

# GERONIMO

Magazine

Novembre/Dicembre  
2018 - N. 6

**RINO MINI**



**PASCUCCI:  
UNA QUESTIONE  
DI CUORE**

**MARIATERESA  
COLOMBO**

**ESSERE  
IMPRENDITORI  
OGGI**



*Oltre ai segnali di fumo*

RANGE ROVER EVOQUE

# PRONTA A DARTI TUTTO, CHIEDENDOTI SOLO LA METÀ.



## RANGE ROVER EVOQUE CON CAMBIO AUTOMATICO INCLUSO È TUA CON € 19.515\* GRAZIE A EASY LAND ROVER. E DOPO DUE ANNI DECIDI SE TENERLA, CAMBIARLA O RESTITUIRLA.

È sempre il momento giusto per scegliere Range Rover Evoque, ma oggi lo è ancora di più perché il cambio automatico è incluso. Non perdere l'occasione di guidare quest'auto straordinaria che racchiude l'essenza di Range Rover in una forma compatta, in cui ogni millimetro è funzionale ed elegante, perfetta per vivere la città anche grazie alle innovative tecnologie di informazione, intrattenimento e assistenza alla guida. Subito tua grazie a Easy Land Rover.

### VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchirn@landroverdealers.it

concierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchizero.landrover.it

Valori riferiti a Range Rover Evoque 2.0 TD4 150CV AWD Diesel con Cambio Automatico Pure 19MY.

Consumi Ciclo Combinato 6,4 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> 166 g/km. Scopri le soluzioni d'acquisto personalizzate di LAND ROVER FINANCIAL SERVICES. Land Rover consiglia Castrol Edge Professional.

\*Prezzo di vendita promozionale riferito a Range Rover Evoque 2.0 TD4 150CV AWD Diesel con Cambio Automatico Pure 19MY pari a € 39.030 (IVA inclusa, esclusa IPT). Anticipo: € 19.515,00, 25 mesi, nessuna rata mensile; rata finale residua dopo 24 mesi con limite di 50.000 Km pari al Valore Garantito Futuro € 19.515,00 (da pagare solo se il cliente tiene la vettura). Importo totale del Credito: € 19.515,00. Spese apertura pratica € 350 e bolli € 16 da pagare in contanti; spese invio estratto conto € 3,00 per anno. Importo totale dovuto: € 19.890,00. Tan fisso 0%, TAEG 0,95%. Salvo approvazione della Banca. Iniziativa valida fino al 31/10/2018. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fogli informativi presso le Concessionarie Land Rover aderenti all'iniziativa. Fino ad esaurimento scorte. La vettura raffigurata non corrisponde alla versione Range Rover Evoque 2.0 TD4 150CV AWD Diesel con Cambio Automatico Pure 19MY.



ABOVE & BEYOND



---

**RANGE ROVER EVOQUE  
CON CAMBIO AUTOMATICO  
ED EASY LAND ROVER**

---

ANTICIPO € 19.515	✓
NESSUNA RATA PER 24 MESI	✓
TAN FISSO 0%	✓
TAEG 0,95%	✓
VALORE GARANTITO FUTURO PARI A € 19.515	✓

---







**MIGANI** *home*

Via Vercelli, 7 - 47838 Riccione (RN) - Italy (zona aeroporto)  
t. +39 0541 660168 - f. +39 0541 649343  
info@miganistore.it - www.miganihome.it

## SOMMARIO

- 10 *Radio Geronimo*  
12 *Noi c'eravamo*  
14 *Rimini nel cinema*  
16 *Gente di terra, gente di mare*  
18 *Rino Mini*  
24 *Pascucci, una questione di cuore*  
26 *Mariateresa Colombo*  
28 *Amarcort film festival*  
30 *Elen Souza*  
32 *Travel with the bloggers*  
34 *Elena Sanchi*  
36 *La vecchia bottega dei Bissoni*  
38 *Parco Cristallo*  
40 *La torre suite*  
42 *Druma*
- 44 *Ecco qui il teatro*  
46 *Essere imprenditori oggi*  
48 *Forni Pavesi Rimini*  
50 *Welcome to Tijuana*  
52 *Una bellezza ritrovata*  
54 *Bambarelli*  
56 *Apericentro*  
58 *Moda lei*  
60 *Moda lui*  
64 *Lui / Lei*  
66 *Le perle di Daniela*  
68 *Carlotta una quokka in cucina*  
70 *Se parliamo di cucina*  
72 *Gaspere Leonessa*  
74 *Cantine vini*  
76 *I grandi eventi invernali*  
78 *Oroscopo*

## IN COPERTINA:

Rino Mini



Ritratto di Ennio Zangheri

N°6 Novembre/Dicembre 2018

## CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi  
Cristina Barnard  
Marilù Bertolini  
Clara Capacci  
Davide Collini  
Daniela Effe  
Georgia Galanti  
Carlotta Medas  
Nicoletta Minardi  
Elio Pari  
Vittorio Pietracci  
Eusebio Pietrogiovanna  
Roberta Sapio  
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

**GERONIMOMAGAZINE**  
EDITRICE LA CORTE DEGLI AGRUMI  
PROPRIETÀ GF COMMUNICATION

REDAZIONE, via XX Settembre 1870, n°79  
tel. 0541.787471 fax. 0541.787698

Direttore Responsabile  
Vittorio Pietracci  
redazione@geronimo.news

Progetto grafico  
Ennio Zangheri  
zangheriennio@gmail.com

Stampa:



Direzione Commerciale  
Gianni Filippi  
gieffecom@gmail.com

Impaginazione  
Linotipia Riminese  
info@linotipia.net

Concessionaria esclusiva per la pubblicità GF COMMUNICATIONS - commerciale@geronimo.news



Pubblicazione bimestrale in distribuzione gratuita presso attività commerciali della Provincia  
Vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto  
Copyright 2018



Il giornale online della riviera  
www.geronimo.news



# NICE TO MEET YOU

## 10 RADIO GERONIMO

18



14



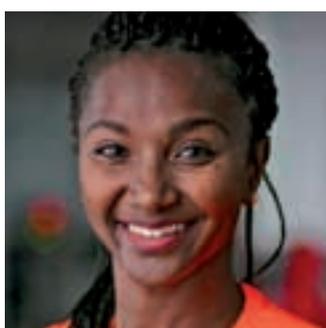
24



26



30



Geronimo arriva al suo sesto numero con la consapevolezza, confermata dai consensi, dall'interesse e dalla raccolta pubblicitaria, che il prodotto piace, si diversifica dai tanti simili, ha qualità e propone al lettore spunti di analisi e di riflessione che non sono sempre scontati. Tutt'altro.

Lo capiamo tutto questo dalla valanga di suggerimenti, di consigli, di idee che tra un numero e l'altro arriva alle nostre caselle di posta elettronica o viene direttamente dalle parole di chi ci viene a trovare nella nostra piccola redazione al Borgo San Giovanni di Rimini. L'occasione mi è propizia per ringraziare quanti entrano "nell'accampamento di Geronimo" interagendo con noi: dagli inserzionisti ai collaboratori, dai lettori ai protagonisti diretti delle nostre pagine fino agli amici più stretti sempre partecipi, vicini e numerosi.

Torniamo dunque a voi tutti con questo nuovo numero del bimestrale, con la solita meravigliosa copertina del maestro Zangheri, con tanti servizi e approfondimenti che vi faranno leggere con attenzione il prodotto che - lo ricordiamo a beneficio di chi ci sfogliasse per la prima volta - viene distribuito in tutta la Riviera romagnola da Milano Marittima a Cattolica nei luoghi abituali di ritrovo: alberghi, ristoranti, locali alla moda, pub, bar, studi professionali fino all'esaurimento delle oltre 10mila copie che stampiamo e che proponiamo al pubblico in modo gratuito. Non lo trovate nelle edicole il nostro magazine, ma in tutti gli altri posti indicati si compreso il nostro quartier generale in via XX Settembre 1870 numero civico 79 a Rimini (a pochi metri dall'Arco d'Augusto).

Anche in questo penultimo numero dell'anno ne troverete di tutti i gusti, le nostre penne "armate" di interesse e curiosità vi faranno compagnia per tutto il tempo che vorrete. Ci divertiamo scrivendo, come si faceva una volta. In piena e totale umiltà e per il piacere di farlo: i nostri collaboratori volontari crescono ogni numero di più e questo ci fa ben sperare per il futuro.

Buona lettura.

*Il direttore*

32



36



56



58



74





ESCLUSIVA SPA E PERCORSO BENESSERE  
NEL CUORE DI RIMINI

# AVGEO

## WELLNESS



# RADIO GERONIMO®

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

### 19 settembre

La consigliera di Pari Opportunità Michela Orlandi viene rapinata a Rimini della sua borsetta. Il malvivente, inseguito, viene catturato.

### 20 settembre

Gli agenti della Polizia municipale consegnano 10 lettere ad altrettante famiglie riminesi che, da verifiche effettuate, stanno mandando i propri figli nelle scuole dell'infanzia e ai nidi pur non essendo in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa vigente sulle vaccinazioni.

### 21 settembre

I carabinieri di Rimini arrestano sei stranieri per spaccio di sostanze stupefacenti nei parchi cittadini. L'ennesima retata dell'Arma per ripulire la città dalla feccia.

### 24 settembre

Sabato 18 e Domenica 19 maggio 2019 Riccione sarà tappa di arrivo del Giro d'Italia ed il giorno dopo tappa di ripartenza per la cronometro individuale di km 34.7 di cui gli ultimi 12 con pendenza da brivido, con arrivo a San Marino Città.

### 26 settembre

La Polizia di Stato esegue 19 misure cautelari e il sequestro di un noto night club di Rimini, il Lady Godiva, per sfruttamento della prostituzione, spaccio di droga e rapina aggravata. L'operazione della squadra mobile della questura di Rimini chiamata 'Privé' ha coinvolto 120 agenti impegnati anche con unità cinofile utilizzate per il blitz nel locale. Tre delle misure sono state eseguite a Torino, Brindisi e Alessandria.

### 28 settembre

Brutta sorpresa per i dipendenti del Comune di Cattolica. Ignoti si sono introdotti nella notte all'interno del Comune riuscendo a sottrarre da una delle casseforti circa tremila euro in contanti. I malviventi sono entrati all'interno del Municipio forzando la porta sul retro dell'edificio.

### 29 settembre

Anche tutti gli amici di sempre al funerale di Maurizio Zanfanti, più noto come Zanza, scomparso prematuramente al termine di un rapporto sessuale con una escort. Una cerimonia pacata alla quale ha partecipato anche il sindaco Andrea Gnassi. Anche la TV di stato ha risposto presente con le riprese di rito. Non ci è dato saperlo con certezza ma quasi certamente la famiglia ha optato per la tumulazione di Mauro il rito della cremazione.

### 30 settembre

Secondo le indagini della polizia municipale di Rimini, all'interno di un noto ristorante del centro storico di Rimini, a serata inoltrata, si consumava cocaina. Le risultanze dell'inchiesta della Municipale sono confluite in una lunga serie di provvedimenti per altrettanti avventori assidui del locale, notificati venerdì dalla Polizia municipale di Rimini, Riccione e Bellaria-Igea Marina agli indagati. Gli agenti hanno eseguito e notificato i 20 provvedimenti, alcuni di natura coercitiva, altri di perquisizioni domiciliare e personale, ad altrettanti cittadini residenti nelle provincie di Rimini, Ravenna, Treviso e nella Repubblica di San Marino. L'operazione denominata 'Whitesnow', coordinata dal sostituto procuratore Paolo Gengarelli visto l'impiego di personale in forza ai Comandi della Polizia municipale di Rimini, Riccione e Bellaria-Igea Marina per lo svolgimento di tutte le attività di indagine necessarie.

### 4 ottobre

Saranno 85 i nuovi stalli per la sosta di moto e ciclomotori che andranno ad implementare la disponibilità di parcheggio per i mezzi a due ruote su piazza Malatesta.

### 5 ottobre

Sulla spiaggia una coppia di turisti si gode la bella giornata di sole e si stende sulla sabbia appoggiando la testa dietro ad una borsa. Divenuta, però, subito obiettivo di un 42enne tunisino che con movimento fulmineo la prende e scappa. Due bagnanti si accorgono del furto e inseguono il ladro avvisando il 113. Gli agenti, una volta arrivati bloccano il furfante nel frattempo raggiunto da uno degli inseguitori che lo aveva scaraventato in acqua.



### **8 ottobre**

Il ricciense Alessio Crociani conquista la medaglia di bronzo di Triathlon ai Giochi Olimpici Giovanili di Buenos Aires.

### **9 ottobre**

Doppio arresto per porto illegale di arma da fuoco, effettuato in Rimini il 18 aprile 2018 dai militari del Nucleo Operativo e Radiomobile della Compagnia Carabinieri di Rimini, nei confronti di due cittadini albanesi.

Uno dei due arrestati è stato colpito da ordinanza di custodia cautelare in carcere in relazione all'omicidio del giovane senegalese avvenuto il 18 aprile 2018 in Rimini. Il giovane senegalese venne ucciso a Rimini mentre era su una panchina in attesa di una persona.

### **11 ottobre**

Per la morte del pilota statunitense Nicky Hayden, l'automobilista che lo investì il 17 maggio del 2017 è stato condannato con rito abbreviato ad un anno di reclusione, pena sospesa, oltre al pagamento delle spese processuali e al ritiro della patente.

Per quanto riguarda il risarcimento della famiglia Hayden, sei milioni di euro richiesti, tutto è rimandato alla causa civile. Hayden, morì, a 36 anni, 5 giorni dopo l'incidente, all'Ospedale Bufalini di Cesena, dopo che era stato investito da una Peugeot 206, mentre si allenava in bicicletta a Morciano.

### **12 ottobre**

La discoteca più famosa di Rimini, il Paradiso di Covignano, storico locale di Gianni Fabbri chiuso dal 2011, viene venduta all'asta in Tribunale a quasi un milione di euro (985mila euro per l'esattezza).

### **12 ottobre**

Lutto nel mondo del pattinaggio artistico: muore a 28 anni Giada Dall'Acqua, istruttrice ed ex atleta azzurra stroncata nel sonno a San Giovanni in Marignano. Aveva una bimba di pochi mesi.

I primi accertamenti del medico legale sembrano propendere per le cause naturali ma viene comunque disposta l'autopsia.

### **13 ottobre**

I Carabinieri della Stazione di Misano Adriatico notificano presso la casa circondariale di Pesaro a H. R., 18 enne pregiudicato albanese, detenuto per altra causa, una ordinanza di custodia cautelare in carcere per il reato di violenza sessuale aggravata. Il provvedimento scaturisce dagli accertamenti condotti dagli stessi militari che consentivano di raccogliere elementi indiziari gravi, precisi e concordanti sul conto dell'indagato in relazione alla violenza sessuale commessa nei confronti di due ragazze 13enni il 20 settembre scorso all'interno di un parco pubblico di Misano Adriatico.

### **16 ottobre**

Mattinata di lavoro nell'aula dell'Assemblea Legislativa dell'Emilia-Romagna, insieme al figlio di 4 mesi, Leonardo, per la consigliera regionale del Movimento 5 Stelle, Raffaella Sensoli. È il primo caso nella storia dell'Assemblea regionale di una mamma in aula con il proprio bimbo, sorta di invito a conciliare maternità e attività lavorativa.

### **18 ottobre**

Inizia ad operare anche sulle strade di Rimini lo Scout Speed, il nuovo sistema per il controllo della velocità dei veicoli di cui si è dotata la Polizia municipale di Rimini. Come noto si tratta sostanzialmente di un autovelox che anziché in posizione statica è montato a bordo di un mezzo di servizio, capace di analizzare e misurare mentre il veicolo è in movimento la velocità dei mezzi che non solo lo precedono o superano ma anche incontrano.

### **19 ottobre**

Confermata in appello la condanna a 16 anni per il congolese Guerlin Butungu, l'unico maggiorenne e il capo del gruppo che stuprò, rapinò e picchiò sulla spiaggia di Miramare di Rimini, la notte del 26 agosto 2017, una coppia di turisti polacchi e una prostituta trans peruviana, e aggredì una turista milanese rapinando il compagno la notte del 12 agosto. Anche per gli altri tre del 'branco', due fratelli marocchini all'epoca di 15 e 17 anni e un nigeriano di 16, è già arrivato il secondo grado di giudizio, con pene di nove anni e otto mesi.

# NOI C'ERAVAMO

# GRAZIE ANDREA!







## RIMINI NEL CINEMA

*Immagini e suoni di una storia ultracentenaria*

Una novità assoluta arriva negli scaffali questo autunno ed è sempre made in Rimini, come il volume di Panozzo presentato nel numero scorso. Questa volta si tratta di **Interno4 Edizioni**, una casa editrice nata a Settembre 2017 dall'esperienza editoriale di Nda Press.

La casa editrice prende il nome dall'omonima associazione culturale e dal gruppo di librerie indipendenti che nei primi anni del 2000 hanno animato diverse città italiane con la loro proposta culturale, rappresentando il primo embrione dell'attuale conformazione delle librerie indipendenti. La capostipite di questi bookshop indipendenti e spazio polivalente, che per alcuni anni ha gloriosamente animato il centro storico di Rimini, era situata nella Corte degli Ulivi, appunto, all'interno 4.

La produzione editoriale si articola tra saggistica ed attualità a carattere contemporaneo e popolare. Una collana a marchio Rimini è interamente dedicata alla storia delle culture locali e ad essa appartiene il libro di cui vogliamo parlare è "Rimini nel Cinema - Immagini e suoni di una storia ultracentenaria" e porta la firma di uno dei massimi ed appassionati esperti in materia della nostra terra. Ladies and Gentlemen, ecco a voi **Miro Gori**. Miro parte dalle origini e ci racconta che il cinema compare a Rimini nel gennaio del 1897.

Rimini, d'altro canto compare nel cinema nel giugno del 1908. A Rimini, comunque, come in tante altre città italiane, il cinema fu preceduto da vari dispositivi dedicati alla visione.

Il diario di Filippo Giangi, manoscritto nella biblioteca civica gambalunghiana, ce ne offre 2 esempi: un gabinetto pittorico - meccanico nel 1839 e un bel Diorama nel 1843 di proprietà di un riminese sventurato, pubblicizzati con tanto di flyers dell'epoca. Nei primi anni del 1900 cominciano ad opera di un cineoperatore ambulante locale di una certa fama, le riprese di "Piazza Cavour nel momento della musica", delle "persone che uscivano dalla messa dei Servi o che andavano al mare" come puntualmente riportano gli articoli de "L'Ausa".

Il saggio di Miro Gori prosegue con una analisi approfondita sui primi film promozionali a fini turistici e effettuata con una disamina accurata e brillante delle varie gloriose decadi di tutto il secolo breve, secolo di cui la settima arte è stata protagonista e "diva" indiscussa.

Sicuramente un testo pieno di spunti e di racconti, cui

fa da corollario il prezioso saggio di Marco Bertozzi (che ci legge dal Canada) su Rimini nel cinema documentario.

Concludo con un doppio accenno alla copertina che riporta una immagine assolutamente iconica di Alain Delon ne "La prima notte di quiete" di Valerio Zurlini, perché qualsiasi mamma di qualsiasi mia amica riminese racconta, non senza un filo di emozione nella voce, di essere andata "in pellegrinaggio" sulla palata nei giorni delle riprese del film con la speranza di incrociare il mitico Delon, ma anche perché, la prima volta che vidi passare in tv questo film che non conoscevo, alla vista di Alain esclamai, "ma è a Rimini!!".

Ero con una ragazza di Milano che, prendendomi un po' in giro, mi rispose "voi Riminesi, vedete Rimini ovunque!?". Era (ed è) Rimini.



Gianfranco Miro Gori

# RIMINI NEL CINEMA

IMMAGINI  
E SUONI DI UNA  
STORIA  
ULTRACENTENARIA

Con un saggio  
di Marco Bertozzi  
sul cinema  
documentario

edizioni  
**interno** 4

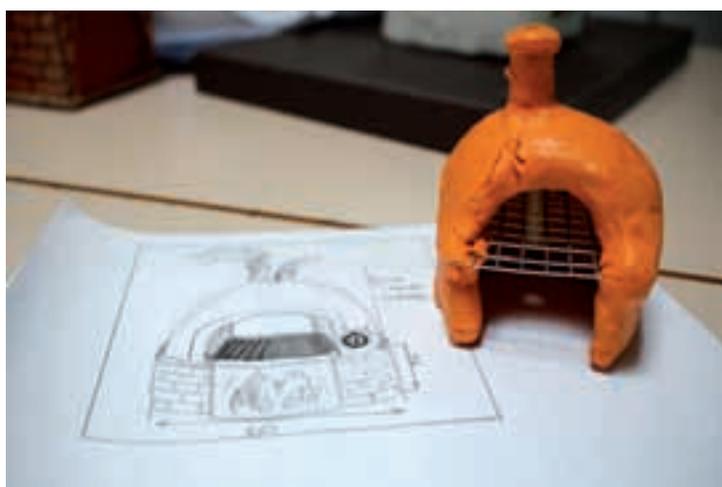
# Un forno in terra cruda a scuola

## Gente di Terra Gente di Mare

**Gente di Terra, Gente di Mare** è il nome di un progetto vincitore del concorso 'Io amo i beni Culturali' della Regione Emilia Romagna, ideato e realizzato dall'associazione culturale Celestrosa. Ha coinvolto la scuola, il museo e l'intera comunità, è durato un anno e ha preso vita a Cattolica con il Museo della Regina e a San Giovanni in Marignano con l'Istituto Comprensivo. L'esperienza ha coinvolto 120 adolescenti, i loro insegnanti e gli esperti che hanno condotto i laboratori, impastando la terra per costruire un forno interamente realizzato dalle duecentoquaranta mani degli studenti, e nel quale, alla fine, è stato cotto pane e pizza.

Un forno vero, di terra cruda, nel cortile della scuola! Tutti i ragazzi si sono fatti prendere dal fervore dei 'lavori in corso'. Partendo dal mito di Prometeo, si è poi discusso insieme concretamente del forno e si sono costruiti diversi modellini. Poi si è passati alla realizzazione vera e propria, impastando la terra, costruendo mattoncini, tanti mattoncini per creare la volta per sostenere l'apertura. Infine il forno ha preso forma e vita grazie all'entusiasmo e collaborazione di tutti.

Ogni fase ha rappresentato un momento di riflessione, arricchimento e scambio. L'ultimo giorno tutti hanno assaggiato la pizza cotta nel loro forno. E così i ragazzi hanno scoperto che non tantissimi anni fa si usava trovarsi in qualche cortile per cuocere il pane nel forno comune. E anche allora, proprio come sperimentato oggi da loro stessi, questo rappresentava un modo di stare insieme, di trovarsi in compagnia, di scambiarsi storie, scherzi e conoscenze, legando fra loro le generazioni.



# SassOttica

**CENTRO DI OTTICA PROFESSIONALE**

*Gianluca Sasso*

**di Sasso Gianluca**

Piazza Ferrari, 21 - Rimini - Tel. 0541 51116 - sassottica@gmail.com



# RINO MINI

## “L’ECCELLENZA VINCE SEMPRE”

La nebbia agli irti colli di “carducciana” memoria quasi non ci sale più da un pezzo.

Il colle è lì... ma alla Galvanina risplende sempre il sole, in tutte le stagioni. E da qualche mese il sole arriva, illumina perbene sino a Viserba, dove l’antica fonte Sacramora è stata presa da Galvanina e tra pochi mesi anche le vene di acqua sul mare di Rimini torneranno a nuova vita (con il marchio San Giuliano).

A Rimini, zona Covignano, dai tempi del Vasari (a cui sono state attribuite le bocche che lasciano scorrere all’esterno la salubre minerale che sgorga dal sottosuolo), vivono due miracoli della cosiddetta imprenditoria romagnola. Da sempre qui si fa acqua... e non solo!

La storia (come narrato nel libro “Le radici del futuro”, impreziosito dalle immagini del fotografo Federico Rossi e dell’Archivio Storico Fotografico di “La Galvanina SpA” con le fotografie di Davide Minghini) parte dal 1400 con la famiglia Zanotti, prosegue con il marchese Soardi nel ‘700 e con la famiglia Melandri dal 1887, che diede vita al primo stabilimento di imbottigliamento nel 1901.

Quindi il passaggio alla famiglia Mini dalla metà del ‘900, artefice dell’industrializzazione moderna, che dotò Rimini del suo primo stabilimento termale nel 1970. Oggi



il tutto è guidato da Rino Mini, 58 anni, un grande imprenditore, che sta pian piano rinnovando tutto il colle.

“Il mio ruolo – precisa Mini – è prima di ogni altro quello di inventare prodotti, scegliere ad hoc i canali di vendita che monitoro costantemente, per capire quali siano le esigenze e i nuovi trend del mondo del cosiddetto “beverage”. Questo mi ha aiutato a comprendere al meglio lo stimolo che muove la “parallela” ristorazione e il suo cliente tipico della stessa. Per questo dopo Galvanina è nato il ristorante “Ferramenta” (ennesima sfida differenziata nel settore di Mini, ndr)... Inizialmente doveva chiamarsi “Galvanina Cafè”, ma per ragioni storiche e di territorio (Santarcangelo di Romagna), ho pensato di chiamarlo con il nome, il marchio già esistente”.

**Lei vive l’azienda di famiglia nella totalità. L’ha ereditata, ha acquisito eccellenze importanti, è sbarcato all’estero vincendo la sfida delle acque minerali niente meno che in America...**

“È così. Diciamo che l’idea degli Stati Uniti è nata per fare sopravvivere il marchio Galvanina. Negli anni ‘80 non volevamo più aver a che fare con la grande distribuzione italiana, che in quel decennio era particolarmente pressante a livello di abbassamento del prezzo. La grande distribuzione portava le aziende italiane a chiudere. Proprio in ragione di questo non esistevano alternative in quel periodo. Nel 1986, durante un viaggio negli USA, capii che il nostro prodotto, se ben venduto, avrebbe potuto avere successo. Spiego meglio. Negli States l’acqua minerale era riconosciuta come una bibita qualunque, al pari delle altre. Era difficile piazzare acqua che non ha colore, gusto, non ha succhi che le danno sapore, in un paese dove si cerca l’esatto contrario. Ci si chiedeva del perché pagare quasi 1 dollaro per acqua che l’utente finale avrebbe potuto spillare quasi gratuitamente dal rubinetto di casa. Noi fummo bravi, eravamo due o tre italiani, 2 francesi, un inglese... tutti pionieri di quel tipo di esportazioni, impegnati ad aprire un mercato sulla scia di aziende esistenti. Partimmo con le acque minerali, poi facemmo entrare le bibite analcoliche e i succhi di frutta, adesso spopoliamo con i prodotti biologici, seguendo sempre da vicino i trend di consumo che allora andavano e in questo momento vanno verso le giuste direzioni. Oggi in America il trend del bio quota più di un 20% del mercato e presto arriverà al 30, questa tendenza ha portato ad essere Galvanina la seconda azienda oltre oceano per fatturato ed esportazione nel beverage”.

**Quanto conta il marketing, il prodotto, all’interno di un lavoro così importante come quello che state facendo voi?**

“Prima di tutto il successo di Galvanina (che oggi è La

Galvanina SpA proprietaria di: Galvanina Inc. Usa, Galvanina Canada Ltd) è per il 99% prodotto, il resto è marketing. Noi ci muoviamo nel rispetto delle eccellenze e delle tradizioni tipicamente italiane. Per questo siamo benvenuti e rispettati all'estero e per questo apprezzano i nostri prodotti”.

**Non per polemica. Ma che rapporto avete con la città di Rimini, dato che il marchio Galvanina si è sempre identificato con quello di Rimini, soprattutto e specialmente negli anni '80 (Bandiera Gialla-Rimini-Galvanina)?**

“Con Rimini abbiamo un rapporto di odio-amore. *Nemo profeta in patria* come cita il poeta. A Rimini abbiamo le difficoltà che sono nate negli anni '90 con l'esplosione dei mercati internazionali. Quindi come Galvanina va negli Usa, i prodotti della comunità europea arrivano in Italia. Nel nostro settore (mercato Horeca) “ci piovono addosso” tutte le acque, perché c'è la tendenza a portare sul mercato locale “le acque di casa” del turista, pensando che sia positivo, in realtà non lo è. Un prodotto locale deve essere considerato un plusvalore, quindi un elemento di appeal. L'etichetta di un buon vino come il Sangiovese o una piadina con i sardoncini rimangono impressi nella mente del turista, molto più di qualsiasi altra cosa pensabile. Io spesso torno l'anno successivo in un luogo di villeggiatura dove sono stato trattato bene, proprio per riassaporare le eccellenze del posto. Purtroppo, non sempre i nostri operatori tengono conto di questo, pensando forse che trattando acque che arrivano da Trento o da Bergamo, piuttosto che da Covignano, possano dare una miglior immagine, rispetto ad una ‘minerale’ locale. La standardizzazione dell'industria turistica del territorio ha portato ad una perdita di identità. Se avessimo maggiormente mantenuto la nostra vera identità, oggi saremmo un territorio pari alla Costa Azzurra, alla Sardegna, alle Cinque Terre, alla Puglia, alla Sicilia. Non abbiamo saputo dare ai prodotti del territorio e al territorio, quel valore aggiunto che oggi sanno dare ad esempio in Puglia... Provatelo a recarvi al sud e cercate di mangiare le tagliatelle in Sicilia, Puglia o Basilicata. Io vado in Puglia spesso, là si consumano solo prodotti pugliesi e vanno tutti

fieri di questo. Questo è fare sistema, a Rimini non si è più fatto”.

**Che voto si darebbe Rino Mini come imprenditore?**

“Mi darei un 7,5. Un voto più alto, che forse meriterei, mi toglierebbe gli stimoli che invece occorrono per lanciarsi in nuove sfide. Per me questo massimale è sufficiente perché credo di aver portato l'azienda ad un traguardo importante a livello tradizionale. Aver lasciato la concorrenza indietro mettendo degli scudi... poi questo lavoro ci penseranno a completarlo le prossime generazioni. Persone che ho già in azienda e stanno crescendo molto bene”.

**Il marketing dice che le aziende si dividono in tre categorie: l'azienda decotta che una volta era ai vertici, ma oggi non si è rinnovata e rischia il baratro. L'azienda “delfino” ovvero chi guizza idealmente fuori dall'acqua, perché intravede la possibilità di fare il balzo verso il successo con idee innovative, prospettive di miglioramento a medio e lungo termine. Infine le aziende top class, là in alto, difficilmente raggiungibili. Oggi Rino Mini dove colloca Galvanina e le consociate?**

“Siamo una azienda ‘delfino’ che da vecchia data, da un prodotto che definirei vintage, è riuscita prima attraverso la forza delle idee, poi della tecnologia, a raggiungere risultati qualitativi molto alti rispetto ai competitor. Ci abbiamo messo tutto noi stessi dentro. Ci occupiamo di prodotto, ma anche di tecnologia relativa al prodotto. Questa è stata un'altra chiave di successo per Galvanina, anche se onestamente non si arriva mai al 100% di eccellenza. Ma con l'alta tecnologia ci si avvicina. Galvanina SpA brevetta le proprie macchine, i nostri processi industriali sono unici al mondo. Uniche sono le nostre sorgenti di acqua minerale, i percorsi a 60 metri di profondità della terra, che si spiegano per chilometri e chilometri sotto il colle Paradiso, fino a cercare e andare a prendere ogni vena di acqua che sgorga dal territorio, senza nessuna alterazione, attraverso pompe e sistemi meccanici. Quindi tutti i nostri meccanismi tecnici sono nati sull'esperienza storica, sul ricordo del passato, su come gli Antichi Romani sceglievano i mezzi di filtrazione naturale, di sedimentazione, ecc. Questo ha dato risultati incredibili”.



**Questa location è stata per anni anche la casa del divertimento ovvero il Bandiera Gialla con l'accoppiata Mini – Ballandi al timone. Cosa resta di quel grande, straordinario percorso?**

“Ebbi l’idea di Bandiera Gialla, all’epoca io ero un ragazzo e Bibi Ballandi un giovane produttore, che ricordo con grande stima e valore. Quando chiese in affitto il parco a mio padre non era che un ragazzo, un piccolo imprenditore dello spettacolo, uno sconosciuto impresario teatrale. Ballandi si portò al seguito qualche artista non ancora al top che lo aiutava per le feste. Bandiera Gialla doveva, secondo me e Bibi, diventare un luogo d’incontro per celebrare l’estate e le giornate estive. Non si pensava neppure lontanamente che il parco Galvanina e Bandiera Gialla potessero diventare uno studio televisivo durato quasi 20 anni, con talk show in partenza da Rimini ogni stagione a ripetizione. Credo che Bandiera Gialla abbia dato più impulso mediatico e conoscenza televisiva del territorio di quanto abbia fatto il racconto della guerra mondiale... Sono state realizzate, grazie a me e Ballandi, oltre duemila ore di televisione, delle quali oltre l’80% in diretta... Sono numeri che rimarranno indelebili nella storia della città. Io ero e sono Rino Mini il 20enne che insieme al giovane Bibi Ballandi convinse mio padre, riluttante al “progetto Bandiera Gialla”, a fare il grande salto mediatico. Abbiamo avuto ragione noi ragazzi, per fortuna”.

**Consiglio alle future generazioni, oggi anche un po’ abbandonate dalla società che le circonda, per diventare un Rino Mini?**

“Sorrido... e dico che se dovessi dare consigli a mio figlio dovrei parlare male di me. Lo obbligherei ad osservare i mercati, a porsi delle domande su quello che manca e potrebbe essere necessario oggi in qualsiasi settore si indaghi. Farsi venire idee brillanti. Poi, parlarne a cuore aperto con il padre, ma non farsi assolutamente giocare le proprie idee,

restare forte, concentrato, con carattere per dominare anche gli avi... Perché io con mio padre ho avuto un rapporto di odio amore fortissimo. Volevo sviluppare l’azienda in un certo modo, direi futuristico, dall’altra parte c’erano invece i freni tirati verso l’innovazione e c’era conservatorismo. Era una lotta giornaliera che molto spesso ci separava dal rapporto affettivo e familiare. Per questi ‘scontri’ me ne andai due anni in Africa a cercare nuovi sbocchi. Ho dovuto aspettare. Nel frattempo mi sono tuffato nella carriera militare, facendo l’ufficiale di Marina. Quando mio padre lasciò questa terra, io tornai a casa. Mi sono ritrovato a 23 anni a dover gestire un’azienda che allora fatturava poco più di 1 miliardo di vecchie lire. La metà di un milione dei nostri attuale euro. Quindi avevo tutte le difficoltà del mondo addosso, in quanto non essendo stato dentro l’azienda, non potevo comprendere subito le regole del gioco e del mercato. Sono stati anni difficili, per uscirne ho lavorato giorno e notte sacrificando le attività ludico sportive, i miei interessi, il tempo libero. Mi sono dedicato esclusivamente all’azienda. Compresi così, i giochi e i ruoli, ho eliminato i rami secchi, ho piantato nuovi alberelli fertili e questo è ciò che consiglieri di fare ai giovani di oggi che vogliono intraprendere questo percorso... Questo è quello che consiglieri a mio figlio”.

**Risposta sì o no: l’eccellenza vince sempre su tutto?**

“Sì, di questo sono pienamente convinto. Ogni mio successo è derivato da progetti realizzati in piena eccellenza. Ho rischiato sempre in anticipo ciò che potevo dare in favore della parola eccellenza. Alla fine non ho mai avuto sorprese. Invece quando ho tentennato e realizzato imprese meno eccellenti... Beh... in quei casi le cose non sono andate a buon fine e ho preferito chiudere. Sì. L’eccellenza vince sempre!”

**Elio Pari**





# GERONIMO.NEWS

**Un grazie sincero  
a chi in un anno  
ci ha aiutato a crescere**

---

**IL GIORNALE ONLINE DELLA RIVIERA**

---

*tutti i giorni, tutte le notizie  
sul tuo smartphone*

*Scarica l'APP  
e seguici!*





A silver laptop is shown from a three-quarter perspective, open. The screen displays a blue background with white and red text. The text reads: 'WELCOME TO ROMAGNA WELCOME TO RIMINI'. The word 'ROMAGNA' is in red, while the others are in white. To the right of the laptop, the Ryanair logo is displayed, consisting of a yellow harp icon above the word 'RYANAIR' in white, uppercase letters. The entire scene is set against a dark blue background.



# La Porta della Riviera



**Aeroporto Internazionale di Rimini e San Marino 'Federico Fellini'**

Via Flaminia 409 - 47924 Rimini Miramare (RN) ITALIA

Tel +39 0541 379800 - Email [info@riminiairport.com](mailto:info@riminiairport.com) - Fax +39 0541 379862

## PASCUCCI

*Una questione di CUORE*

Alberto Pascucci è un re del caffè che da Monte Cerignone, scenografico borgo antico del Montefeltro, ha fatto il giro del mondo. Quando negli anni '50 parte con l'industrializzazione e il primo impianto produttivo, ha una visione e un motto: "Si deve essere sicuri di dove si vuole andare mantenendo sempre la memoria e un forte legame con le radici".

Si perché questa azienda attraverso una evoluzione graduale è diventata una eccellenza del settore senza mai dimenticare o perdere le proprie origini. Non ha unità produttive estere, tutto è Made in Monte Cerignone, un paese di 700 anime raccolte nell'Alta Valle del Conca dove tutta la famiglia vive e lavora.

Un luogo antico cristallizzato in epoca medievale.

Lo sapeva bene Umberto Eco che lo aveva scelto come buon retiro di elaborazione e riflessione fin dal 1976 quando acquista un ex convento gesuita con vista su tutta la vallata e sulla Rocca del XIII secolo che si dice lo abbia ispirato per le atmosfere del suo libro più famoso Il Nome della Rosa. Un posto leggendario come le terre e i luoghi leggendari dei suoi scritti, che gli ricordava la campagna alessandrina vissuta da bambino. Con Alberto Pascucci erano coetanei ed amici quando Eco veniva a passare dei periodi in paese e a consumare il rito dell'aperitivo nella piazza al bar Pascucci naturalmente, aperto negli anni '30 dal babbo di Alberto.

Alberto quando parla non rievoca solo ricordi ma è lucido ed entusiasta come un bambino, snocciola i numeri che conosce nei dettagli dai tabulati che si fa portare tutte le mattine, una sua fissazione è quella di sapere sempre il numero dei sacchi per tipo di caffè che ci sono nei depositi sotterranei. Gira per l'azienda a piccoli passi con il bastone ed osserva, fa domande alle quali i dipen-



denti rispondono con devozione ed affetto. Bastona tutti con piglio e bonarietà, per questo tutto lo amano. Come dice lui "Sento poco ma vedo tutto" e con la passione che lo anima non gli scappa neanche un chicco di caffè.

Perché la storia di questa azienda è fatta di passione e di cuore, di amore per quello che fanno e come lo fanno. E la sensibilità di questa gente si vede dalle piccole cose.

"Lo senti come scricchiola? Il caffè va ascoltato" ripete tutto orgoglioso un tecnico che mette a punto la macinatura perfetta mentre mi fa assaggiare una miscela forte studiata per i paesi asiatici che profuma di cioccolato e di mondi lontani.

Entrando nella hall colpiscono l'enorme bassorilievo che riproduce le piante del caffè e le tre grandi teche di vetro che dal 2014 contengono le tute di Supersic in mostra permanente. Paolo Simoncelli il padre di Marco ha dichiarato "credo stiano bene qui dove devono essere, a casa dello sponsor di sempre". Si perché il legame tra Marco Simoncelli e la Pascucci è un'altra questione di cuore. Un incontro casuale tra Mario Pascucci a.d e mente creativa del gruppo e il pilota, quando lui alle prime rimbombate nella fase di passaggio dalle minimoto alla 125 cercava denaro per correre e Mario d'istinto gli mette subito a disposizione fiducia e mezzi. Lui stesso racconta con viva commozione "mi ha colpito subito la sua energia positiva e la tranquillità particolare che quel ragazzino aveva negli occhi per quell'età". Per tutta la sua carriera, loro ci sono stati anche quando negli impegni per la costruzione dei nuovi capannoni c'erano difficoltà a mantenere la sponsorizzazione e Marco che li considerava la sua seconda famiglia, volle mantenere il marchio. Quando lui correva, la moglie di Alberto an-

dava in chiesa ad accendere una candela. Un amore, un affetto per un ragazzo che aveva un sentimento nel cuore e nello sguardo.

Come quello dei Pascucci per il caffè, una realtà industriale che dopo aver rotto gli schemi classici, va per il mondo a trasmettere italianità, con materie prime di altissima qualità, tecnologia avanzata e cura per tutto il processo.

Apprendo quest'anno a Milano il primo Moka Caffè Mario ha un nuovo sogno, riavvicinare i clienti alla celebrazione di un rito antico che riprende valore quando la fretta fa dimenticare il piacere del prendersi del tempo per se'.

È la prima volta che si vede in Italia e nel mondo un locale con un banco moka, dei fornelli elettrici dove scaldare la macchinetta rigorosamente da 3 da consumare da soli o da condividere con altri nel piacere dello stare insieme.

Appesa al muro come spirito guida una moka in grandi dimensioni con un cuore trafitto che sembra un ex voto il cui gorgoglio tipico suona come un elogio alla lentezza, una sfida alla vita frenetica di Milano e presto a quella di New York dove l'azienda intende sbarcare prossimamente, con un progetto di espansione in tutti gli Stati Uniti.

Tradizione ed impegno ecologico contro la velocità. E sempre Mario aggiunge "basta capsule che sono pratiche e veloci ma fortemente inquinanti. A differenza del nostro scarto che è un humus ricco di vita e non un prodotto di plastica che deturpa l'ambiente".

Come diceva Confucio

**"Scegli il lavoro che ami e non lavorerai neppure un giorno in tutta la tua vita".**



# MARIATERESA COLOMBO

**GIOVANE, DONNA, VICEPRESIDENTE CONFINDUSTRIA ROMAGNA,  
PROFESSIONISTA TRA ARCHITETTURA E NATURA**

*“Oggi piccolo non è più bello, come testimonia la fusione di Confindustria Rimini e Ravenna e al contempo la necessità di rendere il nostro territorio un unicum al di là dei campanilismi”*

**Mariateresa Colombo non ha ancora 40 anni** e, comunque, dimostra meno della sua età anagrafica. “Devo proprio dire quanti anni ho?” mi chiede con i suoi occhi che sembrano grandi laghi azzurri, vispi e lucenti. Occhi che si notano e ai quali viene facile perdonare tutto, figuriamoci se non sorvolo sull’età. In fondo siamo donne! Questa giovane donna, che ci tiene a precisare “come Architetto ho 15 anni di timbro, lo dico sempre a quelli che mi trattano come una ragazzina” ricopre il ruolo di Vicepresidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Romagna e Consigliere nel Consiglio Generale di Confindustria Romagna, è stata l’ultimo Presidente del Gruppo Giovani, medesima associazione, prima della fusione tra Rimini e Ravenna”.

**Coraggiosamente poi dichiara anche l’età:** “Vabbè lo dico apertamente, ho 39 anni e sono Architetto. Vengo da un percorso professionale che ha abbracciato tutti gli aspetti, dal management alla progettazione, nel settore immobiliare dalla realizzazione e alla vendita”. A proposito del suo percorso Mariateresa dichiara “sono cresciuta a pane e mattoni, la mia famiglia ha sempre avuto un’attività immobiliare di commercio e piccole costruzioni, dopo la Laurea, sono tornata nella mia provincia per continuare l’attività di famiglia.”

**Nata a Milano, da una famiglia mista lombarda e romagnola, compie gli studi a Ferrara ove consegue la Laurea in Architettura.** Dopo i primi anni di pratica e lavoro presso lo studio tecnico dell’Arch. Mario Cucinella e il ‘Consorzio Cooperative Costruzioni’ a Bologna, prevalentemente nel settore degli appalti pubblici, completa contemporaneamente la sua formazione con un Master in gestione degli Appalti presso l’Università degli studi di Bologna.

Ritorna a Rimini, anzi a Riccione, anzi in Romagna, perché come lei stessa dichiara, le piace considerare il nostro territorio come un unicum. “Oggi piccolo non è più bello, è necessario fare sistema e unire, ad esempio, il più possibile la costa con l’entroterra”. Nei confronti del nostro entroterra nutre una vera e propria passione che la porta, quanto più spesso possibile, a inforcare la sua bici da corsa e a percorrere in compagnia, ma anche



spesso e volentieri in solitaria, da 40 a 60 km di strade di campagna e di costa, alla scoperta delle bellezze paesaggistiche e dei borghi storici, capaci ogni volta di stupire i visitatori con atmosfere incantate e un fascino antico. La sua passione per il territorio la esprime in modo attivo anche grazie al suo incarico di Consigliere nel CdA del Gal Valli Marecchia e Conca, atto a realizzare azioni di promozione e sviluppo delle due vallate.

#### **Essere Architetto nel XXI secolo**

“Oggi questo settore è profondamente cambiato e anche la mia professione ha dovuto adattarsi. A me non piace parlare di crisi ma di mondo diverso al quale ci siamo dovuti adeguare, per il quale dobbiamo essere ogni giorno capaci di innovare. Il settore edile senza dubbio ha avuto dei contraccolpi molto forti e ha necessità di riforme strutturali. Ci si aspetterebbe un impegno da parte delle amministrazioni e del governo che ancora purtroppo non è arrivato”.

La crisi/cambiamento però ha già prodotto l’effetto di

una settorializzazione – positiva - del settore in diverse professionalità. “Ci sono investitori, quindi i finanziatori, i costruttori ovvero coloro che realizzano le opere portatori di un grande valore di innovazione tecnologica, e le professionalità che con lungimiranza lavorano per mettere insieme i diversi attori del mercato. A me piace che ci sia una distinzione tra gli operatori del mercato perché vuol dire che c’è un aumento della qualità della richiesta. Sempre di più si vedono approcciarsi al mercato fondi di investimento e operatori con traguardi precisi di guadagno, che investono solo in mercati attrattivi e il nostro paese deve esserlo anche per ciò che riguarda il settore immobiliare. Oggi io mi propongo non più solo come un tecnico, un manager del processo, ma come un trader, cioè una professionista in grado di saper mettere insieme gli attori del mercato e di saper leggere il luogo, il quantum di investimento con un occhio al progetto che deve essere al passo con i tempi e non in contrasto con il mondo esterno, ma anzi in armonia con esso. In sintesi mi sento portatrice dell’innovazione di processo che il settore immobiliare e delle costruzioni richiede.

***“Oggi costruire non è più riempire uno spazio vuoto, ci vuole una coscienza ben differente che deve unire gli aspetti ambientale, sociale e umano”***

***Non a caso l’ultima pubblicazione a cui ho contribuito è ‘Climate smart evolution’ volume fotografico sui cambiamenti che l’uomo impone ai luoghi e alla natura.***

**Una professionista molto attiva nel mondo delle Associazioni...**

“Sono stata Presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria Rimini fino al 2016 e oggi sono vice Presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria Romagna, dopo la fusione tra Rimini e Ravenna. Un progetto nel quale ho creduto fin dall’inizio, per la possibilità di raggiungere un orizzonte progettuale più ampio, con un



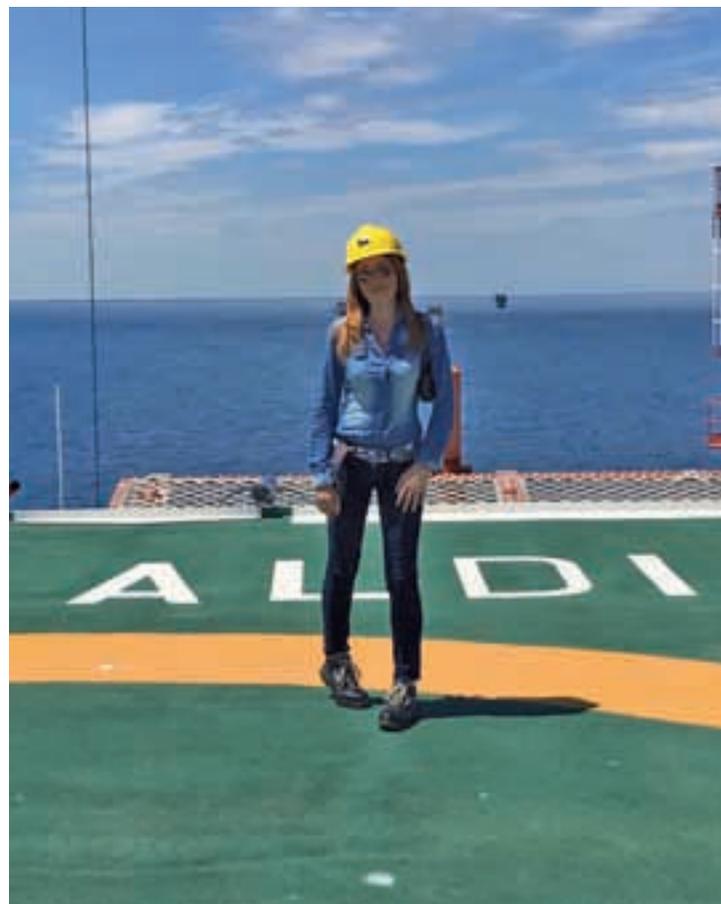
più alto potenziale di sviluppo. Nella frase storica attuale i territori si devono aggregare e in più credo che la Romagna abbia un tessuto che deve co-esistere. Ho accompagnato il gruppo dei Giovani Imprenditori nel percorso di fusione che, a mio avviso, oggi è un successo. In Associazione comunque ricopro anche il ruolo di Presidente di Assoform che è l’ente di formazione di Confindustria e lo faccio con grande orgoglio data l’importanza capitale che secondo me riveste lo studio e la formazione”.

**La nostra chiacchierata è finita** e l’Arch. Colombo mi saluta così, un venerdì sera che promette divertimento, amici e calici di bolle: “Ciao devo scappare, vado a Riccione, c’è un Consiglio aperto con la presentazione dei progetti dell’amministrazione da parte della Sindaca Tosi e della Giunta. Dai, non posso non sapere. Devo

tenermi informata e se poi qualche cliente mi chiede? Devo sapere!”.

**Dai non scappare, dimmi almeno cosa vuoi fare da grande?!** Continuare a fare quello che faccio, con sempre maggiore passione e competenza, valorizzando architetture già esistenti e identitarie, come ad esempio le colonie della nostra costa e, quando sarò grande ma molto più grande, magari dedicarmi all’agricoltura nell’amato entroterra romagnolo.

Mariateresa è brava, Mariateresa è seria, Mariateresa è bella. Prima o poi un difetto te lo troverò, amica mia!



# AMARCORT FILM FESTIVAL *Corti, ma di qualità*

**LA FESTA DEL CINEMA BREVE TORNA CON UNA DEDICA AL CINEMA FULGOR**

*Intervista alla direttrice artistica Simona Meriggi*

**Torna dal 14 al 18 novembre a Rimini Amarcort Film Festival, l'appuntamento che valorizza la produzione di cortometraggi, ma non solo. Incontriamo la direttrice artistica del Festival Simona Meriggi che insieme ad un gruppo di amici con in comune la passione per i corti, nel 2007 ha pensato di organizzare un festival di corti. Nella città di Fellini non poteva che essere legato al grande maestro, da qui il nome e gli appuntamenti dedicati al cinema felliniano.**

**Simona, un Festival di Corti a Rimini, perché?**

Nasce con un obiettivo: dare uno spazio ai giovani registi e produzioni indipendenti per raccontare storie, persone ed emozioni. Inizialmente siamo partiti con il concorso che prevedeva poche sezioni. In 11 anni il concorso è molto cresciuto: quest'anno siamo arrivati a 7 sezioni e si sono iscritti oltre 1000 cortometraggi. Ora abbiamo anche un comitato di selezione. Anche il Festival è cresciuto: sono diversi gli appuntamenti soprattutto dedicati alla formazione dei giovani: dalle lezioni di cinema nelle scuole superiori ai campus per le scuole di cinema.

**Il festival ha ormai superato il decennale, consolidando sempre più questo appuntamento nel calendario di appuntamenti culturali dei riminesi. I vostri appuntamenti, sia il Festival che "Il Giro del Mondo in 80 corti" registrano sempre il tutto esaurito. Qual'è il tema di quest'anno e perché?**

Sempre in linea con le passate edizioni, anche quest'anno abbiamo scelto di dedicare il festival a un luogo, un personaggio legato a Fellini. Dopo la riapertura del Fulgor non potevamo non dedicare l'undicesima edizione alla sala scelta da Fellini per vedere il suo primo film da bambino. Abbiamo infatti chiesto all'illustratrice riminese Marianna Balducci di "raccontare" attraverso il suo tratto un Federico Fellini al Cinema mentre guarda "Maciste".

**Fellini è dunque il filo conduttore che vi ha accompagnato sempre. Dal nome del Festival ai nomi delle sezioni. Quali saranno gli appuntamenti dedicati a lui?**

Oltre alle lezioni di cinema nelle scuole tenute da **Francesca Fabbri Fellini**, in occasione della serata inaugurale del Festival alla Sala Federico del Cinema Fulgor, l'attore Peter Gonzales e Francesca Fabbri Fellini presenteranno la proiezione di "Roma". Gonzales che in "Roma" interpreta il giovane Fellini, racconterà l'esperienza vissuta sul set, i ricordi e gli aneddoti del suo rapporto con il maestro".

**Amarcort Film Festival è ricco di appuntamenti. Ma il**



**cuore resta il concorso per cortometraggi. Quali sono le tematiche più affrontate quest'anno?**

Sicuramente il tema dei migranti e dei ragazzi di origine straniera, nati e cresciuti in Italia ma senza cittadinanza, sono i temi più affrontati da chi realizza cortometraggi. Ma in generale quest'anno abbiamo trovato tante opere che si occupano di tematiche sociali. Oggi c'è sicuramente meno commedia rispetto al passato e più racconto della realtà.

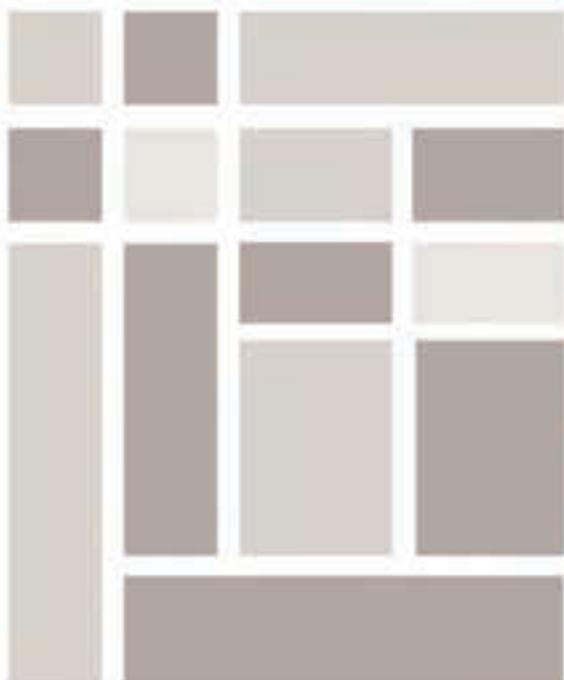
**Nel vostro festival oltre alla competizione riservata ai cortometraggi, tanti gli appuntamenti riservati anche per gli addetti ai lavori. Perché?**

Difficilmente i cortometraggi hanno una distribuzione. Si possono vedere nei Festival e sul Web. Ma non al Cinema o in Televisione. Ed è un peccato, ci sono produzioni di altissima qualità che meritebbero una vera e propria distribuzione.

Quindi organizziamo anche un'area completamente dedicata a tutti i professionisti che lavorano nell'industria del cortometraggio (produttori, autori, distributori, compratori, TV, stampa, scrittori, compositori, festival). Con tavole rotonde, masterclass con un gruppo di esperti di specifici argomenti riguardo il fare un film, la sua distribuzione, l'ottenere i fondi, le opportunità di selezione. Inoltre, sono previsti incontri con distributori selezionati che avranno l'opportunità di introdurre le loro line-up e strategie a tutti i professionisti partecipanti, retrospettive.

Inoltre daremo spazio anche a quei lungometraggi nati da cortometraggi. Come è accaduto al cortometraggio pluripremiato del regista Alessandro Tamburini che ora è un film in uscita e che proietteremo il 13 novembre. Il film si intitola "Ci vuole un fisico" e durante la serata sarà presente il regista.

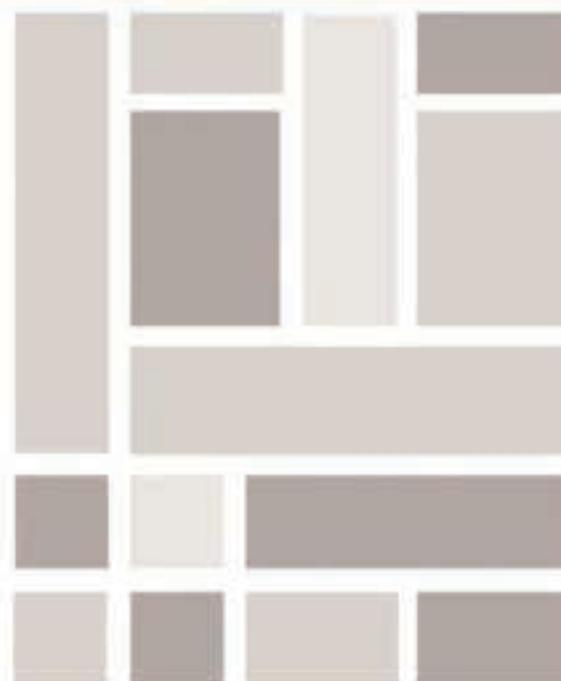




take&stay

apriamo • mangiamo • brindiamo

Apri in un nuovo locale di Marina Centro  
più grande, più bello  
sempre a 50 metri dal mare.



Piazzale Kennedy, 2 Rimini (RN)  
[www.dallalella.it](http://www.dallalella.it)

# ELEN SOUZA

## *RIMINI È COME RIO!*



***“Rimini è come Rio. Città di movimento e di mare”***  
**Elen Souza, una motivatrice nata che guida i Rimini-  
 nesi in una “walk in the city” alla scoperta della loro  
 città**

Elen si nota. Ha il fisico perfetto di una atleta mondiale di beach volley, brasiliana di Rio, trentenne. Ha un viso dolce e una parlata buffa. E’ sbarcata a Rimini da 5 mesi, ha già conquistato il cuore di tutta la città con la sua iniziativa “WALK ON THE BEACH” e training open air. Sembra tenera, ma chi la conosce bene l’ha ribattezzata “la svizzera - brasiliana”.

La puoi avvistare in bici per le strade del centro, con i lunghi capelli neri raccolti in una coda alta e gli occhiali. Questa ex-atleta di beach volley, laureata in Scienze Motorie, ha scelto Rimini per tanti motivi, dopo aver lavorato in Brasile per nove anni, inventando una vera e propria palestra in spiaggia. La signorina Souza ha cominciato a praticare sport professionistico con la pallavolo, squadra dei Flamengo, poi si è appassionata al beach volley ed è arrivata a gareggiare in vari campionati mondiali: Ci-

pro, Germania e Francia, oltre ad aver giocato per molte squadre del campionato brasiliano.

### **Quali specializzazioni hai acquisito in Italia?**

Grazie ad una realtà conosciuta a Rimini Wellness, ho frequentato i tre livelli di corso di allenamento funzionale, con la scuola di Guido Bruscia la “Functional Training School”, ma anche allenamento femminile, neo fasciale, pilates con l’insegnante Ester Albini. In specifico il cosiddetto “funzionale” è un tipo di allenamento che prevede un lavoro personalizzato, con un movimento più naturale del corpo rispetto alle macchine della palestra e comprende una parte cognitiva molto importante. Si tratta di un training finalizzato ad acquisire un movimento naturale del corpo corretto da “usare” durante la vita di tutti i giorni.

### **Cosa hai portato a Rimini?**

Vivo a Rimini da 5 mesi e ho portato la mia esperienza, con un tipo di attività fisica che è una camminata particolare denominata **Walk on the beach**. Ho voluto portare un po’ di Brasile a Rimini, soprattutto per quanto



riguarda il gusto di fare attività fisica all'aria aperta. La nostra walk è un training di un'ora, cominciata d'estate in spiaggia a Rimini, guidata da una personal trainer ed è qualcosa di diverso rispetto ad una camminata normale. Si fa in gruppo e prevede alcuni esercizi di allenamento funzionale e coordinativo. Il movimento fisico può essere uno strumento per stare meglio l'estetica va bene però lo sport è "algo" in più, è una questione di rapporti. Secondo me le persone oggi hanno il desiderio di condividere, quando ci si trova assieme ad altre persone in cui gli obiettivi sono quelli della salute e del benessere, questo predispone anche all'amicizia e ai rapporti nel raggiungimento di un obiettivo comune. Anche tu sei una parte importante, quindi autostima. Lo sport è un aiuto non solo sul piano fisico ma anche sul piano personale a tutto tondo.

### **Cos'è per te il mare**

Il mare è un elemento molto forte e molto presente nella mia vita. Credo che esercitare attività fisica vicino al mare sia una cura per il corpo e anche per la mente. Credo che il mare influisca positivamente sulle persone. Io conosco questo perché anche Rio è sul mare come Rimini. I Riminesi non sono poi così diversi dai Brasiliani, come invece pensavo. Siamo allo stesso modo aperti, in

movimento, solari, e le donne riminesi hanno la stessa attenzione al corpo delle mie connazionali! Anche qui, come in Brasile, le persone hanno bisogno di nuovi rapporti e soprattutto veri. Mi ritengo fortunata, questa città che sto vivendo è piena di persone belle e interessanti da conoscere!

### **L'estate è finita...**

Eh sì, questo cambiamento climatico è una cosa nuova per me! L'obiettivo di lavoro quindi deve cambiare: walk on the beach diventa "walk in the city". Mantenere l'obiettivo del gruppo ma cambiare luogo. Ora il centro storico, che è per me un meraviglioso luogo da visitare ma anche da vivere anche per fare sport !!!!

Per la walk in the city sono previsti due appuntamenti settimanali: il mercoledì sera h. 19.30 e la domenica mattina h.9 – per info: facebook: walk on the beach o Elen Souza oppure email [info@elensouza.com](mailto:info@elensouza.com)

### **Cosa vuoi fare da grande**

"Da grande" è già partito, quello che ho fatto qui è una "cosa da grandi". È chiaro che voglio fare di più, però posso dire che il primo passo l'ho fatto, e l'ho fatto lungo.

Grazie Roberta, grazie Rimini!



# Travel with the BLOGGERS

Si chiama **Travel with the Bloggers** ed è il tour intrapreso per tutta l'estate scorsa tra Riccione e i borghi dell'entroterra da sei blogger professioniste. Un progetto di stampo corale, che ha visto la presenza di un team di sei ragazze che si sono alternate a staffetta tra Riccione e una parte dell'entroterra riminese: Vivien Bass, fitness e wellness blogger e eco luxury travel blogger; Erika Barbato, blogger e fotografa appassionata di moda, viaggi, musica, food e fitness; Francesca Guatteri, amante di libri, viaggi e fotografia; Irene Ferri, consulente digital Marketing, fotografa e creativa che si occupa di lifestyle; Giada Pappalardo, fotografa e social media strategist freelance che si occupa di turismo e viaggi; Gloriett appassionata di cucina e viaggi.

**Geronimo Magazine ha incontrato Roberta Arcangeli, Social Media Manager e blogger riminese, ideatrice del progetto insieme alla blogger Vivien Bass.**

Con il suo progetto "Travel With the Bloggers" ha portato in Romagna un team di blogger proveniente da tutta Italia e raccontato il territorio riccionese (e non solo) da una prospettiva che lei ha definito inedita.

**Ci spieghi quale metro ha utilizzato per scegliere i luoghi in cui avete lavorato?**

Una premessa è necessaria. È stato importante poter fare affidamento su un team di giovani blogger capace di pubblicare contenuti di qualità. Parliamo di belle foto, di *stories* accattivanti per Instagram, di testi interessanti per il blog. Quando ho scelto le ragazze sapevamo che dovevano essere delle professioniste. Anche in base alla loro esperienza pregressa, ho individuato le strutture dove poter produrre materiale fotografico di un certo livello. Per quanto riguarda gli alberghi è stato mantenuto alto il numero delle stelle, dalle quattro in su. In questa direzione le parole chiave del nostro progetto sono state qualità ed eleganza. Ma gli hotel e le relative stelle non sono state vincolanti. Non a caso abbiamo scelto anche alcuni agriturismi caratteristici del territorio. Qui eleganza e qualità dovevano essere declinate nell'organizzazione degli ambienti, nel *food* tipico del territorio che veniva servito.

**Quale è stata la reazione di chi vi ha visto all'opera, e di chi è stato coinvolto nel progetto come operatore turistico?**

Tendenzialmente la reazione è stata positiva da parte degli operatori alberghieri o dei gestori degli agriturismi. C'è anche chi ha chiesto di ritornare e, non c'è dubbio, lo abbiamo fatto molto volentieri. Ma bisogna ammettere che c'è ancora tanto da lavorare, in generale, per



far comprendere agli operatori le potenzialità di progetti come questo. Un plauso è arrivato anche dalle autorità istituzionali ricionesi, che sono rimaste entusiaste del nostro progetto. Questo ci rende felici. Soprattutto perché parliamo di un'attività assolutamente indipendente dalle iniziative intraprese dall'amministrazione comunale per promuovere il territorio riccionese.

**Tante ragazze del suo team non conoscevano bene il territorio romagnolo. Come è andata la loro esperienza? Sono rimaste soddisfatte?**

Le ragazze sono state entusiaste di tutto quello che hanno potuto sperimentare contestualmente al progetto. La cosa curiosa è che sono rimaste quasi spaziate dalla bellezza del territorio riccionese e la consapevolezza di aver stimolato la loro curiosità mi ha fatto capire che la direzione intrapresa è stata quella giusta. Abbiamo scovato anche scorci di paesaggio meno conosciuti, per la



verità, e non solo nel territorio Riccione. Siamo stati a Santarcangelo di Romagna nelle grotte tufacee, a Mondaino alla scoperta del formaggio di fossa, alla Tenuta Mara di San Clemente. Ciascuna delle ragazze è rimasta legata a un luogo diverso.

**“Travel With The Bloggers”. Punto di partenza o punto di arrivo?**

È certamente un punto di partenza per un percorso in partenza nei prossimi mesi di respiro internazionale che entrerà nel vivo il prossimo anno.

**Parlando più in generale della Riviera Romagnola e della provincia riminese, come se la passano sui social?**

Ci sono luoghi che stanno diventando “cult” per gli *instagrammers*, come per esempio il Borgo San Giuliano di Rimini, che ha creato un’accattivante immagine coordinata sui social, con il progetto My rimini o il brand *rimining*.

Si è voluto lavorare molto in questa direzione e iniziano a vedersi i risultati. Al contrario, nell’entroterra c’è ancora tanto da lavorare.

Manca una linea di comunicazione ben definita, eppure, come è noto, l’entroterra è pieno di posti in cui fare esperienze, dalle tenute agricole, ai tanti borghi della Valmarecchia o della Val Conca, ai panorami.



# ELENA SANCHI

## un cuore migrante che canta *RIMINI*

**Il 9 novembre in uscita il suo nuovo album e il 23 novembre concerto al Teatro Corte di Coriano**

E' stata definita l'AvvoCantessa per i suoi studi di giurisprudenza, ma la vera e unica passione di **Elena Sanchi** è la musica. Nata a Morciano ma vive a San Giovanni in Marignano, **Elena** è stata candidata nel 2015 con il suo primo album dal titolo "Cuore Migrante" al Premio Tenco come miglior opera prima, e oggi torna con "Risveglio". Abbiamo incontrato Elena a poche ore dall'uscita del singolo dal titolo "Rimini".

**Elena perché hai dedicato una canzone a Rimini?**

"Ho scelto di parlare di Rimini perché ho sempre avuto un rapporto contraddittorio con la città nella quale sono nata. Da una parte mi sento molto legata a lei e dall'altra invece a Rimini mi sento una straniera. Da qui la scelta di raccontare attraverso la musica la storia di uno straniero che torna dopo tanti anni a Rimini e trova una città accogliente, bella e ricca di pace".

**Per accompagnare il brano è stato realizzato un video clip con una Rimini disegnata mentre tu sei un personaggio reale, un gigante felice che attraversa Rimini. Ti sei rappacificata con la città?**

"Sì, certo! Ma non è Rimini in sé come città, che anzi mi ha sempre accolta, ma il fatto che non accettavo parti di me e Rimini rappresenta il mio specchio".

**Nel brano Rimini racconti la storia di un barbone che perso per le strade del mondo, torna a Rimini dove era solito trascorrere le vacanze con la famiglia. Qui ritrova se stesso e l'amore per se e i suoi cari. Ma emerge anche forte il tema sociale dell'essere straniero e povero. Tratti altri temi sociali nelle tue canzoni?**

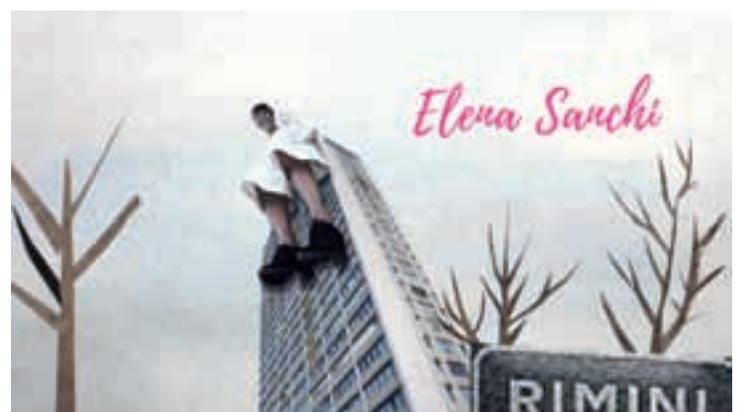
"Grazie alla musica ora lavoro come educatrice ed insegno l'italiano ai bambini stranieri e porto avanti dei progetti con i bambini disabili. Mondi che si intrecciano nelle mie canzoni. Oltre a raccontare temi come l'immigrazione, e l'amore per l'Africa affronto il tema della violenza sulle donne. Il primo concerto che farò il 23 novembre al Teatro Corte di Coriano, per esempio, sarà legato agli eventi del 25 novembre, giornata nazionale contro la violenza delle donne".

**Elena sei una cantante indipendente. Anche questo secondo album è stato auto prodotto?**

"Questo progetto nasce grazie a un crowdfunding. Devo dire grazie a tante persone che hanno creduto in me. Non è facile, ma ce la sto mettendo tutta".

**Con "Cuore Migrante" sei stata notata dal Premio Tenco. Con Risveglio qual è il tuo obiettivo?**

"Mi auguro che possa essere ascoltato da più persone possibile. Ma soprattutto spero che passi il messaggio: nell'album parlo infatti di risveglio inteso come profondo cambiamento che auguro a tutti. Se in passato la musica è stata un'urgenza, una necessità anche egocentrica di esprimere un mio dolore, oggi invece è qualcosa di meno personale. La musica per me rappresenta un ponte verso chi mi ascolta".



# 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

# LA VECCHIA BOTTEGA DEI FRATELLI BISSONI



Il centro storico è il cuore pulsante di Rimini.

E' lì che principalmente risiedono le "vecchie botteghe", punti d'incontro per intere generazioni di concittadini ed anche se oggi i tempi sono cambiati, nulla hanno perso del fascino che viene tramandato nei racconti di nonni e genitori.

Fatta questa premessa, nei miei ricordi di ragazzo uno di questi luoghi era in via Bertola al numero civico 29 attuale: era lì che aveva sede il negozio vendita e riparazioni biciclette dei Fratelli Bissoni, con due vetrine poste esattamente nella curva della via a cui, in certi anni, fecero da ulteriore esposizione le vetrine del negozio di fronte, dall'altra parte della strada.

Rinomati venditori e riparatori di biciclette, e poi anche delle Moto Benelli per un certo periodo, svolgevano la loro incessante attività in una Rimini che si affacciava alla fine degli anni '60, nel boom della moto come mezzo di spostamento e svago di massa, anche se erano apprezzati da tutti soprattutto per i loro mezzi a pedali.

Di questi due personaggi, binomio riminese inscindibile, ho un positivo ricordo legato all'acquisto da parte di mio padre Mario di un ciclomotore Benelli Gentleman Export 3V K di un brillante bianco verde (quello che aveva il serbatoio tondo sotto alla sella per intenderci) con cui feci le mie primissime e felici esperienze motoristiche.

Il negozio dei Fratelli Bissoni in via Bertola fu per tanto tempo un riferimento ed un approdo sicuro per i numerosi ciclisti che affollavano le vie di quegli anni, molto più che per le moto: in effetti per i mezzi a motore vi erano a Rimini concessionari con maggiore esperienza e carisma, ma la bicicletta era, ora come allora, il mezzo più facile ed economico per spostarsi e con i mezzi a pedali i due fratelli andavano alla grande.

Fatta questa premessa, spostiamo il racconto su di un altro fronte.

In quegli anni **Pietro Mariotti**, un giovane ragazzo riminese classe 1960, appassionato di corse in bicicletta, è il pupillo del padre Serafino che, in pensione, coltiva con grande competenza l'hobby di preparare biciclette da corsa.

Pietro ha solo 12 anni quando, ereditando dal genitore la passione per i pedali, suo padre nel 1972 lo iscrive negli esordienti per poi passare nei due anni successivi negli allievi: partecipa a diverse gare e non manca di ottenere piazzamenti significativi nelle corse in cui prende parte, dimostrando temperamento e volontà non comuni.

Tra una pedalata e l'altra la vita scorre veloce come ben sappiamo e si arriva così alle soglie del nuovo millennio.

Pietro ha continuato a coltivare il suo amore per la bicicletta e vuole metterlo a disposizione degli altri. Decide che i tempi sono maturi per aprire un'attività in proprio e pensa, inevitabilmente al centro storico... e dove cade la sua scelta?... Proprio sul negozio in via Bertola dei Fratelli Bissoni di Rimini di cui parlavamo precedentemente. Con Benito Bissoni, rimasto a gestire da solo la storica attività, si ha così nel 2000 un simbolico passaggio di consegne e nel corso del 2001 Pietro apre la propria nuova attività a cui si dedica con la generosità che da sempre lo contraddistingue.

Pietro costruisce giorno per giorno il suo lavoro, lo consolida, con la stessa passione e volontà che metteva nelle prime corse da esordiente tanti e tanti anni prima. Arriviamo così ai giorni nostri.

Andare oggi nel negozio in via Bertola (In Bici) di Pietro è come tuffarsi in una macchina del tempo, ritrovarsi in una dimensione familiare che si riteneva inesorabilmente perduta.

Ci puoi trovare il professionista tecnicamente aggiorn-



natissimo che chiede della mountain bike ultimo tipo come la studentessa che ha forato, il nonno che chiede il seggiolino per il nipote o la mamma che vuole la bici elettrica per accompagnare il figlio a scuola ma non solo: vista la serenità che infonde il luogo non è difficile trovare qualcuno che si ferma lì qualche ora per il puro piacere di chiacchierare con una persona amica, cordiale e disponibile, di grande umanità e preparatissima nel suo lavoro

Mago delle riparazioni, un'arte ormai perduta, da lui si può trovare di tutto: dalla bici da corsa a quella per bambini, dalla classica alla mountain bike evoluta, fino alle bici elettriche di ultima generazione. Senza dimenticare per altro le tante occasioni di usato che Pietro regolarmente controlla e revisiona personalmente.

Il tutto in un ambiente che conserva ancora il fascino del vecchio negozio dei Fratelli Bissoni con l'odore dei pneumatici, le biciclette appese e la miriade di cassette e scomparti in legno che trasudano di vita vissuta. Questa è la filosofia vincente che nessun ipermercato farà mai sua e che differenzia di anni luce impersonali realtà di massa con l'ambiente caldo e accogliente della bottega!

Le mie parole comunque non rendono appieno la gentilezza e il "mestiere" di Pietro Mariotti, artigiano d'altri tempi e testimone attivo e presente di un periodo in cui i valori erano ben altri da quelli attuali fatti di like e followers... Provare per credere, come si dice, e i sorrisi aperti e sinceri di chi si addentra nella sua "bottega" dicono molto più delle parole che si scrivono.

Da qualche parte, ne sono certo, anche i mitici Fratelli Bissoni ne sorrideranno compiaciuti.



# PARCO CRISTALLO

## *Universo parallelo*

Località Gesso, un piccolissimo paesino di 53 abitanti. Alle pendici di una montagna di cinque milioni di anni fa, a 20 km da Rimini, tra Montescudo e San Marino, sorge il Parco Cristallo. Avvicinandoci alla destinazione le strade sono sempre meno trafficate, e più aperte verso l'orizzonte. Il panorama muta e ti abbaglia fino a distoglierti dalla guida. Un minuscolo agglomerato di case e il sentiero che conduce al parco. Arrivando si percepisce un silenzio assoluto: non solo sonoro, lo spazio è sconfinato, il cielo sovrasta e sostiene. La struttura base è composta da due casette di legno e da una tenda *yurta* che può ospitare fino a trenta persone. Qui si può organizzare ogni genere di attività in natura.

Se non vogliamo fermarci per una partita a scacchi, o per prendere un libro dal contenitore *libri in volo*, ci possiamo subito incamminare *sul viale degli amici*, dove ai lati si può piantare una pianta della quale ci si prenderà poi cura. Possiamo poi incontrare un *Menhir*, una pietra posizionata in un punto energetico del parco per espandere l'energia della terra. "Il parco è nato quasi per caso nel 2012", racconta Milena Alessandrini, padrona di casa, "mi ero chiesta dove piantare 13 alberi celtici in cerchio e dove fare un cerchio di fuoco. Pochi giorni dopo è apparso il cartello 'vendesi terreno'. Così è partito il progetto: un parco olistico esperienziale con percorsi meditativi, e varie attività legate ai miei interessi personali. Avevo già alcune idee, altre mi sono state suggerite dalla natura e dal luogo. Avere chiaro l'obiettivo mi ha permesso di trovare risorse, validi artigiani, artisti e il supporto di tantissime persone che mi aiutano sia nella gestione del parco sia come operatori quando il parco, saltuariamente, diventa *animato*."



Forza di volontà, entusiasmo, e buona capacità di sognare portano Milena a realizzare il suo progetto: un luogo dove il mondo invisibile avesse la massima visibilità, dove poter interagire con le energie sottili, dove ogni culto e cultura possano convivere armoniosamente

Sono stati creati spazi per la meditazione e l'ascolto interiore, per ricevere messaggi dalla *posta degli angeli*, o per chiedere consigli ai ventidue arcani maggiori girando la *ruota dei tarocchi*. C'è anche una piccola *Biblioteca alchemica*, con oltre duemila volumi che è possibile consultare.

Il posto d'onore è riservato al *Labirinto di Chartres*, costruito come quello dell'omonima cattedrale, dove si percorrono centinaia di metri per arrivare al centro di se stessi. Altre idee sono poi arrivate per onorare i culti di alcuni popoli della terra attraverso i loro simboli, come il *cerchio druidico*, con i tredici alberi celtici e le rune; il *cerchio sciamanico*, per riti intorno al fuoco al suono di tamburi; e il *cerchio d'Oriente*, con strumenti meditativi come il giardino zen e la creazione di Mandala.

Tutte le opere sono corredate di una dettagliata descrizione. Il parco diventa così un libro a cielo aperto, dove è possibile intraprendere un insolito cammino di conoscenza. Prossimo passo di Milena sarà la creazione, con quattro amiche, di un bed and breakfast con gestione al femminile.

Continueranno sempre le varie attività, seminari, meditazioni e incontri. E poi ci sono i lavori di mantenimento del parco, che fanno affidamento sul gruppo di amici che regolarmente lo supportano, secondo il motto *cooperazione e condivisione*. Un luogo di interazione di energie fisiche e spirituali, del cielo e della terra.



## 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.

E' regolato da 2 principi fondamentali:

- **GARANZIE MASSIME** – i campioni non viaggiano, prelievi e sviluppo degli stessi sono eseguiti nella medesima sede, spesso sullo stesso piano
- **INTERESSE DEL PAZIENTE** – laboratorio non 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



<b>sesto di RIMINI</b> da lunedì a venerdì   sabato 7.15 - 21   7.15 - 14 <b>0541 319411</b> ✉ email	<b>sesto di VILLA VERUCCHIO</b> da lunedì a venerdì   sabato 7.30 - 10   14 - 19   7.30 - 12 <b>0541 319400</b> ✉ email
---	--

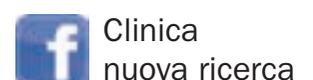


Mail di riferimento: Lilli Bertozzi - mammalillid@libero.it - Cell 338 2492397

<https://www.nuovaricerca.com>

Sede di Rimini: 47023 via Settembrini 17/H - [info@nuovaricerca.com](mailto:info@nuovaricerca.com)

Sede di Villa Verucchio: Piazza Europa 36 - [villaverucchio@nuovaricerca.com](mailto:villaverucchio@nuovaricerca.com)



# LA TORRE SUITE nel cuore di Rimini

L'AUDACIA DEL RELAX TRA ANTICO E MODERNO IN DIMORA STORICA



d'arte della galleria e l'opportunità di vivere l'esperienza rilassante della SPA. Chi vive *questo luogo si arricchisce di emozioni e di sensazioni forti legate al mondo della cultura e del benessere globale perchè* Augeo Art Gallery, Suite & Spa, è una meraviglia di alto design che combina una galleria d'arte, una suite e un centro benessere in un concetto unitario che porta la creatività e il corpo insieme.

**Un punto di riferimento privilegiato per chi si ama intellettualmente e spiritualmente.**

Nell'androne del nobile Palazzo Spina, su quell'arteria vitale che unisce l'Arco d'Augusto e il Ponte di Tiberio nel cuore di Rimini, è inglobata una torre appartenente alla cinta muraria romana di epoca repubblicana. "La Torre Suite" è una dimora storica dedicata a soggiorno e che offre amabilmente l'ospitalità esclusiva, la storia, l'arte, la domotica, il design. Un luogo ideale per chi è alla ricerca di un'atmosfera esclusiva, prolungamento della filosofia della galleria Augeo Art Space con opere e pezzi d'arredo che possono essere ammirate e acquistate. Gli arredi sono elementi di alto design per dormire e riposare con l'audacia di chi mette piede in terre finora inesplorate, ispirate alla natura, alla creatività umana e alla bellezza.

La grande doccia a nicchia impreziosita dal mosaico e completamente realizzata da maestri artigiani dell'antica scuola ravennate, rievoca le terme romane. Il letto Corallo (Edra) sovrastato dalla volta della torre antica è un'opera di alto design dei fratelli Fernando e Humberto Campana. Struttura irregolare in filo di acciaio completamente lavorata a mano con intreccio di fili dorati in oro ventiquattro carati.

Puro design anche i mobili incastonati di schegge a specchio oro, intagliate al laser. Questa dimora, avvolta dall'emozionante magia del decumano romano, offre un soggiorno memorabile impreziosito dalla cura dei particolari come la raffinata biancheria in lino, la tecnologia video Bang & Olufsen, l'iPad Apple, e la possibilità di assaporare la prima colazione in Augeo, tra le opere



Corso d'Augusto, 217 - Rimini  
Tel. 0541 708733 – [www.augeo.it](http://www.augeo.it)

GALVANINA®



CENT'ANNI  
DI PURO GUSTO  
ITALIANO!



# da DRUMA sono pronti per tutte le stagioni

Non solo tende da sole per l'azienda riminese

L'estate è ormai alle spalle e ci attendono lunghi mesi di freddo e brutto tempo. Il sole, i colori delle tende sui terrazzi e le lunghe ore distesi sotto l'ombrellone sono solo un ricordo ed un miraggio ancora distante.

Alla **Druma, azienda riminese leader nella produzione e vendita di tende da esterni**, però tutto è pronto per affrontare al meglio questo periodo. Coperture invernali per l'esterno, teli per la chiusura dei terrazzi e tante tende da interno sono pronti per soddisfare ogni possibile esigenza.

Abbiamo incontrato **Fulvia Drudi, consigliere delegato e responsabile amministrativo** a cui abbiamo rivolto qualche domanda.

### **Quali sono le richieste più frequenti in questo periodo?**

I clienti chiedono principalmente di poter utilizzare gli spazi esterni dei terrazzi anche durante l'inverno, o di creare addirittura nuovi spazi, da poter utilizzare per più mesi all'anno e non solo d'estate, arredandoli anche con luci e lampade riscaldanti. L'attenzione per l'estetica e la funzionalità è al massimo, ma chiedono anche prodotti duraturi nel tempo e che necessitino di poca manutenzione.

### **Quali sono i prodotti che si vendono di più in questa stagione?**

I prodotti più richiesti sono le **tende in PVC TRASPARENTE** con speciali guide antivento, che proteggono dalle intemperie i terrazzi senza togliere luce all'interno della casa, ma anche **i pergolati in legno e le strutture in alluminio** di nuova progettazione per creare spazi dove prima non c'erano.

I ristoranti, ad esempio, richiedono le chiusure di logge e porticati per poter disporre di maggiore spazio anche nelle stagioni intermedie.

Anche le **tende a rullo** in una ampia gamma di tessuti oscuranti, filtranti, tecnici, riflettenti, fonoassorbenti sono molto richieste.

Inoltre si fa sempre più strada la scelta di automatiz-



zare tutti questi prodotti e aumenta la richiesta di applicazioni che garantiscono il massimo della connettività, per il controllo e la gestione remota dei vari dispositivi anche da smartphone, fino alla creazione di "scenari personalizzati".

Ed infine per il discorso sicurezza sono richiestissime le **inferriate scorrevoli**, con gradi di resistenza all'intrusione sempre più elevati, che non trascurino però l'estetica.

### **Cosa si consiglia per una corretta manutenzione delle tende esterne che sono già installate nelle nostre case durante i mesi invernali?**

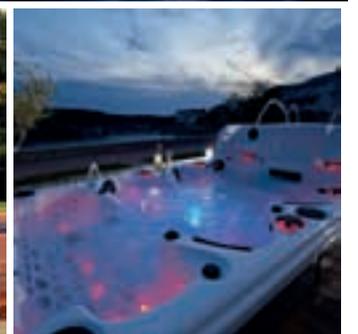
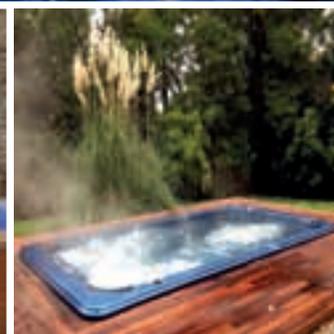
Le tende da sole non richiedono particolare manutenzione nel periodo invernale, consiglio comunque di non raccoglierle mai con il telo umido o bagnato e quando durante l'inverno ci sono giornate soleggiate, consiglio di aprirle per disperdere l'umidità che possono aver trattenuto. Non è consigliabile imballare le tende nel nylon, ciò potrebbe creare della condensa.

Da anni a Rimini Druma è sinonimo di professionalità e di qualità. E come abbiamo visto è un'azienda davvero **per tutte le stagioni!**





**Scopri la nostra gamma completa di MiniPiscine idromassaggio**



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

# ECCOLO QUI IL TEATRO



Inaugurato in tutto il suo splendore dopo 75 anni di oblio. Il progetto di ricostruzione che Vittorio Sgarbi auspicava “com’era e dov’era”, ha rispettato i canoni di bellezza ed eleganza del teatro storico all’italiana con un cuore super tecnologico e sarà avanti 20 anni rispetto a tanti altri. Terzo teatro ricostruito dopo una distruzione in Italia con la Fenice di Venezia ed il Petruzzelli di Bari, sarà unico anche per gli scavi archeologici sui quali si affaccia.

La volontà dell’Amministrazione Comunale è stata di creare uno spazio multifunzionale adatto ad ospitare tutte le forme artistiche dalla lirica alla prosa e alla musica in genere, un teatro volutamente contemporaneo aperto a tutte le implementazioni future. Un progetto con un’anima antica che si è dovuto misurare con tutta la complessità dell’essere conforme alle normative attuali antisismiche antincendio ed impiantistiche.

Il coraggioso investimento tocca 36 milioni di euro di cui 31,7 finanziati dal Comune con un contributo di 4,7 milione di fondi europei e 400 mila euro destinati alla programmazione artistica.

L’ingegnere Massimo Totti project manager per i lavori informa con orgoglio dell’essere riusciti ad accantonare una economia di 700 mila euro che saranno destinati al restauro del bellissimo grande sipario storico, che per 600 scudi fu anche il più costoso dell’epoca. Il dipinto a tempera su tela con soggetto ‘Cesare che varca il Rubicone’, fu realizzato da Francesco Coghetti e fortemente voluto da Poletti e fu eseguito a Roma e trasportato fino a Rimini con un carro. Rimasto arrotolato per decenni nei depositi comunali, è una vera e propria opera d’arte che intratteneva il pubblico prima della scena.

Per la realizzazione avanguardista delle opere, suddi-

vise in 15 cantieri, sono stati interpellati ed ingaggiati i massimi esperti dei settori.

ETC leader mondiale nell’illuminazione teatrale che ha progettato mantenendo l’estetica originale tutto l’impianto ed installato un sistema a 240 dimmer che regola tutti gli apparati di controllo luci con due consolle computerizzate. Il complesso delle luci storiche è stato curato in ogni dettaglio come il grande lampadario di sala e i candelabri, le appliques, le piantane.

DECIMA eccellenza nel settore della meccanica teatrale ha fornito una macchina scenica totalmente computerizzata che permette il controllo totale del palcoscenico regolando velocità ed altezze dei vari cambi di scena.

FORME di Roma uno dei massimi esperti in restauro scenico ha preso in carico l’apparato decorativo molto ricco con predominanza dei colori giallo oro e bianco, dalla volta di 460 mq divisa in 3 zone concentriche che è stata finemente ornata di cornici e motivi floreali ai 22 grifoni dorati posizionati sulle balaustre del primo ordine di palchi. Un enorme lavoro ricreato sulla base della documentazione fotografica e d’archivio lasciata da Poletti.

Non manca una sala di registrazione audio video per trasmettere in streaming e per registrare gli eventi che saranno tanti e di alto livello.

L’Italia è un paese di grandi tradizioni teatrali e Rimini non poteva stare senza il “suo” teatro.

ARIMINUM capitale del turismo ma anche della cultura e della storia che vanta 22 secoli di passato illustre ed una serie di monumenti unici, oggi si vede restituita IL TEATRO, un altro luogo antico di grande valore recuperato e riconsegnato ai cittadini. Ai quali mancava il teatro civico per poter vivere la cultura a 360 gradi.

CHE EMOZIONE. GRAZIE!



*Redstone*

*Next in*  
**RICCIONE**

**NATALE CAPODANNO 2018-19**

[riccione.it](http://riccione.it)



di Pietro  
Rocchegiani  
edited by  
Roberta Sapio

# ESSERE IMPRENDITORI OGGI



***Una rubrica pensata per gli imprenditori della Provincia di Rimini ed oltre, che vuole fornire strumenti utili alla “cassetta degli attrezzi” di chi oggi scommette ancora su se stesso e rischia in proprio una “intrapresa”***

L'imprenditore è un eroe dei nostri tempi che deve trovare l'audacia e la determinazione per affrontare sfide quotidiane in un contesto turbolento e tutt'altro che incoraggiante fatto di disoccupazione, incertezze economiche, traguardi sociali sempre più sfuggenti ed il tutto avvolto in una nebulosa comunicazione catastrofica che non lascia spazio a slanci e sogni.

La complessità e le difficoltà sono tuttavia *humus* per l'intelligenza, dobbiamo amarle e trasmettere l'idea che metabolizzare e risolvere le difficoltà ci fa crescere ed evolvere in positivo.

Molti imprenditori di oggi, specie del tessuto delle piccole e medie imprese, dovrebbero porsi il quesito se sono realmente esploratori della conoscenza o se sono guide nella continuità.

Oggi non esistono settori che assicurano il successo dell'impresa ma esistono strategie che assicurano il successo anche in settori maturi e apparentemente non innovabili.

Non esistono, salvo alcuni casi, settori in declino ma esistono strategie votate al declino.

Troppo spesso siamo trascinati in riflessioni che vogliono l'imprenditore e la sua impresa influenzati, nel loro successo, da elementi esterni all'attività.

Sempre più spesso il vortice operativo quotidiano ci porta a pensare che esistono condannati e prescelti, come se fossimo sottoposti ad un disegno superiore.

Presi da questa logica e dal mito dell'ottimizzazione estrema siamo stati indotti a pensare che il vantaggio competitivo si raggiunga attraverso la riduzione dei costi, l'ottimizzazione dell'organizzazione e la delocalizzazione.

Queste sono scelte tattiche di carattere gestionale ma non sono in grado di aiutarci a definire chi siamo, cosa facciamo e cosa vogliamo diventare.

In altre parole, non ci aiutano a definire la strategia aziendale e la nostra *vision*.

L'imprenditore moderno deve, se vuole rimanere competitivo, abbracciare paradigmi mentali prima e pratici poi, quali la strategia d'impresa, l'elaborazione di nuovi modelli di *business* che forniscano risposte intelligenti a bisogni sempre più avanzati per un pubblico sempre più consapevole.

Questo distinguo rende l'imprenditore un cercatore di conoscenza e non un conservatore.

Ben comprendo le reazioni dei nostri imprenditori così impegnati nelle sfide del quotidiano, scadenze, burocrazia, assillanti richieste dei clienti, consegne, banche, ecc. ma la pianificazione ed il domani nel vocabolario dell'imprenditore devono avere la stessa importanza dell'oggi.

L'oggi ed il domani sono entrambe le sfide che devono affrontare gli imprenditori moderni ed è imprescindibile governarli entrambi.

Ogni giorno l'azione dev'essere dedicata ad orientare l'azienda ad un comportamento “cinetico e dinamico”.

La passione è un motore iniziale ma dopo è necessaria la concretezza quotidiana della competizione.

L'elemento competitivo che differenzia le aziende non sono le “attrezzature” ma le risorse umane che sono in azienda a qualsiasi livello.

Rendiamole proattive e coinvolgiamole nel cambiamento del processo dell'innovazione perché questo è il cuore pulsante dell'azienda e deve trasformarsi nella fucina delle idee.

La somma di mediocri genera una azienda mediocre. Un mediocre rappresenta l'anello debole dell'organizzazione e influenza il risultato globale.

L'azienda deve dunque affermare una propria unicità.

Nel momento in cui è confrontabile con gli altri *competitors* si innescano pericolosi meccanismi che spostano l'attenzione del cliente dal prodotto/servizio al prezzo.

Dobbiamo porci l'interrogativo su come il mondo sta cambiando e su quali sfide stiamo affrontando, per non essere sopraffatti da questo cambiamento.

L'innovazione in sé è solo una parte del cambiamento.

L'altra è la reazione all'innovazione ed è determinata da fattori culturali e dalla presenza di una sorta di “*animus pugnandi*” collettivo.

Per questo è importante mantenere la centralità dell'essere umano e prima di pensare all'innovazione dobbiamo pensare se la nostra azienda ha capacità di innovazione ed animo creativo.

Soffermatevi sul comprendere quale stile imprenditoriale vi appartenga perché il vostro futuro dipende anche da questa risposta.

***“Dietro ogni impresa di successo c'è qualcuno che ha preso una decisione coraggiosa”.***

(Peter Ferdinand Drucker)



# CAFFÈ DELLE ROSE

DOLCE E SALATO CON STILE

NUOVA GESTIONE



Viale Amerigo Vespucci, 1 - 47921 Rimini (RN)  
Tel. 0541 21007 - [info@caffedelleroserimini.it](mailto:info@caffedelleroserimini.it)

# FORNI PAVESI RIMINI

## *Tradizione e innovazione*



### **L'azienda riminese in prima linea per un'aria più pulita**

Ogni anno, con l'arrivo dell'inverno, torna ad affacciarsi il problema delle PM10 nell'aria delle nostre città. Gas di scarico ed emissioni di stufe a legna sono i principali indiziati di queste situazioni. Spesso però, annoverati tra i *colpevoli* ci sono anche i forni a legna delle pizzerie

Ma i forni a legna inquinano davvero e potrebbero essere vietati? Abbiamo rivolto alcune domande in merito a Eros Pavesi, titolare della rinomata ditta Forni Pavesi Rimini che dalla nostra città porta i suoi eccellenti forni in ogni parte d'Italia e non solo.

“Siamo appena tornati dalla Svizzera, dove abbiamo installato un forno, ma abbiamo nostri prodotti anche in Danimarca, in Nord Africa e persino in Russia” ci racconta con orgoglio il titolare.

“La qualità dei nostri forni a legna è apprezzata ovunque, tanto che recentemente siamo stati sponsor di due importanti iniziative: la Pizza Royal, un campionato che si è svolto a luglio a Parigi e La settimana dell'Arte Bianca, evento internazionale dedicato alla pizza che si è svolto in Puglia lo scorso settembre.”

Quindi i prodotti che vengono cotti nei vostri forni sono apprezzati da tutti in ogni parte del mondo.

“Sì, sia i forni da pizza, che quelli per il pane sfornano prodotti di qualità. Non lo dico io, ma i nostri clienti che

ci inviano spessissimo dei feedback positivi”.

E per quanto riguarda l'annosa questione delle emissioni di polveri dei forni a legna?

“I nostri forni, come tutti quelli a legna, rilasciano una modica quantità di polveri sottili, ma è anche prevista la possibilità di aggiungere dei filtri che ne riducano tali emissioni. È un problema, quello dell'abbattimento delle polveri che sentiamo molto. Per questo siamo contenti di essere partner di un progetto di ricerca dell'Università di Modena e Reggio Emilia, finanziato con un bando regionale dal titolo *'Pizza Clean'*. Questo progetto ha come scopo lo sviluppo e la sperimentazione su scala reale di dispositivi per l'abbattimento delle polveri fini da forni a legna per pizzerie. Contiamo così di dare anche noi il nostro contributo al miglioramento dell'ambiente, senza dover rinunciare alla pizza cotta nel forno a legna, un prodotto apprezzato e diffuso nella tradizione culinaria italiana.”





**SOLUZIONE  
ACQUA**

RIMINI - VIA MACANNO 59



 **800 193 790**

**DEPURATORE AD  
OSMOSI INVERSA**

**ACQUA PURA  
DAL RUBINETTO DI CASA**

Rimini - Via Macanno, 59  
[www.soluzioneacqua.eu](http://www.soluzioneacqua.eu) - [info@soluzioneacqua.eu](mailto:info@soluzioneacqua.eu)

di  
Cristina Barnard

# WELCOME TO TIJUANA

## Tequila Sexo y Marijuana

Ormai si contano più di 600 negozi di canapa legale in Italia, molti aperti h24. La migliore è coltivata in Svizzera dove l'affare è partito insieme alla Spagna, e messa sottovuoto per spedizioni ovunque anche online.

Un fenomeno da 40 milioni di euro in crescita esponenziale. Dopo il business delle sigarette elettroniche, questo nuovo commercio sta prendendo piede. Addirittura una START UP di quattro ragazzi napoletani ha messo in commercio una linea di prodotti a base di olio di cannabis per cani e gatti con problemi di depressione ed aggressività. Negli ultimi 5 anni le coltivazioni di *cannabis sativa* sono aumentate di 10 volte. Pare molto più redditizio trasformare il campicello di bietole in una coltivazione di "herba buena".

Dentro questi negozi ci trovi di tutto tipo supermarket psichedelico, sul bancone barattoli della conserva della nonna pieni però di infiorescenze che sono il prodotto più venduto, tisane per dormire, energy drink, pasta, creme per l'artrosi che vanno fortissimo tra gli over sessanta, uova delle "galline felici" immaginiamo perché, persino piadine Romagnole.

Abbiamo fatto due chiacchiere con il proprietario di uno di questi shops che a Rimini va per la maggiore, Pure Weed. Massimo Sciarrino un siciliano che ha girato il mondo per poi aprire qui l'anno scorso con un progetto di franchising che sta partendo in tutt'Italia. Ci racconta che il successo dipende da due fattori base, conoscenza del settore e qualità del prodotto. Gli avventori senza preparazione sono destinati a chiudere presto perché la professionalità che questo business richiede, spesso manca.

Nel suo negozio in estate i turisti sono attratti da gadget di ogni genere, mentre nella stagione invernale un ristretto numero di consumatori abituali comprano "erba" delle migliori qualità italiane, lavorata a mano e oli da assumere via sublinguale.

Lo sbalzo massimo che puoi avere è quello di una mezzoretta di astrazione dalla realtà ma niente botta vera.

I prodotti a base di Cannabis sono adatti a tutti quelli che vogliono il gusto e l'effetto chilling dell'erba senza il suo lato aggressivo. L'effetto di intorpidimento si può avvicinare all'assunzione di una compressa di Xanas da 0,25 mg. I preparati a base di canapa provengono dalla stessa pianta della marijuana ma non contengono il principio attivo di tetraidrocannabinolo THC la sostanza psicotropa vietata in Italia, o più precisamente siamo sotto allo 0,2%, quello che la legge dello Stato del 2016 ha reso legale in materia di coltivazione e filiera.

Il presidente della comunità di San Patrignano, Antonio Ti-



nelli, non la vede bene e lo giudica un fenomeno commerciale, avalato dalle autorità, col rischio della banalizzazione di ciò che il consumo della cannabis porta con se', e la divulgazione del logo con la fogliolina a 7 punte può avere un effetto dirompente sui giovani. Recentemente poi durante i WeFree Days la Comunità ha presentato una ricerca che dimostra come sia facile da 20, 30 g di prodotto con l'uso di un estrattore domestico concentrare una dose pari a quella

di una canna con conseguenti alterazioni neuropsichiche.

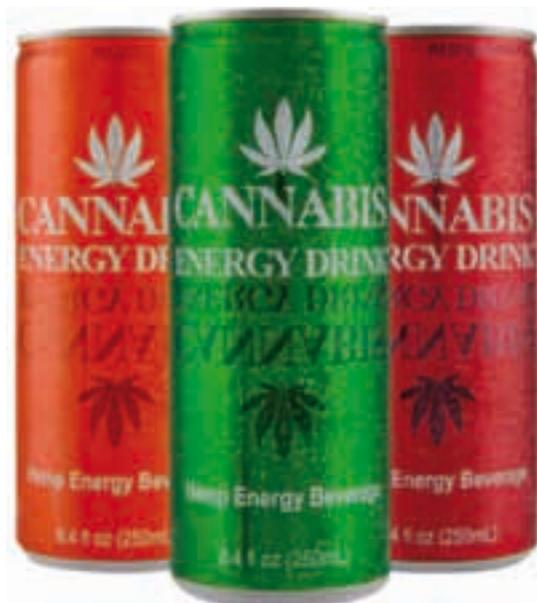
Secondo molti altri il "messaggio è sbagliato", basta che se ne usi poca, basta stare sulla soglia. Si ma siamo sicuri che si resta sulla soglia?

Il problema vero è che dietro la facciata di questi smart shops si celano a volte giri di spaccio di droga. Già molti sono stati chiusi in varie regioni dopo che indagini delle forze dell'ordine hanno rivelato un vero e proprio mercato di "roba più pesante".

Gli addetti al settore si difendono dicendo che l'erba legale contiene cannabidiolo CBD, sostanza non psicoattiva usata in tutto il mondo anche per i disturbi del sonno e la terapia del dolore. Pure il rapper J.AX ha fiutato l'affare e dopo il suo Mr Nice a Milano, ne ha aperti altri 8.

Business del momento per molti, soprattutto giovani in cerca di un'occupazione, la scelta di buttarsi sulla Maria legale pare economica e fruttifera. Addirittura ci sono genitori che accompagnano i figli che "se proprio devono farsi le canne, meglio il prodotto controllato invece di quello dei pusher".

Il buono di tutto questo, se lo vogliamo trovare, è che una ricerca ha dimostrato che il consumo di canapa light comporta un'erosione (circa il 3%) dalla quota di mercato nelle mani delle narco mafie.





# EDILCONTRACT

ARREDI ARTIGIANALI  
PER ESTERNI ED INTERNI



**EDIL CONTRACT, IL SOGNO DI UN UOMO  
CHE VIVE ANCORA NEL FUTURO**



SHOWROOM e NEGOZIO - Via Respighi angolo via Rota, 1 - 47841 Cattolica RN  
+39 0541 96.21.86 - [www.edilcontract.it](http://www.edilcontract.it) - [info@edilcontract.it](mailto:info@edilcontract.it)

# UNA BELLEZZA RITROVATA



Capita, a volte.

Frequentare qualche colorato e polveroso mercatino, oltre che a soddisfare una certa innata curiosità, può anche riservare qualche piacevole sorpresa. Tempo addietro, proprio in uno di questi nella nostra città, mi trovai a rovistare fra un mucchio di carte ingiallite buttate a terra alla rinfusa da dove sporgevano, insolitamente, due bordi di spesso cartoncino grigio.

Scostando il tutto ecco apparire dall'oblio del tempo due magnifici ritratti di giovinetta che, nonostante l'incuria e la polvere, occhieggiavano dal selciato, quasi ad implorare un poco d'attenzione.

La scritta Flli Contessi - Rimini, tra i primi pionieri della fotografia riminese era una garanzia, il formato importante e inusuale (cartoncino esterno 26x34 cm, fotografia interna 16x22,5 cm) avevano decisamente attratto la mia attenzione come la genuina bellezza della giovane ritratta, probabilmente originaria della nostra città.

Portato il tutto a casa, dopo una prima attenta pulitura, sono stati a lungo tempo conservati con cura nel mio archivio di cultore della storia riminese. Ripresi nelle mani pochi giorni addietro, complice la serenità che ancora infondono queste belle fotografie, ho voluto riesaminarli con cura.

Dei Flli Contessi (Alessandro, Galileo e Ruggero)

figli di Vincenzo, probabilmente molti lettori non sapranno.

Riepilogo quindi alcune note biografiche. La storia di Vincenzo Contessi fotografo, già intraprendente imprenditore nel settore della birra, si attesta attorno alla metà dell'800. Fonti narrano che tra il 1845 e il 1859, quando si stava espandendo a Rimini il turismo balneare ricco e nobile, affascinato dai progressi della tecnica fotografica e dopo una parentesi iniziale con la dagherrotipia, decide di aprire un laboratorio fotografico dedito alla riproduzione di opere d'arte, ritratti e documentazione delle bellezze architettoniche e paesaggistiche, tra cui quelle delle ville e villini riminesi al mare, con l'intento di intraprendere un'altra attività economicamente redditizia. La sede del suo laboratorio fotografico è in via Castelfidardo.

Dotato di una notevole iniziativa partecipa a varie esposizioni italiane esponendo i suoi lavori e raccogliendo numerosi riconoscimenti e consensi. Particolarmente degno di nota il lavoro allora commissionato dall'Amministrazione Comunale nel 1881 per lo Stabilimento Bagni in occasione dell'Esposizione di Milano.

Nel 1886 Vincenzo Contessi muore e lascia il "Premiato Stabilimento Fotografico Contessi" ai suoi tre figli, i Flli Contessi appunto, che ne ampliano e continuano l'opera, perfezionando la tecnica soprattutto del



foto ritratto. Il loro lavoro, di alta qualità per il periodo, si svolge nelle sedi di Via Gambalunga e in via Carlo Cattaneo a Rimini. L'attività continua con varie modalità e cessa nel 1939 con la morte dell'ultimo dei Contessi, Galileo.

L'allora azienda di Soggiorno di Rimini acquista tutto l'archivio composto da circa 15.000 lastre fotografiche: un patrimonio inestimabile.

Ironia della sorte vuole che il prezioso archivio fotografico, allora tramandato dal padre ai figli, da questi ultimi notevolmente incrementato fino alla chiusura dell'attività e custodito nel Kursaal, venga purtroppo distrutto dalla demolizione incauta di questo storico edificio riminese nel 1947. Restano ad oggi i tre album fotografici sui Bagni di Rimini depositati presso l'Archivio Fotografico della Biblioteca Gambalunga, alcune immagini custodite da antiche famiglie riminesi e poche altre in raccolte private.



Databili probabilmente a fine ottocento, quando i F.lli Contessi presero il posto del padre Vincenzo e operarono perfezionando il ritratto, i nostri due scatti fortunatamente salvati assumono quindi un alto valore documentaristico. Ritraggono una giovane signorina in abito da passeggio, dall'abbigliamento curato e non privo di una certa eleganza: la leggerezza del vestuario, il leggiadro cappellino in paglia intrecciata lasciano intendere che le due fotografie siano state eseguite all'approssimarsi della stagione estiva e probabilmente nello stesso giorno per entrambe.

Un particolare mi ha colpito (e ne allego un ingrandimento) oltre alla freschezza della giovane ritratta: il medaglione al collo con all'interno una margherita, quasi a voler simboleggiare un connubio tra il fiore e la giovane beltà della persona ritratta, ripeto probabilmente riminese.

Tecnicamente i F.lli Contessi dimostrano di essere padroni di una tecnica notevole, dosando le luci e dando profondità e nitidezza all'immagine, curando il dettaglio. Il risultato è visibile a tutti, immediato e di sicuro effetto: una celebrazione della bellezza femminile e questa giovane riemessa dal passato la rappresenta in pieno.

Se qualcuno riconoscesse poi la giovane raffigurata o un dettaglio contatti la redazione: sarebbe davvero un regalo poterne onorare la memoria ripercorrendone la sua storia.



Foto Archivio  
Davide Collini.

# “BAMBARELLI”

## BAMBA + SIAPARELLI

Per quelli nati all'inizio degli anni cinquanta, l'adolescenza si associa al ricordo di feste domenicali in club privati, ricavati in qualche scantinato o garage, dove si ballavano i lenti, possibilmente al buio. Negli anni in cui “quelli più grandi” si immergevano nella dolce vita, noi, più o meno quattordicenni, sperimentavamo, sulle note dei Beatles o dei Bee Gees, come fosse difficile controllare gli ormoni, quando la compagna di ballo ci concedeva un bacio, regalandoci a fine pomeriggio un mal di di testa feroce, figlio di un'eccitazione prolungata, puntualmente abortita.

Sempre noi, negli anni a seguire, ci siamo trovati in mezzo al frastuono del Sessantotto, liceali ormai svezzi, con l'obbligo di decidere da che parte stare. Già, perché finito il tempo delle feste private, iniziava quello dell'appartenenza, che a Rimini significava decidere se stazionare a destra o a sinistra della Piazza Tre Martiri. Da una parte il cuore era il bar Dovesi, mentre la sinistra aveva come fulcro il tempietto di Sant'Antonio, comunemente noto come Capelletta.

Anche lì, oltre alle passioni politiche, si scatenavano quelle sentimentali, e se prima, essere membri di un club

preludeva la possibilità di amareggiare con ragazze che frequentavano altri gruppi, nel periodo sessantottino, le pulsioni sessuali potevano trovare sfogo solo se corroborate da coerenza politica.

Naturalmente, a Rimini, questo valeva per l'inverno perché durante il periodo estivo c'era l'invasione di massa delle straniere, totalmente esenti da condizionamenti politici.

Non durò moltissimo, perché come si sa, se l'amore fu più forte delle rivalità familiari di Romeo e Giulietta, allo stesso modo, anche in piazza Tre Martiri, superati i momenti caratterizzati da scontri fisici e invasioni di istituti scolastici, noi ragazzi iniziammo ad attraversare la piazza, le prime volte col pretesto di raggiungere l'automobile parcheggiata proprio al centro, per finire poi nel mescolarci, la sera, dentro alle discoteche che spuntavano come funghi, luoghi in cui non si attribuiva nessun valore al fatto che una minigonna fosse di destra o di sinistra.

La compagnia dei Bambarelli nasce nel 1975, quando la maggior parte di noi era all'università e il '68 un ricordo di sciarpe rosse e nere che avevano trovato un



inevitabile compromesso sulle note di Woodstock.

La sede era il Bar Tazza d'oro, all'angolo di via Castelfidardo, da noi ribattezzato bar Del Grezzo quando uno del gruppo raccontò di aver visto l'allora gestore tagliarsi le unghie di fronte alla vetrinetta dei croissant, finendo per infilzarne uno proprio con una lama di unghia volata via dal colpo deciso delle tronchesine.

Finite le appartenenze vincolanti a club o fazioni politiche, il nuovo collante fu lo sport e naturalmente le donne. La formula donne e motori, con cui la Romagna si distingue nel mondo, per noi fu un più laico donne e sport.

Furono i cestisti della Libertas i primi a frequentarlo, ma ben presto si aggregarono gli amici della pallamano, pallavolo, baseball, nonché tennisti e qualche atleta dell'atletica.

“Il nome Bambarelli è nato alla Baia degli Angeli” spiega Maurizio Bonora, in quegli anni il locale era noto in tutta Italia e spesso arrivavano compagnie di ragazzi Milanesi, “Bamba” appunto.

Alcuni bevevano e probabilmente fumavano erba fino allo sfinimento. Capitava di vederli dormire con la testa appoggiata alle casse acustiche che sparavano musica assordante. Per noi erano solo degli stupidi, in dialetto “siaparell”, la fusione di bamba e siaparelli ha generato il nome del gruppo”.

In quei cinque anni chiunque praticasse uno sport era il benvenuto in questa comitiva, soprattutto se si presentava accompagnato da qualche amica.

Il gruppo si allargava continuamente e ognuno di noi, oltre a praticare il proprio sport, diventava tifoso di tutte le squadre in cui giocavano gli amici. C'era anche una importante componente internazionale a partire da Otis Howard, stella dell'allora Sarila Basket, oltre ai mitici batti e corri Orizzi, Romano e Russo, assidui frequentatori delle nostre feste a cui dovevamo riservare importanti forniture extra di birra.

In tutto questo come sarebbe potuto mancare il calcio?

Di fronte al bar del Grezzo, in quegli anni c'era il negozio di scarpe Franco Club, Ennio Zangheri Juventino DOC, era il proprietario. La sua passione per il calcio, condivisa dal fratello Gianni, senza dimenticare Gianni Filippi, aveva dato vita alla squadra del Franco Club, che oltre a partecipare a campionati di categoria, nel periodo estivo sfidava tutte le squadre di bar, più o meno organizzate, all'insegna del motto “Juventus contro il resto del mondo”.

Il Tazza d'oro era tra quelli meno organizzati, anche perché, a parte qualche eccezione, la maggior parte di noi aveva giocato a calcio nel cortile della parrocchia o poco più. Ma eravamo sportivi, con grande spirito agonistico e doti atletiche, così quando quelli del Franco Club attraversavano la strada per un caffè, inevitabilmente scattava la sfida.

Non ne siamo usciti con le ossa rotte, qualche volta abbiamo pure vinto, ma l'impatto estetico a inizio partita era degno del miglior Fantozzi: loro con divise perfette della Juve o di qualche blasonato club europeo, noi

con una maglietta rossa abbinata a pantaloncini bianchi, spesso presi in prestito dalla divisa dello sport che ognuno praticava.

La compagnia dei Bambarelli rimase unita per cinque anni, poi, l'abbandono dell'attività sportiva per qualcuno, assieme a matrimoni tra coppie nate proprio all'interno del gruppo, decretò la fine dello scopo che ci aveva aggregati e, pur rimanendo amici, la compagine si sciolse, lasciando comunque in ognuno di noi ricordi indelebili.

Tutto quello che succedeva in quegli anni era puntualmente immortalato da Maurizio Bonora, detto Jacques Bonheur per la sua vena poetica, (ex giocatore di rugby) e Paolo Riccio, detto Tessera perché aveva le tessere per entrare gratis in tutti i cinema e locali di Rimini. Loro si contendevano la palma per i migliori scatti, testimoniando in questo modo, feste, partite, gite o semplici momenti di incontro in piazza, finendo per immortalare anche tantissime persone che coi Bambarelli non avevano nulla a che fare. Scoprirono in fretta che questo archivio di immagini offriva un pretesto per avvicinare una bella ragazza, informandola di averla casualmente fotografata. A tutti noi fu chiaro il vero motivo per cui scattavano tante foto.

Nel 2007 Jacques ha avuto l'idea di ridare vita a quei ricordi attraverso un Blog fotografico in bianco e nero chiamato ovviamente “Bambarelli”. Un lavoro che continua a fare perché digitalizzare le migliaia di foto che lui e Tessera hanno scattato è un lavoro imponente.

Li ci potete trovare cinque anni di immagini che fermano istanti di vita dei vari componenti della compagnia, ma non solo. E' un lavoro importante non unicamente per chi si ritrova fissato in qualche scatto, ma anche per chi vuole scoprire il clima che si respirava in quegli anni, perché le foto non sono quasi mai di soggetti in posa. Immagini quasi rubate che documentano i sogni di un giovane sportivo durante la tensione della competizione, l'allegria contagiosa delle gite in moto o sulla neve, la tenerezza degli ammiccamenti durante qualche festa danzante. Probabilmente qualche trentenne potrà trovare immagini che i genitori non avevano saputo o voluto raccontare.

Qualcuno dopo aver letto queste righe, se non l'aveva già fatto prima, può provare a scorrere il blog e forse scoprirà di essere stato immortalato, probabilmente perché stava passeggiando lungo il corso non lontano da una bella ragazza, vero obiettivo di quello scatto.

Oggi, potrete trovare qualche labile traccia di quel gruppo al bagno 15, dove Jacques, quando non cerca ispirazione poetica sotto l'ombrellone, si sforza di mantenere viva la tradizione sportiva del gruppo con interminabili partite a racchettoni in mare. Se poi volgete lo sguardo verso riva, potrete notare Mari (Maurizio Squadrani) e Artemio (Stefano Zaghini) che finiscono di guardare la partita di Racchettoni, dove Mario Giglietti sfoggia ancora tuffi da ventenne, mentre in realtà, i due vecchi satiri continuano a dare voti alle ragazze che passano.

# ci vediamo a Rimini per un **APERICENTRO** (1° puntata)

Ahimè, la “neverending Summer 2018”, come ci siamo abituati a definirla sui social, è terminata. Chiusa. Dopo le lacrimucce di rito e i vari “io d’inverno mi spengo” “dai mancano solo 6 mesi a Pasqua” ecc., i Riminesi si sono messi il cuore in pace e hanno cominciato, come da indole e da buona abitudine, a godere degli aspetti positivi dell’Autunno/Inverno. Ad esempio il tartufo, immortalato in mille e mille foto accompagnate da hashtag del tipo #foodporn #yummy #ovetto #tagliatelle #ancheoggiabbiamomangiato #evviva ed altri di simile tenore. Ma anche la zucca (risottino?!?) e la tradizionale piada dei morti inzuppata nell’altrettanto classica ed irrisolta disputa su quale sia la migliore della città. Voltate le spalle abbronzate alla spiaggia, dismessi i chiringuitos, ecco che i Riminesi iniziano a dedicarsi al rito più dolce che c’è: l’aperitivo in centro storico, da noi di Geronimo ribattezzato l’**Apericentro**.

Rimini è sempre più bella, vivere il centro è un piacere in se stesso, vuoi mettere poi in quell’ora magica del crepuscolo, dopo il lavoro e prima di cena, con gli occhi accarezzati dalla dolcezza del giorno che se ne va...un bicchiere di vino ci sta veramente bene! E l’offerta per un **Apericentro** con i fiocchi da queste parti non manca.

È solo una prima puntata, senza pretese di completezza... proviamo dunque a stilare un elenco di bar, enoteche e cantine **recommended by Geronimo**.



Cominciamo il nostro tour dal rinato Galli e, in un punto nevralgico di Piazza Malatesta, “in bocca” a Piazza Cavour, incontriamo **L’osteria dei Poeti**. Chiedo in prestito a **Sergio\***, un carissimo amico mio e dei Poeti, egli stesso Poeta della vita, le parole per descrivere questo luogo speciale: “Oltrepasso il Castello Sismondo, teatro di lussuria, ed ecco il Gattolo di Santa Colomba, nel Rione Cittadella. La piccola e accogliente Osteria dei Poeti, fulcro della mondanità, dove figurano persone e

fatti noti nell’ambiente riminese, generatrice della dolce vita felliniana. Qua soggiornano i Marcello, le Maddalene, passano le Sylvie...e da qua inizia la notte...Amor, ch’a nullo amato amar perdona”. L’Osteria dei Poeti è gestita dal 2016 da **Alessandro Pulis** che si adopera per proporre cibi e vini di qualità, frutto di una continua e appassionata ricerca. Sono frequenti varie serate a tema, degustazioni e dj set, molto frequentati nella versione invernale ed estiva che gode anche della postazione esterna. Come in ogni buon distretto produttivo, gente porta gente, e da un po’ di tempo l’offerta di questa porzione “on the road” di Piazza Malatesta si è moltiplicata con l’apertura o il riammodernamento di altri locali a varia vocazione.

Pochi metri a piedi ed ecco aprirsi Piazza Cavour con i caffè di rappresentanza: il Cavour, Spazi, Il Teatro, quest’ultimo con le sue specificità leggermente più boho chic, mi si perdoni la licenza linguistica e concettuale. Impossibile sceglierne uno, si tratta di “casa” per i Riminesi. Hanno la struttura tipica dei caffè del 1900, luminosi, eleganti negli arredi, importanti banconi da vivere in piedi o arrampicati sugli sgabelli, con ampie vetrate per vedere e farsi vedere e verande esterne con tavolini e sedie che, freddo permettendo, ospitano molti clienti amanti dell’open air e della sigaretta dopo il drink che, diciamocelo in tutta franchezza, ha sempre il suo bel perché.



In questa prima disamina, per l’abbondanza del buffet, per gli amanti del genere, segnaliamo **Spazi** che propone a partire dalle 19 una grande varietà e quantità di piatti di carne, pesce e verdura. Di nuovo chiedo aiuto a Sergio che sovente racconta un aneddoto risalente a qualche anno fa e che credo rappresenti alla perfezione “il senso di Spazi per i Riminesi”. Un gruppo di avventori, che si attardava la sera della vigilia di Natale, fu così apostrofato dal cameriere: “Gente senza famiglia, andate a casa che noi vogliamo chiudere!?”

Dalla Piazza viene naturale raggiungere i tanti “localini” che animano da anni la Vecchia Pescheria ma che, in questa area in particolare, hanno avuto la capacità di



rinnovarsi con un dinamismo maggiore rispetto ad altre esperienze e che rendono questo nostrano Quartiere Latino una zona molto ambita e frequentata dai giovani, universitari e non.

Procedendo da Piazza Cavour sulla Via Sigismondo, una tappa d'obbligo è senz'altro costituita dal **Lilliput**, "since 2001" come riporta scritta sulla vetrina ben visibile dalla strada. Questa volta mi affido alle dritte di **Valentina Angelini**, la gerente del locale insieme al suo moroso Roberto, detto **Baffo**. Il Lilliput fonda il suo quasi ventennale successo su una formula consolidata di offerta di ottimi crostini e altre proposte di piccola ristorazione che cambiano di volta in volta, dagli arrosticini alle lasagne. La fidelizzazione del pubblico avviene dunque attraverso la gola ma anche con la presenza costante. Il Lilliput è una sicurezza, ci vai e sai che starai bene. I frequentatori sono per la maggior parte professionisti e studenti universitari ma, grazie anche al dehors esterno, non mancano i turisti che accolgono con gioia la proposta gastronomica offerta con la consumazione. La cantina dei vini cerca di essere originale e interessante, le 3 birre seguono la stagionalità, i cocktails seguono le mode proponendo varietà e qualità di ingredienti.

Se parliamo di Apericentro non possiamo esimerci dal considerare il Borgo San Giuliano, eh sì, perché questa zona della città, non tecnicamente rientrante nel "quartierino" merita comunque una menzione speciale per il collegamento sontuosamente rappresentato dal Ponte di Tiberio e per la bellezza indiscutibile della nuova sistemazione dell'invaso con la Piazza dell'Acqua che di notte è uno spettacolo.



Da 11 anni presente sul territorio riminese, la minuscola **Enoteca del Teatro**, incastonata nel Borgo San Giuliano lascia il segno nel cuore di molti. È entrato nel linguaggio comune "andiamo da Ricky o andiamo da Fiesco", in riferimento ai nicknames dei due soci **Riccardo Agostini** e **Federico Faini** che gestiscono con una impronta molto personale questo piccolo paradiso di Bacco. Il motto del locale è "Sono le persone che fanno male al fegato... non l'alcool". I due "ragazzi" si definiscono talebani del vino, tantoché in alternativa propongono solo due birre. Insieme agli ottimi vini ad un giusto prezzo, offrono una stuzzicheria di qualità ma poco varia. Realtà molto attiva nel Borgo in caso di eventi e manifestazioni, non è consigliata ai tiratardi nei giorni normali... alle 21.30 suona la campana e i ragazzi chiudono bottega.



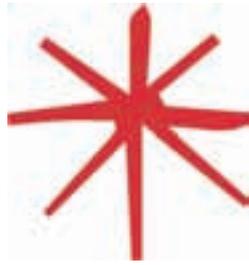
All'estremo opposto dell'antico decumanus maximus, dopo l'Arco d'Augusto si incontra un piccolo gioiello al termine della Galleria Gorza. Press for Champagne sul campanello per accedere a questo luogo cosmopolita, aperto a capodanno del 2015, un elegante salottino che affaccia su un secret garden davvero inaspettato. Il **Lola Langusta** è un posto diverso dagli altri, che propone eventi musicali, esposizioni di giovani artisti, design e stilisti. Il fiore all'occhiello è il suo Cocktail bar da dove sono passati nomi come Charles Flamminio, Stefano Ascanio, Michele Lari, Paolo Guasco fino all'attuale Antonio Abatangelo. Dalla loro creatività sono nati Cocktails come Lola Rouge, Asia, Lola Gold, Moon Near Venus, The Red Shadow of Venus ed alcuni sono in elaborazione come il Galli Premiere in onore della riapertura del nostro teatro. Una ricercata selezione di bottiglie dai whisky giapponesi, a vari Gin importanti fino a Porti d'annata completa l'offerta dei superalcolici mentre nei calici scorre champagne e vino di cantine di chiara fama. Una piccola cucina ricercata affianca il beverage. Il Lola è spesso scelto per eventi, compleanni, presentazioni ma anche solo per trascorrere un po' di buona vita con Sara, Alessandro e i loro gioielli (Asia e Tancredi).

*\*Si ringrazia Sergio Antolini per la consulenza e la complicità.*

## MODA

di  
Nicoletta Mainardi

Edited by  
Roberta Sapio



# QUE VIVA IL COLORE!!!



Nicoletta Mainardi nata a Rimini nel 1968, si è diplomata all'istituto Marangoni di Milano come Stilista di Moda nel 1990, appena diplomata inizia a lavorare all'interno della Benetton Group. Dal 1994 seguono diverse esperienze professionali "freelance" per aziende leader nella moda come Moncler, Trussardi, Pinko, Duvetica. Nel 2013 nasce **ma-nifattura**, contenitore che unisce la produzione della propria linea di abbigliamento e maglieria **ma-ni** a un'accurata ricerca di brand e di accessori.

Piazza Luigi Ferrari, 2 - 47921 Rimini (RN) - 0541 29507

La prima fase di ogni progetto di moda parte dalla scelta dei colori... ogni stilista o brand ha una propria interpretazione cromatica che a volte è divenuta vera e propria icona di stile, come ad esempio "rosso Valentino", "verde Gucci" o "rosa Schiapparelli". Tra colori fluorescenti, tinte pastello, colori mauve... trovare la propria palette è un'ardua impresa... Ma come sempre la donna di oggi indipendente e cosmopolita ha l'opportunità di scegliere ciò che l'affascina di più da una inesauribile tavolozza cromatica!!

### *Queste sono le nostre proposte:*

#### **Camel mood:**

Il color cammello con la sua raffinatezza timeless sarà uno dei protagonisti dell'inverno 2018/19: tinte naturali calde ed avvolgenti rese alternative da un tocco di Oro. Questa palette trova la sua massima espressione nel cashmere e nel panno di lana.



### Declinazioni di rosso:

Scarlatta, rubino, porpora, mosto, bordeaux arrivando fino al rosa... non c'è colore più accattivante elegante e sempre moderno del ROSSO ... che dire RED PASSION!!



### MIX-primario

Parola d'ordine COLORE!

La vivacità dei colori primari, mescolati tra loro, crea delle nuance del tutto innovative !!!! Sembra quasi non essere importante quale sia la tonalità da indossare. Osare, abbinare, superare le barriere dell'accostamento, sono queste le nuove regole del gioco dello Stile!!



# *Stili e tendenze: chi sono gli Hipster?*



Fenomeno curioso di costume, che ha radici nel mondo del jazz nero americano degli anni '30.

Essere 'hipster' è uno dei **fenomeni di costume** che tra alti e bassi sta interessando tutto il mondo tecnologicamente evoluto. Sta comparando in Italia anche se rimane ancora molto ristretto, ma **chi o cosa è un hipster?**

**È una persona che conosce e usa la tecnologia, quindi definibile moderno, ma che mantiene uno stile decisamente retrò.**

Una apparenza che può ricordare un po' gli amish o anche l'abbigliamento dei pionieri dei primi del Novecento con tanto di baffoni sia dritti che con le estremità arricciate. Ma chi sono veramente e cosa fanno gli hipster?

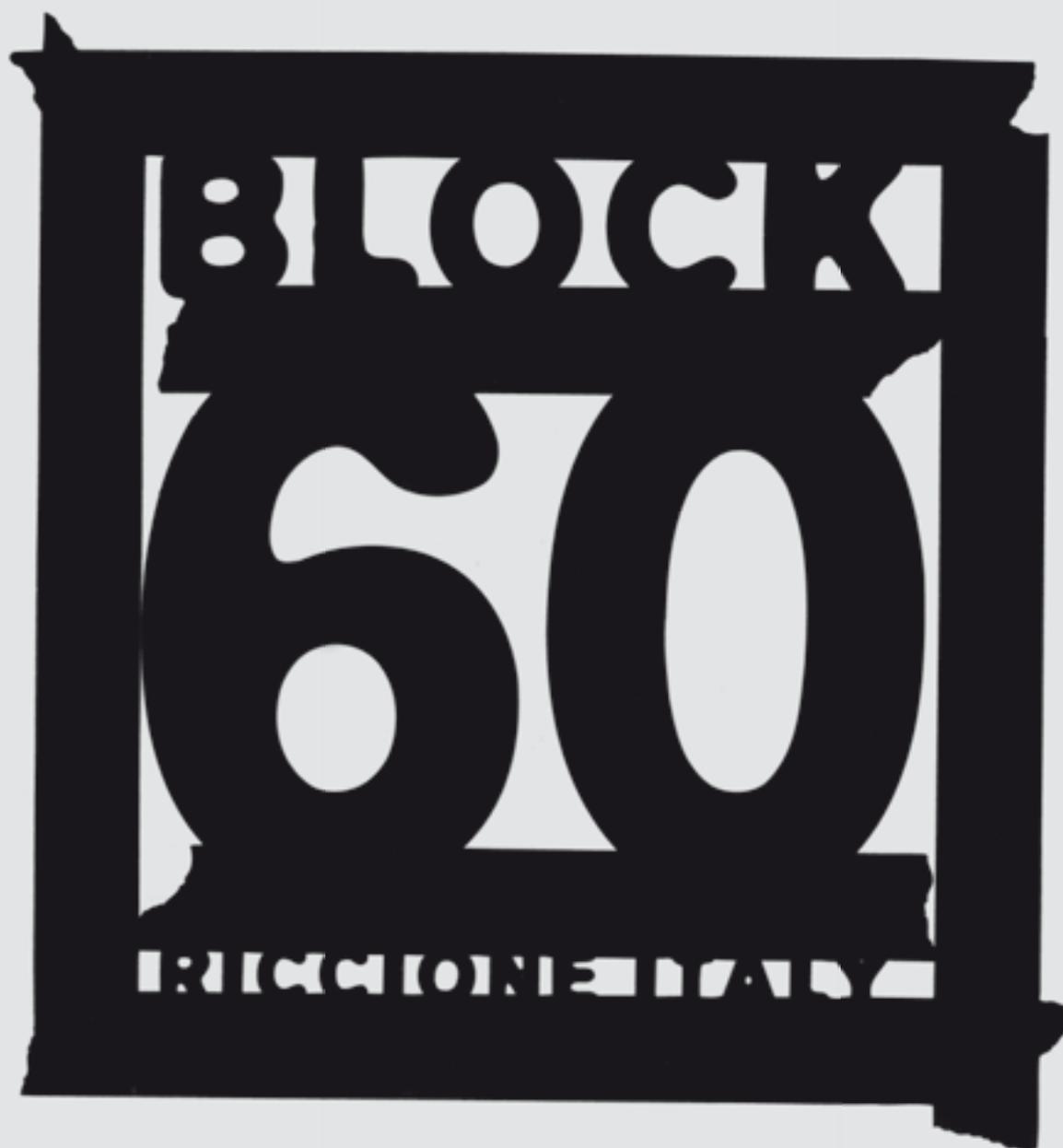
Termine coniato negli anni Trenta in America nel mondo del jazz, ha molteplici componenti: hop nomignolo per l'oppio che era un fenomeno di quel periodo oppure hipi, storpiatura dei neri d'America per dire open eyes, apri gli occhi ma in senso metaforico. Quest'ultima era rivolta dai neri ai bianchi per **indicare un uomo non di colore che si avvicinava al mondo della musica e del mood dei neri per ritrovare una propria indipen-**

**denza.** Da questa spiegazione molto filosofica, oggi non è rimasto molto. È rimasto però che l'hipster è una persona benestante o ricca che però ama avvicinarsi a realtà più popolari, semplici, anche eccessivamente opposte.

### **Un profilo indicativo?**

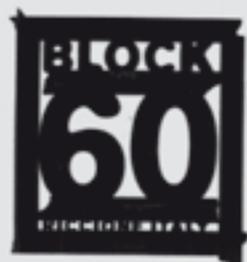
È soprattutto di **sexso maschile, laureato, libero professionista** che si veste senza «brand» in evidenza ma con cose fatte su misura. Camicia in cotone grezzo scozzese o dai colori naturali o bianca oppure T-Shirt con disegni stencil. Pantaloni dritti o jeans a vita alta. Porta le All Star alte oppure scarpe classicissime che si fa fare su misura. Ha i baffi estremamente curati, anche arricciati e usa profumi molto maschili (vetiver e muschio bianco), magari fatti dal profumiere. Porta occhiali dalla montatura grande ed ha i tatuaggi.

**Si interessa di arte e di cultura ma anche di sesso estremo,** magari ama filmarsi mentre fa l'amore con la propria compagna. Non pianifica le vacanze ma va in aeroporto e prende il primo volo per un paese del Sud Est Asiatico per poi dormire in strada o in bettole fatiscenti. Frequenta l'aristocrazia, ma fa colazione al circolo del quartiere o al bar più brutto della zona.



**“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)

**Non frequenta le palestre, ma va in bicicletta e la preferisce come vero mezzo di trasporto.** Ha una casa tecnologica ma ama i negozi fuori moda come il ferramenta, la drogheria o la merceria. Beve sambuca e birra e va a cena da Cracco. Si fida con persone famose ma non ama frequentarle, la sua vita sociale la trascorre con altri hipster che tra loro si conoscono tutti.

**Ama le feste in cortile o negli spazi espositivi.** Ascolta hiphop, musica classica e sa a memoria tutte le sinfonie di Beethoven.



#### **Dove è più facile incontrare questi personaggi?**

In alcune grandi città o metropoli come Roma, Milano, Parigi, Berlino, Copenaghen, Londra, New York, San Francisco, Mosca e Tokyo. Al momento rimane un fenomeno molto piccolo, anche se, **per sua natura, non è e non vuole diventare un fenomeno di massa.** Ma se vi capita di vedere un uomo che vi ricorda i quadri di Vittorio Emanuele è probabile che sia un hipster.

#### **BARBA HIPSTER, MODA O FILOSOFIA DI VITA?**

Molti uomini ne sono affascinati e la curano in maniera maniacale: parliamo della barba, non una qualunque ma quella hipster, della sua cura e del suo significato oggi.



Dalla barba incolta alla **barba hipster**. Era dagli anni 70 che la barba non assumeva, nella nostra società un significato così profondo, un senso estetico così rilevante. Lo stile hipster (parola che viene da lontano) sta caratterizzando la moda di oggi, particolarmente nella cura della barba.

Sempre più uomini hanno ceduto a questo revival. Sì, non è la prima volta che la barba assume un valore sociale ed estetico, non solo nel senso di moda, ma di modo. Se negli anni 70 la barba si era imposta come bandiera di una ribellione sociale, oggi assume una valenza estetico-filosofica perché, specie se si pensa al significato della parola «hipster».

#### **La cura della barba**

Ed è proprio la barba che identifica questo modo di vivere, un po' per moda, un po' per filosofia.

Cura della barba: necessità e virtù. **Tagliare la barba nel modo giusto** è fondamentale. Dei diversi tipi di barba possibili, l'hipster sceglie la via del casual, ma elegante: il taglio hipster è caratterizzato da una **barba folta** (ma non necessariamente lunga), specie nella zona mento, magari accompagnata dai baffi arricciati e occhiali tondeggianti, come piace a molti uomini che hanno sposato questo stile.

**Il termine hipster indica una sottocultura che nel corso del secolo si è ampliata molto rapidamente** e che a partire dagli anni Duemila è diventata una vera e propria moda.

A livello socio-culturale, gli **hipster** sono i giovani che seguono forme di cultura alternativa e anticonformista rifacendosi a comportamenti e costumi della seconda metà del Novecento.

Sicuramente non è facile attribuire al termine una definizione oggettiva, poiché la caratterizzazione degli hipster è davvero ampia. Tuttavia, alcuni elementi dello stile hipster sono ormai universalmente noti.

Ecco allora un elenco degli accessori e degli abiti che caratterizzano l'hipster uomo.

### OCCHIALI GRANDI, ANCHE SENZA MIOPIA

#### Occhiali da vista enormi e retrò

Accessorio a dir poco fondamentale: gli occhiali adatti agli preferibilmente con **montatura nera e spessa** e con lenti grandi e stondate. Imprescindibili per gli hipster miopi, a dir la verità non mancano ragazzi che fingono di avere problemi alla vista per poter indossare questo tipo di occhiali. Tra le marche più utilizzate ci sono senza dubbio i **Rayban** o i **Persol**, anche per i modelli da sole.



### BARBA E BAFFI, TRASANDATI MA...CON CURA

#### Barba e baffi curatissimi

La barba è uno dei segni distintivi del look, diventata una vera e propria tendenza: corta o lunga non fa differenza, l'importante è che si folta. Generalmente è aruffata, apparentemente trasandata, ma in realtà richiede tempo e styling. Accanto alla barba, non mancano i **baffi, arricciati, a punta e ben curati**.

### JEANS SKINNY

#### Pantaloni jeans colorati e aderenti

I jeans da indossare sono senza dubbio quelli con una linea stretta, "skinny" appunto. Banditi quindi pantaloni larghi e con tante tasche, **benvenuti jeans unisex e aderenti**. Il più delle volte, sono a vita alta e con risvolto sul fondo, che lascia intravedere, a seconda della stagione, la caviglia o il **calzino, che sarà colorato** o a fantasia.

### MAGLIONI E CARDIGAN OVERSIZE

#### Cardigan oversize

Mentre i jeans sono stretti, i maglioni e i cardigan dell'hipster sono oversize. Preferibilmente vintage, da recuperare nell'armadio del nonno o nei negozi dell'usato.

### T-SHIRT CON STAMPE ORIGINALI

#### Hipster t-shirt originale

Le t-shirt più adatte per lo stile hipster sono quelle di gruppi musicali, come Led Zeppelin, Pink Floyd, Nirvana, o gruppi folk e indie. In alternativa, magliette con citazioni di film indipendenti.



### CAMICIA A QUADRI DA BOSCAIOLO

#### Camicia a quadri tipo boscaiolo

La camicia scelta è vintage, è tendenzialmente con il colletto piccolo e stretto, chiusa fino all'ultimo bottone. La fantasia è preferibilmente a quadri o a scacchi, da boscaiolo.

### SCARPE: CONVERSE O MOCASSINO

#### Scarpe uomo mocassino con lacci

Le Converse All Star, di qualunque colore esse siano, sono le scarpe perfette per l'hipster, in qualunque stagione dell'anno. In alternativa, l'uomo hipster indossa anche mocassini ludici e stretti.

### CAPPELLI DI LANA E SCIARPE

#### Il cappello di lana non può mancare

Con l'inverno si arricchisce di cappelli e sciarpe. Per quanto riguarda i berretti, vengono privilegiati quelli di lana, lavorati a mano, di qualunque colore. Per le sciarpe, meglio se lunghe, di un colore acceso e di lana.



### CRAVATTE, BRETELLE E PAPILLON: GLI ACCESSORI HIPSTER

#### Bretelle e papillon hipster

Il tocco in più, si sa, è sempre dato dal dettaglio. Per l'uomo hipster il dettaglio è un accessorio ricco di stile come può essere una cravatta, preferibilmente stretta e non troppo lunga, ma anche il **papillon da abbinare alla camicia** o le **bretelle colorate**.

di  
Cristina Barnard / Ennio Zangheri

Si possono usare mille parole che servono a cantare la bellezza, sublime esaltazione delle forme, del fascino che cattura, del profumo che manda in estasi. Nulla di più bello e soggiogante conosco, delle forme di una donna. Ma questa visione puramente estetica la voglio lasciare al me pittore e qui invece vorrei celebrare la Donna. Quella di tutti i giorni, quella che non ha 120 di gamba, quella che ogni mattina si alza alle sette.

Per anni ho inseguito la visione che la mia parte di sognatore aveva disegnato, un mix di tante donne, tutte belle e dalle quali ho preso il meglio montando una specie di Frankenstein al femminile che però non sono mai riuscito a far camminare. Un mostro che per anni si è messo tra me e le persone conosciute influenzando le mie scelte, i miei pensieri, la mia stessa vita. Penso che per quanto stupida, sia una sindrome comune a molti quella di idealizzare il proprio progetto di partner ed utilizzarlo a modello per la ricerca dell'anima gemella. Ora poi che costantemente viviamo ossessionati da prototipi estetici di una perfezione plastica ci troviamo a dover fare i conti con questo primo esame che in maniera subdola ci nasconde la verità.

Ma fortunatamente il tempo che passa ci rende migliori o almeno più saggi ed allora si riesce ad essere più critici, a pensare cioè con le parti più alte del nostro corpo. Allora in occasione di questo numero vorrei festeggiare la donna, con netto anticipo e fuori dagli schemi di una squallida data prefissata. La donna che mi ha fatto innamorare facendomi volare altissimo e quella che tradendomi mi ha fatto sprofondare fino all'inferno, la donna che mi ha amato oltre l'immaginabile e quella che ho amato in silenzio senza essere corrisposto. La donna donna, colei che standoti vicina ti dà tanta energia da superare i momenti più brutti ma anche quella fragile ed insicura che ha bisogno del tuo abbraccio, del sentirti vicino.

Quella che ti infila i piedi gelati in mezzo alle gambe e quella che ti aspetta sveglia senza chiedere dove e perchè. La moglie, la tua certezza, il passato il presente ed il futuro e l'amante che per quel poco ti fa sentire ancora un ragazzino. Quella che vive nella tua ombra e quella che non ti dà ragione neanche a morire. Quella che combatte contro i chili spietati e quella che è comunque bella. Ecco oggi voglio pensare a tutte le donne che ho conosciuto, a quelle che mi hanno dato tanto ed a cui ho dato tutto me stesso ma soprattutto a quelle che per mia stupidità ho mal giudicato o alle quali non mi sono avvicinato nel giusto modo. A quelle di cui ho pensato essere antipatiche, acide, cattive e che invece essendo donne hanno in loro un mondo tanto bello che vuole solo essere scoperto. Alle madri che sono tutto di ciò e tanto ancora.

*T'abbraccio, le mani mie sui seni  
il fiato scalda il collo,  
le gambe a cingerti incrociate.  
Tanto stretta da sentir  
il cuore tuo sul mio.  
Tanto mia  
che solo il morir,  
ti può da me rapire*

# LUI



Ci perdiamo tra i mille ripiani della nostra vetrina di offerte per capire cosa vogliamo, cosa potrebbe fare al caso nostro ma non abbiamo le idee molto chiare a riguardo.

A volte conviviamo con amori pieni di refusi, a volte con solitudini forzate o apparentemente volute a tutti i costi.

La persona giusta di fatto non esiste. Ogni persona è sbagliata e sarà parecchio difficile averci a che fare. Ma... la trappola romantica in cui cadiamo tiene imbrigliate le nostre chances di felicità sentimentale. L'amore è un'equazione, una parabola che ci presenta un apice al quale miriamo e poi inevitabilmente il più delle volte una svolta discendente. I grafici possono diventare montagne russe e gli errori, mentre si fanno, non danno mai il preavviso.

Le donne, caro Uomo che spendi bellissime parole per questo essere che celebri, sono maddalene in convalescenza emotiva.

Creature da trattare come le porcellane di Limoges anche quando si presentano con l'armatura.

Sappi che le donne si danno sempre senza riserve, come la regina degli scacchi, che usa tutte le sue tattiche per proteggere il suo re e non a caso è considerata il pezzo più potente.

Sulla scacchiera la regina si muove come vuole in tutte le direzioni in linea retta, finché non incontra un altro del suo schieramento e deve fermarsi dato che non può aggirarlo. La donna, la regina, quando è degna di questo nome è lineare, concreta, equilibrata e battagliera.

Succede che la accusiate di aver perso la femmi-

nilità ed anche la delicatezza. Non si può negare che abbiamo iniziato ad usare parole e frasi da camionisti, che abbiamo sacrificato in molti casi la dolcezza per ridirezionare la nostra energia nel lavoro, nella scalata all'indipendenza. E abbiamo qualche difficoltà a capirci sui fondamentali.

Questo ostacola parecchio la comunicazione con voi che vi sentite destabilizzati da una specie di paradosso, qualcosa che non riuscite sempre a comprendere della nostra ambivalenza di comportamento. E non è che vi facciamo capire granché perché rapportarsi alla pari è una faccenda complicata.

Chi è la donna dei vostri sogni?

Dovrebbe essere un mix di fascino anche interiore ed intelligenza, non troppo audace né troppo diva. Provocante ma accessibile. Una femmina a tutto tondo che capisce che siete esseri molto fisici e vi faccia sentire affetto.

Se siamo troppo fanatiche, concentrate sul nostro aspetto fisico e sulla nostra capacità di seduzione, ci giochiamo qualsiasi maschio decente in circolazione.

Mi vien da pensare che il segreto a tutte le età stia nell'essere autentiche. Seppure con un cimitero di amori alle spalle, occorre guardarsi allo specchio, procedere per sottrazione e rivedere le nostre convinzioni.

Una porzione della mia coscienza mi dice che la nostra metamorfosi è collegata alla vostra.

Ma tornando a te, viandante sul cammino di Compostela.

Il coraggio di un essere rigenerato nei suoi tratti essenziali, magari egoferito che però si racconta, che si ferma a meditare e si rimette in gioco va premiato. Quello che dopo tanto peregrinare si osserva riflessivamente e fa i conti con la propria storia è perla rara. Chapeau al fatto che accetta di essere messo in discussione nel vedere la donna nella sua essenza e si interroga su un nuovo modo di essere uomo, compagno, amante, amico, padre.

Uno che sembra volerci abbracciare quando ci vede affrante e vulnerabili e ci dice che va tutto bene per farci capire che non siamo sole.

Uno che ci costringe a meditare sul fatto che la verità di quello che si è come primo obiettivo è un punto di arrivo che si costruisce negli anni con il bagaglio di vita che ci si porta appresso.

La sponda presente lo vede un uomo che impara, l'uomo nudo che fa autocritica perché ha capito cosa conta davvero, il maschio sincero, quello nuovo, lontano da chi non doveva chiedere mai, quello che sta superando le sue paure e che prende ad amare col cuore aperto, che si mette in viaggio e seppellisce il casanova che c'è in lui.

Basta massacrarlo. Lui e tutti quelli di questa nuova rara specie.

Alziamo i calici e brindiamo all'elogio del maschio genuino.

Lo invitiamo alla nostra tavola. Se lo merita. E gli dedichiamo pure due righe scritte da un signore che si chiamava Nietzsche:

*"Io amo gli uomini che cadono se non altro perché sono quelli che attraversano".*



# LEI

# 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. Ci racconta di un gatto che finge di rapportarsi al veganesimo e di tutto quello che capita a volte di paradossale. Racconta fatti intimi che finiscono per essere irrimediabilmente comuni a tanti: l'amore e i rapporti umani, con un'analisi tutta sua ma tanto "nostra". Lo fa con quell'ironia che è legata ad una caratteristica, quella della riminesità, che è imprescindibile e che ti entra nella pelle solo quando si nasce qui, nella ridente (\*).

\*"La Ridente" è il nome con cui veniva soprannominata Rimini. Il termine molto usato negli anni 70/80, identificabili con l'espressione massima del divertimento, è caduto in disuso, tranne che per la nota metaforica che meriterebbe invece una "cristallizzazione".

## IL PERDONO

Ho capito che in realtà nel mondo ci sono due tipi di donne, quelle che perdonano e quelle che non riescono a farlo. Quelle che perdonano lo fanno ogni giorno, ogni qualvolta prendono l'ennesimo cazzotto in faccia, sotto forma di insulto o di mancata considerazione. E forse quest'ultima è la forma più ignobile di non amore, quella che ti fa ammuffire dentro.

Poi ci sono quelle che non perdonano, perché hanno capito che forse devono amare più loro stesse. Entrambe sono sognatrici, ma mentre le prime aspettano e pregano che qualcosa cambi le altre lo attuano il cambiamento, almeno dentro loro stesse. È lì, non ce n'è più per nessuno.



## MIA MADRE E EQUITALIA

-Sono la mamma.

-Si mamma, ciao.

-Scusa se ti disturbo ma, cosa vuol dire Equitalia? Terrore, gelo. -È arrivata una busta da Equitalia?

-Perché? Cos'è?

-Mamma, rispondi, è arrivata una busta da parte di Equitalia?

-Ma no, lo sentivo alla televisione, si lamentano in tanti. (e ci credo).

Respiro (di nuovo) - Ah, che bella notizia, non abbiamo Equitalia alle calcagna. Altro mamma?

-Sì, sento come le gocce dalla porta della soffitta.

-Come? Hai la finestrella del tetto aperta in ottobre?

-Boh, e che ne so io. E poi sento dei bei rumorini. Per me ci sono degli animali in soffitta! Forse topi. Vieni tu a vedere?

-No mamma grazie.

Passo. Può venire l'altro tuo figlio, quello maschio, quello che non ha paura dei topi... Ah, quando hai belle notizie chiama pure eh? È sempre un piacere sentirti.



#mymummy #equitalia

## LADRI DI ME

Subiamo trasformazioni irreversibili. Neppure ce ne rendiamo conto ma poi un giorno ti guardi allo specchio e non sai più chi sei. No, anzi lo sai chi sei, non sai chi eri. Sei come stata privata di un po' di te, del buono di te. Di quella indicibile fiducia nelle persone che ti faceva bella o che almeno ti ci faceva sentire tale. Si perché era bello pensare che tutti dicessero sempre il vero. E che il vero non andasse interpretato, era solo così, come lo vedevi. Senza cavilli, filtri, pseudo-verità da interpretare.

Io non voglio interpretare niente. E rivoglio quella parte di me che mi è stata tolta. La rivoglio.

E voglio che il mondo sia popolato di persone vere che puoi guardare tranquillamente negli occhi.

Lo pretendo. Ridatemela, ladri di me.



## LE STRADE SI DIVIDONO

Il suo viso è ombrato da giorni. Nessuno può conoscerne il motivo.



Però poi lo svela: è arrivato il giorno in cui dovrà sidersi davanti ad un legale con quella che era la tua metà, con cui ha condiviso una vita. È trascorso del tempo dal giorno in cui avete preso strade diverse... ma c'è sempre uno dei due che in quella situazione lì non ci sarebbe mai arrivato. Quella notizia è arrivata, per davvero le strade cominciamo a materializzarsi... e allora il dolore si fonde con la rabbia e quella rabbia devi incanalarla in qualcos'altro e dovrai discutere di aspetti pratici di cui non te ne fotte una sega. È finirà che ci si dovrà contenere perché dinnanzi a quell'estraneo non si potrà trasparire il disappunto, il dolore, la rabbia... no, non si può. E questa è l'ennesima frustrazione. Una vita buttata al cesso.

Ma come siete finiti lì?

Dove sono quei due ragazzi che si dichiaravano amore eterno? Dove sono le speranze di invecchiare insieme, qualsiasi cosa succedesse "in salute e in malattia" e "in ricchezza o in povertà"? Eppure bastava stringersi più forte, prendere quella mano, guardarsi negli occhi e non c'era bisogno di dire nulla, si era lì l'una per l'altro. E ora starete lì, sempre uno a fianco all'altro a dire "si va bene". Sì, dirai così anche se non va bene. Anche se fa male da morire, anche se non lo sai che futuro avrai perché tu non ti eri immaginato mai così, così solo. Lo dirai nel rispetto di quell'amore che hai tenuto in piedi quando lo farfalle nello stomaco sono finite e le vostre vite erano legate senza che l'uno potesse mai pensare di stare senza l'altro, avete cresciuto dei figli e ora non sai neppure chi sia di fianco a te.

So che vorrai urlare ma non lo farai. Certe grida escono dagli occhi, certi rumori fuoriescono dal petto ma dalla tua bocca no, non usciranno. Ma a nessuno non potrà sembrare che in quella stanza fredda, coi codici allineati, i quadri appesi alle pareti, i fascicoli con nomi di persone che vantano diritti o giocano alla guerra, non echeggi quel sentimento violato, svilito e snervato come una bomba deflagrata proprio lì, nel centro di quella stanza. Potrà non tenerne conto, lo avvertirà e forse stanotte ripenserà a quello che eravate e che ha buttato via. Pregherai che se ne penta un giorno anche se non servirà, né ora né mai.

Non potresti perdonare.

## IL MATTINO HA L'ORO IN BOCCA (O QUASI)

Mia madre faceva quella cosa orribile che al mattino entrava come una furia in camera, mi sollevava la serranda, il sole mi colpiva in piena faccia e mi faceva un filotto di domande senza senso. Per cui io lo so che per avere dei contatti sociali i primi minuti dal risveglio sono essenziali e rappresentano una forma di rispetto.

In generale mi sveglio benissimo, si accende la radio e ascolto la musica. Aspetto dieci minuti ma resto con gli occhi aperti. Raccolgo i pensieri. Il problema è che se io posso annoverarmi fra la tipologia 1) diciamo il "musicista" così, tanto per dargli un nome, poi vivo con una persona di tipo 2) ovvero il litigioso (P.L.).

2) Il litigioso si sveglia perennemente incazzato con tutto il mondo ma rovescerà le sue ire su di te, solo perché sei il primo che becca.

La consuetudine prevede un sviluppo che parte da: hai tirato su di scatto (ma quando mai)/io non voglio più andare a scuola mica come te che vai in ufficio e ti siedi al computer.../ i miei vestiti li hai presi e messi tutti a lavare no? Proprio oggi che mi servivano.../ sono finite le crostatine e tu mi lasci i biscotti?/ ho sete/ mi hai rubato il bagno... Insomma una cosa indegna che solo se sei intelligente capisci che non puoi raccogliere le provocazioni altrimenti cerchi un elmetto, infili una tuta mimetica e gridi "ne resterà soltanto uno" con un coltello fra i denti, e no, son le sette e non si può fare. Allora diventi sorda.

3) Lo zombie. Lo zombie si alza che ha una faccia che ha del sovranaturale. Non ha niente, niente a che fare con l'essere che la sera prima ha appoggiato il viso sul cuscino. Il cuscino nel frattempo gli è entrato dentro la faccia, gliel'ha resa gonfia, quasi tumefatta e di solito gli lascia una piega che molla il tiro verso le 10.00. E' catabolico e il mio consiglio è uno solo: non parlategli mai, in nessuna maniera. Anche se ad un certo punto i vostri sguardi si incroceranno. Fate qualcos'altro, distogliete lo sguardo, create un diversivo, allacciatevi le scarpe, buttate su una lavatrice. Perché passerà da quello che mentre lo vedi gli vedi il cervello trasparente e c'è il primo neurone acceso che vaga e cerca amici, e invece niente perché non c'è nessuno, ad essere il mostro di Alien. Se incontra un essere vivente lui lo mangia e lo lascia in una pozza di sangue fino a che il cuore smette di battere.

4) L'energica spaccaballe e logorroica. Di solito è donna, ma non è detto. Mia madre era una sottocategoria. Comunque, quella tipologia è di solito sveglia da anni luce prima di te, tipo l'alba. Nel frattempo ha fatto jogging, pulito casa, è truccata e spigliata e fa trecento domande: di solito inutili. Ti dirà cosa farà tutta la giornata, vorrà sapere la tua e la tipologia di domanda di cui non te ne frega una cippa è del tipo 'segno zodiacale di tua zia' o giù di lì. Il consiglio è quello di cercare, nel limite del possibile, di ignorarla e di dire sì o no, a seconda. È il massimo che si può fare. Altrimenti la fai fuori e per prima cosa vai a consegnarti alle forze dell'ordine. In tale caso però, l'aver incontrato la tipologia di scassa-balle vale come esimente. Almeno quello.

Il mio consiglio è solo uno: il cercare di capire chi avete davanti può salvarvi la vita.

Buona giornata amici.

# CARLOTTA MEDAS

## UNA QUOKKA IN CUCINA



### NEW ENGLAND (o BOSTON) CLAM CHOWDER

Qualche anno fa, un lungo soggiorno negli Stati Uniti è stata la mia opportunità per conoscere una cucina che ho sempre trattato con altezzosa e inevitabile diffidenza.

La varietà e la ricchezza, anche storica, dei nostri piatti fa sembrare ancor più povera la tavola della patria dell'hamburger e del fast food. Però, come sempre, a ben guardare qualcosa si trova: la *Clam Chowder*, per esempio! Letteralmente, zuppa di vongole. L'ho messa alla prova dalla East alla West Coast e, in qualsiasi versione mi sia stata proposta, l'ho sempre apprezzata senza riserve. Saporita e deliziosa.

È un piatto della tradizione popolare con una storia vecchia di secoli. La sua origine è, però, ancora poco chiara e dibattuta: la parola *chowder* deriva probabilmente dal termine francese *chaudrée* (zuppa di pesce) o forse dal vecchio termine inglese *jowter* (pescivendolo)...chi può dirlo! Ad ogni modo, qualunque sia l'etimologia del nome, la *chowder* viaggia attraverso l'Atlantico. I primi riferimenti si possono trovare in Francia e in Inghilterra, nelle regioni costiere affacciate sul Canale della Manica. Nato nei villaggi dei pescatori, era un cibo povero (sempre il migliore, a mio avviso), di semplice preparazione, e la materia prima era reperibile tutto l'anno. Rinforzato da alcune verdure e carne di maiale salata, originariamente non comprendeva come ingrediente caratterizzante solo

le vongole ma qualsiasi pescato disponibile (i pescatori ne conservavano i pezzi meno pregiati per sé e la propria famiglia, mentre il resto veniva riservato alla vendita).

Portato oltre oceano sulle coste orientali del Nord America nei primi decenni del '600 dai Padri Pellegrini, la *chowder* sbarcò nel New England. Con il seguire del flusso di coloni bretoni e britannici diventò un piatto comune intorno al '700 e sempre più popolare nel corso degli anni. Mentre la popolazione cominciava a migrare e il Nuovo Mondo si ampliava, questa preparazione iniziò a diversificarsi adeguandosi alle materie prime locali a disposizione ed ai gusti personali, arrivando ad un considerevole numero di varianti: *Bermuda Fish Chowder* (zuppa di pesce timone o salpa delle Bermuda), *Cod Chowder* (zuppa di merluzzo), *Fish Chowder* (zuppa di pesci misti), *Conch Chowder* (zuppa di molluschi misti), etc. ...and there it is, *Clam Chowder* (zuppa di vongole)! Pensi sia finita qui? Sarebbe troppo facile. Dunque, abbiamo:

*New England (Boston) Clam Chowder, Manhattan Clam Chowder, Rhode Island Clam Chowder, San Francisco Clam Chowder, New Jersey Clam Chowder, Delaware Clam Chowder, Hatteras Clam Chowder, il Minorcan Clam Chowder...* con il pomodoro, con il latte e la panna, piccanti, aromatiche, cremose, addensate, brodose...Hai solo da risolvere l'indecisione nella scelta!

Se le diverse ricette spesso si intersecano e si influenzano a vicenda, ogni regione sostiene con veemenza che la sua versione sia la migliore. Al centro della più accesa divergenza di opinioni, sono le due zuppe più conosciute:



l'eretica *Manhattan Clam Chowder* e la cremosa *New England Clam Chowder*. Pietra dello scandalo il pomodoro, che la *Manhattan Clam Chowder* inserisce al posto della panna. Nel 1939, lo Stato del Maine la definì "un'eresia bella e buona" e ne dichiarò illegale l'uso per questo piatto. Una rivalità epica, quanto quella fra i New York Yankees e i Boston Red Sox! Querelles a parte, personalmente le trovo tutte gustosissime.

Si dice, però, che se si vuole veramente provare una zuppa di vongole tradizionale, l'unico modo è assaggiarne una ciotola nel New England, dove nacque. E la *New England Clam Chowder* si è rivelata anche la mia preferita. La ricetta tipica viene generalmente osservata e rispettata, anche se ognuno ci mette immancabilmente un po' del suo (ci risiamo!). Non ne ho mangiata mai una davvero uguale all'altra! Ma in fondo, non accade lo stesso da noi con gli spaghetti con le vongole?

La preparazione richiede carne di maiale salata, cipolle, patate e, naturalmente, le vongole e il loro brodo di cottura. Poi abbiamo sedano, timo, alloro e pepe. Panna e latte la differenziano da tutte le altre. Le vongole possono essere le *quahog*, le più grandi, le *cherrystone*, ciliegine, di media grandezza o le *littleneck clams*, quelle più piccole e più pregiate, praticamente le nostre Purazi.

La farina non andrebbe contemplata poiché la versione di *Clam Chowder* del *New England* non viene addensata troppo e la panna e l'amido delle patate la rendono già vellutata a sufficienza.

In ogni caso, se ben fatta, la consistenza deve essere quella di una crema leggera, i cubetti di patate devono mantenere la loro forma ma essere tanto teneri da sciogliersi sulla lingua. Il sapore deve essere ricco e delicato al tempo stesso, ben bilanciato. Le vongole devono dire la loro, anche sul maiale (gara dura ma possono farcela... tifo per loro!).

La *New England Clam Chowder* viene servita in tazze, in *cocottes* o, ancor meglio, in una grande pagnotta alta e rotonda svuotata dalla mollica, spolverata di pepe in abbondanza e accompagnata da molti *oyster crackers* (piccoli crackers salati)... Così fanno i veri yankees!

Per 6 persone:

1,5 kg di vongole. Suggestivo la vongola comune adriatica, la nostra squisita Puràz.

3 fette di bacon (circa 250 g) o di pancetta affumicata, tagliate spesse (circa 2-3 mm) oppure in piccoli cubetti di circa 7 mm. Suggestivo di mio (tanto per...) la pancetta dolce. Il bacon o quella affumicata potrebbero essere un po' "schiacciati" per la delicatezza delle vongole che devono prevalere. Si chiama *CLAM Chowder*, non *Pork Chowder*!

Una cipolla grande, tritata finemente (circa 1 tazza)

2 coste di sedano, tritato finemente (circa 1 tazza)

3 patate medie (circa 500 g), possibilmente bianche, sbucciate e tagliate in piccoli cubetti di circa 7 mm

Una tazza abbondante di acqua di cottura delle vongole (circa 250 ml)

1 tazza abbondante di panna fresca (circa 250 ml)

1 tazza abbondante di latte intero (circa 250 ml)

1 foglia grande di alloro

1 cucchiaino di timo fresco tritato

2 cucchiaini di burro non salato

Sale, Kasher o il nostro ottimo Sale Dolce di Cervia

Pepe bianco (o nero) di mulinello

6 grandi pagnotte alte e rotonde svuotate, per servire

Prezzemolo q.b., per guarnire

*Oyster crackers* a volontà, o piccoli crackers salati, per accompagnare

Elimina le eventuali vongole rotte o aperte e poni le restanti in ammollo in abbondante acqua fredda salata per circa un'ora. Elimina quelle che saliranno in superficie. Quindi sciacquale e ripeti questa operazione ancora una volta. Scolale e lavale a manciate sotto acqua corrente fredda, strofinandole con le mani, per pulire bene le valve.

Intanto monda le verdure e preparale. Taglia e prepara anche la pancetta. Cuoci le vongole senza condimenti con un circa 1/2 dito d'acqua, su fuoco basso e coperto. Spegni appena si aprono.

Filtra l'acqua di cottura delle vongole attraverso un colino a maglia fine e conservala a parte.

Appena tiepide, sguscia le vongole e tritale grossolanamente ma solo se hai deciso di utilizzare vongole molto grandi, altrimenti riponi le nostre piccole Purazi direttamente in un recipiente coperto.

In un tegame dal fondo spesso, rosola la pancetta su fuoco basso e lentamente, fino a quando avrà rilasciato il suo grasso e risulterà croccante. Quindi rimuovila e lasciala asciugare e raffreddare sopra un panno carta. Tagliala in piccoli quadrati regolari di 5-6mm o tritala grossolanamente e conserva a parte.

Al grasso rilasciato dalla pancetta, aggiungi il burro, il timo, l'alloro, la cipolla, il sedano e lascia stufare su fuoco su basso, mescolando spesso, fino a quando le cipolle saranno traslucide e morbide da sciogliersi in bocca.

Aggiungi l'acqua di cottura delle vongole e il latte e porta a sobbollire.

Aggiungi le patate, qualche macinata di pepe e aggiusta di sale se necessario. Cuoci dolcemente fino a quando saranno ben cotte e morbide ma non si sfalderanno.

Elimina la foglia di alloro e, attraverso un colino cinese o a maglia fine, filtra i liquidi direttamente nel mixer e conserva le patate a parte con le vongole e la pancetta. Mixa bene fino ad ottenere la consistenza di una crema leggera (l'azione meccanica violenta del mixer renderà il composto omogeneo e vellutato, evitando il rischio che i diversi liquidi e grassi si dividano).

Ora, versa il liquido ottenuto e versalo nel tegame in cui avevi cotto la pancetta e il resto.

Aggiungi la panna e mescola per incorporarla bene.

Aggiungi le vongole, le patate e la pancetta e mescolala delicatamente. Riscalda su fuoco basso senza mai far riprendere il bollore.

Togli dal fuoco appena a temperatura.

Servi *New England Clam Chowder* calda in ciotole, cocotte o pagnotte rotonde svuotate e spolvera le porzioni con pepe di mulinello in buona dose e guarniscile con prezzemolo fresco tritato.

Accompagna a parte con piccoli crackers salati.

# Pastamadre

## SE PARLIAMO DI CUCINA



Prendi un quarantaquattrenne per metà barese e metà lucano che ha vissuto a Milano e girato il mondo per mettere a punto le sue esperienze in materia culinaria e che ha scelto Rimini per aprire un piccolo spazio pieno di meraviglie gastronomiche. UN RISTORO DI PASTA BIO FATTA A MANO come ama definire il suo progetto Davide Di Fonte, aperto dallo scorso luglio al Palazzo Arpesella nel cuore di Marina Centro e aperto tutti i giorni della settimana da metà mattina a tarda sera.

PASTA MADRE ha il potere evocativo dell'impronta della tradizione, una bottega SLOW FOOD dove ricette biologiche, vegetariane e vegane vengono realizzate al momento con i prodotti del territorio e le eccellenze alimentari italiane. Una memoria nella cultura del cibo e nelle scelte del menu che si basa su tradizione e mestiere.

La mano pugliese accende gli indici sensoriali e personalizza al massimo i suoi cavalli di battaglia come il panzerotto fritto fatto con pomodoro biodinamico, scamorza, salsiccia, melanzana e farina Senatore Cappelli che in questo piatto non usa quasi nessuno, le orecchiette con cima di rapa e l'acciuga della ricetta originale o l'aglio di Sulmona rigorosamente fatte a mano, la lasagna di parmigiana bio, le verdure biodinamiche cotte a vapore.

Una ricerca della storia di quello che mangiamo sperimentata in tante varianti ma con l'occhio al recupero delle radici perché nutrirci in maniera sana e consapevole è fondamentale per stare bene.

Tutte queste prelibatezze le puoi ordinare anche con Uber Eats che un fattorino in bici con il caratteristico bauletto verde ti porta direttamente a casa in contenitori coerentemente e rigorosamente biodegradabili e in materiale riciclabile.

La fantasia di Davide sperimenta di continuo e fare la pasta a mano, dalle tagliatelle ai maccheroncini, agli gnocchi che nascono sotto gli occhi dei clienti, è la sua passione. E i sapori che ti restano in bocca sono come un'eco al vero sapore del grano. Presto saranno disponibili gli estratti di frutta e verdura come alternativa ad una colazione vitaminica o ad una pausa merenda salutare ed energetica. da ordinare e gustarsi a casa propria o sul posto di lavoro.

Il cibo è una forma di comunicazione che genera affetti e per Davide tutti i clienti sono anche amici con i quali instaura un rapporto personale in un ambiente casalingo rilassante che ti mette a tuo agio e stai sicuro che qualunque cosa ordinerai, lui non ti dirà mai di no. E il risultato delle sue fatiche non sarà mai scontato o banale.





**FERRAMENTA**

— GENERI ALIMENTARI —

**OFFICINA DEL GUSTO**

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

0541 626141

# GASPARE LEONESSA

## *Cuoco ricercatore vegan*



Alla continua ricerca del filo conduttore che accomuna cibo e benessere psicofisico della persona, Gaspare Leonessa, origini siciliane e riminese d'adozione, svolge il suo lavoro sia in maniera tradizionale, presso ristoranti, sia attraverso seminari residenziali, corsi di cucina, esperienze all'estero. Definisce la sua cucina *fusion*, utilizzando con bella leggerezza un termine preso in prestito dalla soul music, che gli piace molto. Ama intrecciare le sue esperienze di cucina mediterranea, etnica, macrobiotica, ayurvedica, e fonderle in uno stile vegan, utilizzando le materie prime dei luoghi.

Fondamentale, per Gaspare, è trasmettere in maniera semplice e alla portata di tutti, la cultura del mangiare sano, includendo l'alimentazione come dimensione fondamentale nell'evoluzione dell'individuo. Un'alimentazione 'cruelty free', con prodotti stagionali, secondo il ritmo naturale delle stagioni, curando la qualità delle materie prime, sono condizioni fondamentali per costruire, mantenere o ristabilire l'equilibrio della persona.

La sua passione per il lavoro nasce dall'amore per le persone. In questo momento è impegnato in una *start up* in Sierra Leone, un ristorante pizzeria legato a un progetto di solidarietà ed economia solidale, dove sta insegnando a uno staff di 6/7 persone del luogo, a fare pizza e piatti della cucina italiana. "E' molto impegnativo,

ma anche costruttivo," racconta Gaspare, "stiamo imparando a gestire qualcosa di completamente nuovo, sia per loro che per me. Sono soddisfatto del nostro affiatamento e del gruppo che stiamo costruendo insieme. Il mio sogno è riuscire a dare un contributo per creare un esempio di economia equo-solidale e sostenibile, con assistenza sanitaria, ferie, e contratti di lavoro sopra la media locale, replicabile in altri posti, per migliorare la qualità della vita in un paese in cui ogni cosa è veramente difficile. Tutto questo con lo spirito *vegan* che accompagna ogni mia giornata. Credo che non potrà mai esistere nessuna liberazione dallo sfruttamento dell'uomo se non pensiamo di smettere con lo sfruttamento degli animali e con l'esaurimento delle risorse del nostro pianeta. Come dice Jonathan S. Froer: *Se niente importa... Allora non c'è niente da salvare.*"

### Ricetta per i lettori di Geronimo

Vellutata di zucca profumata allo zenzero e arancio

#### Ingredienti per 4 persone:

500gr zucca mantovana, 2 carote, 30gr radice zenzero fresco, 1 cipolla rossa, 1 c di curcuma in polvere, 1c di cannella in polvere, 1 pizzico di pepe nero, 250 gr yogurt soia naturale, 2 arance spremute, prezzemolo, sal q.b., 1 foglia di alloro, un foglia di salvia, olio e.v.o. 2 cucchiai, 1 litro di brodo vegetale (1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano), attrezzi: minipimer o frullatore.

#### Procedimento

Fare stufare in una pentola media, con poco olio e poca acqua, la cipolla tagliata a mezzaluna con un po' di sale, pepe nero e cannella. Rosolare per un paio di minuti e aggiungere il brodo vegetale bollente un po' alla volta. Stufare a fuoco basso aggiungendo il brodo fino a quando la zucca è cotta. Spegnerlo. Grattugiare lo zenzero e spremere la polpa con le mani nella zucca cotta. Frullare con minipimer, o frullatore, aggiungendo brodo fino a ottenere la consistenza desiderata. Aggiungere il succo d'arancia, mescolare bene, regolare di sale, aggiungere un cucchiaio di yogurt, un ciuffo di prezzemolo e un filo d'olio. Voilà.

Pizze con lievito madre di kamut e farro



# osteria e... pataca



Via Beccadelli, 3 - Rimini

Tel. 0541.21493

seguici su:



Osteria "E Pataca"

# VIAGGI NELL'ECCELLENZA

Continua il nostro viaggio tra le più belle cantine d'Italia. Nel precedente numero ci siamo occupati della zona del Franciacorta e particolarmente di spumanti e bollicine in genere.

Questa volta torneremo verso casa, verso la terra del Sangiovese e quindi il nostro focus si concentrerà nella zona compresa tra Rimini ed i territori adiacenti.

## Agriturismo i Muretti

Via Sarciano, 5 - 47854 Monte Colombo - Tel. +39 3356780500  
agricola@imuretti.it - www.imuretti.it

Nicolò, un agronomo, e sua sorella Beatrice, un sommelier, si occupano giornalmente di tutte le fasi di produzione, dalla potatura all'imbottigliamento. Imprimito ai vini ed alle etichette un'impronta giovane e dinamica per una produzione d'artigianale eccellenza. Agricola I Muretti è una **cantina a 360°** in cui, giornalmente, ci occupiamo di tutte le fasi di produzione, dalla potatura all'imbottigliamento. Un lavoro di grandi soddisfazioni, ma molto impegnativo. Cerchiamo di compiere quello che facciamo con **artigianalità**, senza retorica o "fronzoli". Fare vino è un lavoro di grandi soddisfazioni, ma molto impegnativo. Cerchiamo di compiere quello che facciamo, con la libertà di chi crede nel proprio lavoro. Ci prendiamo cura delle viti per ottenere una **produzione di eccellenza**. Defogliamo le piante durante la fioritura per avere grappoli più spargoli e colorati, diradiamo i grappoli in fase di pre invaiatura, per ottenere un perfetto bilancio vegeto-produttivo. Raccogliamo **esclusivamente a mano** e in piccole cassette per operare una selezione dei migliori grappoli e conservarne l'integrità. Fare questo è più complicato, lento, costoso. Ma a noi affascina lavorare così. La pigiatura viene effettuata sul tetto "erboso" della cantina e per gravità il pigiato scende nei tini troncoconici per la fermentazione. Sempre per gravità alcuni vini raggiungono le botti in rovere per gli affinamenti. **Meno energia utilizzata, più "gentilezza" in ogni fase della vinificazione.**

## Fattoria del Piccione

Via Roma, 1185 - 47854 San Savino - Tel. 0541 985664  
fattoria.piccione@libero.it - www.fattoriadelpiccione.it

Non ci sono date certe circa la costruzione del fabbricato in cui sorge la Fattoria del Piccione, ma una lettera della prima metà del 1700 parla di una disputa per il passaggio della processione impedito dalla costruzione di questo nuovo edificio tra il parroco locale e la Famiglia Massani. È proprio nella prima metà del '700, a ridosso delle mura di cinta del Castello Malatestiano di San Savino, che la Famiglia Massani darà avvio alla cantina per la produzione di vino, cantina in cui si respira la stessa passione e gli stessi aromi da più di tre secoli. Nel corso degli anni, a seguito di un matrimonio che legherà due tra le più importanti famiglie riminesi, la proprietà della cantina passerà dai Massani ai prestigiosi Conti Spina di Rimini. Sarà negli anni '80 che Vitaliano Pasini, per molti anni fattore e uomo di fiducia del Conte Spina, rileverà la cantina e darà avvio alla Fattoria del Piccione. Subentrato alla direzione Stefano, figlio di Vitaliano, oggi la Fattoria del Piccione è un'azienda agricola che produce artigianalmente solo vini di alta qualità. I vini della Fattoria del Piccione sono il risultato dell'armoniosa fusione fra tradizione, rispettata in ogni singolo dettaglio, e innovazione, alla costante ricerca dell'eccellenza assoluta.

L'offerta è molto ampia e non sarà sufficiente un solo numero per menzionare le, a nostro avviso, migliori aziende vinicole.

Non vuole essere questa una classifica di merito e ci scusiamo se involontariamente sarà omesso qualche nome ma se vorrete darci una mano sarà nostra premura occuparcene.



### Enio Ottaviani

Via Pian di Vaglia, 17 – 47832 San Clemente - Tel. 0541/952608  
enio@enioottaviani.it - www.enioottaviani.it

L'azienda agricola nasce sessanta anni fa con il nonno Enio Ottaviani. Si trova in Emilia Romagna, a San Clemente di Rimini. Enio Ottaviani è un'azienda di famiglia, cresciuta di generazione in generazione, in continuo sviluppo. Dalla vendita del vino alla creazione di un'intera filiera produttiva con agricoltori del luogo, grazie a Massimo e Davide Lorenzi, circa dieci anni fa. La nostra famiglia è cresciuta a grappoli di uva e Romagna autentica. Siamo dediti al lavoro in vigna e in cantina. Facciamo vino per gli amici, perché la convivialità e la condivisione sono un valore inestimabile e il vino è l'espressione massima della gioia della tavola. Davide è il nostro winemaker, amante della vigna e della cantina. Milena, l'anima femminile dell'amministrazione, dalla cortesia alla precisione. È una cultrice della coccola per i clienti, perché l'ascolto è un valore tra i più importanti quando fai vino per gli amici. Marco si occupa di logistica e organizza le consegne. Massimo è il commerciale Italia ed estero, il nostro globetrotter, che tocca all'anno trenta paesi e racconta l'amore per la nostra terra. Siamo una squadra affiatata e con gli amici che sono con noi oggi contiamo una bella tribù.



### Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 - 47853 Coriano - Tel. 0541 658388  
poderevecciano@gmail.com - www.poderevecciano.it

#### *Vivere, Coltivare, Vinificare secondo Natura*

A Vecciano, sulle colline dell'entroterra riminese, vocate ad una viticoltura di estrema qualità, vengono prodotti i vini dell'**Azienda Podere Vecciano** ottenuti da vigneti ben esposti, illuminati da una luce straordinaria ed accarezzati dall'aria del mare, elementi che favoriscono un microclima ideale.

Assecondare la natura: dedichiamo un impegno costante alla cura del nostro ecosistema, dove custodiamo un habitat vario, fatto di siepi, laghetti, piccole radure, che esprimono tutta la tipicità della flora di Vecciano.

L'adozione di tecniche agronomiche contemplate nel disciplinare di agricoltura bio-organica, come sovesci di erbe e concimazioni a base di composto organico naturale; l'esclusione di erbicidi, insetticidi e concimi chimici: sono questi i principi che fin dalle origini regolano la nostra filosofia di vita e lavoro.



### Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154 - 47842 San Giovanni in Marignano  
Tel. 0541 955128 - bacco@tenutadelmonsignore.com  
www.tenutadelmonsignore.com

**La Tenuta del Monsignore ha il suo centro aziendale in San Giovanni in Marignano in provincia di Rimini, su un dolce colle che guarda il mare.**

La cantina è attigua alla casa padronale che incorpora ancora i resti della vecchia cantina della prima metà del 1800. L'attuale struttura è un esempio di connubio fra tradizione e tecnologia avanzata.

Le moderne presse sottovuoto emulano magnificamente la sofficità dei piedi dei nostri nonni, mentre il controllo rigoroso della temperatura del vino in tutte le sue fasi è per noi fondamentale al fine di ottenere qualità di prodotto. Tutti i processi sono da noi seguiti con molta cura.

Presso la nostra struttura è possibile degustare ed eventualmente acquistare tutti i nostri prodotti. Organizziamo, su prenotazione, visite guidate di gruppo in cantina, con assaggio di prodotti tipici del territorio.



# *I grandi eventi* **INVERNALI** *in riviera*

**6 / 9 novembre**

**Fiera di Rimini**

**Ecomondo - Key Energy**

Fiera Internazionale del Recupero di Materia ed Energia e dello Sviluppo Sostenibile, e in generale tutte le fiere della green economy. Ecomondo è la fiera leader della green e circular economy nell'area euro-mediterranea; un evento internazionale con un format innovativo che unisce in un'unica piattaforma tutti i settori dell'economia circolare: dal recupero di materia ed energia allo sviluppo sostenibile. Key Energy è il Salone dell'Energia e della Mobilità Sostenibile che presenta soluzioni industriali e applicazioni anche urbane di efficienza energetica, energie rinnovabili, mobilità e città sostenibile.

[www.ecomondo.com](http://www.ecomondo.com) - [www.keyenergy.it](http://www.keyenergy.it)



**Novembre 2018 / aprile 2019**

**Rimini – Teatro A. Galli**

**Stagione di prosa e Sagra Musicale Malatestiana**

Siamo alla vigilia di un evento carico di emozioni e di aspettative. A fine ottobre 2018 riprenderà nuovamente vita il Teatro storico "Amintore Galli", dopo 75 anni, a seguito di bombardamenti devastanti del dicembre '43 che lo avevano gravemente danneggiato. A partire dall'autunno 2018, il Teatro Galli, riportato al suo antico splendore, ospiterà la Stagione di lirica, di danza, di prosa e la Sagra Musicale Malatestiana. Oltre ad altri eventi che saranno presentati nei primi mesi inaugurali del nuovo Teatro. Da novembre ad aprile verrà proposta una ricca programmazione di spettacoli: opera, concerti, teatro

classico e contemporaneo, danza e musical, ospitando uno spaccato della migliore produzione italiana e artisti di rilievo internazionale. La Sagra Musicale Malatestiana dal 1950 porta a Rimini i più prestigiosi direttori, solisti e orchestre del firmamento musicale internazionale consegnando alla comunità territoriale, anche per i numeri e il lavoro svolto sulla formazione del pubblico, uno dei patrimoni civili e culturali più preziosi e un prestigioso evento culturale, fra i più longevi in Italia.

Ingresso a pagamento

[www.teatronovelli.it](http://www.teatronovelli.it) - [www.sagramusicalemalatestiana.it](http://www.sagramusicalemalatestiana.it)



**SAGRA MUSICALE  
MALATESTIANA**



**9 / 10 / 11 novembre**

**Santarcangelo di Romagna**

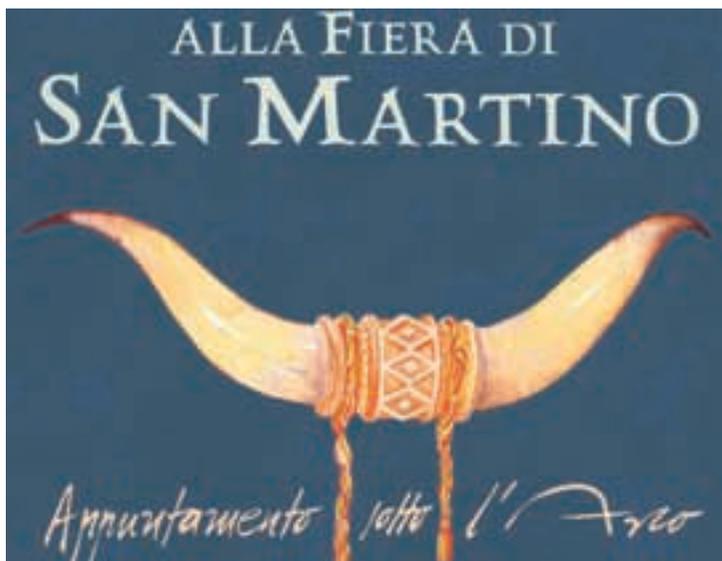
**Piazze e vie della città**

**Fiera di San Martino**

Conosciuta come “La Festa dei Becchi”, è la fiera più importante della città. Un tempo importante mercato del bestiame, oggi è dedicata al cibo. Tra gli appuntamenti in programma la Sagra Nazionale dei Cantastorie ed il “Palio della piadina”, gara aperta rigorosamente ai non professionisti.

Info: 0541 624270

[www.santarcangelodiromagna.info](http://www.santarcangelodiromagna.info)



**17 / 18 novembre**

**Talamello - Centro storico**

**Fiera del Formaggio di fossa**

Trentatreesima edizione della festa del formaggio stagionato in fossa denominato “L’Ambra di Talamello”, che, secondo la tradizione, prevede l’infossatura ad agosto e la sfossatura a novembre.

Info: 0541 920036



**18 e 25 novembre**

**Coriano - Fiera dell’oliva e dei prodotti autunnali**

Mostra mercato di prodotti agro-silvo-pastorali e dell’artigianato tipico, dibattiti e conferenze, mostre sulla civiltà contadina romagnola, degustazioni olearie e vinicole, stand gastronomici tipici, musica e intrattenimento.

Info: 0541 656255 (Pro loco) - [www.prolococoriano.it](http://www.prolococoriano.it)



**25 novembre / 2 / 8 / 9 / 16 dicembre**

**Sant’Agata Feltria - Il Paese del Natale**

Un’atmosfera ricca di fascino e di antiche tradizioni con il mercatino natalizio, che richiama visitatori da ogni dove, la casa di babbo Natale e degli Elfi, dedicata ai più piccini e ancora le zampogne e i suggestivi presepi artigianali.

Info: 0541 848022 - [www.prolocosantagatafeltria.com](http://www.prolocosantagatafeltria.com)



**1° dicembre 2018 / 6 gennaio 2019 - Rimini**

**Il Capodanno più lungo del mondo**

Ogni angolo della città si trasforma in un palcoscenico a cielo aperto per un mese di musica, arte, spettacoli, iniziative natalizie e grandi concerti. Lo spettacolo delle luminarie, le mostre, i mercatini natalizi, i presepi tradizionali e quelli di sabbia accendono l’atmosfera delle festività più attese facendo risplendere l’intera città di una luce nuova e accogliente. Momento clou, come da tradizione, il 31 dicembre con tanti Capodanni ‘diffusi’, a partire dal grande concerto di piazzale Fellini, a pochi passi dal mare d’inverno, per proseguire con i tanti capodanni del centro storico.

[www.capodanno.riminiturismo.it](http://www.capodanno.riminiturismo.it)





# L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

Che magazine saremmo se non avessimo la pagina dedicata ai segni ed alle stelle!?

Abbiamo così chiesto la consulenza di un amico che ne sa e ne sa, ed è così che il cielo... ed anche più giù non avranno segreti.



*Copulare a crudo per ora non fa per voi. Accontentatevi di una serata a base di sushi.*



*Per voi del Toro rimangono solo corna e zebedei. E se le prime crescono... gli altri si seccano.*



*Ragazze del Sagittario o vi affidate ad uno degli ultimi spazzacamini o le ragnatele ve le può togliere solo un Acquario. Ed io per caso lo sono.*



*Le sognatrici ed i sognatori dei Pesci devono pensare che immaginare è bello ma non soddisfa né passerà né uccello.*



*Venere vi illude nel farvi sentire figli. Cresce la consapevolezza un sacco... ma così non fa il pacco.*



*Cari amici del Gemelli, questa ultima parte dell'anno sarà un po' moscetta, non chiedete troppo ne alle vostre forze né al sex...un po' libidoprivo.*



*L'amore appaga come un riflesso gastrico alle tre di notte ed a sud dell'ombelico tutto tace.*



*Per voi invece non ho buone notizie. Il lavoro... uno schifo, la salute vacilla ma ciò che è peggio il genitale non brilla.*



*La lingua batte dove il dente duole ma se il dente non duole dove batte la lingua? Non illudetevi perché ancora per qualche mese i vostri denti duoleranno. Eh! se duoleranno.*



*Per voi che nemmeno più vi ricordate come si fa, per il prossimo mese una flebile speranza di fare panza contro panza.*



*L'amore pare un po' carente di lirismi, l'ormone un poco sgonfio non aiuta. Vi servirebbe una pompa.*



*Venere e Marte si occupano benevolmente delle vostre sorti amorose e carnali. L'alcova è testimone di appagamenti ormonali reiterati. Sarà questo il segno fortunato del 2018.*

# LA MOKA

IL PROFUMO DI CAFFÈ CHE INVADIE LA CASA AL MATTINO,  
LA TAZZA APPOGGIATA ACCANTO AL CUSCINO,  
IL PIACERE DI UNA MOKA DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI



- CAFFÈ PASCUCCI RIMINI Via Amerigo Vespucci 3
- CAFFÈ PASCUCCI RIMINI Corso d'Augusto 137
- CAFFÈ PASCUCCI RIMINI Centro Commerciale Le Befano
- CAFFÈ PASCUCCI RICCIONE Via Parini 6, Porto Canale
- PASCUCCI BID RICCIONE Via Virgilio 17
- THE COFFEE BOX RICCIONE Viale Ceccarini 188
- CAFFÈ PASCUCCI GABICCE Piazza Matteotti 13
- CAFFÈ PASCUCCI CATTOLICA Via Karl Marx 16



JAGUAR F-PACE

**NON SEGUIRE NULLA,  
TRANNE IL TUO ISTINTO.**



La pluripremiata F-PACE è un SUV dalle linee fluente ispirate alla tradizione sportiva Jaguar. Una scocca creata per offrire il massimo delle performance e della guidabilità in piena sicurezza. Disponibile anche con trazione integrale All Wheel Drive. Una sportività che non troverai in nessun altro SUV. Jaguar F-PACE. Per chi segue solo il proprio istinto.

**Jaguar F-PACE con Take It Easy.**

**Paghi subito la metà: € 23.650\* con furto, incendio e manutenzione inclusi, e dopo due anni, senza rate né interessi, decidi se tenerla, cambiarla o restituirla.**

## **VERNOCCHI.ZERO**

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740  
Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

## **NATI PER DISTINGUERSI**

Consumi Ciclo Combinato da 5,6 a 11,9 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 147 a 272 g/km.

\*Prezzo di vendita riferito a Jaguar F-Pace 2.0 163CV Diesel RWD con cambio manuale a € 47.300,00 (IVA inclusa, esclusa IPT). Anticipo: € 23.650,00, 25 mesi, nessuna rata mensile; rata finale residua dopo 24 mesi con limite di 50.000 km pari al Valore Garantito Futuro € 23.650,00 (da pagare solo se il cliente tiene la vettura). Importo totale del Credito: € 23.650,00. Spese apertura pratica € 350 e bolli € 16 da pagare in contanti; spese invio estratto conto € 3,00 per anno. Importo totale dovuto: € 24.025,00. TAN fisso 0%, TAEG 0,76%. Salvo approvazione della Banca. Iniziativa valida fino al 30.11.2018. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione contrattuale e assicurativa presso le Concessionarie Jaguar.