

GERONIMO

Magazine

Luglio 2020 - N. 23

**MIMMA
SPINELLI**

**FRANCO
NANNI**

**MARIANO
GENNARI**

**ALFREDO
ROTA**

**ANDREA
LOMBARDI**

**ELENA
SABATTINI**

**FABRIZIO
NANNI**



Oltre ai segnali di fumo



Volvo XC40 T5 Recharge Plug-in Hybrid. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo 1,9 l/100km. Emissioni CO₂ 45 g/km. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova NEDC, correlato WLTP, di cui al REG UE 2017/1153. I valori ufficiali potrebbero non riflettere quelli effettivi, in quanto lo stile di guida ed altri fattori non tecnici possono contribuire a modificare il livello delle emissioni. Presso ogni concessionario è disponibile gratuitamente la Guida che riporta i dati di emissioni CO₂ dei singoli modelli redatta annualmente dal Ministero dello Sviluppo Economico.

Mothor Gruppo Marcar

Via Flaminia, 236 - Rimini - Tel. 0541.374250

www.mothor.it

V O L V O

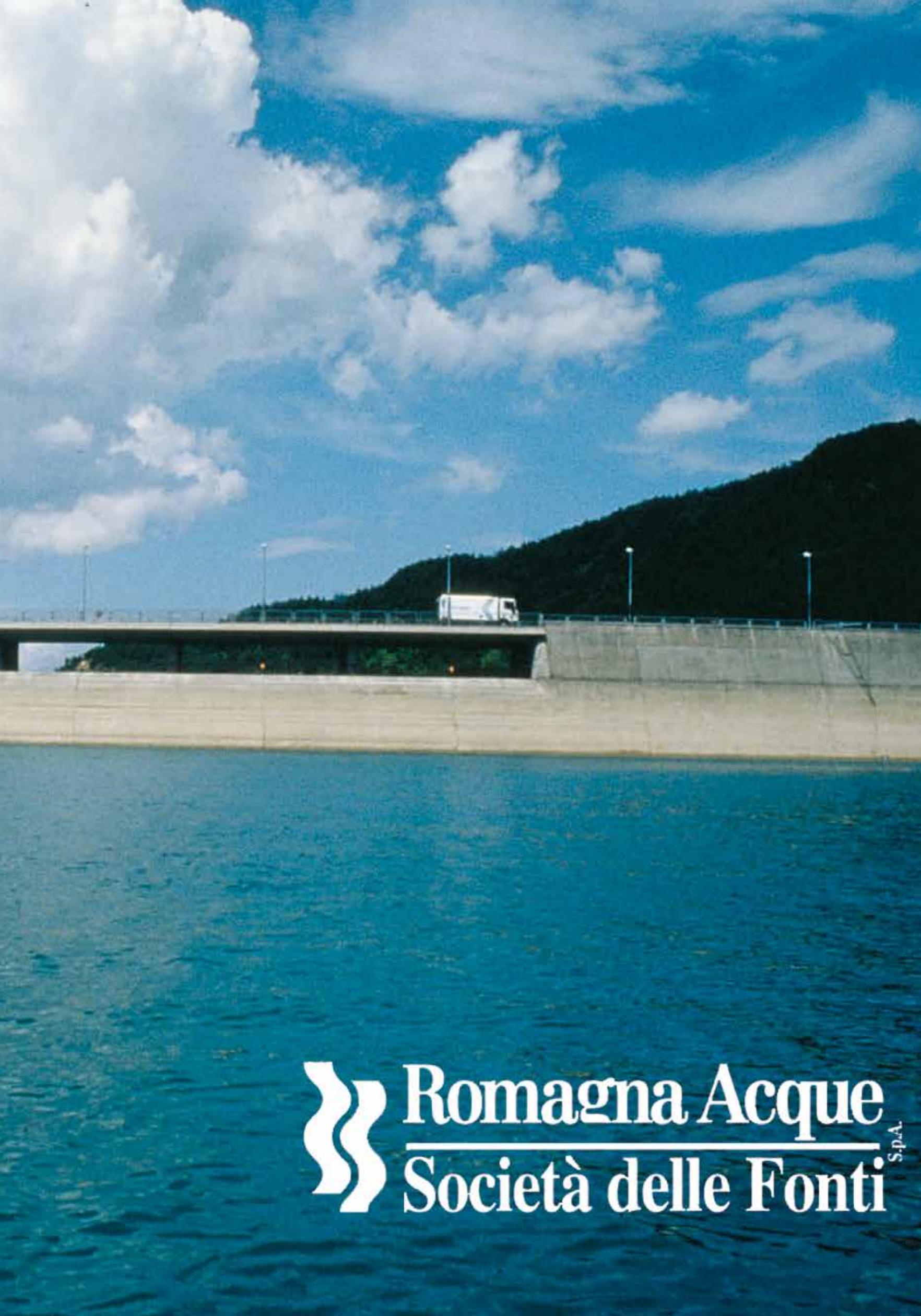
L'auto che hai scelto per proteggerli,
ora protegge anche il loro futuro.

Volvo XC40 Recharge Plug-in Hybrid



VOLVOCARS.IT





 **Romagna Acque**

Società delle Fonti S.p.A.

SOMMARIO

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 8 Fumo di pipa | 46 Italia in miniatura |
| 10 Alfredo Rota | 48 Fabrizio Nanni |
| 12 Mimma Spinelli | 50 Parco Avventura |
| 16 Franco Nanni | 54 Il Nuovo Risorgimento |
| 20 Elena Sabattini | 56 Imprenditori oggi |
| 24 Mariano Gennari | 60 Stefano Soldati |
| 26 Finproject | 62 Gayatri Randi |
| 28 Romagna Acque | 64 La marina di Rimini |
| 30 Lorenzo Ercoles | 68 Luglio eventi |
| 32 Santarcangelo Festival | 70 Le perle di Daniela |
| 36 Marco Rossi | 72 Fucsia |
| 38 Castello di Piega | 74 Dire, fare, bere, mangiare |
| 42 Maurizio Pritelli | 76 Gente di Mare |
| 44 Andrea Lombardi | 78 Gambero Rosso |



Ritratti di Ennio Zangheri

CONTRIBUTI

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

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



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

GERONIMOMAGAZINE
EDITRICE E PROPRIETÀ GERONIMO
NETWORK COMMUNICATION SRLS

REDAZIONE, via Dario Campana, 65
tel. 0541.787698

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa: Centro Stampa
Digitalprint Rimini

Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

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



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



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



10



12



16



20



24



30



NICE TO MEET YOU

L'estate esplose non solo a livello meteorologico. Siamo nel clou della stagione della ripresa, partita in netto ritardo per tutti. Ma i romagnoli si esaltano nelle difficoltà e stanno dando il massimo per recuperare il tempo perduto. Anche noi. Ci affidiamo ad uno dei simboli della riapertura, un sindaco che mai ha alzato le mani in segno di resa: Domenica Spinelli, al secolo "Mimma", guida da quasi due mandati il Comune di Coriano. Se lo è preso con un colpo di scena elettorale, lo ha trasformato, ha fatto il bis e ora chissà cosa succederà se dovesse venire approvato il terzo mandato. C'è lei in copertina per il Geronimo Magazine di Luglio, c'è lei che si è sottoposta ad una trafila di domande, c'è lei che indica quali debbono essere le priorità per gestire una fase delicata come quella che stiamo vivendo. Più che dell'aspetto politico, che pure con una come lei al centro dell'attenzione, ha il suo fascino la Spinelli così solare così sorridente così serena è l'auspicio per riemergere e per risorgere.

In questo numero il nostro mensile, come sempre, offre al lettore un mix di personaggi e di argomenti che vale la pena assaporare pian pianino. Anzi, se c'è un consiglio che posso darvi è quello di non leggere tutto d'un fiato. Un po' alla volta è la dose migliore da consumare sì sotto l'ombrellone o al fresco della sera ma anche nei momenti di relax più autentico. Da quello che ci dicono siamo una buona compagnia e allora meglio cogliere la palla al balzo.

Nell'estate della riapertura dei parchi e della calata dei vip in Riviera (Vasco, la Hunziker, la Ventura, Totti e Ilary e chi più ne ha più ne metta) sono i volti di casa nostra a ravvivare una Romagna affatto arrendevole ma colma di entusiasmo. Bisogna saper essere prudenti, non eccedere, rispettare le regole anche quando potrebbe sembrare inutile ma quello che abbiamo appena passato non possiamo dimenticarlo. Quindi armatevi sempre di mascherine, gel igienizzante, guanti quando servono, rispettate le distanze e date retta a chi non vuole fare lo sceriffo ma solo aiutare tutti a star meglio e ad evitare guai.

Detto questo, come sempre, voglio ringraziare tutti i collaboratori che anche in questo numero hanno dato tanto. Trovate i loro nomi nel giornale, ormai sapete chi sono perché con quello che avete in mano siamo giunti al 23esimo numero di Geronimo Magazine. Non saremmo mai arrivati a tanto senza l'aiuto fondamentale degli sponsor che hanno creduto in noi, senza la grinta e la caparbia di un editore mai domo e senza lo sforzo comune di tutti. Non dimentico voi lettori, linfa vitale di un prodotto che diventa sempre più interessante e più bello ogni numero che passa.

Grazie ancora di cuore. E buona lettura.

Il direttore

36



38



44



48



64



76





FUMO DI PIPA 22

Roberto Sapio



Scimmiettando, magari malamente e con un pizzico di horror in più, Manzoni e Camus potremmo dire tout court la peste piuttosto che il macchinoso ed elusivo *coronavirus*. La peste che ci ha relegato in casa per mesi, che ha cambiato le nostre abitudini personali e sociali, ci ha costretti ad uno stile di vita diverso e insolito. Dopo un periodo di fase decrescente si è avviata verso la estinzione.

Così dicono i cd esperti, ma non si azzardano o non sanno dire la data, sia pure approssimativa, in cui questo avverrà. Non è molto in verità, ma coltivare una speranza è, di per se stesso, un dato confortevole che rende più facile la vita, fa gustare le piccole provvisorie gioie, dà il senso ad una estate che sembrava destinata a non averne alcuno.

Si è ancora lontani dalla normalità, ed è già tanto che possiamo frequentare bar, ristoranti e persino luoghi di divertimento: con le prescritte cautele, certo e senza pretendere di strafare: il pericolo è sempre dietro l'angolo!

Le cronache televisive, che tanto ci hanno intristito in questi mesi, hanno virato verso un cauto ottimismo.

Persino la 'Tv del dolore' sembra essersi concessa una pausa affrontando argomenti diversi: la moda, le spiagge e il relativo abbigliamento.

Il gossip di dive e divi di oggi e di ieri.

Non è una cosa allettante, ma c'è da sperare che almeno sia un buon segno: un segno capace di mettere in moto la macchina del turismo e con essa tutta la economia dell'indotto. E soprattutto l'economia dell'intero Paese che ne ha estremamente bisogno, dopo un lungo periodo di forzata stasi.

E' bello visitare i negozi, andare al mercato, sostare al bar per un gelato, passeggiare sul lungomare, fare un giro in bicicletta, uscire in queste serate calde, andare al ristorante o assistere ad uno spettacolo. Fare, insomma, un passo indietro verso la vita che si viveva prima dell'accidente che abbiamo chiamato peste per reminiscenze letterarie. Ma queste stesse reminiscenze indicano la periodicità di questi eventi, ragion per cui dobbiamo stare attenti ad evitare l'eventuale recrudescenza del virus, come peraltro indicano alcuni focolai che si sono già verificati in alcune zone del Paese

FICO



EATALY
WORLD

IL PARCO DEL CIBO ITALIANO PIÙ EMOZIONANTE DEL MONDO.

Hai mai assaggiato un'emozione?



da 5€

Gusta il buono
dei prodotti italiani



a 7€

Vivi i tour
Le Emozioni del Gusto



a 5€

Divertiti al
LUNA FARM
PARCO DIVERTIMENTI CONTADINO.

Orari di apertura:
dal giovedì alla domenica
dalle 11 alle 23

WWW.FICO.IT
Bologna, via Paolo Canali 8

ALFREDO ROTA

il nuovo proprietario del RIMINI FOOTBALL CLUB



“Vendo tutto”. “Anzi, no”. “Ci ho ripensato, lascio l’incarico”. “No, guardate. Finché non trovo una persona seria non me ne vado”. Con questa tiritera Ennio Grassi per mesi non ha mollato la poltrona. Il 16 luglio scorso, invece, lo ha fatto. E da quel giorno il Rimini Football Club ha un nuovo proprietario. Si chiama Alfredo Rota, di origine milanese ma ormai da tempo trapiantato nella nostra Riviera. E’ al timone di un’azienda, la Alka Servizi, che si occupa di logistica e che ha la sua sede proprio a Rimini e già in passato aveva bussato senza successo alla porta della gloriosa società biancorossa. Nessuno gli aveva aperto, nemmeno lo stesso Grassi che forse a quei tempi non aveva ancora intenzione di lasciare pur avendolo dichiarato in conferenze stampa e in pubbliche dichiarazioni. Il passato è cosa fritta.

Rota è il nuovo proprietario e presidente del Rimini. Lo eredita in serie D e ha dalla sua il compito di rivitalizzare un ambiente deluso e insoddisfatto non solo per la retrocessione maturata a tavolino per decisione del Consiglio Federale, ma soprattutto per la crisi che anche il calcio nella città capoluogo sta vivendo. Riuscirà il nostro eroe nell’ardua impresa? Ai posteri l’ardua sentenza. Di certo sembra aver convinto subito anche i più scettici.

Il benvenuto glielo ha dato subito l’Amministrazione comunale di Rimini: “È nostro dovere - hanno detto dall’ufficio stampa di Palazzo Garampi - esprimere i migliori auspici di buon lavoro ad Alfredo Rota, nuovo pro-

prietario del Rimini Calcio. Un imprenditore che, questa è la prima impressione, pare avere le idee chiare sulle mosse presenti e futuro del glorioso club biancorosso. Come amministrazione comunale, oltre a confermare la massima disponibilità a collaborare e a profilare sinergie tra Ente pubblico e la società per sostenere nei modi più efficaci lo sforzo a favore del calcio e in generale dello sport riminese, abbiamo ancora una volta teso a sottolineare il valore non solo commerciale di un brand come quello biancorosso.

Li c’è lo sport come leva sociale e d’integrazione per la crescita della comunità soprattutto per ciò che riguarda i settori giovanili; lì c’è una storia che va oltre il secolo di vita; lì ci sono le gioie, le emozioni, anche le sofferenze individuali e collettive di una vicenda che racconta un’idea di comunità. Alfredo Rota non diventa proprietario di una azienda ‘normale’ ma di un pezzo di patrimonio comune in cui in tanti si sentono coinvolti, un azionariato diffuso di sentimenti che va ogni giorno rispettato. Ci sarà tempo nei prossimi giorni e nelle prossime settimane per definire i punti della collaborazione tra Comune di Rimini e nuova proprietà. Lo faremo esclusivamente nell’interesse di tutelare il Rimini Calcio, lo sport, la città”.

In bocca al lupo ad Alfredo Rota. Saranno i fatti a dire se è o meno la persona giusta per il futuro del Rimini nel calcio nazionale.

AQUAFAN[®]

Riccione

WE ARE

BACK!!



di
Vittorio Pietracci
hanno collaborato
Elio Pari e Pasquale Mancini

MIMMA SPINELLI

La donna del Civismo con la “sua” Coriano nel cuore

Rieccoci. In 20 anni che ci conosciamo la Mimma ed io ci siamo trovati tante volte di fronte. Il tempo mi ha fatto apprezzare questa donna, aldilà dell'incarico che svolge e delle simpatie politiche che ha. Alla fine di ogni telefonata, di ogni incontro, di ogni conferenza mi ha dato sempre la possibilità di riflettere su quello che aveva appena detto. Non è da tutti, ve lo garantisco. Ci sono dei personaggi che passano e vanno, ce ne sono di altri che invece rimangono. Lei appartiene a quest'ultima categoria. Mai fuori dalle righe, mai una parola od un commento di troppo, sempre attenta, precisa, minuziosa ed efficace. Tante volte le ho posto la domanda “Cosa farai da grande?”, ma lei è talmente innamorata della “sua” Coriano che ha sempre sviato. E come potrebbe essere altrimenti?

E' la prima dopo decenni di governo di centrosinistra ad aver annientato il Pd in due consultazioni elettorali consecutive, ha costruito una lista (Progetto Comune) che è il suo fiore all'occhiello da portare al tavolo del civismo a cui lei tiene tanto, ha governato il paese con la caparbia e la convinzione di potercela sempre fare e non è mai retrocessa di un passo. Nemmeno quando ha perso. Ha sfidato un “hombre de partido” come Rizio Santi alla Provincia ed è stata sconfitta per un solo voto. Pensate alla corazzata Potiomkin che si scontra con un natante di medie dimensioni. Eppure ha sfiorato l'impresa. Sì, direte voi, Davide è riuscito a battere Golia. Ma lei ci era riuscita già due volte e solo i giochi di potere le hanno impedito di fare il tris.

Ma Mimma non è solo un sindaco e non è solo un personaggio politico. Chi la conosce bene può confermarlo. E' una mamma esemplare, una donna che ama la libertà e che vive di coerenza, una che non si piega e neanche si spezza. La cercano in tanti, la chiamano, la invitano, la vogliono ai tavoli romani, la corteggiano i grandi partiti dell'arco moderato e liberale. Ma cosa farà da grande Mimma Spinelli da Coriano? L'abbia-



mo incontrata, come sempre con molto piacere e abbiamo chiacchierato un po'.

Sindaco Spinelli, partiamo dalla fine. Avete predisposto un cartellone di eventi di una consistenza notevole. Non solo per gli ospiti, ma anche per i contenuti. Una reazione a tutto quello che abbiamo passato?

Questo cartellone è frutto di un lavoro sinergico del territorio, della voglia di tornare a vivere, insieme, momenti spensierati e soprattutto di rilanciare il nostro stesso territorio. L'amministrazione comunale ha dato l'occasione, lo spunto, si è fatta fulcro della tanta voglia di ripartire che stava esprimendo tutto il paese dal capoluogo alle frazioni

La riappropriazione degli spazi è una delle priorità che tutte le amministrazioni comunali stanno inseguendo dopo il Covid. Quando si parla di movida, di spiaggia, di aggregazioni si rischia sempre di esagerare. Ma voi avete addirittura dato il via ai matrimoni all'aperto...

Stiamo cercando tutte le risposte possibili, mantenendo alto lo standard di sicurezza, per sopperire al tanto tempo perso nei mesi scorsi da tutti noi e dalle imprese. Il poter celebrare i matrimoni all'aperto, in realtà, già era possibile utilizzando lo spazio del castello, abbiamo aggiunto anche la piazza antistante il municipio per poter dare l'occasione ai parenti ed amici di assistere alla cerimonia visto che per utilizzare la sala della giunta, il luogo deputato ai matrimoni, il numero dei partecipanti ammissibile al momento è estremamente ridotto.

Lei da tempo insiste sul brand “Terre di Coriano”. Quasi a volersi rintanare nel proprio orticello oppure ad indicare alla Coriano produttiva che solo insieme si cresce?

Assolutamente la seconda che lei indica nella domanda. Terre di Coriano è sì la ricerca di una identità territoriale che permetta di unire questo grande comune, ricordo che per estensione è il secondo della provincia, fatti salvi i comuni montani dell'alta Valmarecchia, ma

è anche il segno di dire a tutti gli altri comuni *“Noi ci siamo con le nostre peculiarità per partecipare insieme alla costruzione della Romagna”*. Sono pienamente convinta che solo insieme si possono raggiungere grandi risultati e che esprimere le differenze dei vari territori non può far altro che arricchire l’offerta, anche turistica, di tutta la provincia facendo sì che ognuno ne tragga vantaggio. Del resto la realizzazione del marchio è stata anche finanziata da Destinazione Romagna, quindi non siamo i soli a crederci.

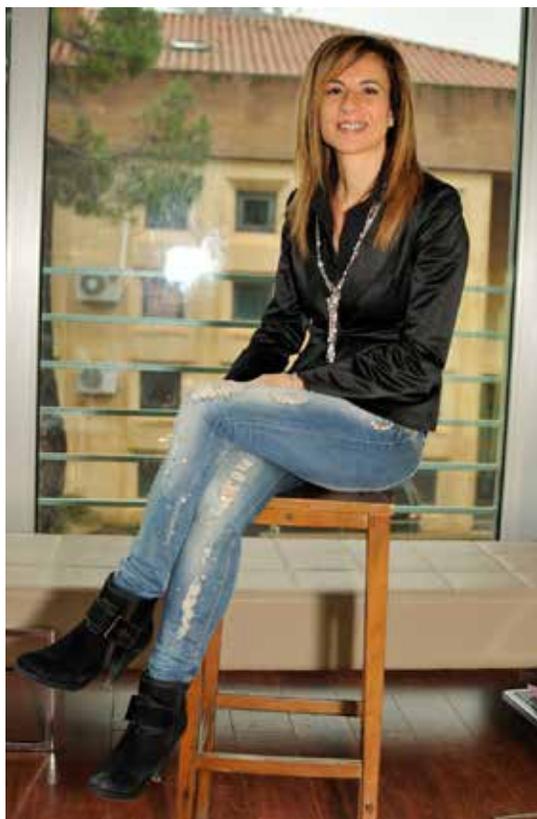
Turismo cosa significa per Coriano? Ruralità, cultura, originalità, produzione?

Sono proprio queste le caratteristiche di Coriano e le sue peculiarità non solo sono una nostra ricchezza, ma danno punti ulteriori all’attrazione turistica che la costa offre. Non abbiamo grandi alberghi ma decine di B&B, strutture agrituristiche e ristoranti situati in luoghi incantevoli e pieni di pace che possono offrire anche ai vacanzieri che amano il mare momenti di grande serenità. Se a questo poi aggiungiamo che Coriano ha anche una lunga storia, uno dei teatri più frequentati della provincia e che fa parte della “valle dei motori” grazie al museo dedicato a Marco Simoncelli, direi che le carte le abbiamo tutte. Il turismo non è solo fine, ma strumento affinché si inneschi il volano dell’economia di tutto il territorio. Le eccellenze enogastronomiche non sono solo un business, ma bandiera e amplificatore di tutta l’economia.

Costa-entroterra. Un dualismo che segna la storia della nostra Romagna. Gli opposti si attraggono, dicono...

Come le dicevo non parliamo di dualismo, ma di complementarietà: non siamo opposti, ma costa e entroterra hanno entrambe caratteristiche utili l’una all’altra. Non possiamo, quindi, parlare di dualismo e attrazione, o almeno non dovremmo, ma di offerta comune di una ricchezza incredibilmente vasta. Dalle nostre colline coltivate a vino ed olio si scorge il mare, forse è anche grazie all’aria che giunge dalla costa a fare di questi frutti delle vere eccellenze. E sicuramente chi visita la costa non può far a meno di guardare alle colline che si affacciano sul mare per coglierne la magia e immaginare la bontà dei frutti che danno.

Ci spiega in sintesi il progetto “Coriano riparte”?



#CorianoRiparte è il progetto che l’Amministrazione ha messo in campo, durante il periodo di lockdown per aiutare, grazie ad azioni ma anche attraverso una raccolta fondi, le aziende del territorio e di conseguenza le tante famiglie che del loro lavoro vivono. Da subito non abbiamo chiesto solo fondi, ma soprattutto che “il mondo del privato” contribuisse con idee e disponibilità al confronto per trovare insieme la chiave per riaccendere i motori dell’economia. “Duemilaeventi” è nato proprio così, dall’esigenza del territorio e grazie ai finanziamenti messi in campo da amministrazione e donazioni. Certamente Coriano Riparte non si esaurisce qui e siamo già allo studio di altre strategie per giungere al più presto a “Coriano corre veloce”.

Non le rimane molto del suo secondo mandato da sindaco. Su cosa punterà soprattutto in questa fase determinante perché è la conclusione del suo percorso amministrativo e perché è quella più importante per il rilancio post Covid?

Continuerò insieme alla squadra di Progetto Comune ad investire in scelte concrete per i cittadini. Abbiamo in corso un piano dei lavori pubblici che completerà tutto quello che è stato intrapreso in questo mandato. Stiamo predisponendo i bandi per la gestione del teatro e degli impianti sportivi e siamo impegnati su alcuni progetti in collaborazione con ACER per la costruzione di alloggi vincolati ad essere usufruiti dagli anziani.

Lei da sindaco ha avuto la possibilità di lavorare con una Giunta davvero competitiva. Il fare squadra è stato decisivo per Coriano?

La squadra competitiva e coesa è il valore aggiunto di

un sindaco. Chi si pone, nel “ruolo di comando” come unico salvatore della patria in realtà è debolissimo nei confronti di tutta la città. Per avere prontezza nelle risposte ai cittadini bisogna saper ascoltare tutti, avere una capacità di intervento con azioni che abbiano una visione a 360 gradi. Questa visione la puoi avere solo se ti confronti e metti in gioco tutte le competenze. Se a Coriano, io corianese di adozione, non avessi operato in tal senso, non avrei avuto neanche una possibilità di sanare una situazione amministrativa allo sbando. Coriano era un feudo politico in cui le decisioni venivano prese da politici nelle sedi “partitiche” e non tra la gente come facciamo



Mimma Spinelli insieme all’assessore Anna Pazzaglia

noi di #ProgettoComune.

Una delle promotrici del civismo in Italia è stata lei. Come sta andando?

Sono portavoce regionale del Movimento Civico PER (Progetto Emilia Romagna). Il civismo è un modo di intendere la politica, una impostazione differente che ha consentito al nostro gruppo di partecipare alle Regionali in Emilia-Romagna. Oggi abbiamo il Consigliere, anzi il primo consigliere regionale civico, Marco Mastacchi, che si sta impegnando su più temi importanti per i comuni. La prospettiva è nazionale, infatti siamo presenti in altre Regioni e si sta lavorando per aggregare.

Chiudiamo con una domanda che sappiamo poco adatta al momento. Ma la gente vuol sapere. Dove la vedremo dopo Coriano? Se ne dicono tante in giro a cominciare dal fatto che lei è una delle poche che ha dato scacco matto al Pd e per ben due volte. E cosa lascerà a chi prenderà il suo posto?

Su di me se ne sono dette talmente tante a Coriano e in Provincia che ormai negli ultimi 100 metri credo i miei oppositori non possano aggiungere altro per mancanza di idee. Amo Coriano e quando si termina un ruolo come quello che i cittadini mi hanno concesso, quando si interpreta il ruolo da sindaco come ho fatto io con un modus differente rispetto ai politici di professione credo che l'unica cosa da lasciare a chi viene dopo è un grosso impegno: continuare a mettere al centro le persone e la loro felicità, lavorare con intuito e visione, essere sempre orgogliosi dei 10.500 cittadini del proprio territorio, delle eccellenze e continuare a portare *Coriano al centro del Mondo* come ho fatto io.

Di più, sul suo futuro, la Mimma non svela. Non sono

difficili da immaginare, però, scenari e palcoscenici più grandi di quello attuale. D'altronde l'area in cui lei sviluppa il suo agire è chiaramente lontana dal centrosinistra. E da quest'altra parte per vincere, dove ancora il Pd primeggia o dove potrebbe tornare a farlo, servono persone vincenti. Senza ricorrere alle solite e deludenti candidature piovute da Roma che fin qui hanno fatto più di un buco nell'acqua. La Spinelli non ha tessere di partito e questo la rende ancora più appetibile. Avviso ai politicanti: non gliene proponete, lei ha addosso l'anima ed il cuore di una donna orgogliosa del suo essere civica. E se questo vi pare poco...



La Spinelli con la prima sposa del dopo Covid.



VENTIS

L'E-SHOPPING PARLA ITALIANO



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

Ogni giorno per te i migliori marchi a prezzi irrinunciabili!

ventis.it MODA ENOGASTRONOMIA CASA CITY

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO

FRANCO NANNI

*Un uomo vero!!!
Campione di calcio e solidarietà*



Franco Nanni da Riccione, classe 1944, cresce a “piadina e pallone” nelle giovanili della Rimini Calcio, partecipando ai primi ritiri alla “Cantoniera” e giocando tre stagioni in Serie C sotto l’Arco D’Augusto.

Un altro Franco, il compianto Micheloni talent scout biancorosso, uno che di pallone sapeva tanto, lo scopre, lo valorizza, quindi lo cede nel 1965 al Venezia in Serie B, dove “il nostro” conquista subito la promozione in massima serie, debuttando in Serie A il 18 settembre 1966 (Milan-Venezia (2-1)).

Franco in quella annata totalizzerà 20 presenze nella massima divisione con i lagunari che però retrocedono, cosa che avverrà anche l’anno successivo dalla Serie B alla Serie C.

Nanni gioca quindi il suo ultimo anno in laguna in terza serie nel 1969.

Ma le sorprese sono dietro l’angolo per il ragazzone romagnolo. Il Verona che lo aveva a lungo seguito, lo riporta in Serie A. Il personaggio è uno che in mezzo al campo gioca a testa alta, ricopre diversi ruoli... Una specie di araba fenice. Poi i gialloblù si ritrovano tre ruoli coperti al prezzo di uno. Prima mezz’ala, quindi mediano, sta bene pure sulla fascia e anche da libero funziona alla perfezione.

Il giocatore ha pure la capacità un secondo prima degli altri, di capire e anticipare l’azione, rilanciare il contropiede, avendo già all’epoca una visione moderna, da atleta funzionale al calcio che verrà. Tra gli scaligeri, da calciatore, Nanni arriva quasi fino al termine della carriera (salvo una stagione in Serie B nel 1974-1975), giocando quasi sempre come terzino destro. In Coppa

Italia, siamo nel 1975/76 con la casacca veronese perde la finale di un soffio contro il Napoli.

Poi ritorna al Rimini di Cesare Meucci (serie B), prima di appendere i classici scarpini al chiodo, per amore di una figlia alla quale non voleva far cambiare ancora città e scuola.

“Tutto vero - spiega l’ex difensore di Rimini e Verona - Se non fossi tornato a Rimini nel 1976, in quella stagione e altre successive, magari avrei potuto arrotondare a 600 le mie presenze in serie A.

Invece mi sono fermato a

quota 500 e passa. In quegli anni era troppo importante per me dare stabilità alla famiglia. Specialmente alla primogenita che iniziava la scuola e non volevo sbalotlarla da un posto all’altro. Così ho deciso di rinunciare a tre anni di contratto con l’Hellas, firmando per il Rimini. Oggi ripensandoci da calciatore... forse sarebbe stato meglio se fossi restato dov’ero.

A Rimini un uomo perbene come Cesare Meucci, l’allenatore che portò i biancorossi per la prima volta nella storia del sodalizio in cadetteria, era stato esonerato. Al suo posto arrivò Helenio Herrera mister “grande firma”, che però non poteva fare il tecnico a causa di una lunga squalifica subita in precedenza. Angelo Becchetti per la Federazione e per il Rimini era l’allenatore con il patentino, quello che figurava in distinta, come si diceva allora. Ma Herrera dava indicazioni, stava sul campo, curava la tattica, faceva la formazione e stava di nascosto nello spogliatoio.

Finché una domenica non venne pescato sul fatto durante un match, alla fine del primo tempo dall’arbitro Menicucci... Li successe il caos. Io con il mio carattere non ero abituato a situazioni del genere. No, ripensan-

docci non ho fatto a quel tempo la miglior scelta.

Ma è andata così e non si torna indietro. Poi, sempre per quel cuore che mi batte dentro sempre troppo forte, terminata la mia esperienza da atleta ho fatto il dirigente a Rimini, dando una mano importante alla causa biancorossa.”

Ma la seconda vita di Franco Nanni è davvero emblematica e si distingue nel campo della solidarietà. Specialmente verso ex calciatori in assoluto stato di bisogno.

“Questo è un percorso interiore e personale che ho voluto portare avanti sin da subito. Quando ho smesso la fase attiva di giocatore. Volevo aiutare gli altri, anche per le esperienze personali che ho vissuto strada facendo. Sono amico da anni di Ramon Alfonseda, ex centravanti e capitano del Barcellona. Da Verona alla Spagna ormai è diventato storico il gemellaggio con i veterani dei Blaugrana. La Agrupacion de Veteranos del Barça è una vera e propria istituzione in Catalogna.

Vantano un museo dentro lo stadio dove raccontano e vivono la storia del club, aggiornandola di continuo. Hanno una sede importante per iniziative di solidarietà. Sono un mondo a parte nel fare del bene. Ho appreso tanto da loro. Il lavoro che hanno compiuto i catalani e che abbiamo in parte mutuato e stiamo facendo noi, è rivolto ad ex giocatori che vivono post attività un passaggio di vita difficile, in alcuni casi drammatico.

Questo modello di solidarietà e sostentamento è per noi motivo di grande orgoglio e abbiamo creato la A.S.D. ex calciatori Hellas Verona che è diventata ormai da tempo un modello in Italia”.

Ma di cosa vi occupate nello specifico??

“L’Asd Ex Calciatori Hellas Verona Onlus, ci racconta Nanni, nasce da una iniziativa mia, di mister Osvaldo Bagnoli, e ex come “Ciccio” Mascetti e Sergio Maddè nel 2009. Anche noi abbiamo la nostra sede all’interno dello stadio “Bentegodi “a Verona. Dopo averci pensato tanto, abbiamo dato vita all’Associazione, che poi non è stata altro che l’ideale continuazione di quei Gialloblù 70, che all’epoca era protagonista del più importante campionato italiano di veterani. Siamo affiancati da altri “magici” protagonisti della storia Hellas, come Nico Penzo, Pierino Fanna e Gigi Sacchetti, che sin dalle prime battute hanno abbracciato immediatamente ciò che avevo in mente.

L’Associazione si occupa prevalentemente di mettere a sistema un certo tipo di beneficenza, mirato e curato nei dettagli, attraverso l’organizzazione di eventi sportivi e di intrattenimento il cui ricavato è suddiviso ad altrettante associazioni ed enti di volontariato del territorio veronese e non, tutti meritevoli.

Servire disinteressatamente è il motivo che caratterizza i membri dell’Asd che a titolo assolutamente gratuito si adoperano per realizzare progetti che hanno permesso loro di raccogliere oltre 170.000 euro in pochi anni. All’Asd Ex Calciatori Hellas Verona hanno aderito anche liberi professionisti come medici, avvocati e commercialisti, esseri umani che nel proprio tempo libero mettono a disposizione le proprie competenze per assistere e sostenere i progetti dell’associazione.

L’Asd Ex Calciatori Hellas Verona Onlus, grazie alla storica amicizia tra la mia persona e come detto sopra Alfonseda, vanta uno storico e proficuo gemellaggio anche fuori dal confine italiano. Abbiamo una visione e una comunione d’intenti unica. Oltre alla grande forza che ci spinge dentro. I rappresentanti delle due Associazioni uniti nella creazione di iniziative di autentica solidarietà. Aiutiamo veramente chi ha bisogno, necessità: tendiamo la mano nel quotidiano a chi bussa alla nostra porta. Diamo sostentamento giorno dopo giorno. Paghiamo ad esempio spese mediche, affitti, curiamo la parte psicologica di ex colleghi in vero stato di indigenza e molto, ma tanto altro ancora.”

Ma quante vite ha vissuto in una sola Franco Nanni??

“Behh...Quella da calciatore è sicuramente una. Il curriculum parla da solo. Direi che nello sport ho fatto la mia parte...Quindi dopo aver lasciato il football ho prevalentemente pensato a stare vicino ai miei cari. Avevo un fratello down che amavo, scomparso da pochi anni. Da lui ho raccolto affetto, amore, semplicità nei gesti, negli sguardi, tutti valori che non sono in vendita ma segnano l’anima in positivo. Ho giocato tanto a scacchi con la sofferenza....Mia figlia a 9 anni si è ammalata. Le condizioni mediche erano disperate...”

Io ero moralmente a terra. Ma la “botta” peggiore arriva tra capo e collo nel 1978. In un brutto incidente stradale e anche tu lo ricordi bene perché già a quei tempi raccontavi storie di calcio e vita, persi mia moglie. In quei tragici frangenti ho compreso davvero quanto fosse importante proseguire anche la parte di un cammino maledetto.

Ho realizzato interiormente una scelta importante,



seguire la via del cuore. Ho aggiunto forza alla forza, ho rivolto il mio sguardo alle persone che stavano peggio di me.

In quello ho trovato il fabbisogno per superare tutto. Anche se le ferite restano sempre e non si cancellano. Ma alla fine il fosso è stato saltato. Il tutto lo puoi racchiudere in una parola, di cui spesso si abusa: AMORE”.

Però hai trovato grazie alla tua forza anche un gran finale.

“La vita è come un film, a volte, spesso. Ero davvero a pezzi dopo la morte di mia moglie. Ma la sceneggiatura del bene che fai...porta a volte altrettanto bene ai finali dei racconti. Ero andato in Brasile, mentre mi occupavo delle ragazze, le mie figlie che stavano crescendo. Da Riccione, poi a Rimini, Venezia, Verona il calcio... Il mondo in una mano. Di colpo puff... Come era cambiato tutto.

Dentro, intorno e fuori. Comunque, tornando alla storia, seguo questi amici che portavano se ricordo bene aiuti ad un sacerdote in Brasile. Faccio anche questo viaggio per distogliere la mente dalle solite cose. Ero in contatto sul posto con un procuratore sportivo e qualche allenatore. Mi invitarono a vedere, seguire gli allenamenti e le partite del grande Zico.

Ci vado, dopo molte pressioni, ma avevo problemi a capire e comprendere la lingua. Conosco laggiù una ragazza che mi aiuta nell'impresa di comprendere, parliamo tanto io e lei. Qualche giorno dopo rientro in Italia, torno nella Perla Verde. Ma arriva pure una sor-



presa: questa bella signorina arriva a casa mia. Proprio a Riccione.

Lei una cittadina del mondo, hostess professionista al seguito del Re di Spagna, che 12 mesi dopo diventa mia moglie.

Se l'avesse scritto anche il miglior sceneggiatore la storia, quella dove prima dell'ultimo colpo di scena, già ti aspetti la famosa parola THE END, non avrebbe potuto fare di meglio.

La mia nuova vita riparte da lì... Non so quanti capitoli oggi Franco Nanni abbia scritto. Ma credo di poter dire che nel bene e nel male sono felice”.





MISANO CIRCUIT TOUR

Alla scoperta
del tempio mondiale del motorsport.
Discover
the world motorsport temple.

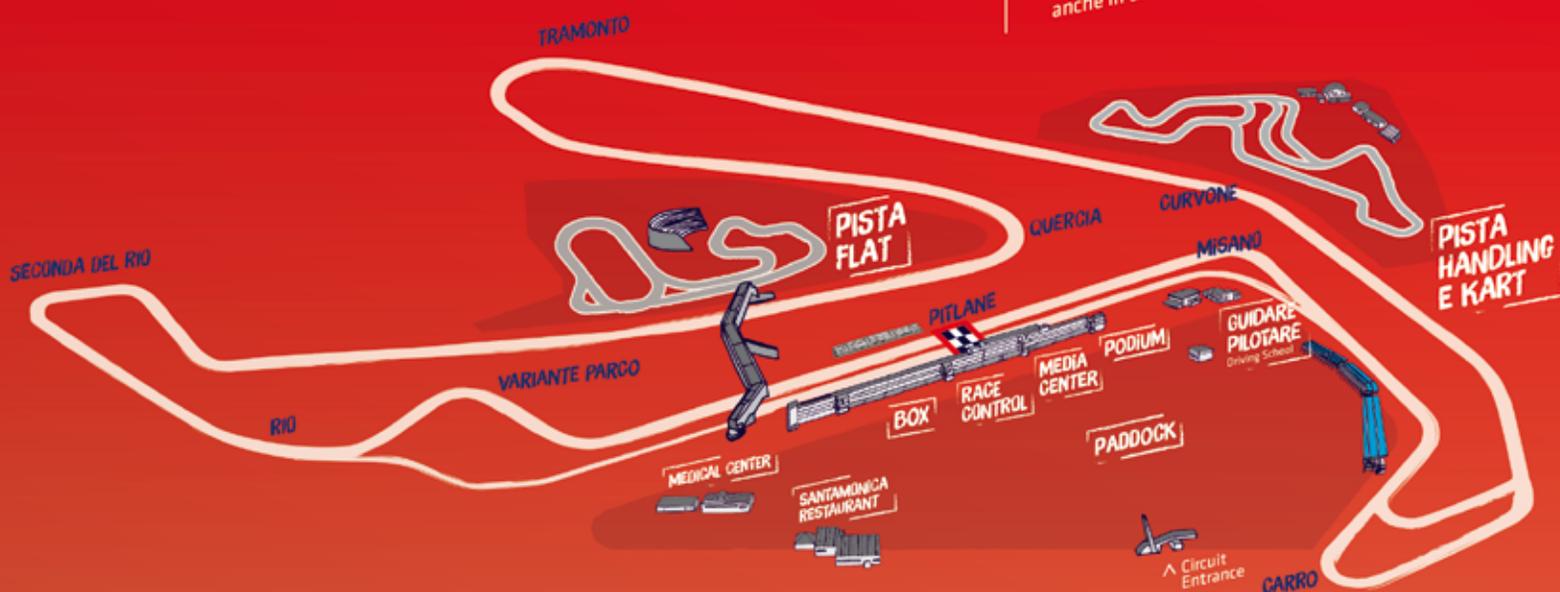
CALENDARIO 2020

Date soggette a possibili variazioni

LUG	2 / 3 / 10 / 13 20 / 21 / 27
AGO	3 / 4 / 5 / 10 / 11 12 / 13 / 17 / 18 19 / 24 / 28 / 31

Su prenotazione e in base alla disponibilità
dell'impianto sportivo sono possibili visite
anche in altre date dell'anno.

WELCOME TO THE RIDERS' HOME!



INFO: visitmisanocircuit@misanocircuit.com - misanocircuit.com



ELENA SABATTINI

l'incanto e l'incontro

A Rimini in via Dante ad angolo con via Castelfidardo dal 2013 si affaccia una bellissima Boutique con cinque grandi vetrate, da sempre mia meta preferita durante le passeggiate in centro. Resto sempre incantata di fronte a quelle esposizioni, fatte non solo di capi di abbigliamento assolutamente esclusivi, ma anche da varia oggettistica personale fino ai complementi d'arredo, tutti combinati in una serie di composizioni che li fanno apparire come legati da un filo conduttore invisibile, come se fosse una originale ricerca storica. E una delle esposizioni più risonanti di *home design*, è sicuramente quella dedicata all'artista **Fornasetti** con i suoi piatti ipnotici, sempre diversi e raffinati. Mi incanto continuamente a guardare quel grande insieme del bello ricercando in ogni oggetto le particolarità. Ecco quello che mi succede ogni volta che mi trovo davanti alla *Sabattini Boutique* dove per anni, più per soggezione che per altro, non sono mai riuscita ad entrare.

Conoscevo la proprietaria, si chiama Elena, attraverso amici comuni e grazie a questa intervista non solo ho trascorso un piacevole pomeriggio con lei, una donna squisita con una grande professionalità, ma soprattutto ho conosciuto la sua *Wunderkammer*, ovvero la sua ca-

mera delle meraviglie, uno spazio di conoscenze e percezioni dove ha trasferito le sue passioni e dove accoglie le persone come fossero nella sua casa tra libri, fotografie e musica.

Prima di arrivare concretamente a questo spazio così ricercato, qual è stato il tuo percorso formativo?

«Ho avuto dei nonni poliedrici, due ceppi familiari di cui non posso non tenerne conto perché *“tutto quello che siamo è quello che respiriamo”*. La passione per la moda nasce dalla famiglia paterna che negli anni '40 cercava e produceva collezioni di maglieria, una passione tramandata ai figli e poi mio padre e mia madre a me. Molti riminesi ricorderanno *Il gomitolo d'oro*, tra i primi e più conosciuti negozi di vendita al dettaglio del Riminese e mia madre **Dodi**, che successivamente ha trasformato con successo una semplice attività di rivendita di maglieria di famiglia in un vero e proprio negozio di abbigliamento. Mentre io negli anni '80 mi ero iscritta all'Istituto Europeo di *Design*, sezione moda, a Milano. Mi occupavo di consulenza di moda, ma ero anche predisposta al disegno, per cui ho fatto illustrazioni, disegnato collezioni collaborando con vari stilisti, ma soprattutto mi ha forgiato Milano. Una città che mi ha permesso di interagire

con persone che venivano dal Giappone, dall'America, Svizzera, Inghilterra e che mi hanno dato la possibilità di vedere le cose con prospettive diverse. Poi come succede nella vita arriva il momento delle scelte e a Rimini c'era da parte dei miei genitori, l'interesse che qualcuno continuasse con la loro attività. Essendo, rispetto ai miei fratelli, quella più coinvolta nell'ambiente della moda, ho iniziato a lavorare tranquillamente e in ombra nell'attività di famiglia, proseguendo a fare consulenze, e continuando a portarmi dietro tutto quel *background* che mi dava Milano con le sue mostre, l'arte, la fotografia. Per cui appena la casualità mi ha prospettato un nuovo spazio dove mettermi in gioco, senza buttare via nulla di quello che aveva fatto la mia famiglia anche in termini di tradizione commerciale, ho deciso di mettermi alla prova con il mio patrimonio conoscitivo e le mie esperienze».

Hai aperto nel 2013, ma già avevi una idea precisa di quale sarebbe stata la tendenza che avresti seguito e come procedere nelle tue scelte?

«Prima che questo luogo diventasse uno spazio di un certo tipo avevo già improntato dei progetti che poi lasciavo in *stand by*, come avessi avuto una scatola dove riporre le mie cose. Progetti che nascevano da un'ispirazione grazie all'incontro con persone affascinanti, intense e originali, dotate di una grande poesia interiore che mi capitava di conoscere durante i miei viaggi per lavoro a Parigi, Milano e negli *Showroom*. Ed è stato grazie a una sorta di empatia che si sono costituite delle amicizie e dei progetti. Uno di questi bellissimi incontri è stato con **Meo Fuscioni**, alias **Giuseppe Imprezabile**, un aromatario del nostro secolo. Persona meravigliosa con la quale casualmente mi sono trovata a interagire durante una sua esposizione, dove vedo una card e leggo **Rainer Maria Rilke**, ed è spiegata tutta l'ar-



chitettura olfattiva di un profumo che si chiama “*Notturno*”, un elogio alla poesia, un accordo di inchiostro e rhum, frutti lasciati a maturare a lungo, come fossero memorie. Ecco, **Meo Fuscioni** mi ha fatto vivere un'esperienza sensoriale che si ripete per ogni suo profumo, ma soprattutto una storia da raccontare, per cui era perfetto per la mia *Wunderkammer*, pensata come a un luogo per dare voce su tutto quello che accade da un punto di vista di ricerca nel mondo. La stessa cosa è successa con **Angelo Gallamini**, un altro grande amico, che ha iniziato la sua avventura 30 anni fa importando tessuti dal lontano Oriente fino a quando ha deciso di realizzare una sua produzione di tessuti per abbigliamento. A settembre in occasione dell'evento di *Giardini d'Autore* al Castello Sigismondo, avendo avuto l'invito di allestire alcuni spazi sul tema il “*Visionario*” di **Federico Fellini** mi sono rivolta a **Gallamini**, con cui c'è stata una collaborazione creativa. La sua azienda per l'occasione ha creato un capo davvero unico e irripetibile: una cappa in tessuto di organza con fiori a rilievo nei toni di colore arancio e rosso e la parte interna in cashmere con la scritta *Amarcord* realizzata in paillettes oro. Posso dire che ogni persona o azienda che ho incontrato sono frutto di un incontro speciale che hanno sempre di più caratterizzato le mie scelte».

Quindi l'essenza di questo spazio è il raccontare, perché ogni manufatto, oggetto, arredo ha una sua storia?

«E' questa la vera essenza di questo luogo. Ogni azienda ha una storia, e per questa ragione ho approntato una mia scelta selettiva, il *made in Italy* delle eccellenze. All'interno del negozio ho creato un privé di collezioni realizzate da “*Atelier contemporanei*”. Chi compra uno di questi capi ne seleziona anche l'esclusività. E a proposito dell'esclusività ad esempio c'è un'azienda che si

ispira a un'antica arte giapponese detta *Kintsukuroi* che ci insegna che le difficoltà, le fratture, le fragilità possono esaltare l'unicità di un prodotto e per questo che i Giapponesi quando un vaso si rompe decidono di saldare i pezzi anziché gettarli. Le crepe vengono riempite da pasta d'oro o d'argento a sottolinearne l'importanza e il vaso riparato diventa così ancora più prezioso, ed è da questa filosofia che **Ibrigu** si ispira, trasformando *Kimoni* o *foulard vintage* e altri pregiati tessuti provenienti dall'Anatolia e dalla Via della Seta. Questa azienda svolge un lavoro altamente sartoriale, i *kimono* vengono smontati per preservarne le stampe e ricuciti sartorialmente, inoltre viene identificata la loro preziosità da un simbolo che si chiama *Kamon*, uno stemma di famiglia che viene tramandato attraverso generazioni. Quello che viene fatto è un gran lavoro di precisione, minuzioso, rispetto per il passato e del tessuto che rivive nel presente. Ogni volta che ci si incontra con questa azienda negli appuntamenti della moda, non avviene un incontro di lavoro, ma è un abbraccio denso di significati che porto con me nel mio spazio. Succede anche con le designers **Huda Baroudi** e **Maria Hibri** co-fondatrici dell'azienda libanese **Bokja** che produce pezzi di arredamento e accessori fatti a mano. Dietro ogni singolo pezzo: cuscini, tavoli, divani, c'è una rete di artigiani, falegnami e designer locali uniti dalla stessa filosofia, di mescolare gli elementi fra diverse culture per realizzare "un grande abbraccio nel mondo". Tutto quello che c'è in questo spazio ha una storia da raccontare. Ecco perché per me scegliere è fondamentale, distaccarsi da quello che è un *brand system*, ma scegliere un qualcosa per se stessi. Scegliere un capo



esattamente come si compra un quadro».

Io che da un'ora ti ascolto posso affermare che questo spazio è davvero una camera delle meraviglie che rispecchia la tua anima e che ti piace condividere con chi cerca la bellezza e un "tempo ritrovato". Ma sono fortemente convinta che sia anche il frutto della tua capacità di accoglienza e relazione con gli altri che ti hanno fatto fare sempre scelte opportune... o forse sbaglio?

«Sì la mia anima c'entra molto con le mie scelte. Da anni sono scollegata dalle firme, compro quello che mi piace mai una collezione intera, perché non amo la staticità ma ho sempre voglia di approfondire e mescolare eccellenze. Personalmente trovo che oggi sono pochi i creativi degni di interesse. Sono convinta che essendo la moda espressione del nostro tempo, una società che non è capace di assimilare la sua stessa bellezza inevitabilmente decade, poiché non comprende e non valorizza la sua tipicità. Oggi è tutto veloce, anche le collezioni, ecco perché preferisco stare fuori dal coro. Chi entra nel mio negozio deve prendersi del tempo e concedersi un'esperienza. Innanzitutto, l'emozione! Mi ritengo comunque fortunata perché ho incontrato davvero persone con cui c'è stata subito empatia, che hanno

arricchito la mia esperienza professionale, e con le quali ho avuto un'improvvisa sintonia d'amore».

Esco dalla *Sabattini Boutique* come se fossi entrata in un bosco ricco di vegetazione, ricordo di esserci entrata attraverso un sentiero ma poi di essermi amabilmente persa in qualcosa di magico, non era più il bosco ma forse un universo, una camera meravigliosa, una scatola, lo spazio, l'incanto, l'incontro. Anch'io folgorata da tanta bellezza.

SPADARELLA
gioielli
RICCIONE



Intervista al sindaco di Cattolica **MARIANO GENNARI**

Il nuovo lungomare ‘Rasi - Spinelli’ è sicuramente uno dei progetti più ambiziosi del sindaco Mariano Gennari e quello su cui la Giunta gioca la partita più importante. A che punto siamo e quali saranno i prossimi passaggi?

“Tecnicamente siamo nel cuore della seconda fase del bando. Degli iniziali 52 progetti pervenuti la commissione di gara, presieduta da Alberta Ferretti, ha individuato le tre proposte finaliste. La proclamazione della graduatoria provvisoria è attesa per fine agosto. L’ottimo riscontro di partecipazione ha confermato il grande appeal della nostra città e l’interesse suscitato da questo concorso.

Una soddisfazione per la nostra comunità ed una straordinaria sfida raccolta dai professionisti. Un investimento importante per il futuro della nostra città, per il nuovo volto del waterfront della Regina. L’idea fondante è quella che il nuovo lungomare rappresenti un elemento di unione tra la città e l’area balneare. Siamo convinti che i progettisti sapranno mettere su carta le nostre suggestioni. Allo stesso tempo sono soddisfatto dalla risposta dei cattolichini, è davvero un’opera attesa da tutta la comunità, con il sostegno di tutti possiamo raggiungere un risultato davvero ottimo

Accanto al lungomare, un altro progetto è legato alla riqualificazione dell’ex circolo tennis Leoncavallo. Questo intervento può contribuire a rilanciare il settore del turismo sportivo nella Regina?

“Un progetto di qualità che mostra un cambio di passo rispetto al passato. Un buco nero che avevamo promesso di eliminare. Sorgerà un circolo tennis degli anni 2000 che darà possibilità ai ragazzi di Cattolica di intraprendere questo sport, con Giorgio Galimberti che proseguirà la sua attività imprenditoriale attraverso la prestigiosa accademia nella nostra città. Questa è soprattutto una occasione turistica. La città ha bisogno di riappropriarsi al più presto di un spazio da troppi anni lasciato all’abbandono. Finalmente da un paio di settimane sono iniziate le opere più percepibili da tutti dopo la conclusione della fase tecnico-burocratica.

Una riqualificazione che va avanti lasciandosi alle spalle tutti i tentativi falliti di bloccare un’opera utile alla comunità. Il nome di Giorgio Galimberti ci permette di sognare campioni internazionali del tennis che arrivino a Cattolica ad allenarsi, magari in preparazione a Wimbledon visto il campo in erba. Sicuramente è un progetto che da lustro alla città e sarà di impulso al settore turistico. Migliorerà la percezione complessiva dal punto di vista ricettivo e dei servizi offerti”.

Parliamo proprio di turismo. La stagione 2020



sarà ricordata come una delle più difficili di sempre: dai primi sondaggi, qual è l’impressione degli operatori?

“Confrontandomi spesso con gli operatori del territorio devo dire che vi saranno settori ed operatori che soffriranno meno di altri che invece dovranno affrontare una situazione più complessa. C’è da dire però che tutti stanno facendo fronte a questo complesso momento lavorativo con volontà e piglio positivo, con l’ottimismo che da sempre contraddistingue la comunità di Cattolica.

Quali sono le previsioni per agosto e settembre?

“Gli operatori dell’incoming stanno notando un aumento di volume sia delle richieste che delle prenotazioni, la speranza di tutti è quella di avere un agosto in linea a quello degli altri anni. Fino a diverse settimane fa tutto questo sarebbe stato impossibile anche soltanto da immaginare, oggi è una speranza ed un obiettivo concreto a cui aspirare”.

Quali sono invece le iniziative e gli eventi messi in campo dall’amministrazione per richiamare i visitatori ma anche in chiave promozionale?

“Siamo entrati nell’era della Cattolica 4.0. Abbiamo da poco presentato con “Enjoy Cattolica” i media identificativi e le azioni di marketing digitale turistico. Un linguaggio nuovo, moderno, che ha raccolto dentro di sé le tipicità di Cattolica e del suo territorio. Una sintesi

grafica che solo una sensibilità come quella di Drudi, cattolichino innamorato della Riviera, poteva creare. Vogliamo raccontare la Regina sfruttando i linguaggi e le grammatiche più innovative dei social. Far vivere la vacanza a Cattolica ai giovani ed adolescenti della “Generazione Z”.

Con questo intento sono già approdati in città, ed altri arriveranno, tra i più conosciuti tiktokers, instagrammers e youtubers italiani. Si tratta di veri e propri “idol teen” ed i loro profili raggiungono giornalmente milioni di followers su Instagram e Tik Tok. Siamo soddisfatti di poter offrire anche quest’anno divertimento e qualità con l’Arena della Regina. Grazie all’impegno di tutti gli attori in campo, dagli uffici di Palazzo Mancini ai privati, ogni sera si regaleranno emozioni diverse. Non era facile proporre in questa annata nomi ed eventi di calibro.

Ad agosto ospiteremo grandi nomi della musica italiana come PFM e Daniele Silvestri, della comicità con Giacobazzi e Claudio Bisio. Ed ancora Marco Bocci che porta in scena “Lo Zingaro”. Sino a settembre proiezioni cinematografiche che soddisfaranno i gusti di molti. Siamo fieri ed orgogliosi di quanto sta nascendo sul nostro territorio che va ben oltre a ciò che è visibile. C’è una comunità capace di fare squadra per promuovere il territorio.

Cattolica, come il resto della provincia di Rimini e d’Italia, non è stata risparmiata dall’emergenza Covid. Cosa le è rimasto impresso di quei giorni particolarmente difficili?

“È stato un momento pregno di un alternarsi di emozioni. Preoccupazione iniziale per un nemico sconosciuto. Angoscia per le notizie di cittadini che si ammalavano. Rabbia per i decessi e i contagi che crescevano. Caparbità e determinazione per la voglia di lottare. Speranza quando la decisione di imporre restrizioni

forti alla cittadinanza ha iniziato a dare i suoi frutti. Esaltazione quando il virus si è indebolito e i contagi sono drasticamente scesi. Gioia quando si è aperto un barlume di possibilità per la stagione estiva. Oggi c’è soddisfazione per la convinzione di aver fatto un ottimo lavoro insieme alla cittadinanza”.

Le elezioni amministrative si avvicinano a grandi passi: Gennari è intenzionato a ricandidarsi?

“Ci sono talmente tanti progetti da portare avanti che mi fanno pensare solo all’oggi. Tra qualche mese cominceremo un percorso di riflessione all’interno della maggioranza su una proposta politica del movimento anche alla luce della possibilità di avere al fianco liste civiche per il quinquennio 21-26”.



FINPROJECT

*Guardiamo avanti
per migliorare il presente*

Una società, un team, un gruppo: Finproject nasce a Rimini nel 2010, dall'unione di professionisti nel campo della finanza agevolata in aree come il turismo, il patrimonio culturale e naturale, l'energia, la ricerca, la cittadinanza. Suoi clienti sono gli enti pubblici, le aziende, gli enti di formazione, gli Istituti, le Fondazioni. Una grande avventura e un'impresa innovativa. Ce ne parlano Alessandro Anghileri, coordinatore del team e dei rapporti istituzionali con clienti e organizzazioni partner, e Gianfranco Sanchi, esperto di fondi diretti e responsabile della comunicazione.

Ci raccontate cos'è Finproject?

E' una società che opera nel campo della consulenza e assistenza in materia di finanziamenti pubblici a livello regionale, nazionale e comunitario, disegnando ed elaborando progetti e fornendo assistenza tecnica durante l'intero ciclo delle attività progettuali. Collaboriamo con una vasta rete di esperti, con università e centri di ricerca, sempre collegati all'Europa. Le nostre azioni spaziano su diversi ambiti e si ispirano all'idea di sviluppo sostenibile, partendo da temi come l'economia circolare, il cambiamento climatico e l'impatto sull'ambiente. Alla società contemporanea occorre dare un'alternativa, ed è fondamentale avere dei fondi per sviluppare idee nella direzione di un futuro migliore.

Entrando nei dettagli?

La finanza agevolata ha lo scopo di spingere l'economia. L'Unione Europea predispone ingenti risorse per sostenere azioni attinenti le politiche e i programmi comunitari, e noi aiutiamo i



nostri clienti a ottenerle, mettendo a disposizione le nostre competenze, e l'esperienza necessaria all'adempimento dei compiti richiesti da ogni specifico progetto. Facciamo spesso il paragone con lo sport, noi siamo l'allenatore, l'interlocutore è il nostro atleta, vuole raggiungere dei risultati, e ci chiede: cosa devo fare? Il nostro team ha competenze specifiche per ogni settore e

attività. Servono tanti specialisti che lavorino insieme, come in un sala operatoria, e ci modelliamo in base al settore - turismo, agricoltura, mobilità o industria - e al tipo di progetto. Il nostro lavoro viene sintetizzato nella redazione finale di una domanda, e a volte ciò può sembrare banale. In realtà dietro c'è molta ricerca e professionalità. E come in un campionato le partite si giocano tutte intensamente e con grande energia e collaborazione. A volte si vince, a volte si arriva a metà o capita che si arrivi ultimi.

Qual è la parte più interessante di questo lavoro?

Pensare a qualcosa di innovativo, a qualcosa che non c'è. Per scrivere un progetto coerente, spaziando su vari temi, e mettere insieme un partenariato, ci vogliono almeno sei mesi e un grandissimo lavoro di rete. Ma ti permette di imparare sempre, e ci si misura con tutte le macro-aree europee. E' un costante arricchimento, uno stimolo a immaginare come le cose potranno essere in futuro. E anche se il progetto non va, sono sempre processi positivi, ricchi di incontri e confronti, perché hai creato dei legami, ti sei confrontato con professionalità lontane e sono nate nuove idee.





OLTREMARE

FAMILY EXPERIENCE PARK



tornano le emozioni



ROMAGNA ACQUE

oltre 14 milioni ai Comuni soci per contrastare l'emergenza economica post Covid

L'assemblea dei Soci di Romagna Acque ha recentemente approvato all'unanimità il Bilancio 2019. I principali dati di bilancio relativi al 2019 indicano un valore della produzione pari a 60.661.038 euro, un utile prima delle imposte di 9.588.988 euro e un utile netto di 7.041.108.

La novità più importante riguarda la distribuzione degli utili. L'assemblea ha infatti approvato all'unanimità la proposta del Coordinamento Soci di effettuare una distribuzione straordinaria sia di dividendi dall'utile di esercizio sia dalla riserva ai soci stessi (cioè ai Comuni romagnoli), a seguito delle difficoltà create dal Covid 19. Si è dunque deciso di destinare una quota straordinaria di 20 euro ad azione (comprensiva dei dividendi e della riserva) per un totale di euro 14.538.000.

“In questo momento di difficoltà in cui tutti sono chiamati a contribuire alla ripresa – ha detto il presidente, Tonino Bernabè - Romagna Acque ha ritenuto opportuno di farsi carico della complessa situazione in cui versano gli Enti locali soci: il dividendo che verrà versato può essere un aiuto per l'avvio di misure di contrasto all'emergenza”.

LA FORNITURA DI RISORSA IDROPOTABILE

Il 2019 è stato un anno senza particolari problematiche dal punto di vista idropotabile in Romagna. Nel complesso, sono stati forniti 111.569.860 milioni di metri cubi d'acqua; di questi, il 47% (52 milioni e mezzo) provenienti dalla diga di Ridracoli; oltre 30 milioni (il 27%) da acqua di falda; 24 milioni e mezzo, ovvero il 22%, provenienti dal Po (e quindi dal Potabilizzatore della Standiana); il restante 4% da subalveo e sorgenti varie.

La Società, in un'ottica di medio periodo, si sta strutturando per operare in una posizione di



maggior sicurezza impiantistica al fine di garantire l'approvvigionamento idrico in qualunque condizione climatica. Sono previste nel Piano degli Interventi (PdI) sia nuove opere, in corso di realizzazione piuttosto che in fase di progettazione, sia interventi di manutenzione straordinaria e di miglioramento delle infrastrutture esistenti.

IL PIANO DEGLI INVESTIMENTI E LA RIORGANIZZAZIONE

I nuovi obiettivi generali della pianificazione sono orientati a dare adeguata risposta agli aspetti di sicurezza dell'approvvigionamento idrico. Nel

triennio 2019-2021 si prevede un valore di investimenti infrastrutturali di circa 30 milioni.

Nel triennio 2019-2021 si prevede un valore di investimenti infrastrutturali di circa 30 milioni. Fra i principali interventi, l'intervento principale dal punto di vista strategico: la “Terza Direttrice”, ovvero la condotta Standiana-Forlimpopoli-Casone-Torre Pedrera (un progetto la cui prima fase prevede un intervento di 79,9 milioni), per cui è stata avviata la fase di aggiudicazione per la gara della progettazione.

Nel riminese, i due interventi principali sono a Rimini, la condotta San Giovanni in Marignano-Morciano (6,9 milioni) i cui lavori sono in corso, che consentirà il collegamento diretto dei due comuni all'Acquedotto della Romagna; a Bellaria, si è chiusa la gara d'appalto e sono stati consegnati i lavori per il re-

vamping dell'impianto di potabilizzazione, per un importo complessivo dell'intervento di 2,4 milioni di euro.

GLI INVESTIMENTI SULL'ENERGIA

Nel 2019 i consumi di energia elettrica complessivi sono stati pari a 40.290,8 GWh (di cui circa 0,6 GWh come autoconsumo da Fonti rinnovabili)



e quindi in linea con quanto previsto nel budget (- 0,4%), mentre rispetto al 2018, anno particolarmente positivo da un punto di vista idrologico, è stato registrato un aumento dei consumi energetici del 13,6%; tale aumento è principalmente legato ad una minore produzione idrica da Ridracoli, la fonte più efficiente da un punto di vista energetico, situazione che ha portato all'utilizzo di fonti idriche più energivore.



quelli con altre Università (Perugia, Scienze Ambientali Ravenna) e diversi Enti di ricerca (è stato rinnovata per tre anni, ad esempio, la convenzione con il Centro Ricerche Marine di Cesenatico) va citato in particolare il rapporto con l'Università di Urbino e con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa per quanto riguarda la ricerca su un tema emergente, anche a livello legislativo: quello

dei cosiddetti “pagamenti ecosistemici” (PSEA). Obiettivo di questo innovativo e sfidante studio è proprio l'identificazione del valore ambientale della risorsa idrica a livello locale: l'indagine nasce infatti dall'avvio di processi con al centro la valorizzazione delle funzioni ecosistemiche allo scopo di conservare il capitale naturale, aumentare la sicurezza del territorio, migliorarne il presidio e rendere sostenibile ogni attività umana. Il lavoro svolto dal gruppo incaricato ha compreso anche una serie di incontri territoriali con i principali stakeholder, svoltisi nelle varie aree della Romagna: volto proprio a fornire una valutazione economica del valore ecosistemico della risorsa. Lo studio è ormai in fase conclusiva, e si sta lavorando per presentarlo ufficialmente entro il 2020: una prima presentazione, prevista per aprile a Pisa, è stata inevitabilmente rinviata a causa dell'emergenza.

RICERCA E SVILUPPO

Anche il 2019 ha visto proseguire la costante e crescente collaborazione con il mondo universitario. Oltre al già citato rapporto con il DICAM di Bologna, e a



LORENZO ERCOLES

il bagnino di Cattolica

I suoi video sono sulla bocca di tutti e da alcune settimane spopolano sul web, promuovendo il nome della Romagna. Lui è Lorenzo Ercoles, l'istrionico bagnino di Cattolica diventato una star dei social network grazie ad alcune clip dove, con ironia contagiosa e lo spirito ruspante dei romagnoli doc, decanta i pregi e le bellezze della terra in riva all'Adriatico. Proprio nei giorni scorsi uno dei suoi video ha 'sfondato' il muro del milione di visualizzazioni.

Ercoles è ormai una stella indiscussa del mondo di internet: tra i suoi fan anche il sindaco di Pesaro, Matteo Ricci, che ha voluto incontrarlo di persona.

Come nasce l'idea dei video e cosa l'ha spinto a condividerli sui social?

“L'idea dei video nasce per caso, quasi per gioco: avevo sentito parlare del lancio del nuovo brand Enjoy Cattolica da parte del Comune e ho pensato a una cosa più ruspante. Poi il video è venuto da solo”.

A proposito di visualizzazioni: è sorpreso dei risultati ottenuti? Pensa che le visualizzazioni e le condivisioni possano crescere ancora?

“Le visualizzazioni crescono giorno per giorno, ma so che potrebbe finire anche da un giorno all'altro. Al momento se sommiamo tutti i video realizzati arriviamo sopra i 5 milioni di views”.

Ha già ricevuto proposte per qualche collaborazione? Ci si vede come 'influencer' della Riviera in un prossimo futuro?

“Mi hanno telefonato vari sindaci e amministra-



tori per complimentarsi e chiedere che parlassi delle loro città e questa cosa mi ha reso molto felice. A me di fare l'influencer non importa niente, io non voglio fare una vita attaccata ai social, certo mi piace fare i miei sketch ma il bagnino è il lavoro più bello del mondo”.

Video a parte, quali sono i suoi interessi e le passioni?

“Ho scritto un libro, in endecasillabi incatenati, si chiama Blasfema Commedia però non è più in commercio perché non ho trovato una casa editrice che mi voglia pubblicare. Poi amo rebus palindromi e giochi enigmistici”

Cosa significa per lei essere romagnolo?

“La Romagna è nel mio dna, io sono cresciuto col nonno che era veramente una leggenda, bagnino da

65 anni, adesso mi ha lasciato a 97 anni ma praticamente mi ha trasmesso tutta la sua 'pataccaggine”.





ACQUARIO DI CATTOLICA

IL PIÙ GRANDE ACQUARIO DELL' ADRIATICO



tornano le emozioni

SANTARCANGELO FESTIVAL 2050

Futuro Fantastico

Ricordate gli anni '70? Chi non li ha vissuti avrà sentito parlare di lotte studentesche, rivendicazioni sindacali, volantinaggio davanti alle fabbriche, terrorismo, Brigate Rosse, scuole occupate, manifestazioni, cortei, divorzio, femminismo, violenza e conquiste di libertà. Furono anni densi di avvenimenti dove protagonista assoluta era la piazza, luogo deputato alla condivisione di pensieri e ideali che avrebbero cambiato intere generazioni. Arte, teatro e cultura divennero parte e motore di quel cambiamento. Non

sorprende dunque che nel 1971 proprio la sonnolenta cittadina di Santarcangelo di Romagna, ha dato vita, grazie al sindaco di allora Romeo Donati e all'avvocato Pietro Patino, due amici uniti dalla stessa passione per il teatro, alla ormai storica e più longeva manifestazione italiana (e romagnola) dedicata alle arti della scena contemporanea con il Festival Internazionale del Teatro, da sempre all'avanguardia nel portare avanti la riflessione sul rapporto tra arte e dimensione pubblica, divenuta nel tempo uno dei più prestigiosi e innovativi appuntamenti europei nell'ambito del teatro e della danza, che quest'anno si terrà da mercoledì 15 a domenica 19 luglio.

Dopo un fermo durato quasi 4 mesi, che si è fatto sentire ancor di più proprio in questo settore, chiaramente nel pieno rispetto delle norme di sicurezza, l'appuntamento di Santarcangelo per quest'anno bisesto e funesto è oramai ai blocchi di partenza. Potremmo definirlo un Festival che *"prova a guerreggiare contro la distanza ma non quella sociale o di sicurezza, ma quella che affonda direttamente nell'io, nella solitudine affettiva che la bidimensionalità social ci ha instillato in questi mesi e ancora continua, imperturbabile"*. Così Daniela Nicolò e Enrico Casagrande di *Motus* parlano di questa edizione post pandemica che hanno con audacia e determinazione ridisegnato durante il lockdown, unitamente all'organizzazione di "Santarcangelo dei Teatri".

Futuro Fantastico, mutuato da un racconto di Isaac Asimov, sarà il *claim* che caratterizzerà il cinquantennale di Santarcangelo Festival 2020, un'edizione speciale che in prospettiva unisce l'anno 2020 e 50 anni di storia con "l'intento di aprire orizzonti e guardare lontano", e che si dividerà in 3 Atti con un progetto culturale lungo 12 mesi,



che si dispiega dal **15 e 19 luglio 2020; inverno '20/'21, luglio 2021**.

Martedì 14 luglio grazie alla collaborazione con l'Assessorato alla Cultura del Comune di Rimini, il Festival porterà alla Corte degli Agostiniani un'anteprima dello spettacolo "L'Abisso" di e con Davide Enia (Premio Ubu 2019, migliore nuovo testo italiano o scrittura drammaturgica), che affronta il triste tema del dramma degli sbarchi sulle coste del Mediterraneo, e che andrà in scena poi a Santarcangelo il 15 luglio, rinominato

per l'occasione "NelloSpazio". Per tutta la durata del Festival sarà attiva una raccolta fondi a favore di Mediterra-nea Saving Humans.

L'opening del Festival il 15 luglio sarà rappresentato da Jooklo Duo (Virginia Genta, sassofono e David Vanzan, batteria), che apre Santarcangelo Festival 2050 con un inconsueto rituale scaramantico a cui prenderanno parte 30 persone, fra l'equipe del Festival e volontari.

In questa prospettiva e creando un ponte tra passato e futuro, si colloca "merda!", l'opera che l'artista visiva MP5 ha donato al Festival in occasione dei suoi 50 anni, ri-attivando la tradizionale locandina "Il saluto agli ospiti", che veniva creata parallelamente al manifesto ufficiale e commissionata ad artisti visivi.

Sempre la stessa sera verrà proiettata una composizione di estratti dal documentario in progress per raccontare i 50 anni di Santarcangelo Festival, specchio fedele delle tendenze dell'arte performativa in Italia e a cavallo tra performance e video, anche il progetto in prima assoluta **ANUBI III** di **Zapruder**, godibile in formato "drive-in", con il pubblico a bordo di un'auto o una moto. L'esecuzione di arti contemporanee avranno nella loro matrice la capacità di scorrere il presente e di restituirlo al pubblico nella sua complessità e urgenza. E sul tema del razzismo, chiamando in causa non solo le coscienze ma l'intervento del pubblico, elemento essenziale per lo svolgersi dello spettacolo, la compagnia **Fanny & Alexander** porta in scena una versione de **I sommersi e i salvati**, parte del progetto *Se questo è Levi* (Premio Speciale Ubu 2019).

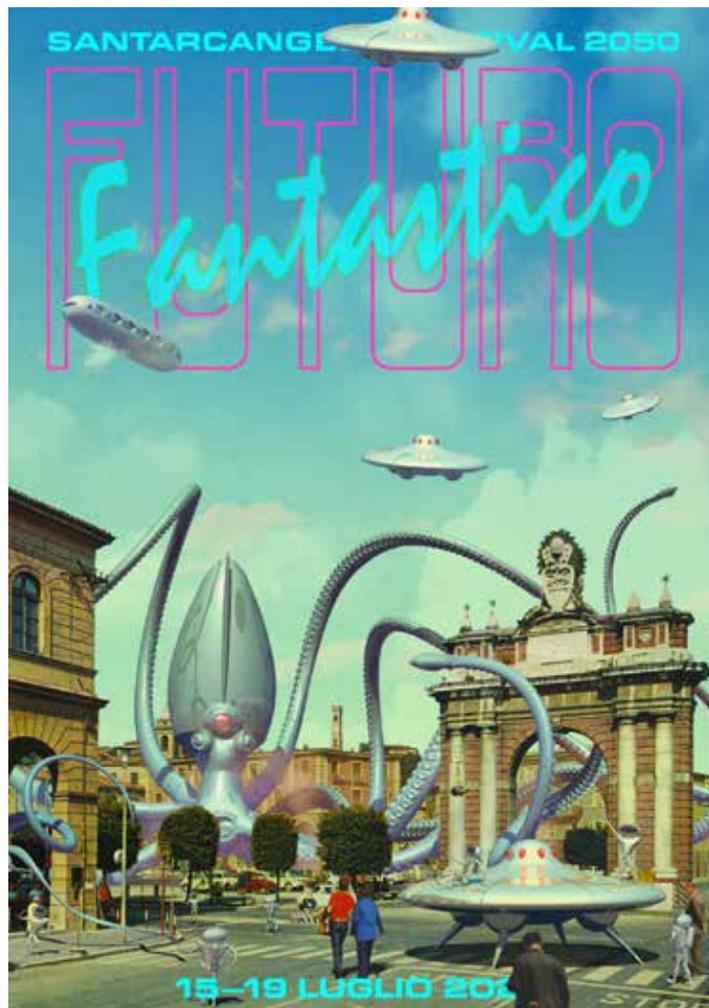
A fare della realtà un'opera d'arte, in video e dal vivo, saranno **ZimmerFrei** che con il loro **Family Affair Santarcangelo** indagano poi su cosa è accaduto in sette fami-

glie del territorio nel periodo post-lockdown: un progetto di **teatro documentario e partecipativo che si interroga sulla famiglia contemporanea**, giunto ora alla sua diciassettesima tappa in quattro anni.

Saranno dunque numerosi i progetti partecipativi che coinvolgono gli abitanti del territorio, con modalità e intensità ogni volta diverse, portando al centro della scena la comunità del Festival e a facilitare le relazioni e i contatti fra spettatori, artisti ed equipe del Festival contribuiranno gli interventi del gruppo **Let's Revolution! di Teatro Patalò** con *Servizio di pubblico disordine* e della **non-scuola del Teatro delle Albe**. Anche il collettivo **EXTRAGARBO**, nato allo IUAV di Venezia, con *Incursioni Fragorose* accompagnerà il pubblico durante l'accesso agli spettacoli, oltre ai **quasi 50 volontarie e volontari del territorio** che hanno aderito alla chiamata pubblica e verranno formati nei prossimi giorni.

Lasciatemi concludere questa breve esposizione a ritratto di questa edizione dilatata del Santarcangelo Festival 2020, un'incredibile "kermesse" che riparte dal futuro, con un piccolo frammento tratto da un testo donato per l'occasione da un gruppo teatrale *conterraneo*, **Quotidianacom**: *"Trasmettere una idea di inizio. Nel futuro fantastico gli esseri umani potranno stare vicini uno all'altro senza che questa condizione comporti sofferenze profonde, tanto da preferire la solitudine e negarsi alla fratellanza. Nel futuro fantastico gli anziani potranno correre come lepri, per il loro puro piacere. Il sogno annienta la retorica. Il sogno genera salvezza"*.

Questo è Santarcangelo Festival 2050 a Santarcangelo di Romagna 2020.





VULCANGAS

UFFICI:

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



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

VULCANGAS





VULCANGAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI

MARCO ROSSI

Zer0100



Da New York (dove nel 2019 ha vinto il titolo di campione mondiale di Natural Body Building nella categoria Men's Physique Master over 40) a Riccione, dove ha aperto 'Zer0100', un laboratorio-palestra dedicato ad allenamento e nutrizione.

Due anni particolarmente intensi per il personal coach Marco Rossi, che racconta a 'Geronimo' i segreti del mondo del personal training.

Qual è l'idea dietro il progetto 'Zer0100'?

“L'ambizione di fare sempre meglio ed essere diverso da tutti gli altri, mi ha portato a voler costruire un progetto che va oltre il personal training. Essere coach/allenatore va oltre quell'ora svolta in sala, va oltre il produrre una scheda e va oltre i consigli nutrizionali. Portare l'allievo/atleta ad un livello di consapevolezza corporea e alimentare con una vera relazione di fiducia reciproca, è quello a cui puntiamo.

Condurre il soggetto al risultato con il piacere di godersi il percorso, senza obblighi, senza restrizioni,

senza divieti. A livello mediatico, siamo stati abituati ad essere accecati dal bello, spesso emozionati dal packaging sottovalutando il prodotto, o accontentandoci di avere un senso di appartenenza a quel marchio o a quel mondo”.

Chi sono le persone che si rivolgono a voi e con quali professionisti collaborate?

“Dopo un percorso di 30 anni sul campo agonistico, (coronato nel 2019 con la vittoria a New York nel campionato del mondo di Natural Bodybuilding) tra l'essere atleta da sempre e Personal/Allenatore da molti anni, abbiamo messo insieme esperienze e studi anche d'oltreoceano con ad altri collaboratori, professionisti e loro stessi atleti, pilastri di un progetto importante, realizzando un ambiente esclusivo, nuovo, particolare, una boutique dello sport (come molti atleti la hanno già definita) che faccia da “contenitore” ad un percorso personalizzato di altissima qualità.

E' questo il motivo principale per cui facciamo ac-



cedere ai nostri percorsi solo dopo un colloquio conoscitivo per capire quanto sia presente la motivazione per fare il percorso. Non serve essere un atleta per entrare a far parte del team, serve essere motivati nel voler raggiungere l'obiettivo. Noi siamo ben lieti di essere un mezzo, sicuro, con il quale portare l'allievo da ZERO a 100.

Abbiamo atleti di livello, nel Natural Body Building, nel Powerlifting e nel ciclismo, come abbiamo anche tantissime persone "normali" motivate a raggiungere il proprio obiettivo, consapevoli del proprio percorso di vita: pronti ad imparare e mettere in gioco loro stessi senza una data di scadenza. Il piacere di allenarsi e di stare a dieta con un nuovo concetto di flessibilità".

Può spiegarci meglio la filosofia alla base di 'Zer0100'?

"Il nostro concetto rivoluzionario di Personal Training, è disegnato su basi solide e scientifiche. L'allievo o atleta prima di alzare dei carichi, o avvicinarsi ai pesi, impara a gestire e conoscere bene il proprio corpo, con la consapevolezza di sapere cosa sta svolgendo, come, perché, e in che rapporto con un piano, una panca, piuttosto che con un bilanciere.

Conoscere la tecnica di ogni semplice movimento è alla base dell'attivazione muscolare ed insegnarlo al corpo, farà sì che l'allievo lo apprenderà per il resto della sua vita. A seguito di ciò, ogni allievo ha la sua reale programmazione specifica per il risultato che vuole raggiungere. Chi ci segue già nei social e ha sen-



tito parlare di noi, sa bene che la nostra realtà oltre alla logica di allenamento descritta, esprime un concetto nutrizionale completamente diverso da quello che il marketing vuole far passare.

Noi non vendiamo promesse, ma lavoriamo sulla sostenibilità della dieta sul lungo periodo, con una "flexyble diet" in cui tutto è concesso e nulla è vietato. Basta saper come fare e rendere il soggetto consapevole di una alimentazione, che sarà poi uno stile di vita.

Non amiamo usare la parola cliente, perché dal nostro punto di vista è ben riduttiva.

Il soggetto che entra in studio da noi e che ci illustra nella sua richiesta, il suo personale obiettivo, frequenterà, una scuola di palestra con vere lezioni di allenamento e di alimentazione. Ognuno arriverà al proprio obiettivo attraverso un percorso di consapevolezza acquisendo un bagaglio tecnico ed educativo che si porterà per tutta la vita".



di
Giorgio Brici

IL CASTELLO DI PIEGA

Fra le tante perle che abbelliscono la nostra Valmarecchia è degna di essere visitata una località che sfugge alla conoscenza anche di tanti esperti del nostro territorio.

Arrivando a Secchiano da Rimini, appena fuori paese, svoltando a sinistra per San Leo, percorse poche centinaia di metri, sulla sinistra si erge il castello di Piega.

Oggi appare in tutta la sua bellezza grazie all'amorevole restauro effettuato da un illuminato imprenditore che si è preso cura di esso x riportarlo all'antico splendore. Interessante è inoltre tutto il contesto.

A poche centinaia di metri si trova l'antico mulino di San Leone oggi adibito a ristorante e albergo, immerso in un ambiente da sogno. Poco più avanti si giunge al convento di Sant'Ighe dove trovò riparo San Francesco nel suo itinerare fino a San Leo. E con un ultimo salto si arriva a San Leo stessa.

Tutto questo nello spazio di pochissimi chilometri.

Ma a noi interessa in particolare la prima tappa per conoscere la sua storia che è la storia di tanti castelli minori dell'epoca. Siamo a conoscenza delle dispute tra le grandi famiglie del Medio Evo per la conquista dei territori. Conosciamo benissimo, per rimanere nel nostro, i continui scontri tra i Malatesta ed i Montefeltro ma anche tra i signorotti minori non si scherzava.

IL CASTELLO DI Piega, edificato su una piccola altura presso la riva destra del fiume Marecchia, dirimpetto a Secchiano, rappresentò x lungo tempo un importante avamposto di Majolo, del cui territorio fece parte dall'età medievale sino alla prima metà del secolo scorso.

Secondo la tradizione una delle tre torri presenti nello stemma comunale raffigurerebbe proprio Piega. La prima notizia del castello risale all'885, con un tale Domenico de Plega che prende parte al Placito FERETRANO.

Nel 1276 alcuni signori di Piega compaiono insieme al Comune di Rimini e ai Malatesta in un atto transattivo stipulato tra la parte guelfa a cui appartenevano e la parte ghibellina per la quale è presente tra gli altri Guido da Mon-

tefeltro. Le aspre lotte tra guelfi e ghibellini sul finire del XIII secolo culminarono in un brutale episodio di sangue che vide protagonisti gli Olivieri signori di quel castello.

Dagli Annales Caesenes apprendiamo che il conte Galasso di Secchiano, con l'aiuto di ghibellini cesenati ed altri, dopo venticinque giorni di assedio il 29 maggio 1299 espugnò e rase al suolo il castello di Piega uccidendo barbaramente gran parte dei membri della famiglia Olivieri. Furono impalati Bartolino, il figlio Oliviero e tagliati a pezzi Tignazo ed altri parenti.

Come ritorsione all'eccidio, dieci giorni dopo, a Pietrarubbia vennero trucidati alcuni membri dei Montefeltro, tra i quali due fratelli e un figlio di Galasso.

Il 17 maggio 1300, a distanza di un anno dalla strage di Piega, si addivenne ad un trattato di pace tra le parti, siglato presso il convento francescano di Sant'Ighe.

Per i guelfi firmarono il vescovo feretrano Uberto e le comunità di San Leo e Majolo, per i ghibellini i conti Galasso, Federico e Ugolino Montefeltro, nonché le comuni di Talamello e San Marino.

Tra il 1360 e il 1364 venne compilato un registro degli Introitus et Exitus della Camera Apostolica in Romagna, nella Marca Anconetana e nel Ducato di Spoleto.

Sono elencati tra gli altri tutti i castelli del Montefeltro divisi in benvolentes (che pagano l'imposta x la formazione dell'esercito) e malvolntes (che non la pagano).

Tra questi ultimi compare Piega che a quell'epoca non è più castrum ed è retto dal conte Neghittoso.

Evidentemente, dopo la distruzione, il castello per molto tempo non venne ricostruito.

Giovan Battista Marini, nel "Saggio di ragioni della Città di San Leo" (1758) scrisse che alcuni componenti della famiglia Olivieri, scampati alla strage di Galasso, si trasferirono a Pennabilli dove ancora vivevano ai suoi tempi. Un discendente fu Orazio Olivieri, il primo qualificato storico del Montefeltro, autore del noto Monumenta Feretrana.



DUEMILA EVENTI

MUSICA. TEATRO. NATURA. GLI APPUNTAMENTI DELL'ESTATE CORIANESE

4 LUGLIO ore 20:15
Arancione è la notte
Fratelli di Taglia
Castello di Coriano

17 LUGLIO ore 19:00
Sunset DJ Set+guest
Max Monti & Claudio Coveri
Podere Vecciano

26 LUGLIO ore 21:30
Sunset DJ Set+guest
Claudio Coveri
Podere Germano Reale

9 AGOSTO ore 21:00
BirriAmo Notte Rosa
Alessandro Fariselli Trio+DJ
Castello di Coriano

9 LUGLIO ore 21:30
Teatro al Castello
Marina Massironi
Castello di Coriano

18 LUGLIO ore 20:15
Arancione è la notte
Fratelli di Taglia
Castello di Coriano

31 LUGLIO ore 21:00
Live Music
Marcello Sutura Band
Agriturismo La Graziosa

14 AGOSTO ore 21:30
Sunset DJ Set+Live Music
HBH Band+DJ
Party nell'Aia

10 LUGLIO ore 21:00
Live Music
Paul Manners Solo Band
Chiosco della Luna

19 LUGLIO ore 19:00
Presentazione letteraria
Stefano Vitali+DJ
Castello di Coriano

2 Agosto ore 21:30
Teatro al Castello
Tramonto Lirico
Castello di Coriano

21 AGOSTO ore 21:30
Sunset DJ Set+guest
Claudio Coveri
B&B La Quercia

11 LUGLIO ore 20:15
Arancione è la notte
Fratelli di Taglia
Castello di Coriano

23 LUGLIO ore 21:30
Teatro al Castello
Filippo Graziani
Castello di Coriano

2 AGOSTO ore 19:00
Sunset DJ Set+guest
Claudio Coveri
Oleificio Vasconi

23 AGOSTO ore 21:30
Live Music
Kaimani Distratti
Bar Sport

16 LUGLIO ore 21:30
Teatro al Castello
Luca Regina & Tino Fimiani
Castello di Coriano

24 LUGLIO ore 21:00
Live Music
Le Rimmel
Potito's Café

7 AGOSTO ore 21:00
BirriAmo Notte Rosa
Miscellanea Beat+DJ
Castello di Coriano

29 AGOSTO ore 21:30
SanGiovese Festival
HBH Band+DJ
Piazza Don Minzoni

17 LUGLIO ore 19:00
Sunset DJ Set
DJ Lorenzo del Bianco
Sun Café

25 LUGLIO ore 20:15
Arancione è la notte
Fratelli di Taglia
Castello di Coriano

8 AGOSTO ore 21:00
BirriAmo Notte Rosa
Andrea Amati Band+DJ
Castello di Coriano

30 AGOSTO ore 21:30
SanGiovese Festival
Laura Benvenuti Trio+DJ
Piazza Don Minzoni

#CORIANORIPARTE

Programma completo su: www.comune.coriano.rn.it/eventi - Infoline: 329.9461660 per eventi al Castello / 338.4351720 - 393.8876205 (solo WhatsApp) per altri eventi

IN COLLABORAZIONE CON:



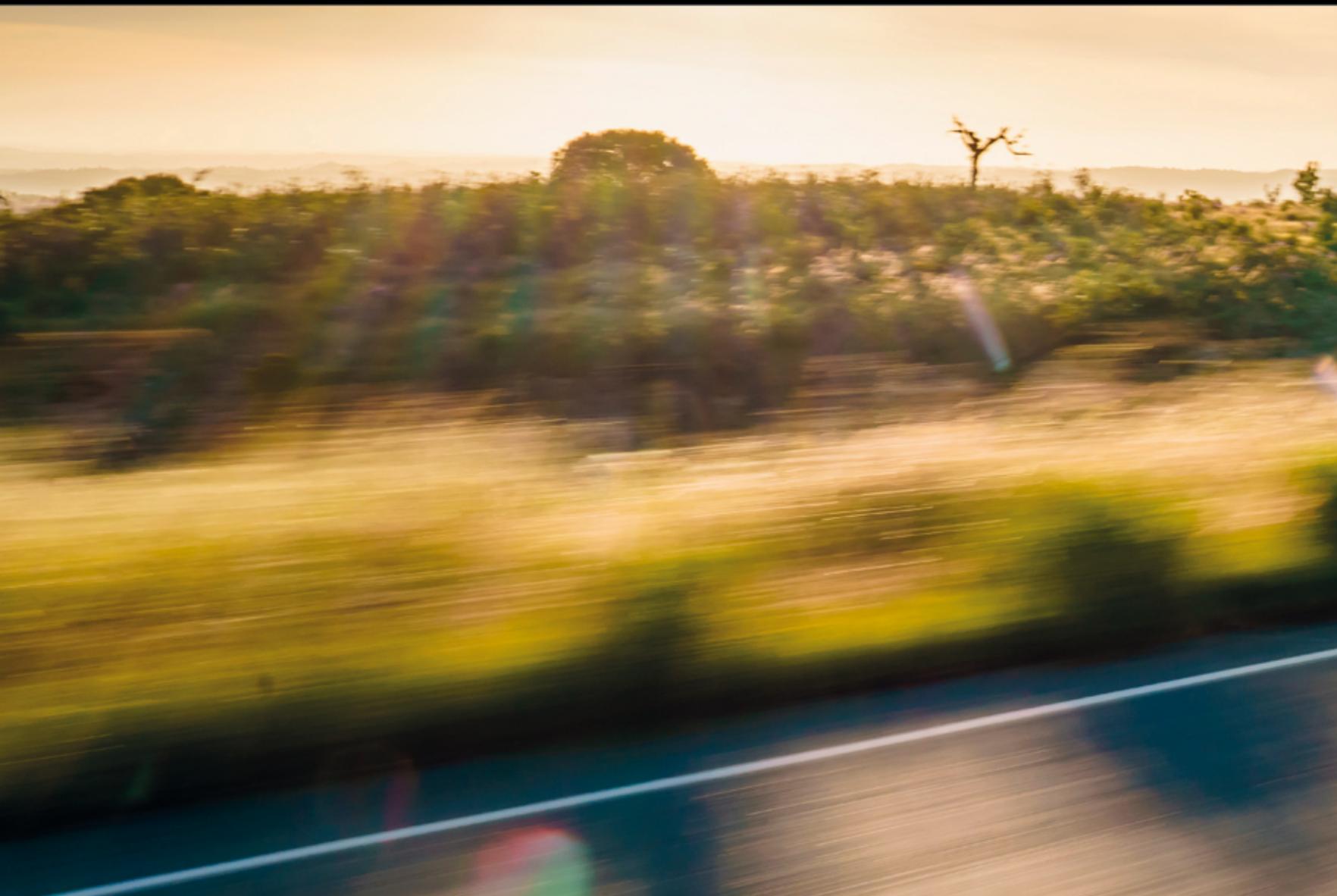
**PRO LOCO
CORIANO**



La terra della dolce vita
Romagna

JAGUAR I-PACE

GLI AMORI PIÙ GRANDI TI LASCIANO



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

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

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740
concierge.vernocchirn@jaguardealers.it
Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520
concierge.vernocchipu@jaguardealers.it
vernocchi.com

THE ART OF PERFORMANCE

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

O LIBERO.



RICARIC|ã|E|

di
Lorenzo Muccioli

MAURIZIO PRITELLI

Anche nel 2020 il Gruppo Pritelli continua a crescere: quali sono le aperture e le nuove acquisizioni finalizzate nell'anno in corso e quali quelle in programma?

“L'azienda ha nel suo DNA l'evoluzione continua e la ricerca. A inizio giugno abbiamo aperto il nuovo store *Acquasalata* a Riccione e *The Sneaker Shop* ed è tornato a Cattolica *Qì sushi lovers*, il ristorante di cucina giapponese che ha adesso sede nel cuore del Victoria Palace Hotel, di proprietà del Gruppo. Prossimamente l'hotel sarà oggetto di un importante restyling che lo trasformerà in un unicum nel panorama della riviera e non solo. Ci sono altri progetti in corso, dal mondo fashion all'ospitalità, tutti dalla forte identità, che contribuiranno ad arricchire l'ecosistema Gruppo Pritelli. Tra questi l'apertura della caffetteria *Acquasalata* a Cattolica, un locale di nuova concezione che reinventa la prima colazione, l'aperitivo il brunch, una proposta nuova tutta improntata all'alta qualità”.



Com'è cambiato il mondo della moda e dello shopping dopo l'emergenza Covid? In che modo il Gruppo ha fatto fronte a questi cambiamenti?

“Sono diversi anni ormai che i nostri prodotti, sia quelli del mondo fashion che quelli del mondo piloti, sono presenti su piattaforme e-commerce e questo ci ha consentito, soprattutto in un periodo così inedito, di non interrompere mai l'attività, anzi di potenziarla. L'infrastruttura dunque era già pronta e, avendo interlocutori e partner in tutto il mondo, anche la modalità di riunioni in videocall già una prassi. Tutte le aziende, comprese quelle della moda, hanno realizzato quanto la tecnologia sia necessaria e su questo fronte ci sarà un'accelerazione (si pensi alle recenti sfilate in live streaming). Allo stesso tempo è imprescindibile la multi-canalità e

il valore dell'esperienza.

Entrare in uno dei nostri store, che sia *Spazio Pritelli*, *Acquasalata*, *The Sneaker Shop* o *Kidz*, per il cliente è un'esperienza immersiva, l'ingresso in un mondo dove ogni elemento - il design, i capi, il servizio stesso - è parte di un racconto coerente. Lo stesso racconto si deve ritrovare sul web, dovrà esserci un legame e un'integrazione sempre più stretta tra l'on-line e l'off-line e lo faremo anche attraverso la progettazione imminente della piattaforma e-commerce proprietaria, dando ancor più valore ai contenuti”.

Recentemente avete deciso di abbracciare anche il settore dell'accoglienza e della ristorazione. Come si sposa questa scelta con la vostra filosofia?

“Stiamo costruendo un ecosistema dove non ci sono confini tra i differenti contenuti e contenitori: chi entra in una delle nostre boutique deve ritrovare gli stessi tratti dell'hotel e del ristorante e viceversa, una rap-



presentazione unica di esperienze e servizi di valore. L'obiettivo è dare al concetto di ospitalità un'estetica nuova che interpreti i riferimenti culturali e le tendenze dell'universo della moda, del design e del lifestyle. In tutti e due i mondi è centrale l'attenzione massima ai desideri dei clienti”.

Parliamo un po' di turismo. Cattolica ha le carte in regola per reagire all'emergenza Coronavirus e tornare ad essere una località di riferimento?

“Questa fase così complessa e sconosciuta deve necessariamente rappresentare un'occasione di rilancio, che va colta. Cattolica ha sicuramente le potenzialità per essere ancora protagonista ma deve ritrovare un suo posizionamento strategico come destinazione turistica, una più chiara identità. Occorre una visione di ampio



respiro, che abbracci il disegno urbano della città, ne valorizzi i luoghi, li trasformi in un palcoscenico unico per eventi di qualità. Il tutto accompagnato da una narrazione coerente ed efficace”.

Siete tra le aziende di riferimento per quanto riguarda il mondo dei piloti: quali sono le novità più importanti su questo fronte?

“Il 2020 per noi è l’anno dell’arrivo importante in azienda di Fabio Quartararo e Jack Miller, due giovani e talentuosi piloti che segneranno sicuramente il futuro della MotoGP.

I nuovi campioni si uniscono ai tanti – 6 team e 16 piloti, da Marquez a Dovizioso - che hanno già scelto il Gruppo per l’ideazione, la produzione e la distribuzione del merchandising ufficiale, dall’abbigliamento agli accessori: una conferma della nostra attitudine e capacità ad interpretare il mondo del motociclismo”.

Quali i progetti per il futuro?

“Oltre al restyling integrale del Victoria Palace Hotel, abbiamo in programma diverse aperture di nuovi punti vendita e spazi con altre vocazioni, oltre al lancio della linea di abbigliamento *This is Acquasalata*”.



ANDREA LOMBARDI

una vita nel FLUXO

La sua idea di apprendere un mestiere che gli permetta una vita normale, viene messa in discussione quando se ne va in Spagna, grazie al programma di mobilità studentesca "Erasmus". Andrea parte e scopre che c'è un mondo estremamente interessante fuori dai confini nei quali ha vissuto e capisce che non vuole diventare un elettricista.

Ma facciamo un passo indietro: quando frequentava le scuole superiori, senza grande entusiasmo e neppure il conforto di risultati apprezzabili, andamento già previsto da insegnanti che non lo incoraggiavano, coltivava l'idea di avvicinarsi alle arti marziali.

«Come tutti gli adolescenti cercavo di dimostrarmi forte agli occhi degli amici».

«Poi, a sedici anni, ti sei dato alla boxe. Com'è stata l'esperienza da fighter?»

«Breve e piuttosto dolorosa! Al sesto incontro, un pugino con il pugno d'acciaio, mi procurò una doppia frattura della mandibola. Trascorsi l'estate con la bocca serrata da fili di ferro, a mangiare quel poco che, avendo frullato, passava tra i denti serrati».

«Anche se la boxe non si può considerare un gioco, immagino che in quel periodo sarai stato fortunato e super coccolato in amore!»

«Magari! La morosina che avevo al tempo, mi lasciò per uno che la passava a prendere col BMW cabrio e gli interni rossi in pelle».

«Su Andrea, sforzati di raccontarmi qualcosa di meno triste che ti capitò in quel periodo!»

«Mio nonno, buon'anima, mi aveva comprato un'ape 50 con il roll-bar, ero un giovane uomo distrutto che almeno non prendeva freddo nelle mattinate invernali».

Mi pare che, come vedremo anche in seguito, le disavventure non abbandonino facilmente questo ragazzo, ma andiamo avanti e arriviamo ancora al periodo universitario che, contro ogni pronostico, raggiunse superando la maturità col massimo dei voti.



«Sì, all'università mi guadagnai il diritto di essere inserito nel progetto Erasmus. A Granada, mentre partecipavo a un corso di scienze motorie, entrai per la prima volta in contatto col mondo della Capoeira, un'arte marziale, di origine brasiliana, caratterizzata da elementi acrobatici ed espressivi, come la musica e l'armonia dei movimenti, per questo da molti scambiata per una danza».

«Puoi raccontarmi le origini di questa disciplina?»

«Dobbiamo tornare al XVI secolo, quando i portoghesi iniziarono a deportare schiavi africani in Brasile, furono proprio quegli schiavi a utilizzare queste tecniche come strumento di difesa. La Capoeira fu illegale e perseguitata fino al 900, chi la praticava subiva restrizioni e pene fisiche.

Oggi è sport nazionale in Brasile, nonché patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco, è diffusa in quasi tutto il mondo attraverso progetti di recupero sociale per giovani in difficoltà. È anche il maggior mezzo di diffusione del portoghese nel mondo».

Io pensavo che a diffonderlo fosse Ronaldo, ma Andrea non mi risponde...Comunque questa passione lo porta in Brasile dove ci rimane sei mesi.

Quando rientra in Italia viene in contatto col gruppo "Soluna" fondato a Roma da un Maestro brasiliano. Mestre Pudim è tutt'ora la sua guida nella Capoeira. Nella Capitale, in realtà, ci era andato per seguire, al Foro Italico, il biennio di specialistica in scienze motorie.

Arriviamo così al 2012, Andrea ha ormai scelto la sua strada, inizia a insegnare Capoeira e contemporaneamente tiene corsi di allenamento funzionale e pilates.

A 27 anni sta cercando di trasformare i suoi sogni in strumenti che gli permetteranno di vivere, facendo quello che più gli piace, almeno è ciò che spera...

Sa che la strada è in salita e che il guadagno arriverà solo a seguito di investimenti, non ha un lavoro redditizio e utilizza il



tempo a disposizione per dar vita a un progetto di attività motoria nel parco di Santarcangelo. L'unico problema è che è gratuito.

Aiutato dall'amico pittore Denis D'Elia, si ritrova una cinquantina di iscritti, così decide di replicarlo a pagamento e nel giro di quattro anni arriva a cinquecento iscritti. A Santarcangelo li lasciano fare, ma non ricevono nessun riconoscimento, D'Elia, seccato decide di mollare. Andrea è decisamente giù di morale, ma la volontà di proseguire per quella strada non lo abbandona.

Un vecchio amico dei tempi della scuola, Marco Sartori, lo porta a Cattolica, li elaborano un nuovo format che chiamano "MOVE". Marco ricomincia, sempre affiancando l'attività di formazione motoria alla Capoeira e deve ringraziare proprio il gruppo che pratica questa disciplina per l'aiuto che gli danno nel coordinare i corsi di attività fisica.

Purtroppo un'altra tegola è pronta a farlo precipitare: alcune lettere di uffici legali lo citano per aver fatto uso di un marchio registrato, così, dopo solo un anno anche MOVE viene chiuso.

Andrea ricomincia a viaggiare e torna in Brasile. A questo punto se stesso raccontando una favola, il nostro giovane e aitante protagonista troverebbe l'amore, magari una bella brasiliana dalla pelle color ambra... ma qui mica raccontiamo fiabe, per cui cosa succede? Andrea conosce Monica, brasiliana, pelle ambrata e i due si innamorano! La ragazza non è una "Cenerentola" da salvare portandola in Italia, ma una dentista che lavora per l'azienda sanitaria della città in cui vive. Attività solida e ben più redditizia rispetto a quello che Andrea sta ancora costruendo, comunque lei decide di appoggiare il fidanzato e, quando sarà il momento, di trasferirsi in Italia.

Siamo arrivati al 2018, i due lavorano assieme al progetto di Andrea e pensano di dargli una connotazione sud americana che dia l'idea di quello che lui insegna. Nasce così FLUXO, che attinge il nome dal concetto filosofico del flusso, una attività che consente di performare fisicamente, attingendo a fondo dalle proprie energie psico fisiche, ma senza stressare.

Riparte da Santarcangelo e dall'invaso del Ponte di Tiberio di Rimini. Aderiscono più di 100 persone e il Comune gli garantisce il patrocinio, così dopo il primo anno, Andrea prevede che il progetto possa avere ottimi sviluppi. Vi pare che potesse andare tutto liscio? Lui ha

successo e pure una fidanzata in Brasile ansiosa di raggiungerlo, non volete metterci un nuovo piccolissimo inghippo?

Ecco il nuovo ostacolo si chiama COVID 19.

Va precisato che Andrea è un romagnolo autentico e come sapete tutti, se a un romagnolo regalate un pezzo di deserto, lui ci pianta gli ombrelloni. Andrea non è da meno. Nel periodo di segregazione forzata, offre la possibilità a chiunque, di allenarsi gratis, seguendo, su un computer, le lezioni dal vivo di FLUXO.

Naturalmente è un successo e quando finalmente si può tornare all'aperto, lui si fa trovare pronto. Alle location del Ponte di Tiberio e Santarcangelo, già a disposizione, si aggiungono la Darsena, per volontà del comitato turistico e l'Arena teatro di Poggio Berni.

L'attività coprirà tutto il periodo estivo dal lunedì al giovedì, la mattina dalle sette alle otto e la sera dalle 19.

Il tutto contemporaneamente, grazie a un team di 28 collaboratori e supporti amministrativi. A Rimini è "Insegnare Basket" a Santarcangelo "Basket Santarcangelo, mentre i supporti organizzativi sono gestiti da Manuela Marcatelli e Manuel Morelli.

Nel team c'è Tommaso Rusconi per lo Yoga, Viola Rosini per il pilates, nonché, anche in qualità di promotore e sponsor, il già noto, anche su queste pagine, Stefano Carlini.

«Andrea, sembra che finalmente la favola si stia avviando verso il lieto fine»

«Io di certo non mollo, se poi si riaprissero i confini, Monica potrebbe volare per raggiungermi e assieme potremo finalmente convolare... Nel frattempo continuo a lavorare per estendere l'attività anche nei mesi primaverili e autunnali».

Mi sembra più che ragionevole, che Fluxo sarebbe se lo interrompi?

«Ho notato che stai coinvolgendo chiunque attraverso il parco, ti ho visto allenare Gnassi e ho visto un video dove sei in compagnia di Vasco Rossi, hai fatto fare flessioni anche a lui?»

«Il Sindaco ha sicuramente volontà e capacità fisiche, anche se per Fluxo la cosa fondamentale è la sua disponibilità a patrocinarci e riservarci la zona dell'invaso dove tenere le nostre lezioni. Vasco l'ho inseguito, ma abbiamo solo fatto un breve filmato, però se lo ribecco lo faccio scendere dalla bicicletta e due piegamenti non glieli risparmio!»



di
Eusebio Pietrogiovanna

In alto i calici per il “nuovo” parco ITALIA IN MINIATURA

Per celebrare la riapertura di Italia in Miniatura, aperta al pubblico dal 1 luglio, non si sono tagliati nastri ma si è scelto di brindare insieme. Un *cin-cin* intimo, senza pubblico, con le caratteristiche di una riunione di famiglia è quello che Giuseppe Costa con Patrizia Leardini, rispettivamente Presidente di Costa Edutainment e General Manager del Polo Romagna - Toscana dei parchi, hanno voluto condividere con i dipendenti, nella giornata di martedì 7 luglio, dopo l'ora di chiusura. Con loro il Sindaco di Rimini Andrea

Gnassi che con la sua presenza ha voluto suggellare la vicinanza della Città di Rimini a chi ha avuto il coraggio di investire nell'anno più complicato della storia del turismo in Riviera, e Paolo Rambaldi figlio del fondatore Ivo ed ex proprietario del parco.

“Ho fatto di tutto per riaprire, volevo che Rimini rivedesse il prima possibile tutta questa bellezza che stavamo costruendo e riavesse il suo parco - ha esordito Giuseppe Costa - Devo ringraziare il Sindaco e la Città per averci supportato. Ora non facciamo festa, ma prometto che ne faremo una enorme il prossimo anno, per festeggiare i 50 anni di Italia in Miniatura”

Sono di incoraggiamento, le parole di Patrizia Leardini, General Manager dei Parchi CE in Riviera, che non perde l'occasione di esprimere gratitudine per i dipendenti che hanno sopportato sacrifici e ricorso agli ammortizzatori sociali durante i mesi di chiusura “Sappiamo che l'azienda ha chiesto tanto ma la soddisfazione di avere riaperto ci unisce tutti nella consapevolezza che lavoriamo tutti insieme per un obiettivo che appartiene a tutti: questo è uno dei parchi più belli del gruppo, sta a noi raccontarlo a tutti.”

“A Rimini siamo esperti di cultura e leggerezza - ha dichiarato il Sindaco Andrea Gnassi - cultura e leggerezza, molto evidenti in questo parco, ci aiu-



teranno a riappropriarci di quell'orizzonte che abbiamo lavorato sodo per delineare. Se è notte, si farà giorno.” Il Sindaco poi ribadisce la volontà di realizzare una rotonda sulla SS16, che fluidifichi il traffico di accesso al parco.

Paolo Rambaldi, che con il padre Ivo ha fondato Italia in Miniatura nel 1970 e l'ha gestita per 46 stagioni, prima del passaggio a Costa Edutainment, mostra il suo proverbiale ottimismo: “Questo parco farà faville per altri 50 anni. E se avete dubbi, fatti vostri: io so che sarò qui a brindare!”

Infine si brinda, all'ombra della statua alta 10 metri, che dal 1 luglio torreggia sulla facciata del parco. La statua colorata rappresenta un bimbo che gioca a fare l'aviatore e affida a un aeroplanino di carta i suoi sogni. In quel gesto, tutta la spinta, la prospettiva e la visione che non si ferma al presente ma investe sul futuro.

Italia in miniatura è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 18.30. www.italiainminiatura.com



THE SPECIALTY COLD BREW COFFEE

con zucchero / with sugar



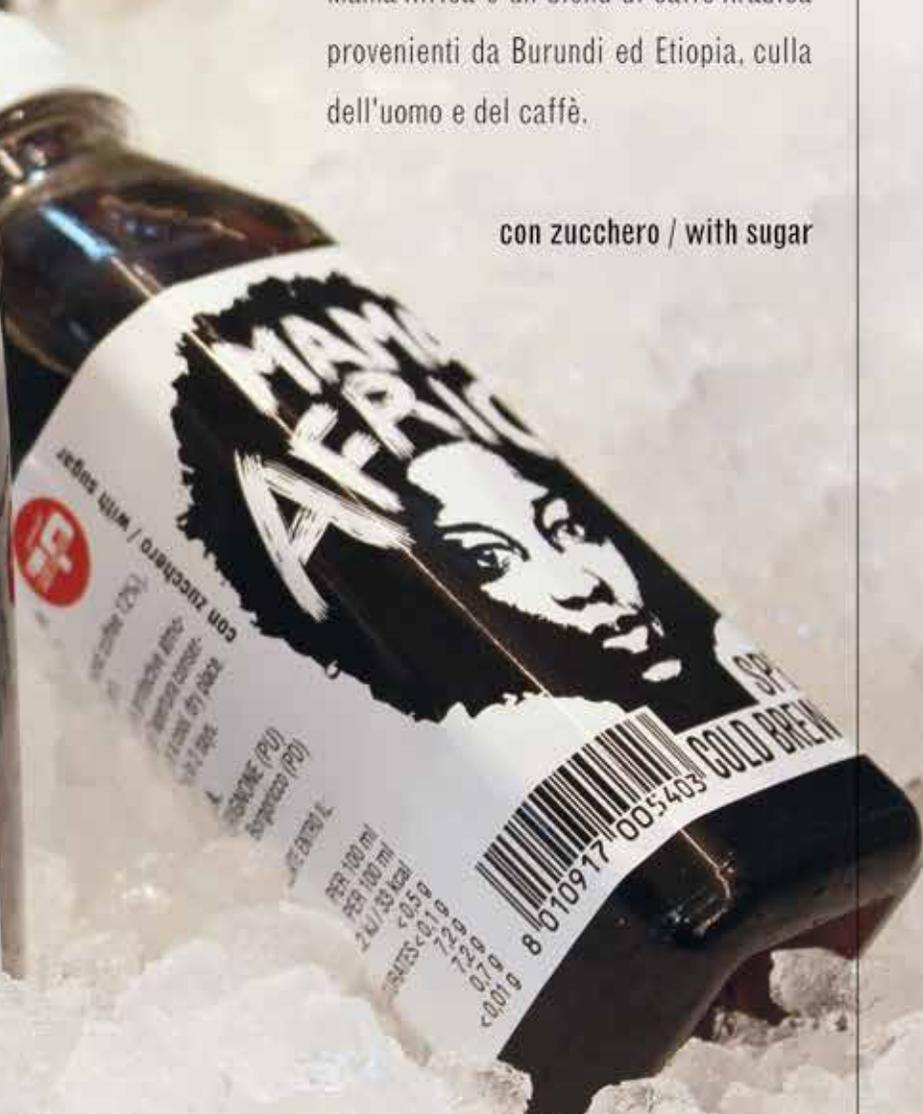
8 010917 005403

THE
SPECIALTY
COLD BREW COFFEE

Caffè ottenuto per infusione a freddo di una miscela di specialty coffee.

Mama Africa è un blend di caffè Arabica provenienti da Burundi ed Etiopia, culla dell'uomo e del caffè.

con zucchero / with sugar



www.pascucci.it

lo puoi trovare nei Caffè Pascucci o acquistare online



FABRIZIO NANNI

L'imprenditore delle favole

In fabula: Le emozioni che fanno la differenza.

Oggi la differenza la possono fare le emozioni.

Quando sali le scale ed entri all'interno di **"In fabula"** puoi immergerti letteralmente nella locuzione che può essere paragonata al proverbio italiano *"Parli del diavolo, spuntano le corna"*. La citazione si usa quando si sta parlando di una persona che non è presente e all'improvviso sopraggiunge. Davanti al latinismo di solito c'è **"Lupus"** che nel caso in specie è stato volutamente lasciato da parte.

Però nell'immaginario di *Fabrizio Nanni*, proprietario assieme alla moglie e all'intero gruppo familiare di un ristorante che ha fatto la storia riminese, l'ex **"C'era Una Volta"**...all'interno di questo contenitore rinnovato completamente, hanno fatto spuntare dal nulla in bello proprio tutto, tranne le...corna.

"In fabula" è un immenso giardino con animali stupendi in libertà, una *"Kinder House"* che ospita bambini felici, un immenso parco giochi attrezzato a contatto con la natura, maghi e clown davvero coinvolgenti ogni sera fanno spettacolo. Una struttura a 360 gradi per appena nati, meno giovani, gruppi familiari. Infine, ma non ultimo, il ristorante. Un vero fiore all'occhiello descritto forse in poche righe. Luogo comunque realizzato in omaggio alla parola EMOZIONE/I, che regala davvero qualcosa in più.

"Sono felice che l'idea vi piaccia e sia davvero apprezzata pure dai nostri tanti clienti - Attacca il 31enne imprenditore riminese - Avevo questo sogno da tempo e assieme alla mia consorte, ai parenti che vedete qui operativissimi, siamo riusciti a realizzarlo. Io sono del 1989 e a 16 anni già vivevo di questo. Allora sperimentavo il mondo della notte, cioè fino a 23 primavera. Il passaggio al "Newport" di San Giuliano a Mare con Diego mio fratello e mia moglie Alice. Dopo 24 mesi abbiamo trasfe-



rito il locale, facendo il grande salto a Marina Centro, sempre a Rimini. Dalla esperienza pub-discoteca vincente del Newport, al "parallelo diversificato" con la "S-romagnola", location l'ex "Lurido" nello storico borgo San Giuliano, che abbiamo trasformato direi ri-convertito, in un interessante "punto gustativo" tipico romagnolo, ma con parecchie novità. Nel 2017 è partita pure la mia personale avventura in Confcommercio, dove sono stato eletto presidente dei giovani imprenditori. Nel 2019 abbiamo definitivamente mollato il progetto Newport, che ormai vedevamo a fine corsa... Ed eccoci qua, con moglie figli, altri parenti tutti soci a costruire la favola...pardon "In fabula".

Qui vediamo un parco con fattoria con animali, giochi per bimbi, educatori, ottima ristorazione!

"L'idea principale che ha smosso tutti noi era quella di realizzare una community per famiglie. Questo vuol essere principalmente il marchio "In fabula". Quindi oltre al mangiare bene e si gustano piatti favolosi questo è certo, stare al fresco in estate sotto le piante, noi strizziamo l'occhio ad un contenitore che sia in grado di coagulare bambini all'interno di un centro estivo. Poi ancora. Formazione e informazioni per gruppi familiari, bad&breakfast e tanto altro. Nel 2020 abbiamo realizzato e dato lo start al centro estivo: questo il primo step. Obiettivo pensato: che le ore trascorse all'interno di "In fabula", mentre la famiglia sta a tavola pranzando, chiacchierando e cenando, servisse a far riscoprire il "valore" del tempo e della voglia di stare insieme di qualità. Per classificare la venuta da "In fabula" come "un gran bel ricordo". Questa è un'altra mission, tra tangibile e intangibile, ma profondamente ricercata progettualmente da tutti noi del management per i nostri clienti. Il passare delle ore vissute con "In fabula", di grande qualità. Evviva".



Sulla riviera incombe un appiattimento generale a livello di ristorazione, fatte alcune eccezioni...poche alternative, format tutti identici!!

*“Chiaro e vero. il progetto **“In fabula”** - prosegue il giovane manager - è una idea onnicomprensiva. Il piatto buono e magari cucinato inserendo novità: questa la base di partenza. Costruire il classico ristorante **“portapiatti”** uguali non funziona più. Noi elargiamo una esperienza a 360 gradi. Bambini e genitori che vengono a **“In fabula”** devono entrare per forza nel **“cerchio magico”**. Ovvero a stretto contatto con la natura, vivere gli animali, da vicino, dal vivo, in un grande parco. Poi abbiamo allestito salette sensoriali in approccio **“Montessori”**. Giochi di varia grandezza tutti in legno eco-sostenibili, con dimensioni alternate, in aree esterne a norma di legge. Ogni sera **“In fabula”** si caratterizza per un evento dalla tipologia differente. Maghi inusuali passeggiano per le vie del bosco, con la nostra mascotte (un giga mago) che assomiglia al mitico Merlino. Una fiaba vera e propria, ma viva e interattiva, che ricorda a grandi e piccini il senso positivo della vita, della crescita singola e del nucleo familiare. Quello che era l'amore di una volta, per dirla con un romanticismo che non deve appartenere al passato ma anche al presente e al futuro delle generazioni che verranno”*

Questa **“In fabula” nasce anche come progetto da esportazione???**

*“Il nostro grande sogno - spiega Nanni - per **“In fabula”** così come pure per la **“S-romagnola”** è il poter far vivere anche lontano da Rimini altri satelliti. Ci piacerebbe far conoscere a quante più famiglie possibile, prima in Italia, quindi sviluppando i brand all'estero, i momenti di qualità offerti dai nostri marchi e dalle idee che portiamo avanti. Noi ci ispiriamo e scusate se lo ripeto, ai valori antichi del focolare domestico. Io e Alice con i miei figli, in primis, abbiamo sentito il bisogno di realizzare una operazione che prima richiamasse emozioni allo stato puro, partorite dal cuore. Ovviamente poi devono anche essere i conti, i bilanci a quadrare. Ma quando l'avventura ha staccato l'ancora dal **“por-***



*to del progetto”, abbiamo veramente cavalcato l'onda dell'emozione e successivamente messo mano ai conti. Questo oggi lo fanno pochi imprenditori, ma sapevamo che in un mondo quasi alla deriva potevamo costruire la nostra piccola Arca **“In fabula”**, quassù a contatto proprio con la natura e sarebbe andata bene. Così è stato”*

Fabrizio, Alice, Diego Nanni, tutta la giovane famiglia...Vi sentite tra i capofila per

una sana ripartenza post-covid all'interno del territorio nel vostro settore??

“Può essere. Ma noi vorremmo solo ispirare ragazzi giovani come noi a lavorare, non vivacchiare la giornata. Neppure a vivere la notte per dormire durante il giorno. Crearsi una propria autonomia, essere colonne portanti a livello di società presente e futura, fare girare l'economia oggi debole. Però attenzione, Scegliere bene i percorsi è importante. Consiglio a tutti i futuri manager, di mettere insieme un po' di sana follia e tanto ottimismo oggi per fare business nel tempo. A tutto ciò vanno allegati: competenza, perseveranza, sacrificio...tanto sacrificio, notti insonni e lavoro... Partire nel 2020 con un'impresa, lo dice la parola stessa... diventa una impresa. Devi essere affiancato da ottimi professionisti, calcolare bene i rischi e non darti mai per vinto, anche se le cose sembra che possano precipitarti addosso da un momento all'altro. In Italia se fallisci un colpo sei finito. Quando un giovane sbaglia il primo round e si trova out, succede il più delle volte che non ritrova la carica, la voglia di ripartire e quindi rilanciarsi. Lo Stato come istituzione non aiuta, il sistema bancario ti uccide e via tutto il resto. Questo succede purtroppo e mi ripeto ancora, solo in Italia. Io raccomando... non mollate mai. Rialzarsi e ripartire,

ma soprattutto sognare IN GRANDE. Ovviamente con i piedi sempre ben piantanti a terra.Come diceva Steve Jobs ed e' una frase che mi è rimasta sempre impressa: 'sono convinto che circa la metà di quello che separa gli imprenditori di successo da quelli che non hanno successo sia la pura perseveranza'...ergo, resistere resistere resistere!

*Perché le favole...pardon le **“In fabula”** se ci credi davvero prima o poi si realizzano!!!”*



RICCIONE AVVENTURA

Il bosco di viale Ceccarini

Difficile da credere, ma nel centralissimo viale Ceccarini di Riccione, nella parte a monte della ferrovia, c'è un parco fitto di alberi dove si respira il profumo del bosco, nonostante sia vicinissimo al mare, impossibile da vedere dalla strada e per questo sconosciuto anche a molti riccionesi.

Nel 1996, il vivaio Cecchetti diventa proprietà del Comune di Riccione a seguito di un'asta fallimentare e vive per molti anni in stato di semi abbandono. Ci furono alcuni tentativi di utilizzo, come quello della cooperativa Centofiori, nonché un mercatino alimentare a km zero, tutt'ora attivo il martedì. Il parco però copre una superficie pari a 14.000 metri e ha ben altre potenzialità. E' la sindaca Tosi, nel 2019 ad avere l'idea giusta, quando decide di indire un bando specifico per la realizzazione di un parco avventura, tree village e relativa area ricettiva, mantenendo comunque al parco la sua vocazione pubblica.

Ad aggiudicarselo è la società guidata da Alfredo Manzaroli, sammarinese, già titolare di San Marino Adventures.

Forte di quattordici anni d'esperienza, Manzaroli dà vita a un nuovo format che unisce servizi gratuiti, quali un'area picnic, una pista ciclabile che si collega a quella che porta al mare, un percorso naturalistico e i servizi igienici, ad altri a pagamento, che sono il parco avventura, un ristorante e un tree village.

La vera novità, sollecitata espressamente dalla Tosi, è proprio quella delle casette sugli alberi, sei delle quali rientrano nel tour che consta di 16 percorsi avventura, mentre tre sono dedicate a momenti esperienziali: lì è possibile consumare un aperitivo servito direttamente nella casetta, ma anche prenotarne una per una cena, sugli alberi, con gli amici.

Manzaroli, pur nelle evidenti difficoltà di questo anno nefasto, a causa del Covid 19, ci crede al punto da aver fatto un investimento di oltre un milione e mezzo di euro e punta a un obiettivo minimo, a regime, di almeno 50.000 ingressi.

Il parco è già in funzione dal 4 luglio, mentre l'inaugurazione delle casette e del ristorante è prevista per il 23 luglio. È aperto dalle 10 del mattino fino alle 23, offre divertimento in assoluta sicurezza per i bambini e un clima fresco e rilassante, garantito dai folti alberi, per i genitori, che potranno controllare i figli, comodamente seduti consumando una bevanda dissetante. Resterà fruibile ogni giorno fino al 13 settembre, per poi continuare fino a metà gennaio, tutti i fine settimana e i festivi, ma anche, su prenotazione, gli altri giorni della settimana.

Va però detto che la società di Manzaroli è intenzionata a mantenerlo aperto anche in primavera e in autunno, di au-



mentare i servizi e coinvolgere alcune realtà del territorio. Come già detto, l'ingresso al parco è gratuito, mentre per chi vorrà divertirsi accedendo alle attrazioni, il costo varia da un minimo di 9,90€ fino a un massimo di 24,90€; è previsto un abbonamento annuo, riservato ai residenti, per soli 29,90.

Dopo aver ultimato il giro di visita, che ha compreso anche una delle abitazioni di Tarzan, Alfredo ci accompagna all'ingresso che è caratterizzato da un parco didattico, meta di visite da parte di scolaresche, oltre che da chiunque ne sia interessato.

«Abbiamo già piantumato 350 piante di cui 20 ad alto fusto e ci siamo impegnati in un piano quinquennale che prevede altre duecento piante e cento ad alto fusto».

Che altro dire, per chi non è a conoscenza dell'esistenza di questo

luogo, nel cuore di Riccione, sarà una piacevolissima sorpresa, ne potranno godere i turisti, ma di sicuro sarà un polo di attrazione importante per tutti gli abitanti della provincia. In conclusione non potevano mancare le parole di Renata Tosi.

«È con grande piacere che formulo i migliori auguri ai gestori, con i quali, grazie a una totale collaborazione, abbiamo potuto valorizzare un'area dismessa e riconsegnare alla città un importante polmone verde che offre anche ai turisti un'ulteriore opportunità di relax e divertimento».

Complimenti alla sindaca Tosi e auguri ad Alfredo Manzaroli, giovane e capace imprenditore.

Parco Cicchetti - Viale Ceccarini

Info e prenotazioni: tel 339 5930505

www.riccioneavventura.it - info@riccioneavventura.it





COSTRUIAMO EMOZIONI
www.topadventurepark.com

Top[®] Adventure Park FRANCHISE

IL PRIMO POLO IN EUROPA PER IL TURISMO ECOSOSTENIBILE

SAN MARINO ADVENTURES

WWW.SANMARINOADVENTURES.SM

ANCHE PER
GRUPPI
COMPLEANNI
EVENTI

JUNGLE SOFTAIR



RICCIONE AVVENTURA



EMOZIONI
ASSICURATE!

PARCO CICCETTI
VIALE CECCARINI
WWW.RICCIONEAVVENTURA.COM



da quei matti

IL PRIMO EXPERIENCE RESTAURANT D'EUROPA

- PIZZA E PIADA DI ALTA QUALITÀ
- OLTRE 2 ETTARI DI VERDE NEL CUORE DI VIALE CECCARINI
- TREE VILLAGE E AREA PLAYGROUND

ANCHE PER EVENTI E COMPLEANNI,
DELIVERY, TREE BUSINESS LUNCH, CENE ROMANTICHE
RICCIONE, PARCO CICCETTI, WWW.PIZZERIADQM.IT

REALIZZA IL TUO SOGNO,
MANGIA UNA PIZZA IN UNA
CASA SULL'ALBERO!!!



NUOVA LAND ROVER DEFENDER C'È SEMPRE UN'ALTRA STRADA.



Progettata per essere unica, Nuova Defender è una categoria a parte. Realizzata con i materiali più resistenti di sempre e collaudata fino al limite delle sue possibilità, è un'auto inarrestabile per natura, tecnologica per scelta, ineguagliabile nel suo look deciso. Nuova Defender, vivi la tua prossima avventura insieme a lei.

PRENOTA UN TEST DRIVE

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchirn@landroverdealers.it

concierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchi.com



ABOVE & BEYOND



RAFFAELLO

e il Nuovo Risorgimento

Dal 18 di luglio finalmente si riparte all'insegna di Raffaello e di un nuovo Rinascimento. Ripartono le celebrazioni del cinquecentenario di Raffaello e non solo, il tutto nella massima sicurezza. È l'occasione per ripartire proprio da Raffaello, perché ho sempre pensato che Urbino è Raffaello e Raffaello è Urbino. Un vero binomio inscindibile.



mostra di Sgarbi, poi la sera uno spettacolo di Alessandro Preziosi "Raffaello una vita felice", tratto dal libro di Antonio Forcellino. Domenica 19 luglio l'inaugurazione del percorso 'Raffaello Bambino': un modo per rimarcare il legame tra Urbino e Raffaello. Abbiamo scelto 10 punti della città e abbiamo chiamato l'illustratrice Serena

Urbino è conosciuta in tutto il mondo e Raffaello Sanzio è conosciuta in tutto il mondo, ma non tutti sanno che nasce proprio ad Urbino. Abbiamo l'occasione attraverso le celebrazioni di rimarcare tutto questo a tal punto che la comunicazione non sarà su Raffaello e Urbino, ma su Urbino e le Marche attraverso Raffaello; che ha un'altra valenza. Il 18 luglio inauguriamo la mostra "Baldassarre Castiglione e Raffaello. Volti e momenti della vita di corte" a cura di Vittorio Sgarbi ed Elisabetta Soletti. Sarà anche l'occasione per lanciare il nuovo payoff di 'Urbino Cuore del Rinascimento', un modo efficace per ribadire la centralità e le peculiarità di Urbino e riuscire a venderle meglio all'esterno; il tutto in chiave pop e passionale all'insegna dell'accoglienza. Per l'occasione abbiamo pensato e ideato un contenitore: "Rinascimenti. Arte Bellezza, creatività a Urbino", ovvero un modo per riuscire a comunicare meglio all'esterno ciò che Urbino produce. Se pensiamo a Urbino pensiamo al Rinascimento per eccellenza e di rimando contempliamo parole ricche di significato come bellezza, genio e creatività.

Quindi abbiamo scelto Piazza Rinascimento, quasi un'arena naturale, all'insegna della massima sicurezza in termini di norme anti Covid, dove poter rappresentare da ora in avanti tutti i nostri eventi dando espressione a tutte le forme artistiche come Politica, Teatro, Musica, letteratura, Cinema, Design ecc., ripensando ad un Nuovo Rinascimento che parte proprio da Urbino. Come ho già detto in passato, il Paese Italia detiene il 70% del patrimonio culturale mondiale e sicuramente grazie all'arte ed alla cultura in generale potremo contribuire alla rinascita, e sicuramente Raffaello e Urbino faranno la loro parte.

Per tutta l'estate ci saranno una serie di eventi legati a Raffaello e non solo. Ricordo le date più importanti. Il 18 di luglio alle 17.30 si tiene l'inaugurazione della

Riglietti – già famosa per le illustrazioni di Harry Potter – per farli raccontare attraverso gli occhi di Raffaello.

È un percorso per le famiglie e per i bambini. Anche perché sappiamo che nel turismo il segreto del successo è quando sono i bambini a portare i loro genitori a visitare una città o un evento. Il giorno seguente abbiamo l'annullo di un francobollo su Raffaello, riguardante la Madonna con bambino, che si trova nella sua casa natale, proprio a Urbino. Il 25 luglio abbiamo l'inaugurazione della "Mostra Impossibile" su Raffaello. Tutte le opere di Raffaello, voluta dalla Regione Marche. Era partita da Ancona e doveva essere portata in giro per l'Europa, ma poi, a causa della pandemia, si è stati costretti a non farla girare. La proponiamo ad Urbino per diversi mesi e sarà una grande occasione per tutti di poter vedere tutte le opere di Raffaello, a dimensione reale, anche se in versione multimediale.

Giovedì 30 lo spettacolo in coproduzione tra Comune di Urbino e Amat su Raffaello con David Riondino e Dario Vergassola. L'8 e il 9 di agosto farà tappa ad Urbino la 'Milanesiana' di Elisabetta Sgarbi che per l'occasione si chiamerà 'Urbinesiana'. L'8 agosto ci sarà la presenza di Tosca e il 9 agosto di Valeria Golino. Il 22 agosto dialogo su Raffaello tra Sgarbi e Philippe Daverio. Il 29 agosto un'opera del musicista Simone Sorini, anteprima mondiale sui Sonetti di Raffaello, poi avremo la presenza del grande compositore e direttore d'orchestra Roberto Molinelli, varie serate di jazz, danza e teatro urbano, mentre dal 10 al 14 agosto si terrà la consueta Festa del Duca. Il tutto si completerà il 5 e 6 settembre con la Festa dell'Aquilone, ricordando Giovanni Pascoli che ha studiato a Urbino e la sua poesia "L'Aquilone" e per l'occasione stiamo pensando ad un concerto finale a sorpresa. Allora non mi resta che aspettarvi ad Urbino e per ogni curiosità basta consultare il sito: www.vieniaurbino.it/



Abbracciamo la natura

Amaparco | Cervia



**Tree climbing, escursioni in Salina
e una serra tropicale
per una giornata all'aria aperta**

Casa delle Farfalle
Centro Visite Salina di Cervia
CerviAvventura e Parco Naturale di Cervia

www.atlantide.net

Acquista le tue escursioni su
shop.atlantide.net

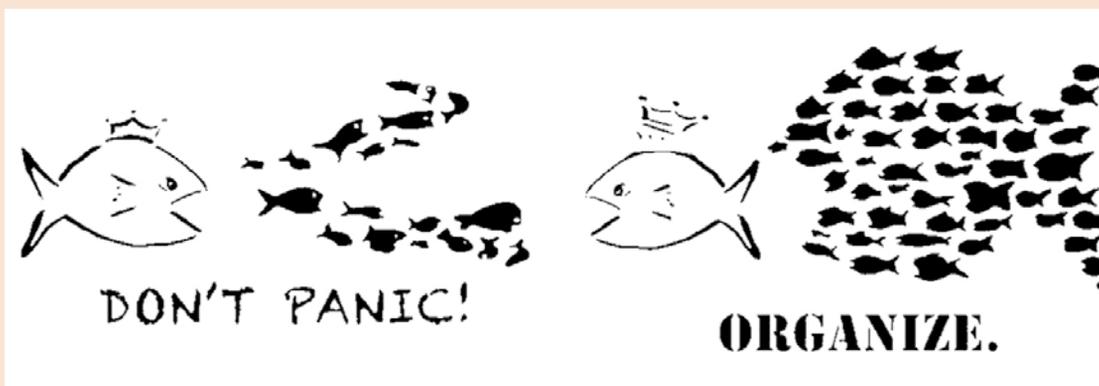


di
Pietro
Rocchegiani

ESSERE IMPRENDITORI OGGI



RIDEFINIRE LA STRATEGIA NELL'OTTICA DI UN FUTURO INCERTO



Se quasi tutte le imprese sono attualmente impegnate a ripristinare l'operatività aziendale, tutte dovrebbero iniziare anche ad interrogarsi sul contesto competitivo nel quale si troveranno ad operare, perché il mondo post Covid-19 sarà drasticamente diverso. La crisi pandemica ha, infatti, accentuato la necessità, per tutte le imprese, di ridefinire il proprio modello di business. Alcune possono limitarsi a perfezionarlo, ma la maggior parte, in particolare quelle meno digitali ed operanti nei settori più colpiti dalle conseguenze della pandemia, sono obbligate a modificarlo radicalmente. Recuperando le parole pronunciate nel 2004 dall'economista Paul Romer: "A crisis is a terrible thing to waste".

La crisi innescata dall'attuale pandemia è, quindi, paradossalmente, una grande minaccia e al tempo stesso una grande opportunità per innovare l'intera società e, quindi, le singole imprese. Una crisi che è cresciuta in modo esponenziale, ma è anche cresciuto il pool di potenziali partner con i quali intraprendere un nuovo cammino (es. distributori). Quando le aziende di tutto il mondo sono colpite dalla stessa crisi e molte sono alla ricerca di nuovi modi di fare business, un esercizio combinatorio suggerisce che ci siano oggi partner più numerosi e migliori rispetto a un mese fa.

Conservare anche dopo la crisi un po' di quell'atteggiamento di apertura mentale nei confronti dei nuovi partner può aiutare le aziende a rimanere al passo con l'innovazione. La capacità di chiedersi come potrebbe essere il futuro del loro settore e come dovrebbero reagire oggi per avere armi per vincere domani può essere una delle chiavi capaci di trasformare le minacce in un'opportunità, agendo prima che i fattori esterni diventino critici.

Questo approccio, che possiamo definire di "Zoom Out to Zoom In" (John Hagel-John Seely Brown, Deloitte) è una delle cure efficaci contro la "miopia del bre-

ve termine" ed è una delle strategie adottate da grandi aziende ma, paradossalmente, quasi mai adottata dalle aziende piccole e medie e soprattutto dai retailer. Le grandi aziende si chiedono costantemente come sarà il loro mercato e il loro settore tra 5 o 10 anni e quali sono i fattori chiave di successo di cui un'azienda avrà bisogno per essere leader in tali scenari (zoom out).

Sulla base di tali analisi, poi, classificano le loro priorità per gli investimenti da effettuare nei prossimi 6-12 mesi (zoom in). Non svolgendo questo esercizio vi è il forte rischio per le imprese più piccole di rimanere bloccate nel "qui ed ora", cercando di stare al passo con cambiamenti dell'ambiente esterno sempre più rapidi e continui, invece di prepararsi ad avere un ruolo proattivo nel futuro. Il metodo "zoom out to zoom in" risulta essere ancora più efficace per le aziende di famiglia, in cui la leadership rimane la stessa molto più a lungo rispetto alle public companies ed i dirigenti possono effettivamente vedere i risultati degli investimenti a lungo termine.

L'approccio "Zoom Out, Zoom In" inizia con lo sviluppo di una visione condivisa dei prossimi 5-10 anni e del ruolo della vostra azienda in quel futuro. Si lavora poi a ritroso per identificare le implicazioni future sulle azioni da compiere nel presente, ponendo il proprio focus sulle iniziative che avranno il maggiore impatto e creeranno il maggior valore economico nel tempo. Questo approccio di tipo "olistico" prepara al meglio la vostra azienda per il futuro ed è pensato per integrarsi alla pianificazione strategica.

Eseguito su base annua, sviluppa il business in maniera coerente, adattandosi sulla base delle attività, tecnologie ed impatto sul cliente. Vengono delineate quattro fasi distinte per allineare la strategia a lungo termine alle iniziative a breve termine, col fine di accelerare il processo di sviluppo.

1. Visione del futuro



II LABORATORIO ANALISI OGGI

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

1) GARANZIE MASSIME

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

2) INTERESE DEL PAZIENTE

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

PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

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

PRENOTA ONLINE!

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

Orari

Rimini
LUN/ VEN 7.15 - 21
SABATO 7.15 - 14

Villa Verrucchio
LUN/ VEN 7.30 - 10 / 14 - 19
SABATO 7.30 - 12

Sede di Rimini

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

Sede di Villa Verucchio

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

2. Focus sulle attività chiave per il successo
3. Definizione delle iniziative ad alto impatto
4. Pianificazione delle risorse per intraprendere la strategia definita

Nelle quattro fasi, identifichiamo rispettivamente:

1. La futura visione condivisa dell'azienda, le sue sfide e attività chiave
2. La visione della società nei prossimi 5-10 anni e l'acquisizione di un ruolo preminente nella definizione strategica
3. Le iniziative in linea con la strategia aziendale
4. Il piano d'azione con punti e attività chiave

Anche se a prima vista potrebbe non essere ovvio, la capacità di ridurre ed aumentare lo zoom è alla base della capacità di ispirare e guidare il cambiamento e sviluppare soluzioni creative. Per "identificare" il vostro futuro:

1. Approfondite la vostra conoscenza dei clienti. La conoscenza dei vostri clienti non è mai stata così preziosa per il vostro business. I "marketer" devono analizzare quotidianamente i dati sui comportamenti e le abitudini d'acquisto dei loro clienti per capire cosa sta cambiando e cosa no. Quali nuove esigenze non soddisfatte sono emerse? Quali nuovi mercati stanno emergendo per la vostra azienda?

2. Fornite le informazioni di base. Fate sapere ai clienti se la vostra azienda sta operando e come vi preoccupate di loro e dei vostri dipendenti. Molti rivenditori inviano e-mail per informare i consumatori delle nuove procedure igienico-sanitarie e dei protocolli di sicurezza.

3. Curate i rapporti personali anche tramite il digitale. Le regole di distanziamento sociale hanno portato a un enorme aumento del traffico nei social media. Se è lì che si trovano i vostri clienti, è lì che volete essere. Se avete un rapporto con i vostri clienti, vorranno sapere cosa state pensando e pianificando, come state gestendo i vostri dipendenti e in che modo volete mantenere i contatti. Per i rivenditori con un marchio molto amato è un'opportunità per rafforzare quei sentimenti positivi.

4. Adattate la vostra offerta al mondo digitale. Cosa devono fare le aziende che non hanno una solida offerta digitale? Molti rivenditori tradizionali hanno messo a punto metodi di pagamento online. Quelli che non dispongono di negozi online inviano e-mail ai clienti per aggiornarli sui nuovi prodotti in magazzino. Le spedizioni postali o i ritiri al punto vendita sono alcune delle possibilità. Altri stanno creando modi completamente nuovi per connettersi, come le librerie locali che creano club di libri digitali, i saloni di parrucchieri che offrono kit di colori personalizzati e le palestre che organizzano incontri Zoom per insegnare ai clienti le tecniche che possono usare da soli.

Le organizzazioni di manifestazioni artistiche trovano il modo per fornire ai fans concerti in diretta streaming. Mentre fate questi passi, assicuratevi di tradurre in modo fedele la vostra proposta di valore nel mondo digitale. Ciò significa rendere visibili i benefici che definiscono il vostro business. Potreste rimanere sorpresi nell'apprendere che le offerte digitali comportano an-

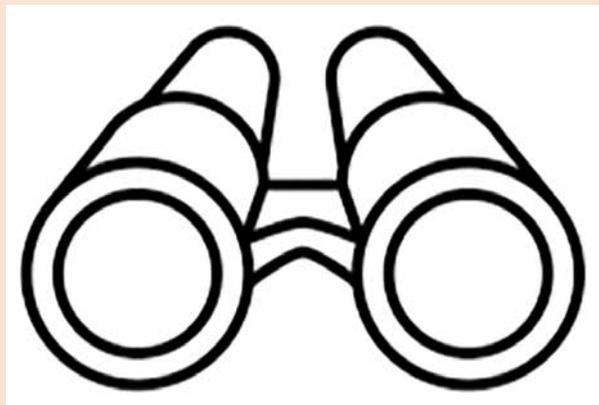
che alcuni insospettati vantaggi, come il fatto di dare ai clienti più tempo per conoscere meglio le vostre proposte (cosa che potrebbe non essere possibile in un negozio affollato), di avere informazioni precise sull'origine di un prodotto o sulla natura di un fornitore, o di essere in grado di scegliere un rappresentante di vendita con cui interagire.

5. Sperimentate offerte con un potenziale a lungo termine. I retailer possono usare questa crisi come un'opportunità per sperimentare offerte completamente nuove che potrebbero poi rimanere anche dopo la crisi. Ne è un esempio Netflix Party, che permette ai consumatori di guardare virtualmente dei film con gli amici; le birrerie che fanno perno sulla consegna a casa; i ristoranti che introducono buoni pasto, per riuscire a mantenere viva la loro attività, dando ai consumatori carte regalo che aumentano di valore maturando nel tempo.

6. Non lasciate che la vostra brand community si disperda. Cosa potete fare per coinvolgere i clienti che amano il vostro marchio, ma non possono o vogliono momentaneamente visitare i vostri negozi? È qui che dovete sforzarvi di essere davvero creativi. Organizzate dei concorsi per chiedere suggerimenti per un nuovo menù o per il nuovo gusto dei vostri dolci. Chiedete ai consumatori di pubblicare ricette per utilizzare i vostri ingredienti in modi nuovi. Invitateli a pubblicare video e brevi sketch sul vostro marchio. Queste azioni possono coinvolgere i vostri annoiati clienti, ma un altro importante vantaggio è che terranno occupati i vostri dipendenti che potranno concentrarsi su come rafforzare il brand in queste settimane difficili. Per la vostra azienda può significare che sarete in grado di uscire dalla crisi con un maggiore coinvolgimento di clienti e dipendenti.

7. Contribuite alla lotta. I marketer che si limitano a spingere la vendita di prodotti in questo contesto rischiano di subire un contraccolpo. Occorre invece esprimere empatia e realizzare iniziative sociali. Questo è un momento di emergenza per i retailer, ma si creano anche delle opportunità per arrivare alla fine di questo periodo perturbato con una base di clienti più fedeli e un modello di business più forte. Vi raccomando di osare, imparare in fretta e pensare a lungo termine anche mentre vi concentrate sull'obiettivo immediato della sopravvivenza nei prossimi mesi.

8. Raccogliete feedback, suggerimenti, idee dai vostri clienti più affezionati. "Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni." Eleanor Roosevelt



ANDRÀ TUTTO IN ...

Musica

San Leo Festival

LUGLIO 2020

4

TRIBUTI
BATTISTI/GAETANO
TRIO

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

5

CONCERTO FINALE
MASTER CLASS
RESIDENZIALE DI
FISARMONICA DEL M°
FRANCESCO GESUALDI.

Palazzo Mediceo
ore 21:00

8

CONCERTO FINALE
MASTER CLASS
RESIDENZIALE DI
PIANOFORTE DEL M°
STEFANO CUCCI.

Palazzo Mediceo
ore 21:00

9

ELOISA ATTI +
MARCO BOVI JAZZ
NIGHT

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

11

DJ FABIANA E
VALERIA MAGNANI

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

12

CONCERTO
OMAGGIO A
LISTZ

Palazzo Mediceo
ore 21:00

17

CONCERTO
PEDRETTI BLUES
BAND

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

18

CONCERTO DEL CORO
DI COLONIA DIRETTO
DAL M° RICHARD
MAILÄNDER

Piazza D. Alighieri
ore 19:00

18

CONCERTO PINK
FLOYD QUARTET

Parco Belvedere
ore 21:30

19

CONCERTO
FINALE MASTER CLASS
RESIDENZIALE DI
TROMBA DEL M° ANDREA
LUCCHI

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

24

"AL CENTRO DELLA
CONFUSIONE"
ENRICO FARNEDI
CANTA DALLA

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

25

CLAUDIA CIELI E
MIRCO PICCHI
ACOUSTIC DUO

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

31

CONCERTO
-SOLO IN DUE-
"BEATIFUL SONGS"

Piazza D. Alighieri
ore 21:00

EVENTI GRATUITI CON
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per tutti gli eventi è obbligatoria, per il rispetto delle disposizioni in materia di tutela del coronavirus, la prenotazione, che può essere effettuata telefonando Ufficio Turistico IAT Tel. 0541/926967 oppure whatsapp : 339 5497576 www.san-leo.it | info@sanleo2000.it



Grafica: Silvio della Nuova Stampa - San Leo 2020 s.r.l.

STEFANO SOLDATI

Sostenibilità e permacultura

Si occupa di divulgazione, seminando spunti di lavoro per persone che si avvicinano alla sostenibilità, e gli piace definirsi contadino, che è quello che ha sempre voluto fare fin da piccolo. Stefano Soldati vive in campagna da 40 anni e ha iniziato a lavorare in agricoltura prima come dipendente, poi imprenditore, formatore e consulente. L'abbiamo incontrato a Cattolica in occasione della festa dei fiori dove insieme a Lucio Filippini, assessore all'ambiente, ha parlato di permacultura.

Cos'è la permacultura?

Si tratta di progettazione sostenibile rigenerativa. Progettazione intesa come organizzazione, non solo per tecnici specifici, ma per tutti. Tiene conto dell'impatto che abbiamo sull'ambiente, cercando di ridurlo per cambiare rotta. La specie umana è la più devastante e impattante sul pianeta. Abbiamo distrutto la fertilità della terra, le relazioni umane, l'ambiente, l'aria, l'acqua. La permacultura è per ciascuno di noi, ed è un modo di vedere le cose che può tornare utile a tutti. La si studia e la si pratica, sia leggendo libri che partecipando alle attività o ai corsi.

Cosa fare nella quotidianità?

Ci si può muovere in tante maniere, non occorre per forza avere un pezzo di terra, ciascuno può trovare un modo per fare qualcosa, stando attenti ai consumi, alle relazioni umane, cominciando con lo smettere di litigare e farsi dispetti a tutti i livelli. È urgente trovarsi d'accordo. Prendersi cura degli esseri umani è uno dei principi della permacultura.

Dobbiamo lavorare sulle relazioni. Nei miei corsi, le persone arrivano convinte di imparare a farsi l'orto, ma per me la priorità sono le relazioni, e quindi l'attenzione che dobbiamo avere per l'altro. Ogni attività è un buon pretesto per coltivare l'attenzione, la consapevolezza del nostro rapporto con gli altri. Prima di tutto è un lavoro su se stessi - chi medita, chi cammina, chi fa arte - e poi si collega con gli altri, vedendo come si possa interagire senza prevaricare, e con rispetto.



Che cosa fare in pratica?

Noi dell'Accademia di Permacultura organizziamo corsi in varie parti d'Italia, e frequentarli è sempre una bella occasione. Quello che consiglio è ridurre la quantità di cibo, mangiare meno, perché mangiamo sempre più del necessario; e poi organizzarsi con i gruppi di acquisto, per trovare prodotti buoni e sani, andando a comprarli direttamente dai contadini. Ci si potrebbe anche organizzare a livello di condominio. Instaurare un rapporto di fiducia reciproca con il contadino è di grande sostegno. E poi ora ci sono molti orti urbani.

Qualche esempio di realtà esistenti?

Ci sono movimenti come quello della *transition town* che nascono, a livello di paese e di città, con l'idea di ridurre l'impatto ambientale.

L'idea è di organizzarsi per trovare nei diversi ambiti forme alternative alla dipendenza dal petrolio: convertendo i giardini in orti, facendo andare i bambini a scuola a piedi, procurando cibo e beni primari in maniera semplice ecc. Si sono creati dei sottogruppi che si sono inventati delle idee sulla riduzione dell'impatto nella vita quotidiana. Non è facile, ma ci sono tanti paesini che stanno portando avanti questo impegno e, in una visione globale, l'azione locale funziona bene.

Mi piace molto una cosa chiamata *incredible edible*, un'iniziativa nata in Inghilterra, nel west Yorkshire, dove un paio di signore, bevendo il the e guardando fuori, vedono un'aiuola depressa, e prima di dare la colpa al comune si dicono: perché non lo facciamo noi? Si sono messe all'opera e hanno piantato fiori e ortaggi, trasformando così l'aiuola in un *garden*, ossia un orto / giardino.

Il movimento è diventato contagioso e hanno cominciato a colonizzare le rotonde, mettendo a dimora nuove piantine, e facendo pranzi conviviali insieme una volta alla settimana, coltivando così anche la dimensione sociale, e aiutando le persone in difficoltà.

Nel piccolo è più facile, ma cominciano a fiorire an-

che delle *food forest* urbane, che riproducono un sistema che si richiama al bosco in una dimensione cittadina; un ritorno alla biodiversità, che è complessa, invece della diffusa semplificazione, e che produce anche cibo, e offre l'opportunità di scambi a livello sociale.

Piantare e prendersi cura: in questo modo anche le relazioni sociali cambiano, si abbattano barriere, si superano avversità. Un grande strumento. Questo vale anche per l'architettura sostenibile, mettendosi insieme per costruire un edificio, una casa, si creano momenti di forte socializzazione. L'autocostruzione è una pratica che abbiamo utilizzato fin da quando siamo usciti dalle caverne e abbiamo interrotto cinquanta anni fa! Oggi è diventato tutto più complicato, le normative ostacolano, ci sono scogli difficili da aggirare. Nei miei corsi sul tema dell'autocostruzione si crea subito armonia, ci si aiuta e circola una bella energia.

Chi partecipa ai corsi?

Molti giovani, ma anche lavoratori o pensionati, persone che vivono in città e sono stanche, e vogliono cambiare vita e ritrovare un rapporto con la natura. Io cerco di dare una prospettiva di concretezza, non c'è solo l'immagine bucolica, la campagna non è uno stipendio fisso a fine mese e comporta sempre tanto lavoro. È molto importante non lasciarsi entusiasmare troppo dai miraggi. Occorre fare un passo alla volta, allargare le conoscenze, e vivere momento per momento. Ogni passaggio della mia vita è stato sorprendente e mi ha portato a cambiare rotta seguendo le belle novità che ho incontrato sul mio percorso.



ROSE & CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

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

GAYATRI RANDI

Colori e Aura-Soma

Il metodo *Aura-Soma* fu ideato nel 1984 dall'inglese Vicky Wall. Si tratta di un percorso attraverso il quale è possibile imparare a conoscere l'energia del colore, ma anche esplorare sé stessi. Si basa su 119 bottigliette mono e bicolore che contengono olio e acqua con cristalli di diversi colori, ognuna contraddistinta da un nome. Gayatri Randi, che vive e lavora a Rimini, ci fa entrare in questo mondo.

Ci racconti la tua storia?

Utilizzo *Aura-Soma* dal '95. Ho iniziato andando da una consulente che mi chiese di scegliere alcune bottiglie fra le molte che mi furono messe davanti. Sono combinazioni di colori, giallo su verde, rosso su viola, celeste su bianco, fucsia su viola, ecc., e sono arrivata a scegliere la mia. Ho cominciato a utilizzarne il contenuto (lo si spalma sul corpo), mi è piaciuto quello che innescava in me, e ho deciso di diventare insegnante, partecipando ai corsi in India e in Inghilterra, dove c'è la casa madre. All'inizio era solo curiosità, e non avrei mai pensato che sarebbe diventata la mia vita. I corsi sono molto gioiosi perché si lavora proprio sui colori, sulle composizioni, sui significati. Ogni bottiglia indica strade, apre porte, sprigiona energia.

Che cos'è *Aura-Soma*?

È un metodo di riequilibrio energetico. Lavora con la cromoterapia, quindi il colore, l'aromaterapia, cioè gli



oli essenziali, e la cristalloterapia. Tre mondi, tre regni. In una consulenza ci si siede davanti a tutte le bottiglie e, in maniera spontanea e intuitiva, se ne selezionano quattro. Io, come consulente, do il mio supporto, ma il lavoro lo fa la persona stimolata proprio da quei colori. Non le viene detto quale vada bene, ma è la persona stessa che deve capire dove vibra, di cosa ha bisogno, quale sceglie. È una sua responsabilità. Quando si utilizzano, oltre a percepire le proprie emozioni, in maniera dolce e non invasiva, si avvia un processo

di riequilibrio. Ogni bottiglia ha un numero e un nome. A volte sono nomi buffi, come Robin Hood, che lavora sulla generosità e il coraggio, e se scegli Robin Hood si apre una tematica che in quel momento è viva per te. Ogni bottiglia apre porte diverse per ciascuno, non è mai identica. Inoltre, nella stessa bottiglia, c'è una risonanza nella vibrazione del cristallo e una nella vibrazione dell'olio essenziale.

Hai avuto modo di provarle tutte?

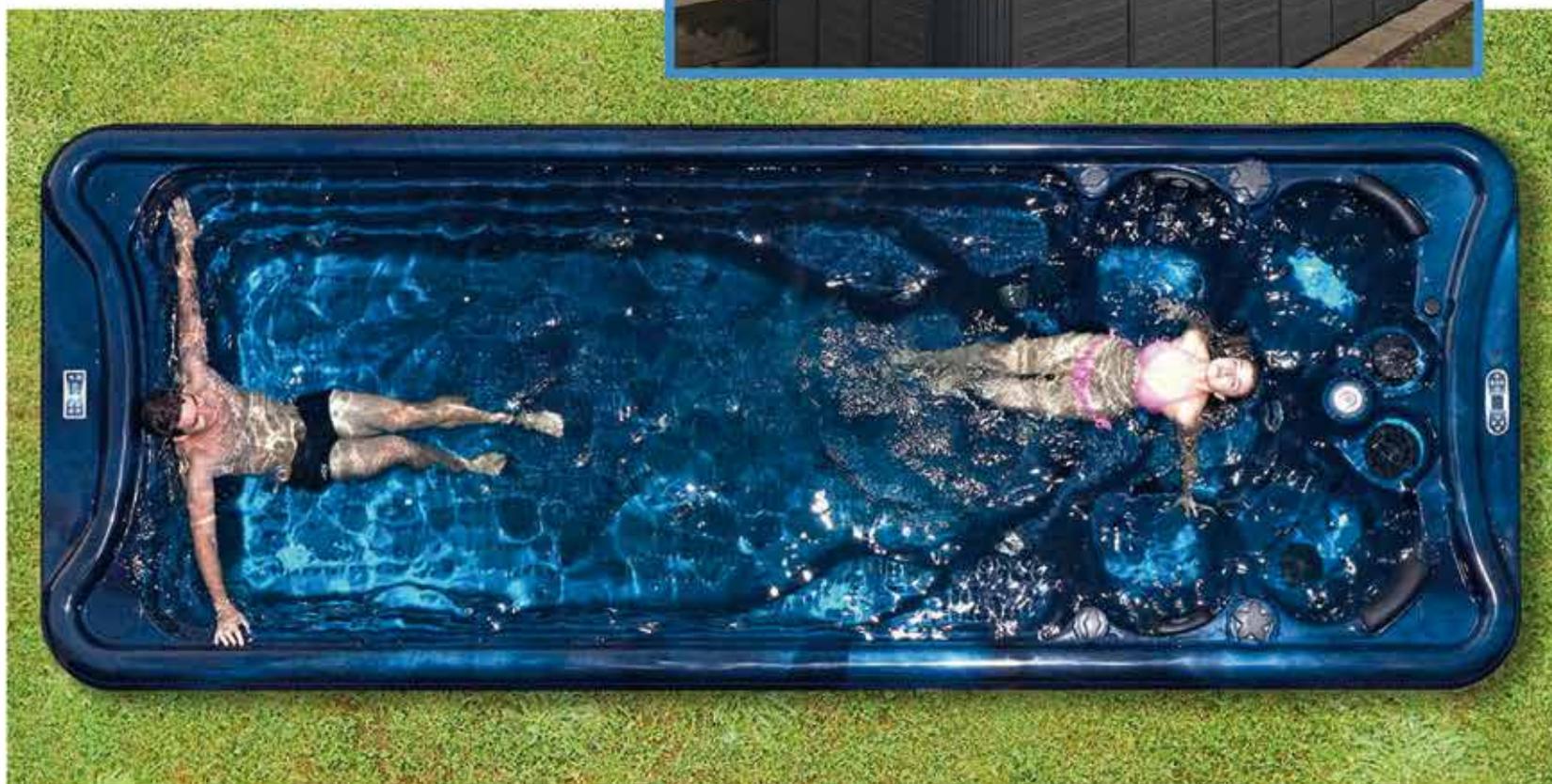
Quando io ho bisogno chiedo alle bottiglie, non vado nel mentale, mi faccio richiamare, ma in tantissimi anni non le ho ancora provate tutte. La bottiglia mi sorprende sempre, sento che mi chiama, e allora significa che ho bisogno di lei. Bottiglietta dopo bottiglietta, è sempre un incontro gioioso e pieno di colore.



Nuoto controcorrente



C'è tutto un mondo di immensità all'interno delle Nuoto controcorrente! Scegliete voi... Modelli da 4 a 12 metri di lunghezza dove le parole benessere, sport attivo e recupero fisico sono la normalità per questo tipo di prodotto! Davvero uniche al mondo. Con forme definite ed ergonomiche. La *Nuoto controcorrente Beauty Luxury* si adatta e divide passando dal "dolce far niente" alla voglia più esasperata di fare sport. Colorate di energia ogni giorno realizzando il vostro sogno nel cassetto!



LA MARINA DI RIMINI

tra Ottocento e Novecento: la foce dell'Ausa, il Nettuno ed altre storie

“Dla perta di Trai”... Questa frase dialettale di mio nonno Eliseo Collini, falegname riminese classe 1893, che ogni tanto sentivo dire quando ero ragazzo, mi risuonava ultimamente nella mente. Lui, con mia nonna

Vittoria, mio padre Mario e i fratelli Rosa e Cesare era vissuto prima nella zona antistante lo Sferisterio di Rimini, poi nelle abitazioni dietro alla chiesa distrutta di San Girolamo ed infine nei pressi dell’Anfiteatro romano.

Nel primo dopoguerra, agli inizi degli anni ‘50, era finalmente arrivata la costruzione della casa familiare dalle parti di viale Tripoli, nella zona a monte delle a ferrovia, allora caratterizzata da campi coltivati e non distante dalla marina.

Quella strada, oggi un’arteria di primaria importanza per l’accesso al mare, era a fine ‘800 poco più che una carreggiata in terra battuta, ed era appunto la “*via dei Trai*”, il principale collegamento del Borgo San Giovanni e zone limitrofe con quella parte del litorale che nominava spesso mio nonno. Non è chiaro da dove derivi questo termine, se dalla parola “*traini*” che identifica carri privi di ruote per terreni sconnessi o se il termine, desueto, identifichi unicamente quella zona di litorale che, dipartendosi dalla foce dell’Ausa si estendeva in direzione Riccione. Altre fonti, con riferimento a modi di dire popolari, definiscono i “*traï*” come i campi, gli orti, ma anche le dune selvagge che caratterizzano la marina. Certo è che già nella seconda metà dell’ottocento il termine era già ampiamente in uso e identificava questa

zona di litorale alla destra della foce dell’Ausa per lo più deserta, priva di costruzioni e caratterizzata da zone sabbiose incolte, a cui si arrivava percorrendo una lunga e polverosa via dal borgo San Giovanni, la “*via dei Trai*” appunto (oggi viale Tripoli).



La foce dell’Ausa nei primi del novecento.

che assieme a Claudio Tintori aprirono nel lontano 1843, il primo stabilimento privilegiato dei Bagni.

Alla cura e alla signorilità di questa zona a mare a cui si giungeva dal centro città percorrendo l’elegante “*stradone alberato dei bagni*” (viale Principe Amedeo dal 1890) si contrapponeva la landa desolata che faceva capo alla foce del torrente Ausa e che da questo si dipartiva sul versante destro: un’area come dicevo denominata dei “*Trai*” per lo più priva di costruzioni e di strutture stabili per la stagione estiva dei bagni, dominata dallo scorrere irregolare del torrente, quasi inospitale, e spesso contraddistinta anche da acqua stagnante e paludosa, con minimi servizi e qualche capanno in legno eretto da avventurosi bagnanti.

Questa suddivisione territoriale, che da un capo vedeva nella zona centrale dello stabilimento bagni un turismo elitario e ricco, dall’altra una zona molto meno attraente che aveva, fra l’altro, visto l’insediamento nel 1869 dell’Ospizio Marino per la cura dei fanciulli scrofolosi del benemerito dottor Carlo Matteucci

(struttura posta nella zona isolata dei Trai e a “*debita distanza*” dalle migliori zone turistiche per non turbare le vacanze dei più abbienti...) incomincia a vacillare con la costruzione, nel corso del 1892, del ponte in legno alla foce dell’Ausa.

Questa primaria costruzione, che di fatto prolunga e unisce i due territori, promuove fin da subito lo sviluppo dell’edilizia sul litorale riminese alla destra dell’Ausa che si arricchisce poco alla volta di una sequela di eleganti villini



Le piccole cabine popolari sul lato destro e il grande Stabilimento Norge sul lato sinistro della foce dell’Ausa, fine anni ‘20.



Lo stabilimento bagni ligneo antecedente al Nettuno in costruzione.



Il porticciolo dell'Ausa negli anni '30.

e di cabine in legno sulla spiaggia di miglior fattura. Consolidatosi e cresciuto il turismo balneare, si arriva nel 1912 alla costruzione di un vero e proprio ponte in muratura che finalmente consente un agevole passaggio al tramway su rotaia a cavalli ed alle prime vetture con motore a scoppio.

Opera di gusto classico e solida, grazie alla costruzione di successive bretelle laterali, verso la metà degli anni '30 del secolo scorso viene raccordata al nuovo tratto di lungomare dedicato a Vittorio Emanuele III, qualificando enormemente la zona, ormai diventata a tutti gli effetti di primaria importanza per la città.

Per quanto riguarda gli stabilimenti, escludendo ovviamente le piccole cabine in legno ad uso personale, fra le prime sparute iniziative a favore di un turismo balneare popolare alla foce destra dell'Ausa e nei pressi dell'Istituto di cura del Dottor Matteucci (all'incirca dove qualche decennio fa su Viale Vespucci sorgeva la discoteca Barcelona) prende corpo verso il 1870 l'iniziativa di Luigi Pari che, con il "*Piccolo stabilimento dei Trai*", accoglie chi vuole godere semplicemente del clima marino. Struttura in legno con otto casotti divisi a destra e sinistra per uomini e donne e bambini, parallela al mare, dispone al centro di una piccola costruzione per servizi in cui, fra l'altro, possono essere gustati piatti semplici e vino del territorio.

Sul lato sinistro e più "nobile" della foce dell'Ausa viene costruito a spese del Comune nel 1926 lo stabilimento bagni Norge, un vasto fabbricato in legno dalla

forma ad "U" rovesciata in direzione del mare. Questa grande struttura, con tanto di svariate attività dedicate alla balneazione, commerciali e di intrattenimento avrà una vita tormentata: un incendio nel 1931 la devasta quasi completamente. Viene successivamente ricostruita in forma ridotta ma non godendo più dei favori dell'opinione pubblica che lo considera degradante per la zona diventata meta di un turismo ricco ed esigente, cessa la sua funzione nel 1935.

Tornando sul lato destro, quello "popolare" della foce, nei primi decenni del '900 (fonti lo datano al 1932) era sorto lo "stabilimento balneare Casanova" (gestione Aldo Martinini) una struttura lignea dalla piacevole forma rotonda su disegno del geometra riminese Giuseppe Maioli. Questa simpatica e funzionale struttura dotata di cabine e, al primo piano, di un ambito punto di ristoro con musica e terrazza panoramica, viene praticamente distrutta da un incendio nello stesso anno della sua costruzione.

Aldo Martinini non desiste e successivamente viene edificato in posizione un poco più arretrata il Nettuno (sempre su disegno del riminese Giuseppe Maioli) questa volta in muratura e di maggiori dimensioni. Lo "Stabilimento Bagni Nettuno", affermandosi anche come dancing grazie all'affascinante terrazza sul mare, incontra subito i favori della clientela riminese e straniera diventando il vero punto di riferimento della zona marina dei "*Trai*" degli anni trenta.

Non solo. Ma è proprio in questi anni (1934) che la



Il Bagno pubblico e ristorante Casanova alla destra della foce dell'ausa. Primi decenni del secolo scorso.



Il porticciolo dell'Ausa e lo Stabilimento Nettuno, anni '30.



Lungomare e Bagni Nettuno , fine anni '30.

foce del torrente Ausa fa un notevole salto di qualità con trasformandosi in porticciolo turistico per imbarcazioni di piccolo cabotaggio tanto caro ai riminesi dell'epoca. Il ponte nel frattempo, con tutti i suoi raccordi laterali, viene rafforzato ed assume un carattere decisamente monumentale.

Le immagini recuperate di quegli anni danno un'esatta idea della piacevolezza della zona, lontana anni luce dalla landa disabitata e inospitale di fine '800.

Il piccolo porto, dove si tengono anche corsi di vela, è molto ambito e diventa, assieme al nuovo stabilimento bagni "Nettuno" e al grandioso lungomare (prolungato nel 1935 dall'Ausa a viale Tripoli) meta di piacevoli incontri e passeggiate da parte di tutti, cittadini e forestieri.

Si arriva così alla seconda guerra mondiale. Il pregevole lungomare e tutta la zona, come d'altronde la città intera, subiscono pesanti bombardamenti e rilevanti danni. Il Nettuno ovviamente non ne è esente: minato dall'esercito tedesco che vuole eliminare probabili punti di riferimento per un 'eventuale sbarco alleato durante la ritirata, viene raso al suolo nel 1944. Ricostruito parzialmente nell'immediato dopoguerra dal valente maestro d'ascia e costruttore di imbarcazioni Renato Parmeggiani (che non aveva esitato a vendere il suo 10 metri a due alberi "Furens" da lui stesso costruito per entrarne in possesso già nel 1942 e la cui storia avventurosa meriterebbe ben altro spazio) il Nettuno viene riaperto nell'immediato dopoguerra come bar nella parte antistante il lungomare.

Alla fine degli anni '40 le due ali a semicerchio con camerini sia dalla parte esterna che interna vengono uni-



Lo stabilimento Nettuno e la foce dell'Ausa inizi anni '50.

ficati dalla struttura che cresce in dimensioni con una terrazza al primo piano. Nel corso del 1954, arricchitasi con un altro piano e la terrazza superiore, acquisisce la fisionomia in linea di massima arrivata ai nostri giorni. Grande il successo che riscuote diventando meta ambita da riminesi e turisti, sia per l'incantevole posizione che per le attività di intrattenimento che vi si svolgono.

Alla fine del conflitto quindi, riparati i danni, tutta la zona, riprende in qualche modo la vita.

Nella seconda metà degli anni '50 del secolo scorso si assisterà ad un primo, totale cambiamento dell'intera zona: i lavori di tombinatura dell'Ausa (iniziati nel 1957) decretano la fine del ponte e dell'ambiente ad esso collegato cambiando definitivamente la fisionomia della foce che, interrata, diverrà un parco all'aperto con tanto di aiuole e fontana.

Il nuovo Stabilimento Bagni "Nettuno" conosce un lungo periodo di grande favore diventando la "rotonda sul mare" riminese per eccellenza e sede di spettacoli, balli, ristorazione.

Tutta la zona ex Ausa, ora limitrofa a Piazzale Kennedy, esplose in un proliferare di alberghi, residenze, ristoranti, negozi, diventando parte pulsante della marina riminese. Alcune delle fotografie che si allegano (un grazie come sempre all'Archivio fotografico Gambalunga) evidenziano i diversi cambiamenti che non conoscono sosta nel corso dei decenni.

E si arriva così ad oggi. I nuovi, grandiosi lavori iniziati nel 2016 stanno apportando modifiche rilevanti alla zona che, ancora una volta, cambia la sua fisionomia per adeguarsi al progresso di tutta la città nel



La foce dell'Ausa e lo Stabilimento Nettuno, metà anni '50.



Nettuno, estate 1954, vista lat verso il porto.



Nettuno estate 1956, vista frontale.



La tombinatura dell'Ausa (1957).

rispetto delle sempre più indispensabili e benvenute tutele ambientali.

Opere idrauliche imponenti e di grande impatto che garantiranno, oltre ad una nuova ed emozionante visuale della marina, anche una qualità del mare assolutamente impensabile solo pochi anni addietro.

Insomma, si va avanti con decisione e i lavori ormai sono in fase avanzata di realizzazione. Quasi nulla ad oggi rimane “*dla perta di Trai*”, di quella landa sabbiosa e desolata del litorale di cui parlavano i nostri nonni. A ricordo delle tante vicende che hanno interessato la foce del torrente Ausa nel secolo scorso resta, ad oggi, la sagoma inconfondibile del “Nettuno”, muto e pregevole testimone di un'epoca irripetibile.

(Archivio fotografico Gambalunga e Davide Collini)

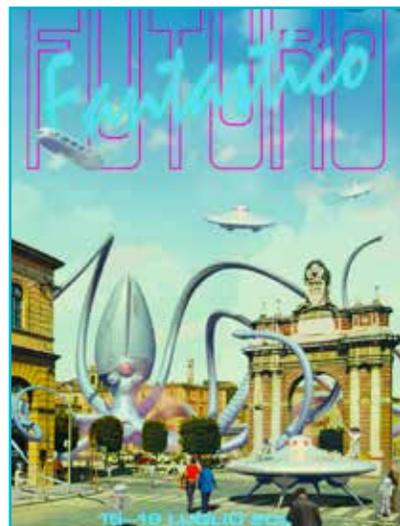


Lo stabilimento Nettuno e la marina di Rimini.

LUGLIO 2020

APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Un mare di eventi, mostre, festival, incontri in Riviera



OPEL CROSSLAND X



Giorgia G.
31 maggio 2020

#ilSuvCompattodiOpel #TuttodiSerie

SCOPRI LA GAMMA
da **€13.950**



TUTTO DI SERIE:

- Avviso di superamento della corsia
- Sistema di assistenza nella partenza in salita
- Connettività Apple CarPlay™ e Android Auto™
- Luci diurne LED anteriori

IL SUV COMPATTO DI OPEL. TU SAI COSA VUOI!

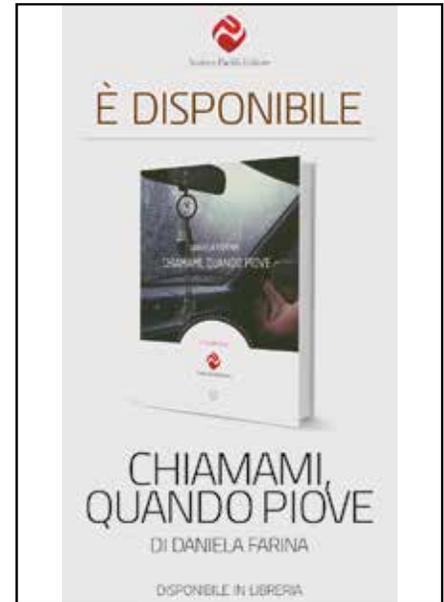


Marcar srl
Via Flaminia, 341
47924 Rimini

T. 0541 374312

Crossland X 1.2 12V Advance al prezzo promozionale di 13.950 €, oltre oneri finanziari; anticipo 4.900 €; importo totale del credito 11.134,85 €. L'offerta SCELTA OPEL TOP include i seguenti servizi facoltativi: FLEXCARE SILVER per 3 anni/45.000 km (Estensione Garanzia, Assistenza Stradale, Manutenzione Ordinaria del valore di 1.000 €), FLEXPROTECTION SILVER per 3 anni, Provincia MI (Incendio e Furto del valore di 307,12 €), CREDITO PROTETTO del valore di 432,74 €; valore futuro garantito dal concessionario per 3 anni 7.823,86 €; interessi 1.554,00 €; spese istruttoria 345 €; imposta di bollo 16 €; spese gestione pagamenti 3,5 €; spese invio comunicazione periodica 3 €. Importo totale dovuto 12.845,86 € in 35 rate mensili da 139,00 € oltre a rata finale pari a 7.823,86 €, TAN fisso 5,45% e TAEG 7,60%. Offerta valida per vetture in stock con permuta/rottamazione auto posseduta da almeno 6 mesi in caso di sottoscrizione contratto Scelta Opel presso i Concessionari aderenti, salvo approvazione Opel Financial Services. Si rimanda al documento informativo SECCI disponibile presso le concessionarie. Chilometraggio 15.000 km/annui. Immagini a titolo di esempio. Consumi ciclo combinato (l/100km): da 4,0 a 5,0. Emissioni CO₂ (g/km): da 104 a 114. Valori determinati utilizzando la nuova procedura di prova WLTP, tradotti in NEDC per consentirne la comparabilità, secondo le normative Reg. (CE) n. 715/2007, Reg. (UE) n. 1153/2017 e Reg. (UE) n. 1151/2017.

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.

Cattive percezioni

La cattiva percezione di qualsiasi cosa rovina qualsiasi cosa.
#irrimediabilmente



I grandi amori

I grandi amori sono tali solo se sopravvivono. Non puoi più viverli, 'ti' sopravvivono. Restano malgrado tutto. Malgrado le vite siano radicalmente, inequivocabilmente ribaltate sottosopra. Che di quello che c'era prima non resta niente. E invece resta tutto. Nascosto, celato, mangiato e ancora nella pancia.

Spunta fuori nei momenti di debolezza quando un misto di sensi di colpa, di mancate comprensioni, di frasi di non dette, di azioni non portate a compimento, ti si innesta in testa. E comincia a girare, girare e girare. Non si ferma: gira. A volte con movimenti impercettibili che basta un ricordo, una parola, un odore e gira forte, sempre più forte. Come se si potesse fare qualcosa per fermarlo, qualcosa per cambiare come sono andate le cose, per ritoccare anche un minimo un pezzetto di vita che potrebbe regalarti la pace. Non c'è la possibilità che la parola di nessuno, un 'passerà' possa essere credibile perché nemmeno il tempo potrà impedire al loro passo di avanzare. Irrompono inaspettati ogni volta, non c'è scatola che possa contenerli. C'è solo la consapevolezza che non ti lasceranno mai i grandi amori, sono sempre nascosti ma sempre presenti. Puoi convivere ma non viverci. Viverli è legato ad



un tempo che non è più nostro, non è più vivo.

Non è vero. Sempre nostro e sempre vivo è.

È per questo che sono 'grandi amori', fanno rima con 'dolori'.

Restano nella carne, come un arto che non puoi tagliare.

La tagliatella vince sempre

- Stavo pensando di fare due o tre giorni fuori...

- Ah io no mamma eh?

- Io non capisco questa ritrosia... viaggiare è bellissimo, posti nuovi, aria nuova, lingua nuova... è bellissimo dai.

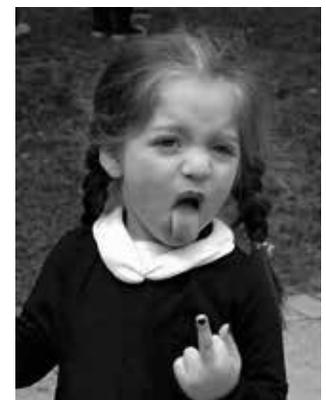
- Io voglio stare a casa mia.

- Perché? Cosa c'è qui a cui non puoi rinunciare per due o tre giorni?

- Le tagliatelle della nonna.

- Ah.

#tagliatella1 #tuzero



Le difese

Il non conoscersi alza le difese.

Poi i muri si abbassano, magari piano, magari piano piano. Magari scompaiono. Magari i muri quando scompaiono possono diventare braccia che si allungano protese verso di te.



Il Covid ci ha resi più deboli

Non mi piace ammetterlo ma a due mesi di distanza dall'apertura delle nostre porte alla vita che pare ritornata ad un aspetto "normale" (la metto fra virgolette, non insorgete), l'aspetto più radicale che sono riuscita a notare è la radicalizzazione delle nostre debolezze nonché un innalzamento del livello di stupidità. L'avvento del Covid-19 ci ha reso più fragili e stupidi, ecco, l'ho detto: nessuno escluso. Chi più e chi meno, questo sì, ma nessuno è rimasto intaccato nel proprio io. Non ce ne siamo accorti (e neppure oggi siamo in grado di farlo) eppure le nostre emozioni, in primis la paura, così come qualsiasi altro stato d'animo e persino le nostre inconsapevolezze, sono decuplicate in maniera così ragguardevole da essere inquietanti. Eppure siamo lì e non vediamo ad un palmo dal nostro naso. Per contro siamo più in grado di vedere questi innalzamenti dei livelli emotivi (pure irrazionali) in altre persone e non in noi stessi. Noi no, mai. La paura (non parlo della morte), intesa come paura di qualsiasi cosa, arriva a livelli esponenziali incontrollabili.

Lo stessa dicasi per le fragilità. È possibile che per una qualche ragione misteriosa (e non certo il Covid) se si aveva paura che so, di restare soli (ma come di mille altre paure eh?) a livello 2 ora sia a livello 8? Che la cosa sia legata all'apprendimento di uno status di "precarità della vita"? Forse. Comunque un danno permanente ci è caduto addosso e ora che una parvenza di normalità (seppur flebile) ci viene paventata, siamo osteggianti di noi stessi. È il concetto di "patella attaccata allo scoglio" che mi è stata in passato citata da un'illustre cittadina del cesenate che riemerge tutta nel suo splendore.

Che il concetto di "indigenza emotiva" ci abbia reso insaturi di ciò che in realtà meritiamo piuttosto che la patella che fino a ieri ci rendeva infelici? Ma veramente? Ma siamo certi dei nostri desideri? Probabilmente no: siamo indifesi, questo sì.

Ma la cosa più grave è invece dettata da un ragguardevole innalzamento dei livelli di guardia della stupidità, la quale dilaga all'impazzata. Vi faccio un esempio piuttosto locale. Sono ormai settimane che quasi quotidianamente ogni qualvolta si apra un giornale, c'è un morto per affogamento. Tutti i santi giorni. E la cosa più preoccupante è che ciò avvenga tra persone molto giovani. Cos'è che è cambiato? L'acqua? Chi non sapeva nuotare prima da oggi si sente imparato, fatemi capire?!? Cioè fino a prima non si facevano cazzate e ora sì? Ma a che titolo? Ci siano lesi il cervello? Fumato?

Tostato? Che cosa? Qualcuno me lo spieghi.

Oggi ero spiaggiata sul mio lettino, con le cuffie. Noto un certo brusio, movimento attorno a me e alzo gli occhi. Il mare è parecchio agitato. Non serve una laurea marittima per capire che "devi stare buono". Se hai 10 anni ti striglia tua madre, se sei adolescente forse tua madre non ti tiene: è allettante la stronzata delle onde e dei tuffi. Vabbè, sempre se sei adolescente. In acqua ci sono parecchie persone. Tutte quelle nelle prime file sono a poco metri dalla riva con gli occhi puntati proprio lì. Non deve essere facile la professione di salvataggio in una giornata come questa. Lui è parecchi agitato. Mentre nel giro di pochissimo tutti escono dall'acqua noto che lui di corsa sale sul moscone rosso e rema al massimo. Devo alzarmi per capire cosa stia succedendo e cosa tutti stiano guardando. Le onde sbattono furiosamente contro gli scogli. C'è un uomo attaccato agli scogli dalla parte del mare aperto. Ogni onda lo sbatte ripetutamente allo scoglio, gli è impossibile anche solo aggirare lo scoglio che a un metro gli consentirebbe di rientrare dove pure tocca. Pare stremato. Il salvataggio non può fare nulla perché il moscone non glielo consente, ma è lì a due metri. Forse gli grida qualcosa e gli fornisce l'input per l'ultimo sforzo. Il signore riesce a salire lo scoglio e a oltrepassarlo e buttarsi bella parte bassa. Sua moglie gli corre incontro, il salvataggio rientra, il signore cammina ed esce dall'acqua. Esce nel totale silenzio, di chiunque. Nessuno, nessuno glielo chiede: "ma cosa cazzo ti dice la testa?", nessuno. Ha una mano sporca di sangue, il cercare di aggrapparsi allo scoglio e l'essersi sbattuto contro più e più volte gli avrà creato vari tagli.

Ci siamo rincoglioniti, non c'è altra spiegazione. Mi rimetto stesa perché gliela darei una botta col remo da farlo stramazzone al suolo.

Forse eravamo coglioni pure prima, ma ci tenevamo a tenerlo per noi. Troviamo il vaccino alla stupidità perdio, ne abbiamo bisogno.

Che qualcuno ci salvi da noi stessi.



MOOD

di
Georgia Galanti

FUCSIA

colore dell'estate

Simbolo della decisione, si genera dall'unione di due colori che si trovano agli estremi dello spettro visibile dell'uomo, il blu e il rosso. Nel linguaggio dei fiori è sinonimo di cordialità, è l'emblema della grazia interiore.

Lo vogliamo celebrare per: ricordare i buoni propositi e farsi portatori di buona energia, osservare la bellezza in un fiore, uno stelo di orchidea dendrobium, simbolo di femminilità (1), festeggiare con una torta vegetale al cioccolato fondente di Jordy Poggi (2), ammirare un palloncino popart scultura in resina effetto metallo (3), oggetti in ceramica, di Veronica Zavoli - Laboratorio Le Terre (4), ricordare i buoni propositi (5), gustare una crostatina raw, realizzata da 'A casa di Lo' (6); preparare un buon caffè, macchina moka Bialetti (7), suonare in riva al mare, chitarra classica (8), tessuti speciali, seta tinta con legno brasiletto, di Michela Pasini - Rosso di Robbia (9), dire addio a ingombranti borse per il mare piene di giochi, secchiello in silicone Scrunch (10), rigenerare corpo e anima, Amore dall'alto, Equilibrium Aura Soma 67 (11), comodità e relax, poltrona LOV di Adrenalina, disegnata da Simone Micheli (12), abitare su una piccola isola, casa colorata (13), indossare abito da favola estate 2020 Alberta Ferretti (14). Dalla moda, all'arredamento, all'arte, all'ambito culinario, un tripudio di allegria.



ITALIA

IN MINIATURA

RIMINI

tornano le emozioni



DIRE, FARE, BERE, MANGIARE

*Serate romantiche o in compagnia
Cibo preparato con cura e materie prime selezionate*



Fuoco e Frumento. Pizzeria dinamica e cucina nazionale con attenzione ai territori Romagna/Marche e Piemonte. Materie prime stagionali, farine bio macinate a pietra da Mulini selezionati, pasta madre viva. Tre impasti: *Tonda al piatto semintegrale, Tegamino di farro monococco, Pala romana in teglia.* Lunghe maturazioni e alte idratazioni, pane agricolo e *burger* artigianali. Simona e Piergiorgio in una bella sfida enogastronomica di qualità sul porto di Gabicce Mare.



Da Zaghini. Ristorante a conduzione familiare dove si impastano e si tirano ancora a mano un centinaio di uova al giorno. Valentina e Alessandro continuano una tradizione tramandata fin dal 1895 con prodotti tipici della Romagna, tagliatelle al ragù, arrosti, verdure al forno. Cibo romagnolo doc, servizio attento e cortese, in un ambiente caro alla Santarcangelo dei poeti. Un tornare ai vecchi tempi nella modernità. Piazza Gramsci 14, Santarcangelo.



Ristorante Nostrano. Bellezza e artigianato alla base del progetto di Stefano Ciotti e Giorgia Strocchi. Qui, mangiare non è semplicemente un sedersi a tavola, ma più simile al visitare un museo, o ad ammirare un bel paesaggio. Qualche piatto? Gnocchi di patate della Valmarecchia con sugo di piccione ripieno, porcini e anice, e il mitico gelato di squacquerone, fragole, polvere di galatine. Piazzale della Libertà 7, Pesaro.





FERRAMENTA

— GENERI ALIMENTARI —

OFFICINA DEL GUSTO

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

0541 626141

di
Georgia Galanti
ph © GiorgioSalvatori

GENTE DI MARE

Alta ristorazione a Cattolica

Filiera corta e territoriale: dal molo del porto agli orti delle colline. Prodotti interpretati con tecnica sapiente, accompagnata da creatività e innovazione alla ricerca di nuovi sapori e accostamenti. Il ristorante *Gente di Mare* ha il gusto della ripartenza e della fiducia nel futuro di ospitalità e alta ristorazione a Cattolica.

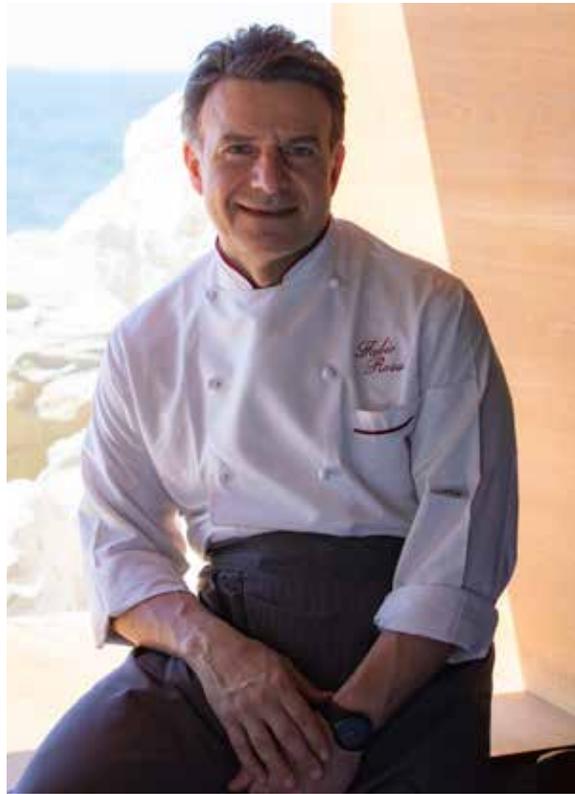
Giacomo Badioli, “patron” dell’ormai storico locale collocato sul molo del porto della Regina, rilancia e sviluppa il suo progetto di ristorazione anche in un momento particolarmente difficile. Al timone della cucina e della brigata, il nuovo chef Fabio Rossi, e con lui un approccio e uno stile gastronomico che parte dalle materie prime dell’Adriatico. Un’idea di tavola resa possibile dalle molte esperienze e dai successi raccolti dallo chef nel corso della sua lunga carriera al comando di grandi cucine.

Primo cuoco romagnolo a portare a Rimini, all’*Acerò Rosso*, la stella Michelin, Rossi per anni è stato protagonista e regista del ristorante *Vite* nella Comunità di San Patrignano, e negli ultimi tre anni ha condiviso con lo chef Sartini le avventure gastronomiche al *Righi* di San Marino. “*Gente di Mare* è il ristorante di pesce per eccellenza”, afferma Fabio Rossi.

“Alcuni dei piatti portabandiera del locale sono perfetti. Stiamo poi iniziando a proporre nuove esperienze di gusto lavorando su diverse consistenze e abbinamenti insoliti. Dal prossimo autunno ci saranno novità anche nei piatti a base di carne”.

Per citare qualche piatto: carpaccio al coltello di ricciola accompagnato da una salsa al tamarindo e insalata di fagiolini e peperone; capesante gratinate in crosta di nocciola, servite con crema di crescione e datterini confit; sgombro marinato e affumicato con le bietole novelle, crema al limone e yogurt greco. “Un ristorante è sempre e prima di tutto accoglienza e ospitalità,” spiega Raffaele Giordano, maître e sommelier del *Gente di Mare*.

“Abbiamo una carta ampia e di qualità, con 240 vini italiani,



francesi, austriaci, tedeschi e sloveni”. Per lo più vini bianchi – siamo nel tempio della cucina di pesce di Cattolica – con alcuni grandi rossi del Piemonte e del Veneto.

Perché con una grigliata di pesce è possibile abbinare anche la bacca rossa, un Pinot Noir, una Schiava, un Lagrein o un Sangiovese del nostro territorio. Si possono trovare anche vini bianchi provenienti da piccole cantine e bravi artigiani locali, meno noti e dallo straordinario rapporto qualità prezzo.

“Noi pensiamo che *Gente di Mare*” conclude il restaurant manager Alessandro Bergnesi, “sia come un’orchestra dove ogni nota deve essere quella giusta, dalla cucina alla sala, dalla scelta delle materie prime all’accoglienza degli ospiti. Dietro un buon pranzo o una cena c’è sempre un grande lavoro di gruppo”.

Per i nostri lettori la ricetta dello chef Fabio Rossi: *Passatelli con mazzancolle e borragine*. Preparare i passatelli con parmigiano reggiano e pane grattugiato, scorza di limone, uova e farina.

Impastare bene e mettere in frigo coperto con pellicola. Sgusciare le mazzancolle e con il carapace e le teste, sedano, carote e cipolla, pomodoro, preparare un brodo ristretto che useremo per condire. Sfogliare e lavare bene le foglie di borragine, conservare i fiori viola, cuocere le foglie in acqua bollente per qualche minuto e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Scolare e strizzare aggiustando di sapore e di densità. Tagliare le mazzancolle a metà eliminando il budellino. In una padella scaldare e far soffriggere uno scalogno tritato, aggiungere le mazzancolle condite precedentemente con olio e sale, cuocere per un minuto, sfumare con il brandy e deglassare con brodo ristretto.

Stampare con attrezzo dei passatelli, versarli in acqua che bolle per pochi minuti, scolare e condire con salsa di mazzancolle profumate con dragoncello appena tagliato decorare con fiori e gocce di crea di borragine. Servire.



Fabio Rossi e Giacomo Badioli



Ristorante Gente di Mare



Al ro

Semina bene e raccogli... punti

Coltiva i tuoi vantaggi esclusivi con la Be·Fan Card.
Richiedila gratis all'infopoint o sul sito lebefane.it.



SHOPPING CENTRE
le befane

be
COMP
LETE
LEBEFANE.IT

di
Stefano Baldazzi

IL GAMBERO ROSSO

pescato e mangiato

Romano Centanni, riccionese, classe 1961, è il titolare, dal 1999, di uno dei ristoranti di maggior prestigio della nostra riviera.

Una vita dedicata alla ristorazione la sua, iniziata nel '78, con l'acquisto, assieme al fratello Eliseo, della pizzeria "Il gabbiano" a Cattolica.

Ci resta quattro anni e diventa un provetto pizzaiolo, il locale funziona bene e le richieste di rilevarlo non mancano, così nel 1983, i due fratelli lo cedono e rientrano a Riccione. L'occasione gliela fornisce Ezio Botteghi (l'indimenticato zio Cece), che rileva l'ex Calderone, locale mitico della movida riccionese, giunto a un prevedibile declino, dopo tantissimi anni alla ribalta.

Ezio, assieme a Mario Colombari, proprietario del Pavon Doré e del Pavoncino, battezza il locale col nuovo nome di Pavone azzurro, Romano è il pizzaiolo, poi a due anni di distanza, anche il fratello Eliseo, entrerà nello staff.

Il Pavone azzurro ritorna agli antichi fasti, certamente anche grazie alla qualità delle pizze che sforna Romano, il ristorante, dopo alcuni anni, vivrà una evoluzione quando deciderà di creare, nel retro del locale, un'area dedicata a una clientela più giovane, che consente di continuare la serata dopo la cena: un disco bar reso piccante da ballerine di lap dance. Al secondo piano dello stesso edificio c'era la discoteca "Ora blu" che si trasformerà nel celebre "Pepe nero".

Ezio, Romano ed Eliseo formano una squadra vincente e proseguono assieme fino al '92, anno in cui Romano accetta la proposta della pizzeria Santa Fé, ma la sua amicizia con "lo zio Cece" prosegue anche dopo che si interrompe la collaborazione, tant'è che nel 1994 Romano andrà a Montecarlo, dove l'amico si era trasferito e avviato una nuova attività, sempre come ristorante.

Il fratello Eliseo, nello stesso anno si mette in proprio rilevando il noto ristorante "Le Quattro Colonne" di San Giuliano mare.

I due fratelli continuano il loro percorso di crescita nel settore della ristorazione, sono entrambi riconosciuti per capacità e qualità che sanno offrire all'interno dei



loro locali, così quando Romano rientra in Italia e rileva il pub "Lo zodiaco" al Marano, i clienti non tardano ad arrivare, ma la svolta definitiva arriva tre anni dopo, perché Romano Centanni decide di rilevare il ristorante "Gambero Rosso".

Il porticciolo di Riccione ospita i tre locali più famosi di Riccione: Fino, Gher e appunto il Gambero Rosso, il primo notissimo tra i turisti, Gher amato dai riccionesi, mentre il Gambero è quello più esclusivo, l'unico gestito da un pescatore, frequentato da bolognesi, modenesi e molte

famiglie di rilievo della zona.

Siamo alle soglie del 2000, gli anni del grande boom sono ormai alle spalle e anche i tre storici locali ne risentono. Romano però, come dicevamo, può contare sulla carriera che si è costruito negli anni, corroborata da tanti clienti che gli accordano fiducia ovunque vada. Rileva quindi il locale e decide di mantenere la tradizione, affiancando alla cucina classica alcuni nuovi piatti innovativi. Ancora una volta i risultati arrivano.

Mentre Eliseo consolida il suo successo alle Quattro Colonne fino al 2004, anno in cui lo lascerà per andare a gestire, nella centralissima marina di Rimini, il ristorante Soleado, Romano aumenta i consensi, ora il locale può contare su clienti affezionati che arrivano da tutta la regione, ma anche dalle Marche e naturalmente da tutta la provincia.

Il Gambero Rosso, per la posizione strategica sul porto e la possibilità di usufruire di un dehors invidiabile, ha una naturale vocazione estiva, ma l'affidabilità della cucina, permette a Romano di ottenere anche una buona fidelizzazione invernale, periodo in cui, non di rado, è possibile vedere lunghe tavolate dedicate a piccole cene aziendali.

Arriviamo così al 2015, il severo impegno annuale, che inizia la mattina e finisce a notte inoltrata, sta logorando le forze di Romano, che per mantenere l'attività agli standard a cui ha abituato i clienti, chiede ancora



una volta l'aiuto del fratello. Eliseo molla il Soleado e si riunisce a Romano.

Parafrasando il famoso romanzo di Garcia Marquez, invece di "Cent'anni di solitudine" qui possiamo parlare di "Centanni di successo", due fratelli che sono una garanzia di alta qualità nella ristorazione.

«Romano come sei uscito dal look down?»

«È stata una grande e graditissima sorpresa, abbiamo ricominciato da dove avevamo lasciato, di fatto la

nostra clientela ha dimostrato una immutata voglia di ritornare a trovarci, quindi siamo felici di continuare in quella che vorrei fosse l'ultima mia avventura da imprenditore gastronomico, prima di mettermi a riposo».

Noi clienti naturalmente comprendiamo la tua voglia di goderti il meritato riposo, ma dato che il tuo pesce freschissimo continua a stuzzicarci con gioia il palato, ci auguriamo che vorrai pazientare ancora.





Urbino,
Palazzo Ducale,
Sale del
Castellare

19 luglio
1 novembre
2020

Baldassarre Castiglione e Raffaello

*Volti e momenti
della vita di corte*

a cura di
Vittorio Sgarbi
e **Elisabetta Soletti**

www.vieniaurbino.it

  [vieniaurbino](https://www.instagram.com/vieniaurbino)

Foto: Barrocco
Ritratto di Federico da Montefeltro e figlio Isabella
Urbino, Palazzo Ducale Sala Masca
di Michelangelo Barozzi