

GERONIMO

Magazine

Novembre 2020 - N. 27

**QUARTO
PASINI**

**NADI
FIORI**



Oltre ai segnali di fumo

**MARCO
MISSIROLI**

**GREEN
ECOLOGY**

**MIRNA
CECCHINI**

**FEDERICO
PEDINI AMATI**

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

conciierge.vernocchirn@landroverdealers.it

conciierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchi.com



ABOVE & BEYOND



SOMMARIO

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| <i>6 Noi c'eravamo</i> | <i>50 Massimo Bobbo</i> |
| <i>8 Letti e ascoltati</i> | <i>52 Case Marcosanti</i> |
| <i>18 Fumo di pipa</i> | <i>56 Gaetana Tonti</i> |
| <i>12 Quarto Pasini</i> | <i>58 Trattoria Delinda</i> |
| <i>16 Marco Missiroli</i> | <i>60 La Vecchia Pescheria</i> |
| <i>18 Museo dell'Aviazione</i> | <i>64 Imprenditori oggi</i> |
| <i>20 Mirna Cecchini</i> | <i>66 Andrea Masiero</i> |
| <i>22 In Comune</i> | <i>68 Le perle di Daniela</i> |
| <i>24 Nadi Fiori</i> | <i>70 Salone Ligè</i> |
| <i>28 Matteo Ferrari</i> | <i>72 New bon-ton</i> |
| <i>30 Alessandra Zanier</i> | <i>74 Come eravamo</i> |
| <i>32 Federico Pedini Amati</i> | <i>76 Nel bosco dell'Ippogrifo</i> |
| <i>34 Santabago</i> | <i>77 La Piana di San Pietro</i> |
| <i>36 Romagna acque</i> | <i>78 Enio Ottaviani</i> |
| <i>38 Green Ecology</i> | <i>80 Enzu Asian street food</i> |
| <i>48 Isola dei Platani</i> | <i>82 Le ricette di Nonna Sissi</i> |



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: Modulitalia s.r.l.
Saludecio (Rimini)

Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

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



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



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



12



NICE TO MEET YOU

16



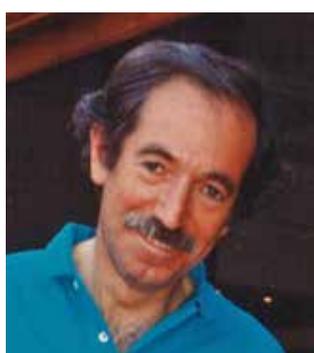
18



20



24



32



L'aria profuma della legna che arde nei caminetti delle case non disdegnando qualche folata dall'aroma castagnolo. Passeggiare la sera, seppur bardati di mascherina, non impedisce all'olfatto di alimentarsi con fragranze tipicamente autunnali. E se sul fuoco ci mettete due salsicce è anche meglio...

Premessa gastro-poetica per celebrare un autunno che è sì caratteristico per gli odori ed i sapori, ma che dalla sua ha anche l'obbligo di preparare l'ingresso del fine anno con tutti gli annessi e connessi. Mai come stavolta difficilissimi da prevedere vista l'aria che tira e stavolta il riferimento ai decreti antivirus è cercato e voluto.

Ma noi siamo qui anche a Novembre. Geronimo sforna il 27esimo numero della sua gloriosa esistenza con una copertina speciale dedicata ad un pioniere della Rimini di ieri, sempre in campo anche oggi quando gli anni hanno superato quota 90. Quarto Pasini in questo lembo di Riviera lo conoscono tutti. Storico gestore dei locali della Rimini anni ruggenti (ne citiamo tre, giusto per dare l'idea: il Club 84 che è poi diventato La Taverna degli Artisti, lo Chez Vous e il Caffè delle Rose) è il volto che il Maestro Zangheri tratteggia alla sua maniera, splendidamente secondo il mio modo di vedere.

In questo numero del mensile, appena sfornato dalla tipografia dell'accampamento del Grande Capo Apache, caliamo una serie di personaggi di assoluto prestigio fra sindaci, imprenditori, artigiani, ristoratori, commercianti, attrici, sportivi e un inserto che oggi muove i primi passi (Il Green dedicato all'ambiente) che sarà d'ora in avanti sempre con noi.

Ci tengo in modo particolare a dire due parole su un altro ultimo nato nella tribù: Geronimo è attivo anche a Bellaria Igea Marina grazie ad un accordo stipulato dalla società editrice con l'Amministrazione guidata dal sindaco Giorgetti. Da qualche giorno (ne parliamo all'interno) è in distribuzione il periodico comunale nella nuova veste grafica di cui siamo parte attiva dalla grafica all'impaginazione, dalla redazione alla direzione. Ne siamo orgogliosi e attendiamo fiduciosi altre novità di questo genere in futuro.

Come sempre dedichiamo ogni nuovo numero ad una persona cara che non c'è più e stavolta il pensiero va al caro Gianluca Lombardini, per tutti "Lomba", storico maestro di basket scomparso nella sua Miramare dopo una lunga malattia. Che la terra gli sia lieve.

Buona lettura a voi tutti

Il direttore

34



38



50



52



70



78



NOI C'ERAVAMO





LETTI E ASCOLTATI

Il libro del mese a cura di **PATRIZIA BEBI** e *Suggerimenti musicali* di **BEPPE VACCARINI**

La strada di casa di **Kent Haruf**, NN editore 2020

Kent Haruf è nato a Pueblo nel Colorado nel 1943. Si laurea nel 1965 presso la *Nebraska Wesleyan University*. Prima di insegnare ha svolto molti lavori in luoghi diversi: bracciante agricolo, operaio edile, bibliotecario, assistente in una clinica riabilitativa. Finalmente nel 1976, dopo aver conseguito un *Master of Fine Arts*, diventa professore assistente presso l'Università in cui si era laureato. A 41 anni pubblica il suo primo romanzo ma il successo gli arriva solo a 56, quando nel 1999 esce negli Stati Uniti *Canto della Pianura*, primo romanzo della *Trilogia della pianura* che lo farà conoscere in Italia.

Nel 2015 la casa editrice NNE lo scopre e pubblica inizialmente la Trilogia: *Benedizione*, *Canto della pianura* e *Crepuscolo*, stravolgendo l'ordine cronologico della loro uscita negli Stati Uniti; seguiranno poi nel 2017 *Le nostre anime di notte* romanzo postumo da cui è stato tratto il film con Robert Redford e Jane Fonda; *Vincoli* nel 2018 suo romanzo d'esordio e nel 2020 *La Strada di casa*, pubblicato negli Stati Uniti nel 1990, secondo romanzo scritto da **Haruf** che conclude la pubblicazione della sua intera opera. Purtroppo lo scrittore statunitense muore nel 2014 prima di vedere pubblicati tutti i suoi romanzi. **Haruf** ambienta le sue narrazioni ad Holt, cittadina letteraria che non esiste nella realtà, ma che rappresenta le centinaia di città di provincia dell'America profonda e rurale delle pianure del Colorado orientale, luoghi in cui lui stesso ha vissuto.

I suoi personaggi sono tutti antieroi, persone semplici, normali a cui succedono cose ordinarie ed è proprio questa la capacità di **Haruf** rendere visibili gli invisibili. Con uno stile asciutto, scarno, fatto di dialoghi secchi, che si sofferma appena sul paesaggio, **Haruf** si interessa agli individui, alle loro pulsioni, scavando nelle loro anime con l'attenzione di un chirurgo. Ne viene fuori un'umanità fragile che **Haruf** non giudica ma ne rivela le contraddizioni. Anche Jack Burdette, protagonista del romanzo *La strada di casa* è un antieroe, improvvisamente torna a Holt, dopo molti anni di assenza, a bordo di una Cadillac rossa, Bur-



dette sta seduto in auto senza scendere per diverse ore, ma chi è Jack Burdette? Perché il suo ritorno crea scompiglio in città? A quel punto la storia va a ritroso fino al tempo della sua fuga da Holt, ce la narra Pat Arbuckle, direttore dell'*Holt Mercury*, il quotidiano locale. Pat è stato amico di Jack ai tempi della scuola ed è l'unico forse che ha compreso il suo lato oscuro. Attraverso il suo racconto cominciamo a conoscere Jack fin dagli anni della sua giovinezza. Ex giocatore di football, cacciato dal college per un'accusa di furto, poi militare in missione all'estero, quando sembra aver messo la testa a posto, lascia improvvisamente la sua fidanzata storica per sposare Jessie, un'estranea conosciuta a un convegno fuori città, da cui avrà

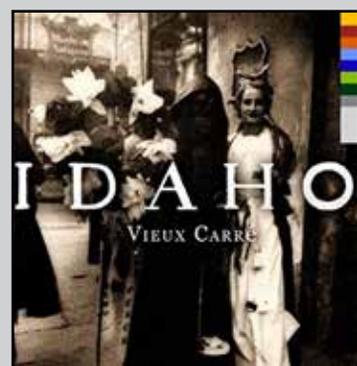
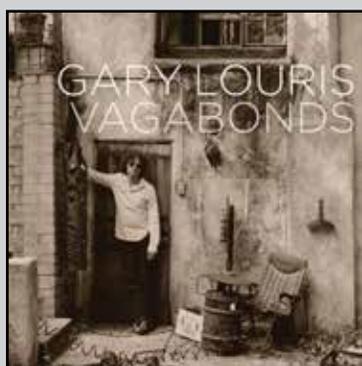
anche due figli. Poi ad un certo punto scompare e, Jessie paga a caro prezzo la fuga del marito. Gli abitanti di Holt la considerano una straniera nonostante abiti lì da sei anni "dicevano che era sempre stata troppo riservata. Sin dal giorno del suo arrivo aveva tenuto le distanze". Era come se si sentisse superiore a loro: ecco cosa pensavano di lei". Così è più facile prendersela con lei, diventa il bersaglio del loro odio e della loro sete di vendetta, nonostante abbia ceduto la sua casa di proprietà per pagare i debiti lasciati da Jack, non soddisfatti, la costringono a ballare con forza, tanto da farle perdere la bambina che porta in grembo e Pat commenta così il tragico evento: "Io non so che valore monetario attribuiscono alle bambine dalle altre parti, ma nel maggio di quell'anno scoprimmo che qui centocinquanta dollari - meno il valore della casa con due camere da letto in centro città - sembravano un importo appropriato".

Haruf ci descrive una comunità chiusa, gretta, conformista, piena di pregiudizi e poco solidale, subito pronta a giudicare chi è diverso, che espelle come un corpo estraneo chi rifiuta le convenzioni sociali. E forse questo libro più che raccontare di Jack, parla di Jessie e della sua resilienza, lei "non voleva niente dalla gente di Holt. Non voleva niente che non si fosse pagata da sé".

Suggerimenti Musicali

Vagabonds album (2008) di **Gary Louris**, chitarrista, cantante e cantautore americano di musica folk-rock, fondatore della band di Minneapolis i **Jayhawks**.

Vieux Carrè album (2004) degli **Idaho**, rock band americana formata nel 1992 a Los Angeles, in California, dagli amici delle superiori Jeff Martin e John K. Berry che avevano suonato insieme in varie band.





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



FUMO DI PIPA 26

Roberto Sapio

Da tempo ho smesso di festeggiare i compleanni: queste ricorrenze infondono malinconia e tristezza e somigliano ad una lunga stagione invernale in cui ogni giorno che passa è più breve del precedente. Nel corso dell'ultimo festeggiamento, come normalmente capita, fui sollecitato a dire "due parole", e, come sempre in questi casi, si fa ricorso ai ricordi.

Conclusi le due parole con altre due non mie *carpe diem*, il che, a mio avviso, vuol dire cogli tutte le occasioni che ti si presentano e non avere rimpianti per quelle perdute, semmai nostalgia per quelle che non torneranno.

Dissi, poi, di una passeggiata sull'arenile di Genova insieme ad una ragazza e degli inevitabili discorsi giovanili sui massimi sistemi della vita, stimolati dall'atmosfera fascinosa e da una certa euforica intemperanza verbale tipica di alcune situazioni. Seduti sui gradini del monumento alla Vittoria che si erge nella omonima Piazza, parlammo del presente, del futuro, della vita e della morte. Non ricordo per quale piega del discorso, un certo punto dissi: "io vorrei morire a quaranta anni" facendo allibire la ragazza che, titubante, me ne chiese la ragione.

Confusamente cercai di spiegare che la vita fino ai quaranta scorre in discesa, per così dire, mentre dopo i quaranta, affronta la salita degli acciacchi, delle malattie e, in definitiva, della vecchiaia.

La ragazza rimase interdetta, almeno mi parve, e mi salutò frettolosamente avviandosi verso casa: deve avermi giudicato un pazzo o un esaltato.

La rividi qualche anno dopo in un locale di Rapallo.

Dopo i saluti piuttosto impacciati, mi disse che "tutto era cambiato". Abbastanza sorpreso non mi premurai di chiedere a che cosa alludesse, ad una condizione personale o al nostro pregresso rapporto quasi sentimentale. Fatto sta che non la rividi più: lei non mi cercò ed io non la cercai.

Continuai a frequentare lo stesso bar di Brignole dove l'avevo conosciuta, però malinconicamente da solo.

Una sera, nel corso di non so più quale programma tele-



visivo, venne a sedersi vicino a me una donna evidentemente arrivata in ritardo. (All'epoca pochi potevano permettersi il televisore in casa: le trasmissioni che interessavano si guardavano nei bar e persino in alcuni cinematografi). Era una splendida libanese, di certo fuggita dalle turbolenze del suo paese. Dopo i primi timidi approcci, familiarizzammo e cominciammo a vederci ogni sera con la scusa della tv.

Si chiamava Shula ed aveva un corpo splendido e due occhi che trasmettevano al cuore e al corpo i brividi di tutto fascino mediorientale di quella donna. Dopo lo spettacolo televisivo uscivamo in cerca di maggiore intimità. Di solito, a fine serata, la accompagnavo fin sotto casa. Il percorso era intervallato da baci e carezze che lei elargiva con un ardore che la mia scarsa esperienza non aveva mai conosciuto. Io la ricambiavo esplorando pezzo a pezzo il suo corpo che mi sembrava un favoloso dono del destino. Ad un certo punto è scomparsa e nessuno l'ha più vista.

È uno dei rimpianti che a volte inaspettatamente, e direi subdolamente, mi coglie nei momenti più impensabili con un senso di nostalgia che quasi toglie il fiato. La graziosa ragazza che conobbi successivamente nel medesimo bar suscita solo un rimpianto. Aveva un incarnato bianco come il latte e capelli corti biondi come il miele.

Ci frequentammo per un periodo molto breve tanto che non ricordo il suo esatto nome. Si faceva chiamare Vivì, che doveva essere, credo, il vezzeggiativo di Eva.

Una sera su una panchina dei giardini antistanti il bar e che si estendono di fronte alla stazione ferroviaria, col viso imbronciato e con gli occhi lucidi per le lacrime, mi disse che il padre le aveva proibito di vedermi.

E perché? Perché ero un meridionale, o meglio un terrene- così mi disse che si era espresso il padre.

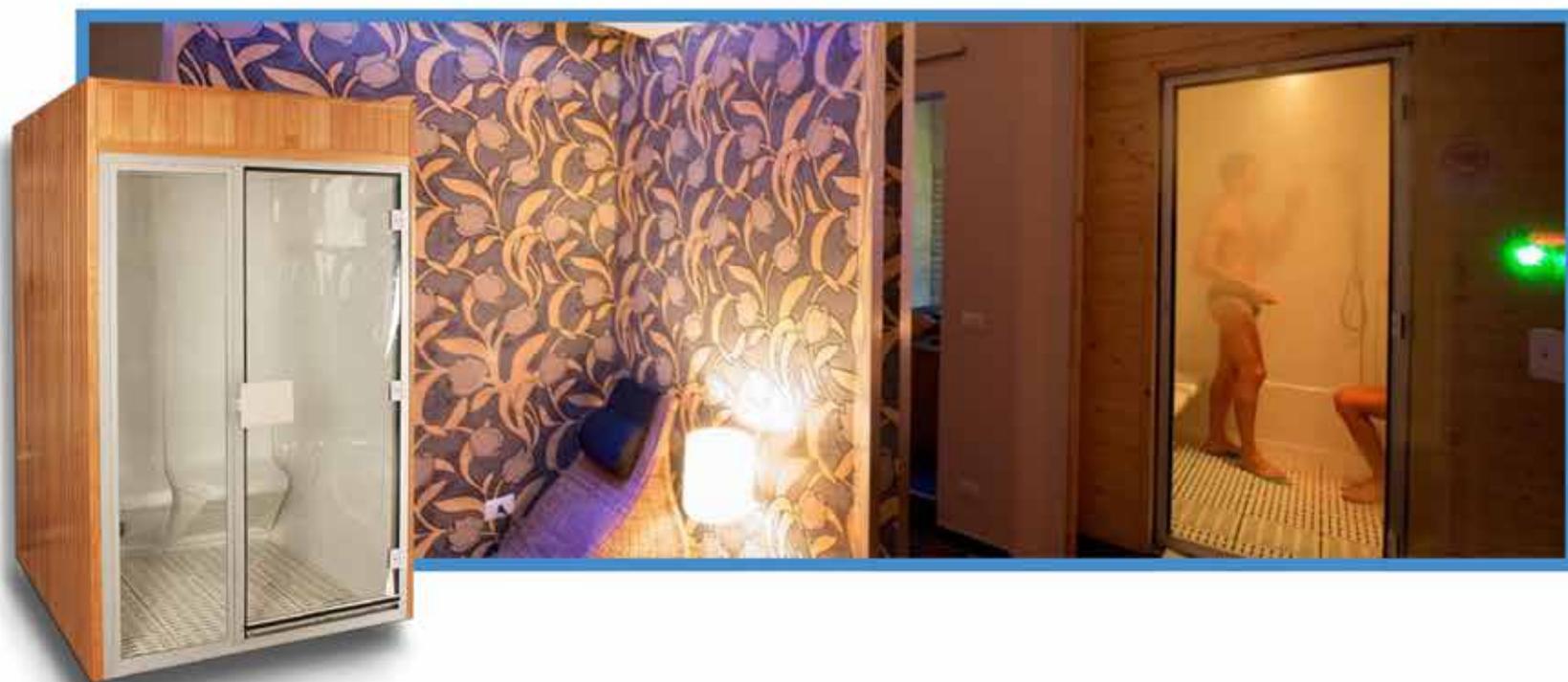
Un rimpianto con uno sgradevole sottofondo di razzismo fuori luogo, che ancora mi brucia, fino a diventare, a volte, insopportabile per la sua irrazionalità becera ed incivile. Per di più in una città civilissima come Genova!

Bagno turco

per il tuo benessere

Ambiente e ricerca: sono i punti cardine su cui si basa lo sviluppo dei bagno turco Beauty Luxury!

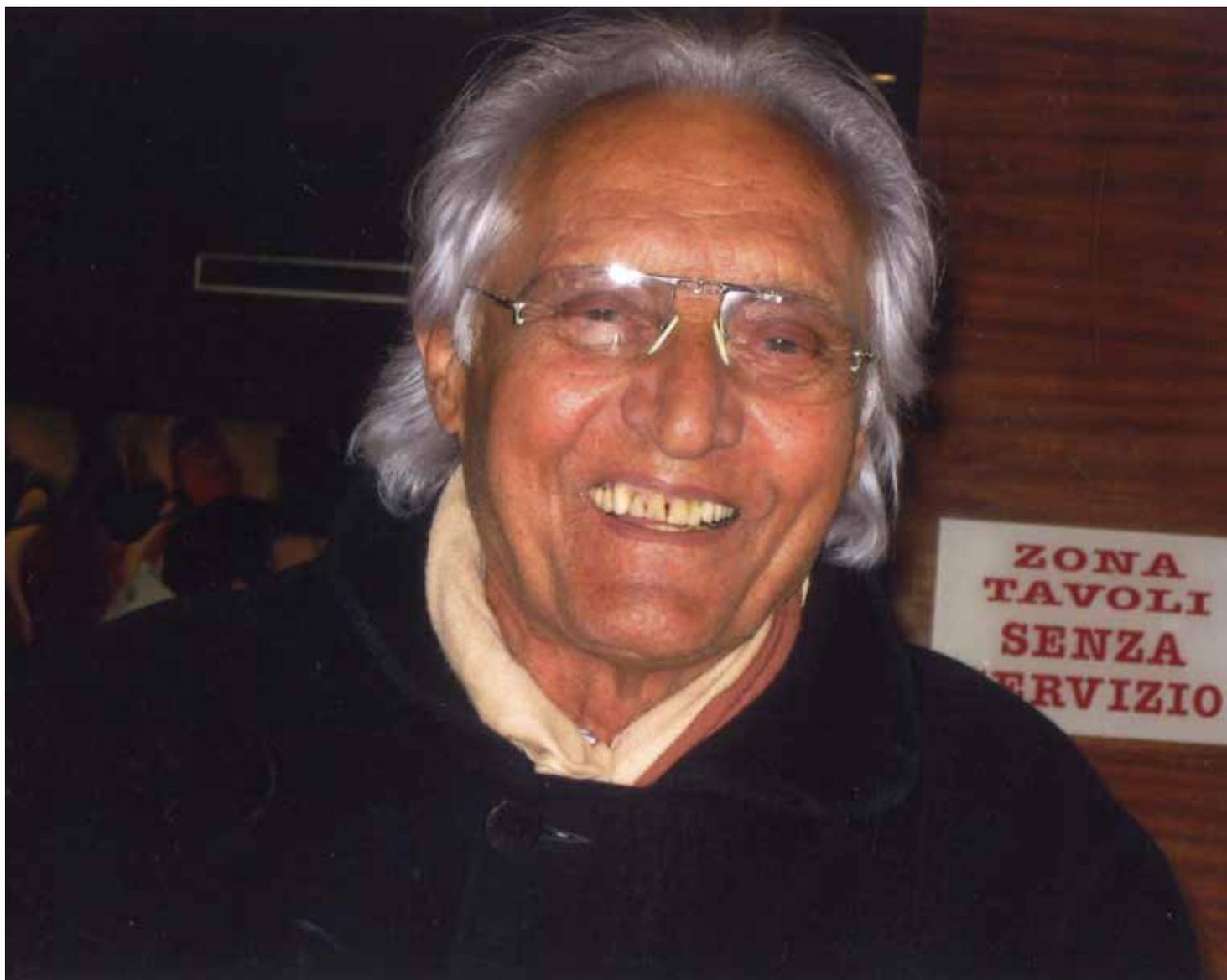
La qualità del vapore è data da sofisticate tecnologie che riescono a determinare giusto equilibrio tra densità, calore e purezza. Queste caratteristiche devono trovare equilibrio con un consumo minimo energetico e una produzione sempre attenta all'ecologia.



Contattaci: +39 0541 648566

QUARTO PASINI

L'inventore di Marina Centro



Avevo più o meno sedici anni quando con la mia compagnia di amici ci si trovava al Nuovo Fiore all'angolo di via Mantegazza. All'epoca non c'erano i cellulari ma per noi era quello il punto da cui quotidianamente organizzavamo le nostre giornate soprattutto nel periodo delle vacanze estive.

Personalmente più che una scelta io la vivevo come un confinamento, si perché quella era la parte di strada a noi concessa mentre a pochi metri, al di là della strada c'era lo *Chez Vous*, abituale ritrovo di quelli più grandi, quelli che già

avevano la macchina, quelli che già cuccavano alla grande. Li guardavo con un misto di invidia e al tempo stesso ammirazione, non so cosa avrei dato per poter fare quei tre passi e sedermi lì, con loro. Mi ricordo che tra tutti rapiva il mio sguardo una figura che si distingueva tra le altre per il portamento, per quei capelli lunghi e bianchi, e per il modo affabile ma mai invadente quando si aggirava tra i tavoli. All'epoca non aveva ancora qua-

rant'anni e anche se portava sempre quei suoi *ballantyne* colorati mi incuteva una sorta di soggezione, sembrava fosse il padrone di Marina centro.

Qualche anno dopo toccò anche a me fare quei tre passi sulla sponda nord del viale ed introdurmi in punta di piedi tra quei ragazzi, che avevo così a lungo osservato. Il normale imbarazzo fu presto fugato e in poco tempo diventai amico con tutti e proprio lui, il Principe, guardandomi con occhio benevolo mi dispensava consigli su come muovermi. Ecco quello fu il mio primo incontro con **Quarto Pasini** e da lì e per tanti anni lo *Chez Vous* diventò la mia casa. Non ci siamo mai persi di vista in tutto questo tempo e l'ho sempre seguito in tutte le sue avventure imprenditoriali, in tutta quella quantità di nuovi locali di successo che apriva e lanciava, non solo per amicizia ma perché **Quarto Pasini** è stato a mio avviso il primo visionario di quella Rimini che muoveva i primi passi per diventare da lì a poco la capitale europea del turismo.

Solo per ricordare a quei pochi che non lo conoscono, ed in breve, i locali da lui aperti in quegli anni in cui Marina centro non era certo come ora la vediamo, ma un territorio tutto da scoprire e da inventare. Iniziò nel 1952 con il Caffè della Promenade sotto l'hotel La Perla, si perché Quarto già immaginava che quella sarebbe diventata dopo qualche anno la passeggiata più famosa della Rimini balneare.

Nel '59 toccò al Club 84, attuale Taverna degli artisti, nel '62 nasce *lo Chez Vous* meta alla moda per chi anche di passaggio voleva sedersi ai tavoli del *dehors*, ritrovo di una clientela che strizzava l'occhio alle tendenze che suggerivano i paesi d'oltralpe. **Patty Pravo, Battisti, Vanoni**, un giovanissimo **Renato Zero** erano tra i frequentatori quando facevano serate in zona.

Un capitolo a parte va dedicato al *Caffè delle Rose*, forse la firma più importante tra le creature di **Quarto Pasini**. Inaugura nel '77 la versione vestita dal giovane architetto **Massimo Simonetti** ed è subito un successo. Il locale diventa il fulcro di eleganti serate, di incontri, la sede ideale della vita artistica e culturale di una Rimini che era cresciuta e consacrata a meta prestigiosa. Qui i famosi incontri con **Federico Fellini** e **Giulietta Masina** quando tornavano a Rimini, poi **Mastroianni, Tonino Guerra, Walter Chiari** e tanti altri. Personaggi che **Quarto**, grande *maître*, gestiva "alla pari" forte della sua presenza scenica e di un'aura tipica solo dei grandi gestori.

E così viale Vespucci cominciò a stare di diritto tra le vie famose ed importanti d'Italia, di una Italia che viveva un periodo importante e dove da tutta Europa era consuetudine venire a trascorrere le vacanze.

Ma per carattere **Quarto Pasini** doveva saziare la sete di nuove avventure, perché è proprio questa la molla che spinge a chi è "pioniere *inside*" a mettersi in gioco per cercare di alzare costantemente l'asticella e Quarto lo ha fatto spesso, sempre.

Così nell' '86 lancia il '900 e qualche anno dopo al-



tra grande intuizione il *Mediterraneo*, vera perla attigua al *Grand Hotel*, per poi finire la sua incredibile serie di aperture con il *Garbino* vicino alla farmacia del *Kursaal*. In tutto questo girovagare forse non è mai stato così importante il dove o il locale ma il padrone di casa perché la sua clientela lo seguiva ovunque lui decidesse di spostarsi. Le sue invenzioni come passaggi, dove forse non si è mai creato un rapporto d'amore forte, al punto che potevano essere sostituiti senza apparente rimpianto.

Ed in questo suo essere sempre pronto a nuove avventure c'è stata solo una presenza costante, fondamentale, la moglie **Giuliana**, ruolo all'apparenza di secondo piano ma vera anima di ogni nuova impresa. Cuoca incredibile e moglie paziente, ricordo di lei lo sguardo dolce ed il suo modo di assentire quando Quarto imbastiva nuove idee.

Ci sono uomini che come si dice "non hanno pace" perché pervasi da un fuoco che li spinge ad inventare nuove imprese, rischiando magari, ma pronti a buttare il cuore oltre l'ostacolo. Non sempre è facile convivere e bisogna essere motivati da un grande amore. Ho incontrato **Quarto** per una chiacchierata qualche mese fa al *Circolo*, il ristorante sul Lungomare Tintori gestito dalla figlia **Cristina** insieme al marito "chef **Mami**" e alla nipote **Azzurra**. Anche qui tanta qualità, cortesia, familiarità, tracce evidenti nel dna dei **Pasini**. I suoi '91 anni non hanno minimamente scalfito il portamento fiero ed elegante, abbiamo chiacchierato piacevolmente e sapendo che avrei dovuto scrivere il pezzo su di lui cercavo di fargli tornare alla mente vecchi episodi, qualcosa sui personaggi più o meno famosi che frequentavano i suoi locali, per collocarli poi cronologicamente ai vari momenti e luoghi.

Poi ripensandoci ho capito che in fondo questi sono solo numeri e cronaca ma a fare la storia è il personaggio e prima ancora l'uomo. E allora mi viene spontanea una domanda: siamo ancora capaci di gestire un'ospitalità di questo calibro?



AZZURRA MAMI

Nipote e figlia d'arte



Credo che percorrere i tempi come è stato capace di fare **Quarto Pasini** è cosa ben difficile ai giorni nostri. E di solito queste forti personalità, vissute in tempi dove la “movida” era ben altra cosa, erano dotati di un intuito naturale e che potevano esercitare come se avessero sempre carta bianca, e la concorrenza non era così aggressiva come di questi tempi.

E forse non ha mai pensato di preparare il “testimone”, pensando ai figli e ai nipoti, ma nonostante tutto la tradizione di famiglia ha avuto la sua continuità, sia con la figlia **Cristina** e il marito e ora con la figlia **Azzurra**, nipote di **Quarto**.

Azzurra, attualmente, insieme ai genitori gestisce il *Circolo Tennis* e il ristorante all'interno del *Circolo*, e ci sembrava interessante capire attraverso le sue esperienze e i ricordi che tipo di continuità c'è stata nel fare ristorazione data l'esperienza dei suoi nonni.

Qual è stato il tuo percorso formativo?

«Io e mio fratello gemello Antonio siamo cresciuti nei ristoranti dei nostri genitori insieme al nonno **Quarto**, a partire dal *Caffè delle Rose*, poi *Novecento* e *Mediterraneo* (ex dependance del *Grand Hotel*). Mi sono diplomata al liceo scientifico e ho fatto l'Università a Bologna laureandomi in Storia con indirizzo orientale. Per mantenermi agli studi ho iniziato a lavorare in vari locali, *Istinto* in piazza Cavour dove c'era *Vecchi*, poi ho lavorato un paio di anni al *Caffè della Darsena*, facevo anche degli extra in discoteca, e in varie feste come al *Fuorikolle*, *Bradipop*, *Piazza*, e un paio di inverni li ho passati al *Quattrocento*. Poi è arrivata la grande fortuna di aprire un locale al borgo San Giuliano, *Dinein*, con la mia amica di sempre *Valentina* e sua sorella *Francesca*. Dopo un paio di anni il borgo mi stava un po' stretto così ho lavorato per quattro stagioni al *Marina Centro*, ex dancing di fianco alla *Casina del Bosco*, per poi finire nell'ottobre 2015 al *Circolo* con mia madre **Cristina** e mio padre **Daniele**.»

È tua madre che ti ha trasmesso la passione per questo lavoro?

«Non credo mi abbia trasmesso mia madre la passione per il mio lavoro, lei pur essendo cresciuta come me nei ristoranti non ama particolarmente il cibo, forse più di tutti la passione me l'ha trasmessa mia nonna **Giuliana**,



moglie di **Quarto**, era una grandissima lavoratrice e mi rivedo molto in lei.»

Tuo padre è un buon alleato, devi tanto alla sua cucina?

«Devo tanto, quasi tutto alla cucina di mio babbo. Lui ha imparato dalla nonna **Giuliana**, sua suocera, ancora mi dice che ogni volta che “mette su” il ragù pensa a lei. La nostra è una cucina di una volta, noi siamo un'osteria di pesce ma non solo, perché mio babbo si diverte soprattutto nella stagione invernale, a sfornare piatti che ormai non si trovano molto facilmente, tipo la trippa, l'ossobuco, pasta e fagioli, spezzatino con le patate, baccalà in umido con le patate, e tanti altri.»

Che tipo di clientela avete?

«Abbiamo una clientela di “affezionati”. Molti dei nostri clienti erano già assidui frequentatori nelle attività di mio nonno **Quarto**. Poi abbiamo

tanti amici che ci vengono a trovare, anche per un pranzo al volo. La nostra è una cucina molto semplice e tradizionale e siamo molto veloci nel servizio, quindi in tanti ci raggiungono anche solo per la pausa pranzo, dal momento che siamo aperti tutti i giorni!»

Quanto è cambiata la ristorazione in questi ultimi anni?

«La ristorazione è cambiata molto negli ultimi tempi, adesso in tanti si sono buttati nella cucina “gourmet” ma noi teniamo duro alla tradizione. Non cambierei mai niente con una nostra seppia con piselli!»

Tuo nonno era avanti, ma come? Quali erano le cose a cui teneva in particolare durante la gestione dei suoi locali?

«Mio nonno era molto avanti per i suoi tempi, era ed è tutt'ora una persona di grande carisma. Mi ha insegnato tanto, soprattutto l'ospitalità e l'accoglienza con i clienti, e noi romagnoli siamo famosi nel mondo per questo.»

Hai mai pensato di cambiare attività?

«Sono molto appagata dalla nostra gestione anche se devo ammettere che è davvero impegnativa perché abbiamo anche la gestione del *Circolo Tennis*, in più sono tempi veramente duri per questo tipo di attività. Devo ringraziare ogni singolo giorno l'aiuto che mi stanno dando i miei genitori perché senza di loro non ce l'avrei mai fatta. Abbiamo creato un gruppo molto affiatato con i nostri dipendenti, che sa tanto di famiglia.»



BALEANI

A L T A G I O I E L L E R I A



Viale Ceccarini, 39 - 47838 Riccione (RN)
0541 693277
info@baleanigioielli.it - www.baleanigioielli.it

MARCO MISSIROLI

Rimini, una nostalgia quasi materna



Per un tempo interminabile ho vissuto in una grande città e in quel tempo “sospeso” mi chiedevo come potevano vivere nello stesso posto alcuni dei miei conterranei noti, se non addirittura celebri, come Federico Fellini, Tonino Guerra, Sergio Zavoli. Ma soprattutto cercavo di immaginare da che tipo di pensieri venivano sopraffatti pensando alla loro città di origine: Rimini. Chissà se gli mancava il mare, il suo impercettibile orizzonte, l’odore, il vento di certe giornate, la salsedine nei capelli, i piedi affondati nella sabbia. Chissà se qualche volta provavano quel desiderio, quella preponderante nostalgia di trovarsi avvolti da uno di quei nebbioni invernali, passeggiare davanti al Grand Hotel, fumare appoggiati su uno di quei muretti della Palata al Porto, seguire con lo sguardo una barca, bere un bicchiere di vino insieme ai vecchi amici. E alla fine più semplicemente mi domandavo: come si fa a stare così lontani..., ma poi per darmi una risposta, ho capito che lo specchio della nostra anima è nelle nostre passioni, e che quasi sempre nelle opere di un artista scorrono le origini, quel senso di appartenenza a cui teniamo tanto. E a Marco Missiroli che ora vive a Milano, d’istinto ricamando su queste suggestioni, mi è venuto di fargli subito una domanda scontata...

In molti dei tuoi romanzi ci sono riferimenti a Rimini, vivendo a Milano che tipo di nostalgia senti per la tua città di origine?

«Rimini rappresenta per me un punto di arrivo, anche narrativo. È molto difficile raccontare di una città quando ci vivi, è molto più facile raccontarlo quando si è lontani, si è andati via. E forse il mio trasferimento a Milano mi ha portato più radici perché mi manca Rimini, e quindi la racconto con più nostalgia, con più forza. Potremmo chiamarla una nostalgia quasi materna, una nostalgia quasi da Stella Polare: tu viaggi, ma guardi sempre quel punto lì in cielo, sai che quello è il punto dove tornerai; più passa il tempo e più sento un attaccamento sempre più viscerale per questa città straordinaria di costa, comprese le sue contraddizioni e con la sua natura invernale di cui molti non hanno il sospetto. Quindi si tratta di una nostalgia felice che produrrà un ritorno felice».

Per quale motivo in quasi tutti i tuoi racconti vengono citati (con nome e cognome) i tuoi amici storici, cos’è una sorta di sicurezza o la storia che ti lega a loro?

«È voler mettere degli amuleti all’interno di una storia che magari appare lontana, appare altra rispetto a una mia realtà o un mio autobiografismo, invece è costellata di piccole verità autenticissime, ed è come se i miei spazi midollari, come sono i miei amici d’infanzia, potessero occuparla in letteratura direttamente e la muovessero. Quindi è sì un *divertissement*, ma è anche una sorta di totem, di amuleto protettivo, di vitalità in più che solo in pochi conoscono».

Che rapporti hai con i tuoi genitori riminesi doc, quanto hanno influenzato le tue scelte?

«A un certo punto credo che solo mia madre sia stata il mio vero sponsor nella scrittura, perché mio padre per lungo tempo ha diffidato di questa strada. Del resto veniva da una generazione che vedevano in ingegneria, medicina, giurisprudenza, le condotte più giuste. Non è un caso che in *“Atti osceni in luogo privato”* il protagonista a un certo punto fa giurisprudenza, poi lascia tutto. Mia madre invece mi ha sempre spinto tantissimo sia nella lettura, che nella scrittura. A un certo punto c'è stata una integrazione rispetto alla mia strada e sono diventati tutti e due dei grandi sostenitori sia nella lettura dei miei testi, che nella critica prima dell'uscita dei libri. A un certo punto però uno deve avere l'abbattimento della vergogna, scrivere sapendo che i tuoi genitori ti leggeranno e fregarsene, quindi andare oltre il pudore adolescenziale e tirare dritto. E a volte penso che i miei genitori dicano *“Ah! ecco la parte nascosta di nostro figlio, che non conoscevamo”*».

Spesso dici di essere stato un lettore tardivo, quale è stata la molla che ti ha iniziato alla lettura?

«Una ragazza, ho iniziato a leggere davvero per una ragazza. Fino a 20 anni leggevo solo ciò che dovevo leggere per la scuola o per lavoro, ma non leggevo mai per scelte personali o suggerite. Poi ho incontrato questa ragazza che leggeva un libro di **Nicolò Ammaniti** e mi ha detto *è un libro molto interessante*, io ci volevo uscire e in qualche modo grazie a questa molla è partito tutto. Ho iniziato a leggere questo libro poi un altro e così via. Alcuni mi hanno folgorato: *“Fonte Amara”* di **Ignazio Silone**, *“Il deserto dei Tartari”* di **Dino Buzzati**, da questi è partito come un aggancio sul gusto della lettura sul percorso esistenziale, è stato l'insieme di due scintille: le letture per la scuola con quelle personali».

Chi metti al primo posto nella classifica degli autori che conosci e che hai letto?

«È doverosa la distinzione tra autori contemporanei viventi e autori morti, moderni o classici. Diciamo che tra gli autori contemporanei viventi tra gli italiani metterei **Ammaniti**, tra gli stranieri probabilmente viventi metterei **Michel Houellebecq**, stranieri tra quelli morti e sepolti **Hemingway**, è quello da cui ho imparato di più e con cui andrei a cena se potessi».

L'obiettivo della tua vita è sempre stato quello di scrivere, quando hai capito di avere il talento per farlo?

«Sai che scrivere non è sempre stata la mia passione, anzi io nasco come un lettore molto tardivo così come uno scrittore, nel senso che non era prevista la narrazione scritta. Scrivevo per lo più diari, mi esprimevo tramite parole scritte, ma non una narrazione iniziata e finita che



prevedeva di diventare uno scrittore, pubblicare libri. Tutto è nato a venti anni circa da un'idea che mi è venuta casualmente, su un ragazzino che poteva affrontare un padre con dei segreti. Ho deciso di scriverlo dal niente quindi io non ti so dire quando tutto è nato, però è nato, e c'era già forse prima e forse non l'avevo riconosciuto. Forse tutto è nato da quel buco che era stata la solitudine di quel tempo».

E a proposito del talento, la tua è una scrittura di getto oppure devi revisionare molte volte quello che scrivi?

«Le revisioni sono una parte fondamentale del mio lavoro. Per la prima stesura del testo ci impiego anche due anni. Quindi so perfettamente che la prima stesura è solo il primo passo, prima della stesura definitiva del libro. I vuoti fanno parte del percorso creativo, quindi se ci sono, sono necessari e

fondamentali, ma più importanti sono quelli che si hanno prima di avere un'idea: indugiare in una parte di non senso letterario e non trovarlo più, vuoti importantissimi per trovare il nocciolo successivo, che sia diverso da quello precedente. Il vuoto ti trasforma e ti porta poi ad avere delle novità narrative».

Ho sentito dire che in gioventù eri molto timido, com'è stato o come è avvenuto il passaggio da uno stato di timidezza alla capacità che hai ora di relazionarti con un pubblico anche numeroso?

«Credo che la mia timidezza sia rimasta, quindi sono ancora un ragazzo timido. Ho trovato dei modi di ovviare a questa timidezza, del tipo: scaldandomi scrivendo, significa che all'interno del libro la mia timidezza non c'è e se c'è crea problemi, nel senso che poi diventa pudore, magari vergogna, e quindi vuol dire che non fluiscono bene le emozioni e vuol dire che uno non afferra bene la vita attraverso i libri. Ma cerco di tenerla a bada questa timidezza. Questo mi ha portato a vedere e incontrare diverse persone durante le presentazioni e a scaldarmi a livello di pubblico».

«Però divento sempre rosso in viso quando parlo in pubblico e questo denota che la timidezza e il pudore mi sono rimasti. In realtà se mi venissero a mancare mi dispiacerebbe.»

Mi viene da dire che Marco Missiroli sarà stato anche un lettore tardivo ma quell'interesse improvviso alla lettura, il piacere di leggere, di approfondire certi autori lo hanno predisposto a scrivere storie che sono diventate romanzi pluripremiati come: *Senza coda*, *Il buio addosso*, *Bianco*, *Il senso dell'elefante*, *Atti osceni in luogo privato*, fino all'ultimo candidato al Premio Strega giovani, *Fedeltà*. E la città di Rimini, proprio perché considerato uno dei migliori giovani scrittori italiani, quasi un anno fa l'ha premiato con il *Sigismondo d'oro*.

PARCO TEMATICO & MUSEO DELL'AVIAZIONE G. CASOLARI

Pier Casolari racconta un “volo pindarico” divenuto realtà

1° parte: Gli anni della fondazione

Rimini, anni '80. Pier Casolari a quel tempo aveva due gioiellerie in centro che hanno fatto la storia della città per gusto, eleganza ed innovazione. Una mattina si presenta suo padre, Gianfranco Casolari, e gli propone di andare a prendere un caffè nella vicina Piazza Cavour. A Pier sembra una proposta “sospetta” e, incuriosito, accetta di buon grado.

Prendendolo sotto braccio gli dice: “Senti, ho avuto un’idea, sotto al mio ufficio (in un palazzo storico di via Giovanni XXIII) vendono il seminterrato restaurato, sono circa 350 metri quadrati...cosa ne dici di fare un Museo con le nostre medaglie del ‘900 italiano”.

Pier precisa che suo padre aveva una grande collezione di medaglie d’oro dell’aeronautica relative al periodo compreso tra il 1923 (anno della sua fondazione) fino ai giorni nostri, oltre ad una collezione di medaglie d’oro papali, mentre Pier stesso poteva vantare una delle più conosciute collezioni di medaglie sportive italiane del XX secolo. Nonostante la bontà dell’idea, Pier non valuta appropriata la proposta di suo padre: “Era un luogo con diverse criticità, in primis una difficoltà di parcheggio già allora, unita ad una scarsa attrattività nei confronti del grande pubblico, così lasciai perdere”.

Gianfranco, però, era un personaggio risoluto e quando partiva con un’idea non c’era verso di fermarlo. Infatti, dopo un paio di settimane, si ripresenta a Pier per un altro caffè.

“Nel frattempo ci aveva ragionato un po’ e aveva pensato che forse sarebbe stato meglio cercare una struttura



più periferica. Mi chiese qualche consiglio sulla posizione, pensando anche alla zona della Fiera”.

Ancora una volta Pier gli consiglia di evitare la città e di spostarsi più al di fuori. Fu allora che il padre chiede al figlio di collaborare attivamente con lui a questa iniziativa, Pier non si espone. Passano un paio di mesi e la questione sembra messa da parte, quand’ecco che un giorno Gianfranco si ripresenta da Pier in gioielleria ed esordisce: “Ho comprato un terreno vicino al cimitero di guerra Gurka, sono poco più di 1000 mq, ci costruiremo l’edificio del Museo”, mostrando il compromesso con tanto di caparra di 60 milioni di lire versati”. Pier gliene dice tante da “togliergli il sorriso”: vicino ad un cimitero di guerra non si può costruire, tantomeno a lato di una statale. Per fortuna, dopo alcune insistenze, il venditore si dimostrò comprensivo e rimborsò quasi tutta la caparra versata...

Passò ancora un po’ di tempo e Pier cercava di mantenere la pace in famiglia: “Quasi per tranquillizzarlo, gli dicevo che le medaglie non avrebbero avuto l’impatto emozionale

desiderato sui potenziali visitatori, perciò sarebbe stato opportuno mettere un velivolo come gate guardian e che la struttura in sé giocava un ruolo essenziale, cosicché era molto importante trovare l’ubicazione perfetta, ecc”.

Una mattina, ancora una volta, Gianfranco raggiunge Pier in gioielleria e, sfoggiando l’aria delle grandi occasioni, prende il figlio sottobraccio e gli dice: “Se mi dai una mano facciamo un’opera grandiosa...io e te insieme. Il negozio lo lasci a qualcuno in gestione”. Fu a quel punto che Pier risponde con la famosa battuta: “Ma tu sei fuori come un balcone!”, ma il Senior che aveva previsto

tutto ribatte prontamente: “Facciamo una società tra me, te e tua sorella, non vuoi pensare a lei? E ti metto a disposizione la cifra che vuoi, ti lascio decidere tutto tranne che sugli aerei, già perché uno l’ho appena comprato”.

Pier, nel ricordare quel momento topico, commenta ai miei microfoni: “Ebbene, era veramente fuori, ma a quelle condizioni, come facevo a dire di no?”.

Così il Casolari junior inizia a cercare un terreno orientandosi su tre direttive, la Marecchiese che collega Rimini a Sansepolcro, la Superstrada Rimini – San Marino e la zona dell’aeroporto di Miramare. La scelta cade sulle collinette sovrastanti la Superstrada, con l’acquisto di un primo lotto di 36.000 metri quadri, ampliabile. Tutta la collina era di proprietà del Conte Perticari, fondatore del Rose & Crown negli anni ’60. Il progetto del Museo (futuro Parco Tematico dell’Aviazione) fu affidato al più grande architetto “tematico” italiano che cominciò dal restauro di una vecchia stalla esistente sul terreno che diventerà la primaria sede espositiva del museo, arricchita da nuovi terrazzamenti dove vengono posizionati gli aerei.

“Tutto era cominciato sotto i migliori auspici, l’unico problema era tenere a bada mio padre Gianfranco che continuava a comprare aerei in tutta Europa”.

Il Museo dell’Aviazione apre i battenti per la prima volta nel 1992 in forma molto ridotta, poi, ufficialmente il 2 Aprile 1995, diventando ben presto il più grande museo privato sull’aeronautica. Ben presto si rende necessario l’acquisto di una nuova porzione di terreno di circa 20.000 metri quadri, a monte di quella principale, dove proseguire l’area espositiva degli aerei che prende il posto di una precedente vigna che viene dismessa, come era già successo nel caso del primo lotto. Il progetto prevedeva la realizzazione di un Parco tematico, infatti, vengono anche piantumati diversi alberi. “Dopodiché, visto l’andazzo” – procede Pier – “e l’esuberanza di mio babbo che comprava aerei su aerei, ho dovuto acquistare un’ulteriore porzione di terreno, posizionata a destra della Via Sant’Aquilina che passa in mezzo al Parco”.

Ad un certo punto si mette in mezzo anche lo zio Nardo. Racconta Pier, con grande ironia, di aver avuto due zii molto diversi tra loro: un colonnello partigiano, Nardo appunto, rifugiato in Cecoslovacchia dove divenne il braccio destro del Presidente Havel e un gerarca fascista che si è nascosto in Italia.

Un bel giorno Nardo telefona a Gianfranco e gli pro-

pone di comprare “un po’ di aerei cecoslovacchi” grazie alla sua amicizia con il Presidente della Aero Vodochody, fabbrica che faceva anche la manutenzione a tutti gli aerei russi di stanza in Cecoslovacchia. “Gianfranco immediatamente mi propone di prendere la macchina e andare a Praga. Intanto lo zio Nardo ci aveva detto di portare con noi 1000 dollari. Arriviamo in una fabbrica grande come metà Rimini e con una pista di atterraggio delle dimensioni di un aeroporto. Dopo i saluti di rito, cominciano a mostrarci almeno 300 mig 21 disposti a spina di pesce a lato della pista, poi ci mostrano alcuni bimotore, con uno dei quali ci fanno fare un giro di prova promozionale, infine ci propongono l’unico Sukhoi rimasto in Europa, restaurato da loro. Insomma, in conclusione, abbiamo comprato 5 aerei che si incaricavano di portarci direttamente loro a Rimini! I 1000 dollari, naturalmente, sono stati un gesto concreto di ringraziamento verso l’amico dello zio Nardo che, orgogliosissimo e felice, li ha mostrati a tutti”.

Quando sono cominciati ad arrivare gli aerei, è iniziato un altro film, addirittura all’arrivo del Sukhoi 7, arriva una Trabant con a bordo uno che scopriranno, in seguito, essere non un tecnico come gli altri ma un colonnello del KGB russo, incaricato di verificare il posizionamento di questo aereo assolutamente inedito, i cui disegni non erano mai usciti dalla cortina di ferro. Le lingue della squadra di tecnici che fino a quel momento erano stati muti come statue si sciolsero solo a fine lavori, ad una cena inaffiata da parecchia birra! Tanto è vero che non passò troppo tempo che un gruppo di Olandesi si recò al Museo proprio per visionare i disegni di quel raro velivolo. La storia del Museo va di pari passo con la Storia.

“Alla fine degli anni ’80, con la caduta del muro di Berlino e la dismissione del patto di Varsavia, grazie al cugino Livio, abbiamo acquisito diversi altri aerei in Germania orientale fino ad avere la serie completa dei Mig: 15 17 19 21 23 oltre ad altri veicoli del blocco orientale. Poi abbiamo acquisito diversi esemplari dei corrispettivi americani e inglesi, per esempio un Phantom, un North American “Texas”, un Grumman, diversi Republic e Gloster, ecc.

Praticamente la nostra esposizione rappresenta un panorama completo della Guerra Fredda dal punto di vista aeronautico, che annovera più velivoli del Museo statale di Vigna di Valle, allora poco curato e solo in seguito restaurato nella forma impeccabile che oggi conosciamo”.

Segue nel prossimo numero...



MIRNA CECCHINI

San Clemente nel cuore



L'emergenza Covid e il successivo lockdown in qualche modo hanno influito sull'agenda degli interventi e dei lavori pubblici programmati dall'ente. Quali sono i principali progetti che - Coronavirus permettendo - partiranno nei prossimi mesi?

“L'agenda non si è mai arrestata del tutto. Diciamo invece che la quasi totalità delle azioni amministrative si è concentrata, specie durante il lockdown, sul sostegno alle famiglie e a quanti si trovavano in condizioni di grave fragilità economico-sociale. La pandemia ha giocoforza imposto alcune modifiche nella scaletta delle priorità e il suo peso sui bilanci comunali si farà sentire ancora a lungo. Sul versante dei lavori pubblici una prima ripresa - faccio qualche esempio - ha consentito di ri-avviare e completare alcune importanti opere di sistemazione/rifacimento/consolidamento stradale (vedi Via Coriano); il rinnovamento della rete d'illuminazione pubblica grazie all'installazione di un'impiantistica d'ultima generazione eco-compatibile che farà risparmiare alle casse dell'Ente 30mila euro l'anno in bolletta; il nuovo 'vestito' del Teatro Giustiano Villa, che sveleremo a breve; il cronoprogramma su Via del Castello il cui cantiere - disponibile un finanziamento regionale di oltre 250mila euro - aprirà nella prossima primavera. La dinamicità non manca.

Dopo anni inizia finalmente a decollare l'Apea (Area produttiva ecologicamente attrezzata) di San Clemente. Cosa possiamo aspettarci per quanto riguarda questa importante area della nostra provincia?

“Possiamo aspettarci solo il meglio. I primi insediamenti sono in fase pressoché conclusiva e altre mani-

festazioni d'interesse risultano al vaglio della Società Santandrea Servizi. Nell'ultimo Consiglio comunale, la decisione è piuttosto recente, è stata inoltre approvata una variante dedicata alla UMII che riassumo in quattro punti cardine: a) all'interno della stessa UMII, destinata al residenziale, una quota pari al 10% dei 3.300 metri quadri da subito realizzabili verrà riservata all'edilizia popolare o convenzionata attraverso la costruzione di cinque unità abitative; b) la variante consentirà poi di agevolare l'avvio di strutture dedicate ai servizi e al commerciale a supporto dell'attività produttiva. L'Amministrazione intende porre in essere tutte le condizioni favorevoli all'accoglimento delle richieste - molte delle quali oggi in valutazione - volte alla creazione/attivazione di un nuovo polo attrattivo sul quale innestare piccoli impianti sportivi (palestre), mense aziendali, ambulatori medici, attività ricettive anche di tipo extralberghiero, punti ristorazione, uffici e altri servizi alla persona; c) non si andrà ad impattare in negativo sul verde pubblico e sugli indici standard già previsti ma aggiungeremo, come patrimonio per l'intera comunità, ulteriori 1.000 metri quadri di aree ricche in vegetazione e nuove piantumazioni; d) la somma delle azioni permetterà infine di portare a valorizzazione un patrimonio complessivo di circa 3 milioni di euro quale nuovo motore economico a livello distrettuale”.

San Clemente è da sempre un paese legato ad attività agricole, artigianali ed industriali. C'è spazio, in questo contesto, per una riscoperta turistica, e che in modo?

“La riscoperta turistica di San Clemente, il nostro impegno va nella stessa direzione, credo non possa e non

debba prescindere dalle ricchezze espresse dal territorio. Vedi la vocazione di Capitale dell'enogastronomia in Valconca. Peculiarità sancita alla luce delle numerose eccellenze, alcune con dimensioni ormai internazionali e tante ancora tipicamente familiari, nate e cresciute con la cultura del vino. Non a caso San Clemente fu la prima località della provincia ad essere riconosciuta "Città del Vino". Questo in omaggio al lavoro svolto dal compianto enologo Attilio Arlotti, considerato il padre della D.O.C. Colli di Rimini. Da qui siamo allora ripartiti, 20 anni fa, organizzando la manifestazione di punta dell'estate: "Note di Vino". Nel tempo più recente abbiamo aggiunto due progettualità, le Case di Valle, le cui impronte, sia nel borgo storico sia nella vicina frazione di Agello, ristabilissero da un lato la piena sintonia con il mondo rurale e dall'altro si aprissero alle nuove formule dell'enoturismo e del turismo esperienziale. Come? Puntando a mettere a sistema l'intero 'bagaglio' di storia, testimonianze architettoniche, tradizioni culturali e religiose, percorsi naturalistici (da fruire a piedi o in bicicletta) che il paese è riuscito a preservare nel corso delle varie epoche. La strada intrapresa è quella giusta ma occorrerà insistere ancora".

Parliamo di Unione Valconca. Quali sono le prospettive future di questo ente territoriale e che ruolo può giocare San Clemente?

"L'ho detto in tempi non sospetti e lo ribadisco ora: non è il tempo del disfare bensì l'occasione giusta per rifondare. È un obiettivo non più rinviabile. Non possiamo permetterci un Ente che, specie in tempi difficili correlati all'emergenza sanitaria da Covid-19, non si ponga l'obiettivo di fornire risposte veloci e adeguate ai cittadini. Occorre un'Unione con una Governance consapevole e una struttura tecnica consona affinché i piccoli Comuni possano disporre di uno strumento idoneo alle esigenze. Dobbiamo investire in termini di idee, energie, risorse finanziarie altrimenti il 2021 potrebbe davvero riservare brutte sorprese. San Clemente non ha modificato la propria opinione sull'utilità dell'Ente".

Un ultimo passaggio sulla scuola, da sempre in



cima alle priorità del Sindaco Mirna Cecchini. Quali sono gli interventi messi in campo per garantire la ripartenza in sicurezza dell'anno scolastico e come vi siete attrezzati per un eventuale ritorno alla didattica a distanza?

"Non facciamo confusione. Un eventuale ritorno alla didattica a distanza, in previsione della possibile ri-chiusura delle scuole, è compito e decisione in capo alla dirigenza dell'Istituto Comprensivo con cui manteniamo comunque e sempre uno stretto rapporto di collaborazione (i momenti difficili si affrontano e si superano assieme). Sotto il profilo più tecnico e funzionale, nei mesi che hanno preceduto il riavvio dell'anno didattico ci siamo adoperati perché i parametri di sicurezza, dettati dalle linee guida del Gover-

no per il contrasto al contagio da Covid-19, fossero garantiti all'interno di tutte le aule e i locali comuni nella totalità degli edifici scolastici presenti sul territorio. E così è stato: disponiamo di strutture adeguate in termini di spazi tali da assicurare il distanziamento sociale sia durante le lezioni sia nelle fasi che precedono l'ingresso e seguono l'uscita dalle classi (Servizio di Anticipo/Posticipo)".

In che modo San Clemente ha in programma di utilizzare il tesoretto messo a disposizione dei Comuni come risarcimento per la zona rossa?

"L'impianto del decreto che stanziava 12 milioni di euro a favore dei Comuni della provincia di Rimini (la quota prevista per San Clemente è di 196mila euro) contiene un vincolo piuttosto ampio e descrive uno scenario di possibili interventi perlopiù dedicati al sostegno economico delle famiglie e dei singoli cittadini in situazioni di forte disagio a causa della pandemia. Dal punto di vista del trasferimento territoriale delle risorse, penso sia altrettanto fondamentale mettere a disposizione delle Amministrazioni gli strumenti utili a velocizzare e rendere estremamente trasparente e legittimo il meccanismo di erogazione dei fondi. Fondi che credo debbano avere quale loro principale destinazione l'ambito dei servizi sociali anche in funzione di una serie di agevolazioni ad abbattimento dei costi".



BELLARIA IGEEA MARINA E GERONIMO INSIEME PER “IN COMUNE 2.0”

Il sindaco Giorgetti: “Comunicazione determinante. Felice per l’iniziativa”



Da qualche giorno in tutta Bellaria Igea Marina è in distribuzione il rinnovato giornale comunale. Alla vecchia testata, InComune, si è aggiunto il 2.0 che sta a significare il suo sbarco sulla piattaforma Internet per agevolare la sua lettura e per adattarlo all’era dei social così tanto preziosa per giovani e meno giovani.

C’è molto di nuovo nel periodico che l’Amministrazione comunale ha voluto a tutti i costi riproporre. Innanzitutto un “matrimonio” che si è celebrato: quello tra la stessa Amministrazione comunale e Geronimo Network, l’agenzia media comunicazione che da anni realizza e propone un quotidiano online (www.geronimo.news) ed un mensile cartaceo che è quello che avete in mano. Grazie a questo accordo, i due soci del network Gianni Filippi ed Ennio Zangheri hanno preso l’impegno di realizzare, stampare e distribuire il giornale già dal numero di ottobre. Proprio al maestro Zangheri è affidata la responsabilità grafica del periodico, diretto dal giornalista professionista che firma questo articolo.

L’occasione è buona per parlarne con il sindaco Filippo Giorgetti, sostenitore e promotore della ripresa delle pubblicazioni.

“Quella del contatto diretto con i cittadini era e resta una priorità a cui tengo particolarmente e che ci

ha spinto a riproporre, rinnovandolo, il nostro giornale comunale. In questo modo i cittadini avranno la possibilità di avere sempre un occhio su quello che l’amministrazione comunale sta facendo e, da parte nostra, ricevere eventualmente suggerimenti, proposte, segnalazioni su quello che succede a Bellaria Igea Marina”.

Quanto è importante la comunicazione nel rapporto tra Comune e residenti?

“Direi determinante. E’ uno dei motori principali su cui si muove la macchina che i cittadini stessi hanno voluto che io guidassi. Oggi i social sono la quotidianità, ma avere un sostegno cartaceo sempre a disposizione con tutte le notizie utili è senza dubbio un aiuto per le famiglie”.

Sempre seguendo i cardini del suo mandato...

“Trasparenza, obiettività, lavoro e sostegno a tutte le categorie sociali sono gli impegni principali del mio lavoro di sindaco che si potrà conoscere ancor più nel dettaglio con il giornalino comunale”.

C’è un motivo particolare che vi ha spinto a scegliere Geronimo Network?

“Conosciamo le professionalità su cui si basa. Persone serie ed in gamba che da molti anni lavorano in ambito giornalistico e di pubbliche relazioni. Chiaro è che la stima reciproca la si guadagna con il tempo. E

questo è quello che è successo con Geronimo. In questo modo, tra l'altro, il Comune di Bellaria Igea Marina potenzia il settore della comunicazione di cui peraltro vado orgoglioso grazie al lavoro, alla stima e alla serietà che contraddistinguono il nostro ufficio stampa grazie al lavoro svolto da un altro giornalista, Raffaele Rizzuti”.

Quello del giornale può essere un modo per confermare il famoso detto “essere sindaco di tutti”?

“Non faccio distinzione politica nel mio ruolo, ed a testimoniare vi è l'attività quotidiana di questo primo anno e mezzo di mandato. Noi, come amministrazione comunale, siamo sempre a disposizione della cittadinanza, pronti a recepire ed ascoltare ogni istanza secondo le logiche di quel principio di collaborazione indissolubile che, scusate se mi ripeto, non dipende dai colori politici ma solo ed esclusivamente dall'interesse per l'intera comunità”.

Il numero di ottobre è in gran parte dedicato alla cultura...

“La coincidenza dell'uscita con la presentazione della stagione di prosa del cine-teatro Astra e la conclusione del Bellaria Film Festival hanno occupato gran parte dello spazio. Ma ci tenevamo anche a ricordare il ritorno alla città dell'ex Fornace e ad illustrare il nuovo lungomare nord, un'opera a cui tutti noi teniamo moltissimo.

Ora tutti concentrati sulle festività natalizie...

“A grandi passi corriamo verso un programma ambizioso e concreto. Come sempre terremo in grande considerazione le famiglie ed i bambini. Ma non dimentichiamoci che dobbiamo fare i conti con questo virus che ormai da quasi un anno limita e in certi casi azzerava la partecipazione e le iniziative di massa. Da parte nostra ribadisco la totale attenzione al problema, quello che organizzeremo avrò come punto di partenza proprio il massimo rispetto dei decreti governativi e delle disposizioni anti Covid. E' giusto che i cittadini ne tengano conto e si adoperino al massimo delle loro forze per evitare situazioni di disagio e di contagio. Il Natale di Bellaria Igea Marina sarà ancora una volta una grande e bella occasione per celebrare la festività, ma le regole restano prioritarie”.

A margine della chiacchierata con il primo cittadino due considerazioni. La prima: tra le novità di InComune 2.0 c'è anche lo spazio per gli sponsor, che assicurano sostegno e linfa vitale all'intera produzione che, va ricordato, consiste sì nella stesura e nella redazione ma anche nell'impaginazione, nella grafica, nella stampa e nella distribuzione. La seconda: la conferma degli spazi dedicati ai numeri utili e alle notizie in pillole è stata ritenuta fondamentale per il contributo che la pubblicazione può offrire ai cittadini.

InComune 2.0 tornerà ai bellariesi prima della fine dell'anno con un numero natalizio e con ulteriori novità attualmente in via di definizione. La distribuzione, partita con il cargo-bike su cui vedete in sella il sindaco Giorgetti nelle immagini di questo servizio, viene garantita a tutte le circa 7.500 famiglie di Bellaria e di Igea Marina.



NADI FIORI

La taverna degli artisti

Ci sono storie che, quando si ascoltano, trasportano la mente verso confini lontani dalla realtà, racconti degni di un film di avventure o di una fiaba, popolati da personaggi famosi, cantanti, attori e persino principi, difficili da immaginare contenuti in un unico luogo, esclusa forse la cineteca Rai.

Ma partiamo dall'inizio:

Negli anni settanta Rimini viveva in pieno la differenza tra la propria anima estiva e quella invernale; esuberante, chiassosa e sfavillante la prima, consumata tra gli stabilimenti balneari e le interminabili notti in discoteca; tranquilla, quasi sorniona la seconda, racchiusa dentro alle mura romane del centro storico, dove oltre alle sale cinematografiche, erano i bar e i ristoranti a raccogliere post vitelloni in vena di racconti delle conquiste estive, di cui ancora sentivano il profumo.

C'era giusto uno spicchio della zona marina che rifiutava di andare in letargo, pochi locali concentrati tra il Grand Hotel e via Vespucci: lo Chez vous, L'Embassy, Il Sombrero, il Lady Godiva e La Taverna degli Artisti. Punti di ritrovo per pochi irriducibili che non si rassegnavano alla noiosa sonnolenza invernale.

Fu il romano Turi Farinacci, negli anni sessanta, ad aprire lo Chez vous, mentre Quarto Pasini inaugurava un locale dal nome che rendeva omaggio a un famoso night di via Veneto a Roma, il CLUB 84. I due locali sorgono a pochi metri di distanza, nulla fa pensare che una posizione sia più favorevole dell'altra, ma come recita il proverbio a proposito dell'erba dei vicini, Quarto sognava di avere lo Chez vous, mentre Farinacci voleva il locale di Quarto.

I due non arrivarono a proporsi reciprocamente uno scambio, ma attraverso una doppia cessione a terzi, riuscirono a coronare il loro sogno. Farinacci, oltre a risistemare il locale gli cambiò il nome in Taverna degli Artisti.

Nel frattempo Ferdinando Fiori, per tutti (anche per se stesso ormai) Nadi, è un giovane che lavora presso la Scuola Alberghiera come Capo Ricevimento, mentre la sera si occupa di pubbliche relazioni. Attività che svolge all'Altro Mondo, mitico locale aperto da Gilberto Amati, di cui è amico. Un lavoro che svolge, appunto, in ami-



cizia, in cambio di un drink e poco altro e che condivide con Giulietto Turchini (Spranghina), mentre altri amici ricoprono ruoli differenti: Tommaso De Flumeri è il DJ e light Master, Geppe Anelli regola gli ingressi, mentre Luciano Pari è il Direttore.

Erano anni in cui lavoro e amicizie, soprattutto in città di provincia come la nostra, andavano facilmente nella stessa direzione, Nadi non è escluso da questa logica. Il Bellevue, l'Ambasciatori e il Kursaal sono un gruppo di alberghi di proprietà Amati, Nadi Fiori diventa il direttore del Kursaal. In quegli anni, suo fratello Sergio, di quasi vent'anni più grande, gestisce il ristorante Belvedere, sulla palata del porto riminese. Le attività dei due fratelli Fiori li portano ad ampliare sempre più il giro di conoscenze, al punto da farli sentire pronti per tentare un'avventura assieme.

conoscenze, al punto da farli sentire pronti per tentare un'avventura assieme.

Il settore dove puntano gli occhi non può che essere quello della ristorazione, per loro è una tradizione familiare, il nonno infatti, agli inizi del '900, era proprietario del "Leon D'Oro, Hotel ristorante che si affacciava sulla vecchia pescheria, di cui sono ancora visibili le insegne originali.

Siamo arrivati alla fine del 1970, la Taverna degli Artisti non è più un locale di successo, Nadi e suo fratello decidono di rilevarlo mettendo a frutto le reciproche competenze: Sergio in cucina, mentre Nadi gestirà la sala. Un investimento importante del valore di ben 23 milioni. Nadi dispone della liquidazione ricevuta da Amati, cinquecentomila lire, il resto, come usava allora è fiducia, speranza e cambiali!

Il 30 dicembre 1970 organizzano una cena di prova con gli amici della Piazzetta delle Poveracce e Piazza Cavour, luoghi di ritrovo classici per i riminesi, nel periodo invernale.

La sera successiva aprono al pubblico per la cena di capodanno. Siamo riusciti a riempire il locale grazie agli amici della piazzetta, poi, per una serie di fortunate coincidenze, il locale ha potuto beneficiare di clienti del mondo dello spettacolo.

Il primo fu Jonny Dorelli che voleva un tavolo ap-

partato lontano dall'ingresso, per avere un po di privacy, anche se allora si usava dire "discrezione".

Il locale non era proprio uno splendore, un pavimento di linoleum ricopriva il legno e in qualche punto era sconnesso, per quel motivo invitavo Dorelli e la sua compagna Catherine Spaak, a seguire i miei passi, sperando che non notassero i buchi.

Quindi fu subito un successo!

Mica tanto, i primi clienti che iniziano a frequentare bar e ristoranti, purtroppo sono i "birichini" nulla facenti che trascorrono giornate intere nei locali, cercando il modo di sbarcare il lunario con metodi non sempre leciti. La taverna fu subito popolata da alcuni di loro, che non erano certo discreti nei reciproci racconti che millantavano guadagni facili, quanto milionari.

Brutto affare! Come ne sei uscito?

Ancora una volta fu un amico ad aiutarmi. Gianni Fabbri, patron del Paradiso, mi disse che avrebbe provveduto lui. Mi mandò il maresciallo Spada, il carabiniere prese l'abitudine di pranzare tutti i giorni nel mio locale. La sua presenza costante, in uniforme, servì come deterrente contro i "birichini" che, capita l'antifona, trovano altri luoghi dove riunirsi.

Fu Dorelli a portare attori e cantanti nel tuo locale?

No, lui continuò a frequentarlo, ma la prima svolta avvenne nel '72, quando Valerio Zurlini girò a Rimini "La prima notte di quiete" film interpretato da Alain Delon. Direttore di produzione era un romagnolo di nome Scarpellini che scelse la Taverna come ritrovo fisso per l'intera troupe.

Nadi entra nel flusso dei ricordi, un fiume pieno di immagini scintillanti, popolato da personaggi famosi che trovano, nella Taverna degli Artisti, un luogo ideale per incontrarsi.

Mi racconta della collaborazione con l'Azienda di

Soggiorno, che spesso si affidava a lui per intrattenere clienti di spessore. Del facoltoso Elio Di Rosa, proprietario di immobili tra cui la villa dove fu aperta La Mecca, anche lui frequentatore abituale assieme ai suoi illustri ospiti, che fu proprio il trait d'union tra i fratelli Fiori e il già citato Scarpellini.

Poi torna a rivolgere uno sguardo grato agli amici: nel '73 quando decise di fare la prima ristrutturazione, il legno gli fu regalato da Egidio Gorza, grande amico di Sergio.

L'anno seguente ci fu una seconda coincidenza fortunata. Una sera venne a cena Valter Fioroni, un imprenditore musicale di Arezzo. Apprezzò il locale e la cucina, così disse che, per il periodo estivo, avrebbe voluto utilizzare la Taverna come ufficio. Iniziò un periodo irripetibile durante il quale, personaggi dello spettacolo e non solo, erano di casa nel mio locale.

C'erano tra gli altri la Bertè con l'allora compagno Lavezzi, Anna Oxa, ancora ragazzina che si presentava con la mamma, le sorelle Goggi, Ivan Graziani, Ron, Miguel Bosè. Ero coinvolto in un clima amichevole, quasi familiare con tutti queste celebrità che si portavano appresso codazzi di fans.

Ricordo che quando arrivava Renato Zero, il locale si riempiva immediatamente e lui mi diceva che avrebbe pagato solo per quelli seduti al suo tavolo, perché non sapeva chi fossero tutti quelli entrati assieme a lui.

Nadi mi racconta ancora dei musicisti che frequentavano la sala di incisione di Mario Flores, allora situata al piano terra del grattacielo di Rimini, degli attori e le troupe che calcavano il palcoscenico del teatro Novelli, tutti personaggi che finivano la serata alla Taverna degli Artisti: Salvo Randone, Umberto Orsini e poi Mia Martini, spesso malinconica e sola, che una sera gli chiese di tenerle compagnia al tavolo.





Nell'album dei ricordi non possono mancare le collaborazioni con gli amici e i colleghi: I tortellini che portava tutte le sere a mezzanotte al lady Godiva, il buffet dell'89 in occasione della seconda ristrutturazione, interamente organizzato da Gianni Fabbri e gestito dal personale del Paradiso.

Una girandola infinita di eventi e presenze di celebrità internazionali. Era tutto talmente familiare che per vent'anni non mai neppure pensato di fare fotografie a tutti quei VIP, allora non si usava, non fotografai neppure i tre assegni che mi fece il Principe Alberto di Liegi, che si firmava "Sua Altezza Reale" oggi sarebbe un bel cimelio!

L'avventura finì nel '93, l'operazione "mani pulite" cancellò moltissime apparizioni di personaggi che non volevano più essere al centro delle cronache mondane.

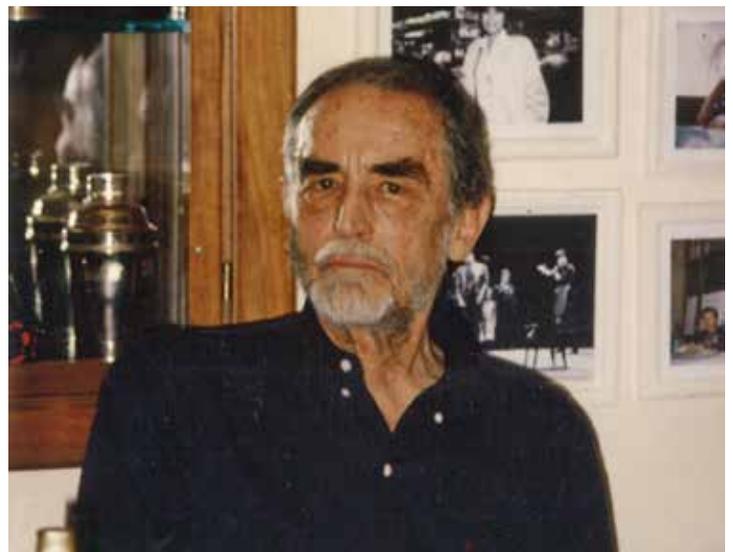
Io non avevo fatto grandi accumuli di ricchezza, anche perché, in quel clima conviviale, molti incassi li perdevamo, così arrivò anche per noi la crisi economica.

Furono ancora gli amici a tirarci fuori dai guai: Maggioli, Giovannini, Gorza e Colarieti, fecero una cordata finanziaria e mi sostennero, ma ormai la favola era finita.

Quello che gli è rimasto, assieme ai ricordi e le preziosissime amicizie, è la grande competenza del settore super alcolici che allora andava a scoprire nei frequenti viaggi oltremarica. Oggi Nadi Fiori è un importatore e imbottigliatore indipendente di whisky, il suo marchio "HIGH SPIRITS"

è esportato, oltre che in Europa, anche in Australia, Singapore, Giappone e Ukraina.

Nadi, grazie alla competenza e passione, gira tra Giappone ed Europa per le frequenti "Master Class sul Whisky, alle quali è invitato.



SPADARELLA
gioielli
RICCIONE



MATTEO FERRARI

Campione del mondo



Quando suo padre lo portò per la prima volta a provare una mini moto, Matteo aveva cinque anni. Quel giocattolo così diverso da quelli che aveva a casa, era decisamente anche più divertente, ma lui non poteva sapere che si sarebbe trasformato nella sua professione.

Oggi, a 23 anni, è un pilota affermato, con una stanza ricca di trofei e titoli.

Dopo quella prima esperienza a S. Mauro mare, il gioco si trasforma in passione, il bimbo ci sa decisamente fare tant'è che, a otto anni si classifica terzo nel campionato italiano categoria mini moto e, nel 2006, un anno dopo, vince il titolo europeo.

Il passo successivo non può che essere quello di passare alle categorie superiori. Viene notato e selezionato dal team San Carlo, nel progetto Honda Italia, per gareggiare su una 100 cc nel trofeo Honda, che vince.

Siamo nel 2009, il ragazzino undicenne, manco a dirlo, vince anche il campionato.

La visibilità aumenta fino ad arrivare sotto agli occhi di Fausto Gresini, uno che negli anni '80 a vinto due volte il mondiale nella classe 125cc. L'ex pilota lo fa entrare nel programma dell'accademia Honda, Matteo, nel 2010

continua a vincere quel trofeo, nella categoria 125cc.

Arriviamo così al 2011 che lo porta, ancora in sella a una Honda 125cc, moto con cui vince il trofeo monomarca. Categoria che, l'anno successivo, diventa Moto 3.

Nel 2012 Matteo si classifica primo nel Campionato Europeo e vice-campione Italiano Moto 3.

Finalmente Ferrari entra nel circuito del moto mondiale, dove ottiene subito buoni piazzamenti.

Seguono due anni nel club Italia a cavallo di una Mahindra (moto indiana) con la quale, nel 2014, si classifica al 9° posto.

L'anno seguente sarà purtroppo segnato da un evento drammatico. Matteo perde il padre e con lui moltissime certezze, ma dopo aver corso per l'ultimo anno in Moto 3, una nuova conoscenza gli permetterà di riprendere la strada che aveva rischiato di abbandonare.

Stiamo parlando di Michele Pirro, altro pilota che può vantare un palmares ricco di titoli ottenuti in sella all'Aprilia, alla Malaguti, all'Honda e alla Yamaha, prima di passare alla Ducati come Tester Ufficiale.

I due diventano amici, sarà proprio Pirro a spingerlo



verso nuove sfide. L'anno 2016 lo vede terzo assoluto nel campionato Superbyke in sella a una moto BMW, mentre nel 2018 arriverà il suo successo più prestigioso:

grazie a una wild card, partecipa, col team Ducati, alla gara di Superstock 1000 di Imola e la vince.

Nello stesso anno gli sfugge il titolo di campione italiano per la rottura di un freno durante l'ultima gara.

Provo a interrompere questa carrellata di numeri, date e titoli, per chiedergli cos'altro fa nella vita, ma come leggerete nella risposta, sarò costretto a ritornare alle gare. Chi decide di intraprendere la carriera di pilota professionista non ha tempo per pensare ad altro. È un'attività a tempo pieno perché, oltre alle gare e all'allenamento, occorre essere manager di se stessi, curare i rapporti con gli sponsor e partecipare agli eventi promozionali. Inoltre sono istruttore Ducati.

Torniamo in sella, il consolidarsi dell'amicizia con Pirro la porta a seguire il suo consiglio di provare a cimentarsi con la nuovissima categoria delle moto E.

Mi faccio spiegare quali sono le differenze più significative.

Innanzitutto il peso, una moto elettrica arriva a 260 kg, contro i 160 di quelle che corrono il moto GP, non ha marce e un sistema di freno motore progressivo che modifica significativamente la guida rispetto alle moto

tradizionali. Nonostante la cilindrata sia considerata pari a un 600 cc, ha prestazioni simili a una Superbike, parliamo di un'accelerazione che le permette di passare da 0 a 100 in 2,8 secondi, mentre la velocità di punta è auto limitata a 270 km ora, il tutto però senza controllo di trazione e molti altri sistemi elettronici che garantiscono più sicurezza alle moto tradizionali.

Mi racconta poi che seguono il percorso MotoGP, ma con meno gare e un numero ridotto di giri che di norma sono otto, per garantire alla batteria di sfruttare la massima potenza.

In questo campionato tutti i piloti dispongono della stessa moto, la marca è "Energica" prodotta a Modena.

Non l'ho ancora scritto, ma nel 2019 Matteo Ferrari si è laureato campione del mondo in Moto E.

Anche quest'anno le cose stavano andando nello stesso modo, Matteo Ferrari arriva a Le Mans per disputare l'ultima gara da leader della classifica, parte benissimo, ma un incidente nelle retrovie costringe a ripetere la partenza, nel secondo start, la ruota davanti scivola, Matteo cade e deve accontentarsi del secondo posto.

Oltre a competere nella categoria E, Matteo si allena in Moto 2 dove spera di avere la possibilità di entrare per dare una svolta definitiva alla sua carriera.

In bocca al lupo Matteo! Geronimo tifa per te!



SARA ZANIER

Alessandra, un grande amore e niente più

Torna sulle pagine di Geronimo, Sara Zanier, la brava attrice, romagnola d'adozione, ci racconta il suo nuovo film appena uscito sul grande schermo e cosa ha fatto in questo difficile periodo.

In "Alessandra, un grande amore e niente più", interpreto Francesca, che appena quindicenne, scopre di essere in attesa. Roberto, il suo giovane fidanzato, interpretato da

Sergio Muniz, impaurito, per fuggire da lei accetta un lavoro in un'altra città e si trasferisce.

Una storia d'amore che attraversa tre generazioni, girata nel magnifico scenario del Cilento.

Nel cast compare anche Peppino di Capri.

Il film strizza l'occhio al musical, ci sono alcuni brani cantati e ballati dalla giovane promessa Eleonora Facchini, ma resta fondamentalmente un classico film che racconta una storia d'amore.

Una uscita post look down non è certamente il miglior viatico per un film, ma come siete riusciti a girarlo in un periodo di chiusura così rigida?

Fortunatamente il film l'abbiamo realizzato nel 2019, quando ancora il Covid non esisteva.

Come ti ho già detto, abbiamo beneficiato di uno scenario stupendo, ma non solo, ci siamo fatti coccolare dalla tradizionale accoglienza del meridione, mangiato cibi squisiti e goduto della compagnia di belle persone.

Insomma tutto in un clima molto sereno, grazie anche a colleghi bravi, a partire da Giacomo Rizzo per arrivare a tutta la troupe.

Non avremmo certo immaginato cosa sarebbe accaduto di lì a poco.

L'uscita del film è inevitabilmente slittata. Consideriamo poi che stiamo parlando di una piccola casa di produzione in grado di coprire



una quota ridotta delle sale cinematografiche italiane.

Facile comprendere quanto la visione della pellicola andrà avanti a piccoli passi.

Se "Alessandra" non sarà immediatamente fruibile per il grande pubblico, non si può dire la stessa cosa per Sara Zanier, quest'inverno sei stata presente in Tv quasi tutti i giorni!

Il blocco di tutte le attività produttive ha interessato anche la televisione, con la conseguenza che per riempire i palinsesti, le reti hanno dovuto attingere dagli archivi. Sono così ritornati sullo schermo episodi di Don Matteo, Un Passo dal cielo, Cento vetrine e Non dirlo al mio capo, dove avevo recitato.

È stata una piacevole sorpresa in un momento così difficile. Come sai, la nostra categoria non usufruisce di tutele quindi, non potendo di fatto lavorare, siamo tutti in estrema difficoltà.

Quindi, dopo la realizzazione di Alessandra, sei rimasta ferma!

Sì. Ho potuto riprendere solo in ottobre la mia attività di insegnante alla scuola di recitazione.

Puoi spiegare di cosa si tratta?

È un laboratorio fondato da Samuele Sbrighi nel 2016, una realtà in continua crescita. Personalmente mi occupo di bambini, tengo due corsi con partecipanti che vanno dai 6 ai 14 anni. La sede delle lezioni è all'interno della suggestiva Villa Torlonia a San Mauro Pascoli.

Un lavoro a cui tengo moltissimo, ricco di soddisfazioni, perché i bambini si pongono nei confronti di quest'arte senza i condizionamenti che, inevitabilmente, con gli anni, possono limitare l'espressività.

Quest'anno, causa partenza posticipata, le iscrizioni sono ancora aperte.

OPEL CROSSLAND X

SCOPRI LA GAMMA
da **€13.950**



Giorgia G.

#ilSuvCompattodiOpel #TuttodiSerie



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.

FEDERICO PEDINI AMATI



San Marino e il turismo. La fase del post lockdown ha sicuramente portato bene al Titano. Nei mesi estivi abbiamo assistito a un rinnovato interesse per il centro storico della Repubblica e tantissimi sono stati i visitatori arrivati dalla vicina Italia. Qual è stata la strategia messa in campo e quali le scelte che hanno funzionato meglio?

“Non posso negare che sia stato particolarmente complesso gestire la stagione turistica dopo il lockdown. Il 16 giugno siamo tornati a lavorare, il 30 giugno abbiamo dichiarato la fine dell'emergenza, cinque giorni dopo avevamo già lanciato la campagna di promozione del turismo outdoor e un palinsesto di eventi vari adatti a turisti stranieri, italiani, del circondario e sammarinesi.

Parallelamente abbiamo dato l'opportunità ai locali di allargarsi verso l'esterno con l'obiettivo di rivitalizzare il nostro Centro Storico. Tutti gli eventi hanno ottenuto grande successo di pubblico e ogni evento è rimasto diverso dagli altri, ecco perchè da Segretario di Stato non riuscirei a sceglierne uno solo”.

Da diversi mesi è già in cantiere la programmazione del Natale delle Meraviglie, uno degli eventi di punta del palinsesto sammarinese. Quali sorprese dobbiamo attenderci quest'anno e che in modo la manifestazione risponderà alle nuove esigenze in materia di sicurezza?

“Il primo auspicio è che l'emergenza sanitaria ci permetta di vivere serenamente la tradizione del Natale e con essa anche le emozioni del Natale delle Meraviglie. Insieme alla società che cura l'organizzazione abbiamo studiato un piano che esaltasse la tradizione e l'atmosfera magica e fiabesca.

L'altro obiettivo che ci siamo posti è quello dell'occupazione di tutte le aree e gli spazi, anche di quelle solitamente meno utilizzate, per un coinvolgimento totale del nostro centro storico”.

Negli ultimi mesi, la sua Segreteria di Stato si è molto adoperata per rafforzare i legami con i vicini Comuni italiani, specialmente quelli dell'entroterra. Cosa possiamo aspettarci da queste nuove sinergie?

“Abbiamo lanciato un tavolo per lo sviluppo territoriale (TTT) che porterà ad un progetto di crescita siner-

gica di un'area ampia che non tenga conto di confini e amministrazioni. Ci sarà San Marino, c'è l'approvazione di MIBACT e UNWTO e il coinvolgimento diretto di Marche ed Emilia Romagna, ci sono i nostri 9 Castelli e 107 Comuni. E' un'idea nella quale credo molto, il turismo ragiona per aree, percorsi, esperienze... se ne frega dei confini!

Nel mondo esistono esempi virtuosi di aree, anche diverse fra loro, il cui turismo cresce in maniera esponenziale grazie alla collaborazione. Iniziamo a ragionare su percorsi, pellegrinaggi, vacanza all'aria aperta, tour enogastronomici e culturali. Poi il progetto si amplierà da solo”.

Sport, turismo religioso e turismo culturale sono certamente tre asset strategici per la Repubblica. Quale sarà l'approccio della Segreteria di Stato rispetto a questi tre segmenti?

“Gli asset strategici, nel mondo del turismo sono numerosi, in questi tre noi crediamo molto. Il turismo dello sport si divide in “turismo degli eventi sportivi” e “turismo per gli sportivi”.

Il primo caso è perfetto per la destagionalizzazione, nei mesi meno frequentati è importante organizzare, in sinergia con la Segreteria di Stato per lo Sport, il CONS e le Federazioni Nazionali appuntamenti sportivi di prestigio che portino tifosi ed appassionati.

Nel secondo caso invece parliamo di vacanza-attiva per tutti quei turisti/sportivi che scelgono il nostro territorio per correre, andare in bici, affrontare percorsi di trekking o altre discipline per le quali il nostro Paese si presta particolarmente. Il turismo religioso in uno Stato che porta il nome di un Santo non è difficile da sviluppare, il pellegrinaggio è per antonomasia spostamento di masse.

Noi vogliamo però puntare anche sui percorsi religiosi, il Cammino di San Marino è pronto ora dobbia-

mo collegarci ad altri pellegrinaggi celebri. Il turismo culturale è forse quello più tradizionale per San Marino, mostre, musei, monumenti, palazzi e gallerie d'arte sono da sempre al centro dell'attenzione per chi sceglie di visitare la Repubblica, senza dimenticare che l'intero Centro Storico è un museo a cielo aperto e non a caso è Patrimonio dell'Umanità UNESCO”.

Gli operatori del turismo chiedono ormai da tempo misure a sostegno delle loro attività. In che modo la Segreteria di Stato per il Turismo si sta attivando?

“Abbiamo un confronto costante con le associazioni di categoria, in particolare con quelle commerciali e con gli operatori dell'ospitalità e della ristorazione.

La situazione economica, a San Marino, non è semplice. Non possiamo nasconderci dietro a giri di parole, è difficile che il Governo possa intervenire direttamente a sostegno degli operatori turistici. Pensiamo piuttosto ad incentivi mirati e a iniziative legate a SMAC o altro”.

Programmare il mondo del turismo in tempi di Covid non è certo una cosa semplice. Si può continuare ad attirare visitatori nel rispetto rigoroso delle normative e in piena sicurezza?

“Si deve. L'emergenza sanitaria e l'emergenza economica viaggiano, purtroppo di pari passo. Prima dobbiamo salvare le persone, poi l'economia. Personalmente credo che salvare l'economia, nell'ambito della mia delega al Turismo, significhi soprattutto evitare nuovi lockdown e limitare le restrizioni per lo spostamento di persone.

Cercheremo di mettere in campo ogni presidio possibile per consentire alle persone di visitare il nostro Paese e prendere parte agli eventi. Faremo ogni sforzo possibile per evitare che le cose prendano la piega sbagliata ma abbiamo bisogno dell'aiuto di tutti e di un rispetto serrato delle regole”.



SANTABAGO

Oltre la casa, ma sempre in casa

Santarcangelo di Romagna è uno di quei paesi dell'entroterra romagnolo che, fra tutti i paesi che incontri mentre guidi sulla storica via Emilia da ovest verso est, si distingue per il suo campanile che, pur irto su un piccolo colle, sbucca all'improvviso sulla destra del cammino sull'infinita pianura, svettando in alto nel cielo. Così se passi con il treno venendo da Bologna verso Rimini: man mano che ti avvicini alle prime case sparse, ti appare come un paese sorridente, solare, familiare, un paese che guardandolo meglio sembra allargare invisibili braccia, come se stesse lì ad aspettarti, invitarti a guardarci dentro. Ed è questo il punto: anche se già ci sei stato una volta, se ti fermi per fare un giro soprattutto nel centro storico e ti aggiri per le sue strade, le piazze, le contrade, ti sembra che rispetto a trenta-quarant'anni fa non è cambiato niente o poco.

E se è cambiato, almeno da un punto di vista "perceptivo", è cambiato in meglio. Tutto sembra al suo posto. Forse perché negli ultimi decenni nei tanti "recuperi" fatti non è stata stravolta la struttura originaria del paese, anche se molto è cambiato nella disposizione e le finalità delle sue attività commerciali. Ma in ogni attività c'è un'attenzione e una cura particolare che fanno di Santarcangelo quel piccolo gioiello dalle mille sfaccettature, ogni volta diverse ma perfettamente integrata nel tessuto urbano.

E tra le tante, si distingue una piccola realtà, apparentemente nascosta, riservata, e di cui non c'è bisogno di chiedere dove si trova. Non solo perché non c'è un'insegna che la indichi, ma la scopri perché qualcuno te ne ha parlato, c'è stato, e così tra l'incuriosito e l'attrazione per qualcosa di originale e diverso, la cerchi, così come ho fatto io. Salendo verso l'alto, superata la Sangiovesa, al primo incrocio sulla destra in via Contrada dei Fabbri n. 11/13 c'è il **Santabago**. Sulla porta mi aspetta uno dei soci, Alessandro, che mi introduce subito alla sala del convivio dove a vista c'è la cucina e sparsi solo pochi tavoli. Tutto disposto con armonia, raffinata attenzione ai particolari, niente è lì per caso, c'è una sottile leggerezza che fa star bene, mette a proprio agio...



Cos'è Santabago, e da dove proviene la scelta del nome?

«Santa deriva da Santarcangelo e Bago sono le iniziali dei nostri nomi, ma tutto è nato per caso quando ci siamo trovati dal commercialista, che sbagliando a scrivere ha formulato questo insieme di lettere che erano le iniziali dei nostri nomi, e poiché non sapevamo ancora come chiamare il locale abbiamo messo insieme le cose, ed è nata l'Associazione Culturale Enogastronomica **Santabago**.»

L'idea del locale da dove nasce e perché?

«**Santabago** nasce dalla voglia, prima di tutto, di allargare le proprie mura domestiche, quindi di condividere abitudini comuni, come il piacere di

sedersi attorno a un tavolo, di vedere mostre, e di poter cogliere quello che è il senso del bello. Era da un po' che questa idea bolliva in pentola, per cui appena abbiamo trovato la giusta location che si adeguava senza troppe forzature alle norme vigenti, l'abbiamo sviluppata e personalizzata sempre di più. Per cui ad oggi questo posto è una piccola forza, e per ogni cosa che facciamo c'è una ricerca, un viaggio, un piccolo archivio personale e un più *local* possibile, ma non portando il tagliere in tavola o il tegame con il galletto.

Non vogliamo riportare la tradizione di famiglia, semmai ricreare degli odori, delle suggestioni della cucina che abbiamo respirato, insieme a delle contaminazioni che ognuno di noi attraverso le proprie esperienze lavorative porta con sé. Senza tralasciare l'aspetto decorativo dello spazio che comprende la scelta dei piatti, i bicchieri, le ciotole. Io dico sempre che niente succede per caso e infatti con sana leggerezza tutto in poco tempo è arrivato, ci siamo per così dire ritrovati, e insieme ci siamo focalizzati, ognuno con il suo ruolo, sui tre aspetti che dovevano caratterizzare **Santabago**: il cibo, la condivisione del territorio, l'arte.»

Come si possono riassumere questi tre aspetti che rappresentano Santabago?

«Il primo aspetto fondamentale è stare a tavola dove sempre succede di scambiare e condividere esperienze, che sono un modo per evolversi, unificarsi, rafforzarsi.

Diverse collaborazioni sono nate nel nostro locale partendo dalla classica frase “da cosa nasce cosa”, e questo ci ha permesso di avere una visione chiara di tutto un sottobosco creativo nel territorio, che di fatto vuole raccontare la nostra terra attraverso l’occhio di artisti alternativi.

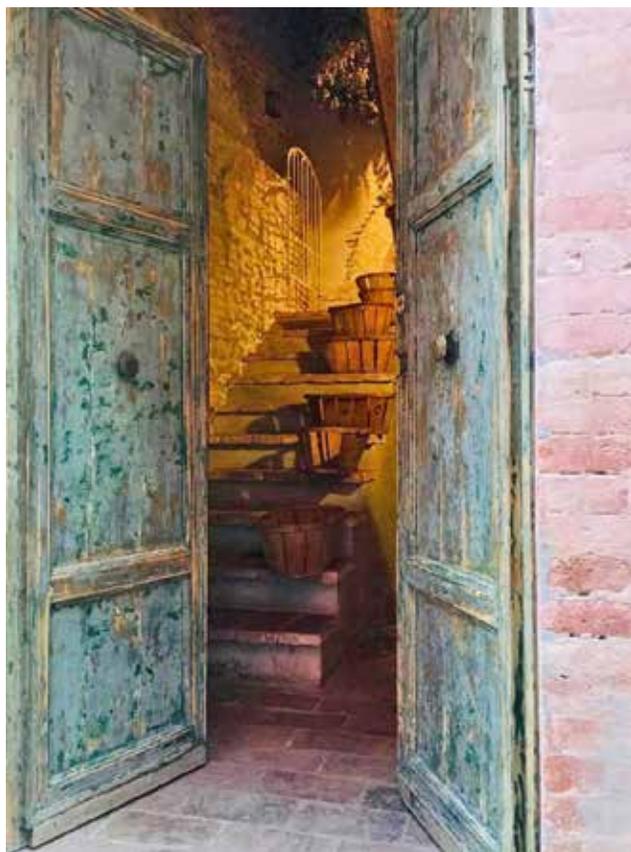
Perciò il più delle volte chi partecipa alle nostre cene si trova coinvolto in eventi per lo più di arte visiva: installazioni, mostre fotografiche, convivio musicale, letture, teatro. Non abbiamo un palcoscenico e tutto è più a pelle.

E nemmeno ci sentiamo come fossimo in una galleria d’arte, ma siamo un luogo piccolo dove sai ciò che mangi perché è quello che vedi, nel senso che ogni menù è pensato dal nostro Chef **Giorgio Rattini** e concepito secondo il significato della mostra e l’artista che espone. Infatti non abbiamo la pretesa di essere un ristorante che vuole arrivare alle stelle, perché non siamo un ristorante, ci muoviamo attraverso l’uso di un’osteria, precisamente l’*Osteria da Oreste*, dove si cucinano le linee per l’osteria e per **Santabago**. Detto questo, come siamo organizzati?

Dal mercoledì alla domenica siamo aperti per tutti gli associati. Per essere ammessi alla tavola prima c’è da fare una preiscrizione internet, poi appena avviene la prenotazione per partecipare alla cena viene consegnata la tessera con tanto di chiave della porta del nostro locale.»

Dunque i vostri associati già sanno di andare a cena in un luogo diverso dai soliti ristoranti e di vivere un’esperienza?

«Chi viene la prima volta a scatola chiusa non ha proprio idea di quello che trova, il nostro spazio è molto piccolo ma ci impegniamo a dare tanto e l’obiettivo principale è di poter condividere momenti legati alla bellezza, perché la bellezza unisce. Non ci piace proporre stereotipi, quel tutto uguale che rispecchia degli standard dati. La bellezza secondo noi è armonia e porta a vivere un’esperienza, ma soprattutto a noi importa che chi viene al **Santabago** torni a casa con un messaggio ben preciso.



Ma non ci fermiamo solo a questo, il nostro spazio dà la possibilità all’associato di poter usufruire anche di ambienti esterni. Siamo in grado, cioè, di cucire una serata su misura portando la nostra cucina e i nostri decori in altri spazi, un’altra casa, un giardino, una sala proposta dall’associato.

Questo è solo un esempio per spiegare che gli associati interagiscono, e tante volte per descrivere la nostra realtà ho il timore di usare parole che possono sembrare esagerate, perché non è un centro culturale vero e proprio, ma, come dico sempre: è come stare *oltre la casa, ma sempre in casa*, giusto per bilanciare il nostro operato.»

Quali sono al momento o nel futuro i vostri progetti?

«Al momento all’interno di **Santabago** è partita la Kermesse culturale dal titolo **TRE**. È un evento che si svolgerà dall’11 ottobre 2020 al 2 maggio 2021, che racchiude nell’arco di sette mesi tre mostre abbinata a tre viaggi gustativi, tre performance teatrali e tre menù gustativi.

L’evento è coordinato per la parte dedicata all’arte dalla Galleria Zamagni di Rimini che per l’evento presenterà tre stimati artisti: **Massimo Pulini** dall’11/10 al 22/11, **Kiriakos Cholakov** dal 24/1 al 07/3/2021 e **Mario Pipani** dal 28/3 al 2/5/2021. Mentre sarà **Maria Costantini**, attrice, regista con alle spalle esperienze teatrali nazionali, ideatrice di **TRE**, a intrecciare con performance teatrali un filo conduttore che unirà arte, teatro, musica, gusto.»

Alessandro viene dalla progettazione di art designer e si vede. Prima di salutarci mi fa visitare il resto della casa fino all’ultimo piano dove c’è una cucina con un bel tavolo, importante come nelle cucine di una volta.

Ma un’altra chicca di questo piccolo spazio nascosto nel cuore di Santarcangelo è la grande vetrata che ho davanti attraverso la quale mi sembra di poter toccare le foglie che volgono all’autunno degli alberi sottostanti. È solo un’immagine, una suggestione, poetica, ma è quello che si potrebbe cogliere in un posto come **Santabago**.



ROMAGNA ACQUE

dall'esperienza territoriale alle sfide del futuro



Per Romagna Acque, le settimane appena trascorse sono state significativamente ricche di incontri di grande spessore: occasioni di dialogo con i principali stakeholder del settore idrico (territoriali, regionali, perfino nazionali) nonché, per quanto possibile, anche con la cittadinanza.

Vogliamo qui ricordare almeno tre iniziative che potranno certamente contribuire a meglio definire la strategia operativa della società nel prossimo futuro, oltre ad essere stati momenti di confronto proficuo e piacevole.

Il libro storico di Alberto Malfitano

La prima iniziativa si è svolta a Rimini, al Somarlungo, il 2 ottobre, davanti a una platea attenta e nutrita e alla presenza di numerosi amministratori locali. L'occasione è stata la presentazione del libro "Il nuovo corso dell'acqua", il secondo volume scritto dallo storico Alberto Malfitano sulla cinquantennale vicenda dell'azienda: edito da Il Mulino, la ricerca affronta una storia che diventa cronaca, quella degli ultimi vent'anni, caratterizzati appunto dalla trasformazione in Romagna Acque-Società delle Fonti Spa, dall'acquisizione di tutte le altre fonti idropotabili (comprese le acque di falda del riminese), e soprattutto da una nuova vision che ha portato l'azienda a progettare e realizzare un secondo grande punto di raccolta (il potabilizzatore della Standiana, nei pressi di Ravenna), e a ragionare costantemente di come procede-

re per affrontare in maniera adeguata le sfide del futuro, alla luce sia del crescente tema dei cambiamenti climatici che di un quadro normativo sempre in cambiamento.

"Il libro è l'occasione per guardare al passato e riflettere sul futuro, soprattutto per quanto riguarda il tema ambientale. Come amministratori abbiamo il compito di riflettere sugli investimenti e andare a pianificare per mitigare gli effetti del cambiamento climatico per prevenire i rischi", ha detto Tonino Bernabè, presidente di Romagna Acque, che ha aperto l'iniziativa a cui hanno partecipato diversi interlocutori di prestigio: gli ex sindaci riminesi Alberto Ravaioli e Giuseppe Chicchi, l'economista Vera Zamagni, l'assessore al Bilancio del Comune di Rimini Gian Luca Brasini e Davide Baruffi, Sottosegretario alla Presidenza della Giunta Regione Emilia-Romagna.

L'incontro con l'assessore regionale Priolo

Il secondo momento ha avuto natura di incontro privato, ma è stato altrettanto importante. Romagna Acque ha ospitato a Ridracoli l'assessore all'Ambiente della Regione Emilia-Romagna, Irene Priolo, accompagnata dai dirigenti regionali Cristina Govoni e Paolo Ferrecchi. Una riunione tecnica alla quale hanno partecipato diversi stakeholder territoriali: la consigliera regionale Lia Montalti; i sindaci di Bagno di Romagna, Marco Baccini (col vicesindaco Enrico Spighi), e Santa Sofia, Daniele Valbonesi; il professor Armando Brath del DI-

CAM dell'Università di Bologna; il professor Riccardo Santolini dell'Università di Urbino; Samir Traini di REF Ricerche di Milano; il presidente della coop. Atlantide, Massimo Gottifredi, oltre a diversi responsabili di servizi interni a Romagna Acque.

La Società ha presentato all'assessore due dei progetti più importanti a cui sta lavorando da tempo: quello dedicato alla possibile progettazione di nuovi invasi in Romagna per affrontare, nel lungo periodo, problemi di siccità dovuti ai cambiamenti climatici; e quello relativo ai costi ecosistemici e alla possibile retribuzione in tariffa da parte dell'utenza. Due tematiche importanti e delicate, su cui Romagna Acque si muove da tempo con studi già avanzati e importanti collaborazioni accademiche.

“Le nostre proposte sono una base per aprire il confronto ed il percorso – ha detto Bernabè -: abbiamo invitato oggi la Regione proprio perché ne riconosciamo il ruolo strategico in funzione delle scelte da programmare oggi per generare opportunità per il territorio, ed evitare i potenziali rischi futuri che potrebbero venire generati dai cambiamenti climatici”.

“Gli stimoli ricevuti oggi sono chiari e per noi fondamentali, a maggior ragione in una fase come l'attuale, in cui stiamo cercando di mettere in fila e di coordinare gli interventi strategici prioritari per quanto riguarda il territorio regionale”, ha sottolineato in chiusura l'assessore Priolo. “Nei prossimi mesi seguiranno ulteriori incontri che porteranno a una maggiore definizione delle operazioni da mettere in atto nei prossimi anni”.

Il Ministro Bellanova al Bilancio Integrato

Infine, a ideale corollario delle prime due iniziative, il 23 ottobre oltre duecento stakeholder si sono collegati alla presentazione del Bilancio Integrato 2019 di Romagna Acque, svolta in modalità da remoto a causa delle

norme di sicurezza anti Covid.

Il dibattito, durato circa quattro ore, si è sviluppato dalla relazione introduttiva del presidente, Tonino Bernabè, e dal contributo del professor Alberto Malfitano, e poi si è allargato ad una serie nutrita di stakeholder che hanno spostato il focus ora sulla gestione della risorsa idropotabile, ora sugli usi plurimi, con un'attenzione particolare agli usi irrigui in agricoltura. Non a caso, a chiudere la mattinata è stato il ministro alle Politiche Agricole, On. Teresa Bellanova, che ha ricordato i principali interventi effettuati dal suo ministero anche in ambito regionale e ha sintetizzato le principali prospettive al riguardo.

Prima di lei, i diversi interventi hanno affrontato le tematiche della gestione della risorsa da vari punto di vista, ma con alcune tematiche comuni praticamente a tutti: la necessità di garantire anche in futuro il livello di autosufficienza idrica, anche a costo di ulteriori investimenti in termini di invasi; la necessità di un approccio integrato alle varie materie da parte di tutti i soggetti coinvolti, a vari livelli; una prospettiva “resiliente” che integri gli interventi necessari con un'attenzione per l'ambiente peraltro ormai radicata, almeno in questa parte d'Italia. Molti degli intervenuti hanno anche citato il Recovery Fund, sottolineandone l'importanza e la necessità di utilizzarlo al meglio per poter recuperare risorse utili per i futuri interventi: i quali peraltro - come ha sottolineato più d'uno, compreso l'assessore Priolo nelle sue conclusioni - vanno inseriti in un contesto programmatico preciso e condiviso, che non si basi sulla risposta alle singole emergenze bensì su una visione strategica di prospettiva.

Le registrazioni video della presentazione riminese e del Bilancio integrato sono disponibili sul sito www.romagnacque.it





La Terra è la nostra casa e noi la stiamo distruggendo, sfruttando le sue risorse e alterando l'ecosistema naturale. Le attività antropiche sono state la causa dei maggiori disastri naturali come il riscaldamento globale e la desertificazione. Se andremo avanti così non riusciremo mai a ricostituire le risorse naturali, anche perché abbiamo già superato la soglia di sostenibilità del nostro pianeta.

Siamo noi i responsabili della rovina dell'equilibrio naturale e solo noi possiamo ribaltare la situazione. Geronimo ha la consapevolezza che giorno per giorno in ogni nostra azione si possa fare un percorso di salute e rispetto per noi e per chi ci circonda. E nel nostro piccolo con questa nuova rubrica metteremo l'accento sui problemi, sulle possibili soluzioni e su quanto il nostro territorio tramite aziende qualificate possa contribuire in questo.

Dobbiamo cercare di vivere green ogni giorno.

come fare la differenza nella lotta ai cambiamenti climatici: **IL MESSAGGIO DI TEDx CORIANO**

Piccoli gesti che hanno il potere di cambiare il mondo. E' questa la consapevolezza maturata sul palco dell'edizione 2020 di TEDxCoriano, andata in scena nei giorni scorsi nella cornice dell'Ecoarea di via Rigardara. Protagonisti dell'evento, patrocinato tra gli altri da Legambiente e dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, 9 grandi speaker arrivati da tutta Italia per mettersi alla testa di un movimento che vuole farsi portatore di un messaggio di speranza e responsabilità in merito al tema dei cambiamenti climatici: invertire la rotta è possibile, a patto che ognuno di noi faccia la sua parte.

Dalla salvaguardia degli oceani alle abitudini alimentari, dalla cultura della sostenibilità all'agricoltura biologica, dal consumo critico alla corretta informazione in campo ambientale. Questi gli argomenti toccati dagli ospiti che si sono avvicendati durante la giornata, presentati da Lucio Gardin, Vera Dobravec e Rossella Fugaro: Andrea Morrello, presidente di Sea Shepherd Italia, Fabrizio Zanetti, fondatore e titolare di Verdevero, Giovanni Girolomoni, figlio del fondatore di Alce Nero Agricoltura Biologica, oggi Cooperativa Girolomoni, Giulia Comba, consulente e formatrice di comunicazione e pensiero creativo Jacopo Fo, fondatore Festival Eco-future e People For the Planet, Laura Serpilli, direttrice dell'Osservatorio VeganOK, Lorenzo Olivieri, fondatore di Viaggi Mistici Chakruna, Sergio Ferraris, giornalista, contribuente di 15 testate, fon-



datore della FIMA (Federazione Italiana Media Ambientali), moderatore del mondo Legambiente Thomas Torelli, regista e produttore, proprietario di UAM TV.

A seguire i diversi interventi, oltre al pubblico dal vivo, centinaia di persone collegate in diretta streaming da tutta Italia e anche dall'estero, a cui si aggiunge l'enorme copertura derivante dalle pagine social. Basti pensare che nelle ultime 4 settimane la pagina Facebook ufficiale di TEDxCoriano ha visto incrementare le visualizzazioni del +2094%, mentre la copertura dei post è aumentata del 41.354%.

Un risultato straordinario, reso possibile grazie al lavoro incessante degli organizzatori, a cominciare da Romano Ugolini, presidente di Ecoarea, e della curatri-



ce e coordinatrice, Francesca Gammicchia, affiancati da un piccolo grande esercito di volontari, partner e sponsor che si sono adoperati in prima linea per la riuscita dell'appuntamento, promosso dall'associazione no profit Resilienza Territoriale.

La carica ispiratrice di TEDxCoriano, che si riallaccia alla iniziativa Countdown lanciata a livello mondiale da TEDGlobal, però, non si esaurisce qui. L'intenzione degli organizzatori, infatti, è quella di portare avanti la campagna di sensibilizzazione sui cambiamenti climatici attraverso nuovi eventi – in presenza o in streaming – con esperti del settore. Nel frattempo il team è già al lavoro per l'edizione 2021, la cui organizzazione è stata affidata a Davide Venturi. Per continuare a seguire le iniziative di TEDxCoriano, puoi cliccare sul sito <https://www.tedxcoriano.it>. Già

Le parole di Francesca Gammicchia, curatrice di TEDxCoriano 2020:

Ho conosciuto TEDx facendo delle ricerche sul web su neuroscienza, arte e comunicazione. Non ricordo esattamente il giorno, ma posso dire di averlo conosciuto davvero nel 2018 quando la Presidente di Resilienza Territoriale mi ha chiesto in un sol colpo sia di allenare gli oratori di TEDxCoriano che di salire sul palco a raccontare la mia storia semplice di Resilienza. Da allora, oltre 28.000 persone hanno visto il mio TEDx Talk su Youtube, con tante visualizzazioni la mia carriera ha avuto un'impennata, sia in termini numerici che di qualità del cliente e questa combinazione aumenta la qualità della vita, quindi è stato naturale per me restituire a TEDxCoriano un po' di ciò che ho ricevuto e quest'anno era l'occasione perfetta perchè il tema dell'ambiente mi sta



molto a cuore.

I miei segreti di successo? Il primo è la coerenza - un evento dedicato alla sostenibilità e l'ambiente non potevano che selezionare partner, fornitori e volontari per cui questi fossero dei valori. Il secondo è la squadra! Per organizzare i lavori siamo partiti da una domanda: quanto tempo hai da dedicare a questo progetto? Così noi organizzatori (Paola Aronne al marketing, Davide Venturi sponsor, logistica e partner, Romano Ugolini ai patrocini) abbiamo distribuito le attività in maniera sostenibile, anche chi aveva solo 5 minuti è stato accolto nel team. Infine 110 persone tra volontari, sponsor e organizzatori hanno dedicato il loro tempo e le loro competenze alla riuscita di questo evento; l'amore e la cura che ci abbiamo dedicato si intravedono nel risultato.

Davide Venturi, responsabile dei volontari:

è stata l'ennesima esperienza proficua: ogni volta il TEDxCoriano diventa l'occasione per lavorare fianco a fianco di decine di volontari Un'esperienza fatta di sudore, tanti chilometri percorsi, ma è bello vedere che grazie al contributo di tutti siamo riusciti a realizzare qualcosa di valore.

Un team di qualità, dagli speaker ai volontari passando per tecnici, sponsor e patrocinatori. Condividere idee di valore sul cambiamento climatico, e farlo di persona nel rispetto assoluto delle prescrizioni per prevenire il rischio Covid, è stato uno stimolo ulteriore: in un periodo come questo, in cui la gente è portata a distanziarsi, ci siamo ritrovati per condividere un messaggio importante, ovvero che è possibile impattare in maniera positiva cambiando i nostri comportamenti per far sì che la terra sia più accogliente e meno inquinata.



Via Alda Costa, 5
47924 Rimini
Tel. 0541 388023
fax 0541 393172
www.lacart.it

I PIONIERI DELL'ELETTRICO IN PARATA

Nella Repubblica di San Marino il futuro della mobilità



Il sole sta tramontando sul Pianello di San Marino quando passa la **prima Green Parade del San Marino Green Festival**. La piccola Repubblica dà il meglio di sé negli scorci panoramici, nelle strade che deviano dalla Statale per tuffarsi tra campi e calanchi, da Montegiardino al Sacello del Santo, da Ca' Rigo ai vecchi lavatoi. Sono tutti luoghi ideali per la silenziosa parata dei veicoli elettrici e ibridi che hanno partecipato alla manifestazione ecologica, fortemente sostenuta da **Marco Ruggeri**, concessionario riminese di **Kia Motors**, e da **Federico Pedini Amati**, attuale Segretario del **Dicastero al Turismo sammarinese**.

Sono tutti soddisfatti e divertiti gli organizzatori e i sostenitori dell'evento quando più tardi si ritrovano attorno

alla tavola imbandita a km 0 per loro dallo chef Graziano Canarezza al Ristorante Cesare. Parlano di colonnine per la ricarica, di potenza dei loro motori, di emissioni, sentendosi – a ragione – dei pionieri. L'orgoglio di possedere un'auto elettrica, di contribuire alla conversione verde della mobilità, per loro è un fiore all'occhiello che sono stati ben felici di esibire. Difatti lo scopo dell'Ecoraduno è stato proprio quello di mettere insieme gli autisti dall'anima *green*, per consentire loro di sentirsi parte di un'onda destinata a crescere.

Già con Il **San Marino Green Festival** la piccola Repubblica ha deciso di scommettere sulla protezione dell'ambiente, su un futuro a basso impatto, sulla sostenibilità.

Seguici su Facebook



ATLANTIDE
AMAPARCO



Via Levico, 4/a

48015 - Cervia (RA)

Tel. +39 0544 965806

Fax +39 0544 965800

atlantide@atlantide.net

Certo, le sue dimensioni ridotte consentono azioni più rapide ed efficaci che a qualunque altro Stato, ma qui sta il bello. Convinta di lanciare un messaggio estremamente importante, la Repubblica di San Marino sta promuovendo un turismo lento, fuori dagli itinerari canonici, che coinvolge anche i territori confinanti del Montefeltro.

Gli ambiti in cui impegnarsi sono tanti, e la mobilità è uno dei più urgenti, dato che detiene la chiave per una necessaria rivoluzione culturale e ambientale. “Sia per il loro impatto effettivo, che per il valore sociale e percepito i trasporti su strada sono un elemento critico che deve essere profondamente riformato” si legge nel documento di **Energia per l’Italia** sul *Patto per il Clima della Regione Emilia Romagna*. Nel documento redatto dal gruppo coordinato da Vincenzo Balzani, professore emerito e divulgatore scientifico, si precisa anche che la transizione verso i veicoli elettrici porterebbe a una riduzione delle emissioni regionali del 20%.

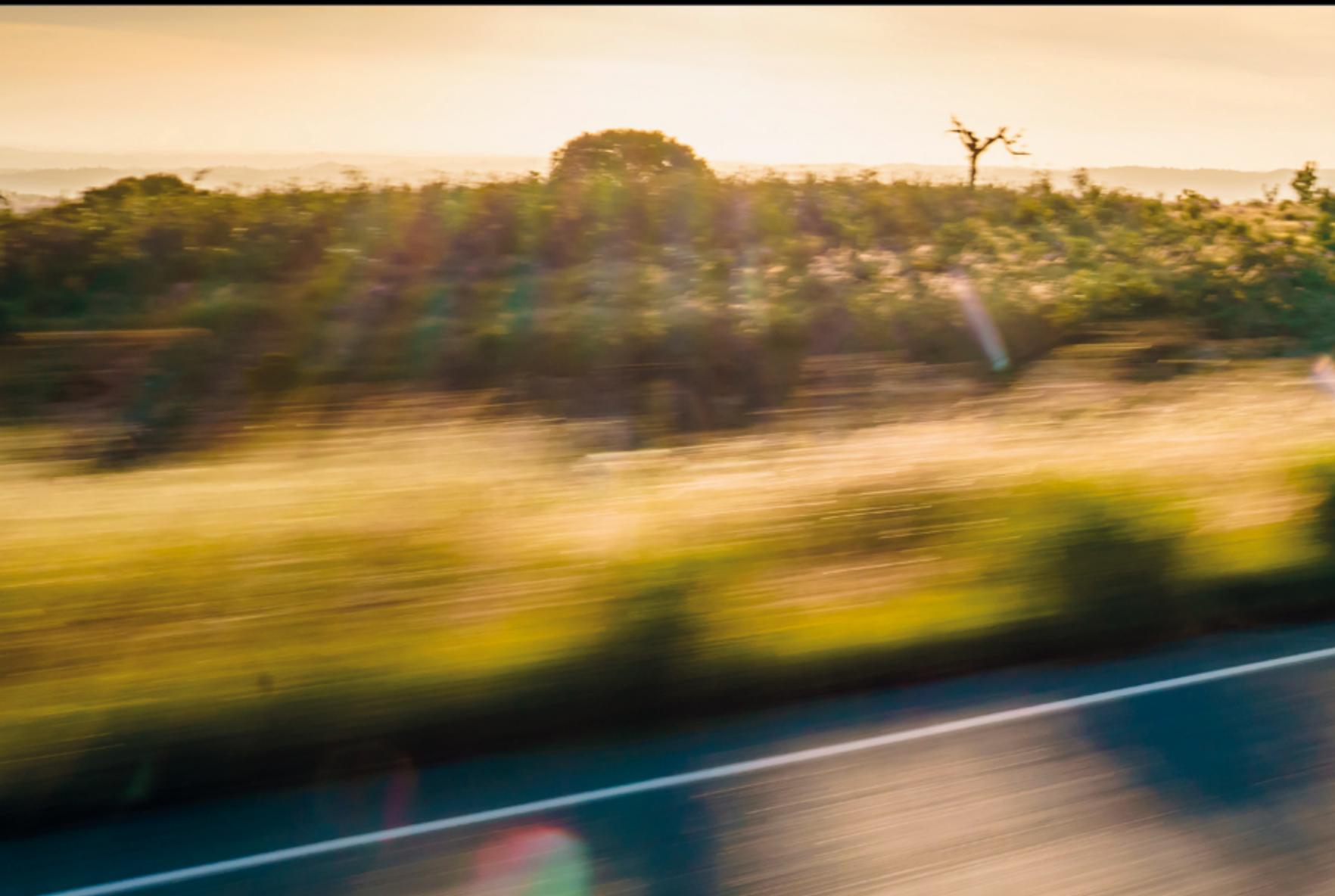
La transizione verso la mobilità elettrica, accompagnata dal potenziamento di quella pubblica, sarebbe quindi la risposta a molti dei nostri problemi. Attualmente, secondo il report sulle emissioni regionali di ARPAE, il settore dei trasporti su strada (sia veicoli privati che commerciali) contribuisce al 34% delle emissioni di CO₂, che sappiamo essere una delle cause principali del cambiamento climatico. Il recente bonus per biciclette e monopattini elettrici va in questa direzione, premiando la scelta di strumenti che riducono l’impatto ambientale.

Una rivoluzione culturale, si diceva, un cambio di paradigma del proprio rapporto con l’ambiente circostante che passa dalla presa in carico di un problema grave e – tra poco – irreversibile. Prendersi cura delle giovani generazioni significa anche questo: esaminare criticamente il proprio stile di vita e orientarlo verso scelte in linea con criteri di sostenibilità, di rispetto per un pianeta che ci ospita e ci nutre. Abbiamo l’opportunità di migliorare i nostri stili di vita, prendiamola al volo.



JAGUAR I-PACE

GLI AMORI PIÙ GRANDI TI LASCIAANO



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|

COVID19, la gestione dei rifiuti sanitari LA SOLUZIONE DI NEWSTER SYSTEM



La soluzione di Newster System, azienda di Coriano, leader nel settore. Considerata una dei principali player a livello mondiale

Per sconfiggere il proliferare del rischio pandemico COVID-19, attraverso lo smaltimento dei rifiuti sanitari, esiste una soluzione innovativa, tutta 'green' e riminese: il progetto 'Newster Cares' di Newster System, azienda di Coriano di Rimini, con esperienza ventennale nel settore. Il progetto si propone di implementare l'utilizzo di sterilizzatori per rifiuti ospedalieri a rischio infettivo da installare direttamente dentro gli ospedali, ancora in emergenza a causa della nuova diffusione del COVID-19.

L'obiettivo del progetto, ideato e realizzato da una realtà tutta italiana considerata a livello internazionale uno dei principali player europei nel settore, è quello di fornire un valido ed efficace strumento nella lotta alla diffusione del virus, prevenendo eventuali possibili contagi che potrebbero verificarsi durante le diverse attività di deposito, trasporto, stoccaggio e smaltimento finale dei rifiuti sanitari.

Dai dati forniti quotidianamente dal Dipartimento Nazionale di Protezione Civile la malattia è altamente contagiosa e sta causando un numero enorme di decessi in tutto il mondo. Ogni singolo Paese, inclusa l'Italia che per prima in Europa ha affrontato il problema, sta mettendo in campo tutti gli sforzi possibili per raggiungere una progressiva riduzione del numero dei contagiati ma i dati delle ultime settimane non sono confortanti. Sebbe-

ne la malattia abbia come canale principale di diffusione il contatto inter-umano, è emerso che anche oggetti e superfici infette possono essere un ottimo veicolo per il virus.

LA NOVITÀ GREEN PER AFFRONTARE L'EMERGENZA: IL RIFIUTO STERILIZZATO È UN RIFIUTO URBANO

L'Organizzazione mondiale della sanità, nel suo ultimo rapporto dedicato all'acqua, ai servizi igienico-sanitari, all'igiene e alla gestione dei rifiuti in questa fase di diffusione del COVID-19, afferma che "Tutti i rifiuti sanitari prodotti durante la cura dei pazienti COVID-19 dovrebbero essere raccolti in modo sicuro in contenitori e sacchetti designati, trattati e quindi smaltiti o trattati in modo sicuro, o entrambi, preferibilmente sul posto" e dunque la sterilizzazione in-situ dei rifiuti sanitari a rischio infettivo si pone come parte integrante della strategia finalizzata al contenimento del rischio infettivo.

La normativa nazionale ha di recente subito una sostanziale e definitiva modifica. Il governo italiano, per fronteggiare la diffusione del COVID19 e ridurre i costi a carico delle strutture sanitarie pubbliche e private, la legge nr 40 del 5 Giugno 2020 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 23, recante misure urgenti in materia di accesso al credito e di adempimenti fiscali per le imprese, di poteri speciali nei settori strategici, nonché interventi in materia di salute e lavoro, di proroga di termini amministrativi e

**Romagna Acque**
Società delle Fonti S.p.A.

processuali”- (G.U. nr 143 del 06/06/2020) ha modificato l’art. 11 lettera “a” e “b” del DPR 254/03. Il rifiuto inizialmente classificato con codice CER 18.01.03, in seguito al processo di sterilizzazione poteva intraprendere due distinte destinazioni finali:

- a) i rifiuti sterilizzati possono essere considerati come C.D.R. (combustibile da rifiuto – CER 19.12.10) e avviati in impianti per la produzione di CDR o utilizzati direttamente in impianti di termovalorizzazione;
- b) i rifiuti sterilizzati possono essere assimilati agli urbani (Rifiuti Urbani non Differenziati - CER 20.03.01), semplificandone in modo considerevole la gestione ecologica ed economica all’interno delle strutture sanitarie. Secondo la lettera “b” possono essere smaltiti in impianti di incenerimento per rifiuti urbani gestiti dalle municipalizzate con in capo la raccolta e gestione dei rifiuti urbani.

Grazie all’art 30.bis, i rifiuti sanitari a solo rischio infettivo assoggettati a procedimento di sterilizzazione effettuato secondo l’articolo 2, comma 1, lettera m), del decreto del Presidente della Repubblica 15 luglio 2003, n. 254, presso le strutture sanitarie pubbliche e private ai sensi dell’articolo 7, comma 2, del citato decreto, sono sottoposti al regime giuridico dei rifiuti urbani, definendo in modo univoco il regime normativo cui fare riferimento per la corretta gestione, senza passare attraverso il tortuoso percorso dell’assimilazione basato i regolamenti comunali di assimilazione, inserendo di fatto in privata il rifiuto sterilizzato come frazione indifferenziata dell’urbano prodotto dalle strutture sanitarie.

Con la legge dell’11 settembre 2020, n. 120, di conversione del DL 16 luglio 2020, n. 76 è stata confermata nell’art. 63-bis la gestione come rifiuti urbani dei rifiuti sanitari a solo rischio infettivo assoggettati a procedimento di sterilizzazione presso le strutture sanitarie,

ex art. 7, comma 2, DPR 254/03, eliminandone quindi il (previgente) carattere di temporaneità ed eccezionalità che non consentiva l’applicazione di tale previsione oltre i casi e i tempi in essa considerati.

In estrema sintesi, i rifiuti pericolosi a rischio infettivo possono essere trattati quindi in loco mediante il processo di sterilizzazione *godere* del medesimo regime giuridico degli urbani, senza condizioni.

IL PROCESSO DI STERILIZZAZIONE NEWSTER

La sterilizzatrice Newster è una tecnologia protetta da brevetto, opera secondo il processo di trattamento denominato *Frictional Heat Treatment* FHT (prodotta direttamente da Newster System). Il processo di sterilizzazione si basa sul principio di riscaldamento per frizione: metodo riconosciuto come alternativo all’incenerimento sia dalle leggi vigenti riguardanti la gestione dei rifiuti sanitari a rischio infettivo, sia dagli enti internazionali come Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO). Il processo di sterilizzazione avviene ad una pressione leggermente inferiore rispetto a quella atmosferica (in tal modo non ci sono rischi di fuoriuscita di sostanze patogene e tantomeno rischi di esplosione) in ambiente umido. Il ciclo comprende, oltre alla sterilizzazione, anche una fase di triturazione; le due fasi hanno luogo all’interno della stessa cella di processo che rimane sempre chiusa ermeticamente. Il “cuore” del processo si trova sul fondo della cella dove un grosso rotore dotato di robuste lame tritura e mette in rotazione il rifiuto; lo sfregamento e gli urti del rifiuto stesso, rispettivamente lungo le pareti della cella e contro il rotore, trasformano l’energia cinetica in calore, riscaldando uniformemente il materiale all’interno della cella fino a 150 °C. Raggiunta questa temperatura, il materiale viene raffreddato con acqua di rete fino al raggiungimento di 95 °C e automaticamente scaricato.





BENEFICI SANITARI E AMBIENTALI

La sterilizzazione in situ e il grado di sterilizzazione garantito superiore a 28 giorni dal trattamento, oltre all'assenza di odori sgradevoli e di umidità ed alla elevata riduzione in peso e volume del residuo finale, permettono di eliminare il rischio di diffusione di agenti patogeni attraverso i rifiuti solidi, contribuendo in tal modo alla prevenzione e al controllo delle infezioni all'interno dell'ospedale, dove il rifiuto può rimanere stoccato per più giorni in sicurezza, riducendo così anche il numero di ritiri necessari. A tal proposito la riduzione in volume del rifiuto trattato permette di effettuare ritiri e trasporti su strada meno frequenti, con un conseguente beneficio economico, ambientale e di sicurezza per gli operatori della filiera.

In situazioni d'emergenza, il trattamento dei rifiuti potenzialmente infetti effettuato direttamente presso le strutture di produzione, grazie all'ottimizzazione dei trasporti e alla conseguente riduzione di merci pericolose in movimento, permette di ridurre ulteriormente gli spostamenti di persone da e per le zone rosse, evitando così la potenziale espansione dei focolai. Al fine di prevenire la diffusione del contagio al di fuori delle zone più colpite e opportunamente isolate, l'installazione di impianti Newster direttamente all'interno dell'area, potrebbe contribuire significativamente al contenimento della diffusione di agenti patogeni attraverso materiali infetti di qualsiasi tipo, come dispositivi di protezione individuale, strumenti utilizzati per la cura di pazienti affetti da virus, scarti di alimenti ecc.

Lo sterilizzatore Newster infatti, grazie alla sua caratteristica di poter trattare svariate tipologie di materiale senza effetti negativi sull'efficienza di processo, avrebbe la possibilità di trattare tutti i tipi di materiali provenienti dai reparti infettivi e/o addirittura dalle zone individuate come focolai, senza alcun pre-trattamento di segregazione, agevolando così il lavoro degli operatori sanitari da

un lato e la movimentazione di materiale pericoloso all'interno di aree e zone ancora non colpite dall'epidemia dall'altro.

Applicazioni su navi da crociera, testimoniano come sia possibile trattare anche il rifiuto urbano indifferenziato, che nei casi di quarantena o degenza domiciliare dei pazienti COVID-19, è considerato come rifiuto a rischio infettivo, come indicato dalle recenti indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità. Il macchinario di semplice utilizzo grazie al suo funzionamento in automatico non richiede l'allocatione di risorse destinate alla sola gestione della sterilizzazione ma il personale sanitario potrebbe organizzarsi su più turni, ad esempio di 30-40 minuti, utili anche alla decompressione in situazioni di stress dovuto al carico di lavoro elevato durante situazioni emergenziali.

La possibilità di chiudere il ciclo di sterilizzazione, sanificando i contenitori in plastica utilizzati per la raccolta e la movimentazione di rifiuti infetti ed eventualmente di quella parte di dispositivi di protezione individuale utilizzata durante la cura di pazienti affetti da virus, è una ulteriore garanzia dell'assenza di rischi per il personale addetto legati alla trasmissione di infezioni attraverso residui patogeni potenzialmente presenti sulle superfici di questi materiali. In mancanza di una fornitura costante dei dispositivi di protezione individuale per irreperibilità dovuta alla ingente richiesta, tale macchinario può essere utilizzato anche per il lavaggio e la sanificazione di quei dispositivi che, anche se non sostituiti, sono considerati riutilizzabili se sanificati.

Infine, un altro beneficio legato all'impatto ambientale, è la riduzione delle emissioni di CO₂, calcolata tra il 30% e il 35% per tonnellata di rifiuti sterilizzati. Tale riduzione è dovuta all'impatto positivo legato al minor quantitativo di rifiuto destinato a termovalorizzazione/incenerimento, grazie alla riduzione in volume dello stesso e alla conseguente riduzione di ritiri e trasporti su strada necessari alla sua gestione.

VINI CASE



MARCOSANTI

Via Chiesa di Camerano, 369 - Poggio Torriana (RN) - Tel. 337 629925 - 329 2179588 - info@vini casemarcosanti.com



FRESCO AROMATICO PRIMITIVO

Pascucci Riserva Bio
DOLQUIC, Colombia della Sierra Nevada de Santa Marta, Etopia del Sidamo, Guatemala, India del Monard, Messico del Chiapas, Papua Nuova Guinea, Perù, Etiopia
Cultivazione in vigna di agricoltura biologica



CAFFE BIO
100% ORGANIC COFFEE

STRENGTH 0 5 10

MISCELA DI CAFFE' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
TORREFATTI IN GRANI PER ESPRESSO

ROASTED
MISCELA
DE CAFFE
MISCELA
DE CAFFE

L'ISOLA DEI PLATANI

“CUORE” DI BELLARIA IGEA MARINA

Ne parliamo con la presidente dell'associazione dei commercianti Monica Nicolis

Nel 2020, ad oggi, gli associati sono 143. Dal 2017 è operativo il nuovo Consiglio direttivo che da allora riunisce tutte le attività dell'asse centrale (vie limitrofe comprese) di Bellaria Igea Marina che fanno parte di quella che è chiamata Associazione Isola dei Platani.

Una realtà ben presente nel tessuto operativo della città, organizzata nella sua struttura ma anche nel modo di comunicare e di coinvolgere tutti coloro che nel tempo hanno continuato a darle fiducia. Tipologie diverse e target diversi uniscono le attività a far parte di un unico cuore, ogni attività commerciale ha il suo spazio nel sito www.isoladeiplatani.it con enormi vantaggi dal punto di vista dell'offerta per i cittadini e per i turisti.

L'obiettivo primario è appunto quello di unire, di assemblare, di coinvolgere.

Questo il cda in carica:

Monica Nicolis presidente (Wycon Cosmetics);

Valeria Flagella vicepresidente (Pizza al quadrato);

Massimiliano Stacchini segretario (Globus Abbigliamento);

Luca Boni tesoriere (Qualità Convenienza Assortimento Stile e Moda);

Loredana De Somma consigliere (Tes);

Elisa Flabbi consigliere (Jolly pasticceria).

A presiedere il direttivo c'è, dunque una donna, Monica Nicolis, veneta d'origine ma a tutti gli effetti bellariense.

“Il coinvolgimento di tutte le tipologie commerciali è l'obiettivo che ci siamo prefissi fin da subito – dice – il cambiamento è stato talmente evidente che l'adattamento ai tempi moderni, ai social, al marketing strutturale dei negozi hanno imposto nuove regole che ci siamo dati e che sono piaciute, dopotutto la clientela di ognuno di noi è il flusso dell'isola e va ammirata in tutte le sue sfaccettature.

Basi di partenza?

“Ora come ora decisamente gli eventi, che dovranno modificarsi ancora una volta per mantenere i protocolli sicuri ed il rispetto delle norme anti Covid. E soprattutto lo stare uniti per promuovere il Centro Commerciale Naturale nel quale operiamo. Sappiamo che è difficile per



Monica e suo padre Dario

tutti i motivi che potete immaginare, ma andiamo avanti per la strada intrapresa 4 anni fa”

Non siete soli...

“Assolutamente no. Siamo lieti di poter collaborare con l'Amministrazione Comunale e Fondazione Verdeblu e con tutti coloro che hanno un progetto da proporci. Sempre ricordando quello che è il nostro compito fondamentale: restare aperti e offrire un servizio alla cittadinanza”.

Cosa vi preoccupa di più?

“La rigidità dei protocolli anti Covid si fa sentire specie nei confronti di chi ha un'at-

tività piccola. Trovare soluzioni adeguate di fronte alle minori entrate è difficile per tutti e comprendiamo chi fa più fatica degli altri a resistere”.

Sta parlando di chiusure?

“No. A noi comunicazioni ufficiali non sono mai state fornite. Non siamo al corrente di cessazioni di attività, nessuno ci ha mai informato o investito del problema ma gli occhi li abbiamo e abbiamo notato che qualcuno ha chiuso avendo evidentemente motivi validi per una decisione del genere. Il centro comunque anche quest'anno, ha avuto nuove attività e nuovi associati”.

Qual è secondo la presidente la ricetta per rimanere a galla?

“Lavorare insieme e promuovere tutto il territorio ricordando alla cittadinanza quali sono i negozi che animano la città. Noi ringraziamo di cuore la clientela perché ha fatto sì che si stia ancora aperti. La stagione è stata viva, gli eventi in sicurezza durante l'estate hanno portato un bel flusso e come tutte le città di mare in questo periodo dell'anno c'è bisogno di sostegno per il comparto commerciale”. Aspettiamo Natale con trepidazione e piacere anticipato dal Black Friday”.

Quanta collaborazione c'è nell'Isola?

“Direi molta, i numeri parlano chiaro. Le attività partecipano ad illuminare il centro. Questa estate con le farfalle e i cerchi per omaggiare il centenario di Fellini e Tonino Guerra ha dato visibilità e calore al centro ed è stato apprezzato anche dai turisti. E ora le vie sono già predisposte con le nuove luminarie, si preparano a ricevere la gente per il Natale. E dove c'è una luce c'è un associato, la luce identifica l'unione del viale dei Platani. Poi ogni attività pensa a far bella la propria vetrina come meglio crede, liberi di scegliere e di agire sempre nel rispetto delle regole”.



Qual è il suo rapporto con il lavoro?

“Le mie attività sono il regalo più grande che mio marito ha potuto farmi dopo i figli. E la passione per questo lavoro che mi avvolge ogni giorno ha dato modo di trovare uno staff fantastico su cui contare. Non c’è giorno che passa senza che io parli delle mie ragazze, l’attività rappresenta il mio essere ma sono con le mie ragazze a trasmettere il valore più grande, la nostra passione in questo lavoro, sempre attente e responsabili. E per il loro bene ora come ora, con i loro bambini, staranno sempre al mio fianco”.

Lei come è stata accolta?

“Benissimo. Anche da presidente. Ho potuto raccogliere le segnalazioni, confrontandomi con il direttivo, e insieme ci siamo presi carico delle soluzioni ai problemi che via via ci sono stati segnalati dagli associati. Sappiamo che l’Amministrazione comunale ha un piano per l’Isola ma sappiamo anche che non può risolvere tutto da sola. Abbiamo parlato, trovato delle soluzioni e collaborazione. Abbiamo fatto tantissimo con il protocollo antiterrorismo e sicurezza. Penso ai dissuasori, ai blocchi che forse non danno un’immagine piacevole a tutti ma che bisognava fare.

La paura degli attentati è stata la prima a modificare il nostro status quo, sempre felici e senza pensieri. Poi è chiaro che insieme si cercano le soluzioni, il tempo fa sì che le cose possano migliorare. Noi commercianti dobbiamo dimostrare passione per il lavoro e rispetto della clientela adeguandoci alle regole e ai protocolli. In questo momento non ci sono alternative”.

Se potesse dare un consiglio a chi voglia aprire un’attività oggi nel viale dei Platani, quale sarebbe?

“Mettersi in rapporto con tutti, ascoltare”.

Monica, ci parli un po’ di lei. Una “forestiera” a Bellaria Igea Marina che diventa presidente di un’associazione così importante...

“Sono nata a Verona, ma abito qui da 20 anni, i figli sono cresciuti qui e sono commerciante da 5 anni. Vengo da un’azienda familiare, mio padre Dario aveva un forno ed io lo aiutavo nella consegna a domicilio del pane. Anche allora il lavoro era improntato sul principio di aiutarci tutti per il bene della famiglia come oggi i commercianti dell’Isola fanno per la città e per l’associazione. Andavo in bicicletta a consegnare il pane e pensi che ancora oggi ci sono dei turisti che vengono in vacanza dal Veneto e che mi vengono a trovare ricordando quei tempi”.



MASSIMO BOBBO

il Direttore

“Le Befane Vi aspettano per una stagione da vivere insieme in sicurezza e nel rispetto delle regole.”

Oltre 130 negozi per ogni esigenza, il più grande ed innovativo “Spazio Conad” della riviera, bar, ristoranti, cinema Multiplex con 12 sale (purtroppo attualmente chiuso per decreto).

In sintesi questo è il centro commerciale “Le Befane” di Rimini, diretto da Massimo Bobbo, che lo segue fin dai tempi del cantiere di costruzione nel 2005 e per questo... lo sente un poco figlio suo.

Ma caro direttore come stanno procedendo le cose in questo delicato momento di vita commerciale del paese?

“Diciamo che noi grazie anche alla piattaforma commerciale di “Conad” siamo quasi sempre rimasti aperti, anche nei momenti più bui del lockdown, spiega gentilmente Massimo. Poi abbiamo modificato la strategia operativa giorno dopo giorno, sempre attenendoci ai decreti resi operativi la domenica notte (!!!) e posti in essere al mattino seguente. Prima del 18 di maggio erano aperti, oltre a Conad, da 2/3 a 18 esercizi in funzione delle mutevoli prescrizioni dei DCPM. Ovviamente come tutti, anche “Le Befane Shopping Centre” ha sofferto in estate per la flessione generale di presenze dei turisti che hanno frequentato la riviera romagnola e che, in prevalenza, erano italiani.

Ciononostante, ad agosto il centro si è difeso con risultati discreti considerato il periodo particolare.

Nel mese di settembre abbiamo cominciato a misurarci con la nostra area geografica di riferimento e quindi il divario con il 2019, si è notevolmente ridotto nonostante le belle giornate di sole, dove si faceva ancora il bagno al mare. Ho comunque avuto modo di sentire operatori turistici, bagnini, albergatori, che sono riusciti a salvare in parte una stagione che secondo le previsioni avrebbe



dovuto essere molto peggiore.”

Come hanno preso i vostri clienti l'uso continuativo della mascherina sia in esterno ma pure all'interno di spazi comuni?

“Alcune ulteriori limitazioni come la mascherina da indossare anche all'aperto quando non è possibile garantire il distanziamento sociale, ci hanno dato una grossa mano nel gestire chi per superficialità o convinzione non fa corretto uso della mascherina o addirittura non vuole indossarla. All'interno della galleria abbiamo numerosi operatori che girano continuamente per garantire la sicurezza di clienti e negozianti. A volte siamo costretti ad imporre severamente l'uso della mascherina che è

l'alternativa all'essere invitati ad uscire dal Centro. Per gestire la situazioni, necessariamente dobbiamo affidarci anche al senso di responsabilità delle persone... che a volte, purtroppo se lo dimenticano. Ci sono persone che hanno avuto a che fare con il covid, altre che temono il contagio e quindi dobbiamo fare in modo che tutti possano frequentare il centro in serenità. Fin dagli inizi della pandemia, abbiamo investito molto in sicurezza: sanificazione/igienizzazione quotidiana di ambienti, arredi e superfici di contatto; segnaletica verticale con le regole anti contagio; segnaletica orizzontale per indicare i percorsi atti ad evitare incroci dei flussi di persone e indicazione di dove fermarsi per le persone in attesa di entrare nei PV; ecc.

Arrivano le feste natalizie. Potrebbe essere la ulteriore fase di recupero economico del primo semestre... sempre che???

“Quest'anno abbiamo evitato di realizzare eventi da febbraio 2020 in poi perché all'interno de “Le Befane”

- prosegue Bobbo - *qualsiasi cosa si organizzi ha grande seguito e quindi creerebbe affollamento ed assembramento. Pertanto, si è lavorato molto su attività gestite su app e totem della galleria creando una interattività con i ns. clienti e poterli comunque gratificare. Con questo sistema operativo abbiamo aumentato il numero di clienti iscritti attraverso "La Befan-Card" (la ns. carta fedeltà), che è gratuita e propone vantaggi di varia natura. Per il Natale, come di consueto, allestiremo la struttura con luminarie esterne ed addobbi interni per creare, anche in questo periodo non propriamente felice, una sana atmosfera natalizia. Stiamo ragionando su come interagire con il nostro Babbo Natale*



della corsa al regalo di Natale."

Anno 2021: non le chiedo numeri, ma speranza?

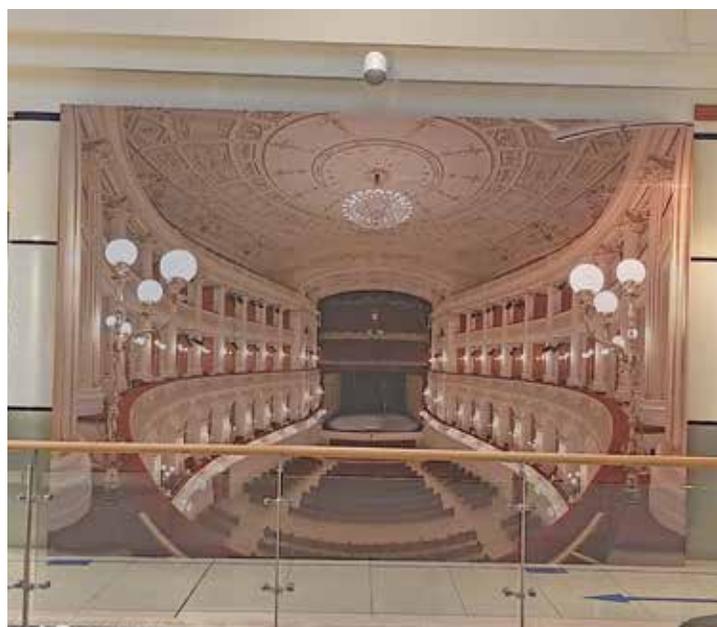
" Il mio desiderio... che immagino sia condiviso da tutti è che questa "dannata" emergenza finisca quanto prima... Credo che non si possa fare più di quanto stiamo già facendo per garantire la sicurezza. Le regole pongono limiti chiari e precisi ma la gestione della pandemia deve aver pure delle regole per essere controllata. Quindi obbligatorio attenersi in toto ai protocolli. Voglio ringraziare attraverso Geronimo tutto il personale che dirigo per la collaborazione e la disponibilità dimostrate nel corso di questo 2020 e ovviamente gli Oper-

ratori del centro che a volte con non poco sacrificio si sono adeguati alle necessità della struttura. La speranza è tornare alla normalità, presto. Ai clienti dico che possono venire a "Le Befane Shopping Centre" sapendo che tutto quanto è possibile fare per la loro sicurezza è attuato. Possono passeggiare, pranzare, fare shopping, giocare e partecipare a concorsi ai nostri totem, ecc. Recentemente abbiamo realizzato una caccia al tesoro che imponeva di fotografare vari punti della galleria, che ha entusiasmato i partecipanti.

Abbiamo constatato che i ns. Clienti conoscono bene questa necessità messa in atto per la sicurezza di tutti e, quindi, accettano di buon grado l'attesa di qualche minuto in fila, perché comprendono che oggi la salvaguardia della salute arriva prima di ogni altra cosa, anche

Siamo pronti a... resistere senza perdere di vista le regole imposte, nel pieno rispetto della salute e del bene di tutti."

Siamo pronti a... resistere senza perdere di vista le regole imposte, nel pieno rispetto della salute e del bene di tutti."



CASE MARCOSANTI

Dove i veri intenditori non bevono solo vino, ma ne degustano i segreti!



Simone Antoniacci

Quando con la coda dell'occhio noti la grande locomotiva a vapore (mod 740/912 con un bel vagone) dalla strada principale, vuol dire che sei arrivato a destinazione.

In una splendida cornice di vigneti ben coltivati, ai piedi delle colline di Poggio Berni, precisamente a Camerano, strada facendo (direbbe Baglioni) troviamo la Società Agricola “Case Marcosanti”, che ospita l'omonima cantina vinicola. La grande tenuta si estende per circa 10 ettari, ospita prevalentemente i vitigni della cantina “Case Marcosanti”, fino a toccare gli argini del fiume Uso, sotto Poggio Torriana. L'Azienda prende vita dall'amore per la terra e per i suoi frutti.

Già a metà dell'Ottocento ci spiegano gli attuali tenutari, grazie al grande intuito dell'avv. Pompeo Marcosanti, la famiglia entra in possesso dei poderi circostanti. Un gruppo di case che da quel momento, anche sulle carte toponomastiche, saranno conosciute come “Case Marcosanti”, là dove il fiume Uso incontra la Chiesa di Camerano e un fabbricato denominato la “Villa”. Intuito e amore che, dal 1948 ad oggi, vengono portati avanti dalla famiglia Antoniacci (Luigi Antoniacci, figlio

di Chiarina e Tino i fondatori): la “Villa” e la moderna cantina, sono il cuore aziendale pulsante. La filosofia produttiva è concentrata nella valorizzazione dei vini del territorio; per questo il progetto “Case Marcosanti” viene finalizzato.

Ovvero la produzione di uve della più autentica tradizione Romagnola: primo tra tutti il Sangiovese, simbolo della cultura enologica della nostra regione. Non possono però mancare vitigni storici a catalogo, tra i quali Trebbiano Romagnolo e Albana, portabandiera dei “bianchi” delle terre di Romagna.

“Tutto esatto e narrato alla perfezione - conferma Simone Antoniacci - 39 anni figlio d'arte. Ho studiato da ingegnere, mi sono laureato e con la mia famiglia, alla fine ho poi deciso poi di curare il nostro primo amore, questa tenuta agricola. Per hobby mi diverto con la musica: canto. Ma sono fiero di produrre buon vino e il nostro raccolto è di grande qualità. Sono qui dal 2007 quando abbiamo messo in commercio il marchio “Case Marcosanti.”

Ho voluto proseguire la tradizione familiare. Da anni ho visto come si faceva il vino, l'ho appreso da mio



padre che mi ha preceduto in questa avventura.

Mi sono appassionato ai vigneti, al terreno, al modo di vivere della gente di Romagna....che altro dire!!”

Ma attualmente in quanti siete a dirigere il “traffico” qui a “Case Marcosanti???”

“Ad oggi la conduzione è in mano al team familiare di casa Antoniacci. Poi abbiamo dipendenti in vigna, consulenti di ottimo livello ed un enologo veramente capace, un top nel settore. Tutti ci danno una mano a produrre e finalizzare. Personalmente mi occupo del rapporto con i clienti e del marketing, anche via web, che attualmente è importantissimo. Mio babbo invece “si destina” con i dipendenti alla lavorazione. Dal tirare via in prima battuta dal filare l’uva matura, i vari passaggi di filtraggio, imbottigliamento, sino alla confezione del vino finito. Un responsabile di cantina, lo dice la parola stessa, si preoccupa di massimizzare la produzione e tenere d’occhio le botti giorno dopo giorno. L’enologo ovviamente è fondamentale per una assistenza nelle varie procedure, fasi di lavorazione. Una specie di ago della bilancia”.

Può descrivere le tipologie di vino prodotto nel 2020 dal vostro brand?

“Undici tipologie. Spalmati vini tra bianchi, rossi e spumanti. Classificate nelle varie denominazioni e gradazioni. Oltre a “gocce di bacco” sfuse e in box. Se dovessi fare una hit parade, a livello di classifica direi che il “Sangiovese Superiore Pompeo” sta sul gradino più alto del podio. E’ un “invecchiato” formidabile. Tagliato con del cabernet, invecchiato in legno: un cavallo di battaglia firmato “Case Marcosanti” da primato. Poi subito a fianco azzardo il “Bianco Rubicone IGP” denominato “740”, in onore della locomotiva che vedete ilà nel grande parco. Un bianco fermo che di solito in Romagna non è tanto quotato, viene snobbato e non so il perché. Però dai nostri clienti queste uve sono richiestissime. Viva il nostro 740. Infine piazza uno spumante. Lo abbiamo battezzato Follia:



Luigi Antoniacci

come una festa d’estate, o un bel Natale in famiglia tutti romagnoli. Follia è una ricercata selezione di pregiati chicchi di sangiovese, rosato, molto gustoso al palato. Sta bene su tutte le tavole e a fianco di ogni dolce”.

Negli ultimi anni le cantine nazionali e i frequentatori son tornate di moda. Specialmente nelle ore notturne. Si degusta il buon vino come must.

“La nostra storicità ci ha fatto notare e approfondire questo cambiamento. Noi siamo “in onda” dal 1960 e possiamo davvero permetterci di raccontare i vari passaggi storici. Da chi veniva solo a prendere il vino sfuso, al percorso del cliente ben definito che si portava via intere damigiane di prodotto con il camioncino, per farsi poi le bottiglie in proprio nella cantina di casa. Sino al vendere, quando esisteva una particolare richiesta, una fetta di produzione alle Cantine Sociali: sodalizi oggi quasi scomparsi. Fino ai giorni dove tutto questo si era un tantino affievolito. Nel terzo millennio si assiste ad un massiccio ritorno di clientela puntuale, diversificata, che arriva da noi e sa molto, è informatissima sul vino. I social in questo percorso hanno costruito una buona parte informativa. La conoscenza del prodotto dell’attuale partecipante ad una degustazione, risulta il doppio rispetto a 10/15 anni or sono. Questo è un bene per tutti. Ma è anche quasi vietato sbagliare per chi fa questo mestiere”.

“Case Marcosanti” è un brand ottimamente posizionato a livello regionale. E’ difficile arrivare lassù dove “splende il sole???”

“Non è facile - osserva il giovane Simone - Ogni annata è diversa da quella precedente. Dobbiamo fare i conti sempre con tanti e molteplici imprevisti. Ad iniziare da quelli meteorologici e atmosferici. Nel 2020 pure il Coronavirus ha dato una batosta notevole ai consumi. Niente in questo mondo è semplice...Neppure respirare, infatti per muoverci usiamo le mascherine, anche in vigna. Poi devi essere in questo campo, come in altri, sempre alla ricerca di nuovi stimoli e prodotti innovativi da



lanciare sul mercato. Nel 2020 vorremmo ottenere la certificazione SQNPI, che abbiamo richiesto. Ovvero aver il simbolo sulle bottiglie a marchio, del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, che è uno schema di certificazione volontario per tutti quei prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata. Vogliamo distinguerci anche dagli altri nei particolari, mantenendo la nostra filosofia aziendale, ma con sempre qualcosa in più da elargire, evidenziare in segno di distinzione positiva, al consumatore”.

Influenza negativa del Covid su voi produttori nell’anno in corso?

“Parecchio. Il turismo a livello di filiera ha condizionato con il rosso meno il commercio di ogni cosa, ad iniziare dal vino. Dal punto di vista qualitativo e di nuovi clienti devo invece dire, come spiegato poche righe sopra, abbiamo notato una crescita nel settore privato. Molta gente è salita in cantina, tanto interesse verso uve di qualità pregiata.

Il restare a casa ha dato un impulso doc al consumo domestico, tagliando drasticamente quello commerciale e della ristorazione. Se da un versante abbiamo perso, noi di **“Case Marcosanti,”** come penso i concorrenti, in parte siamo riusciti a compensare con il “modello privato”, che grazie ad un ottimo lavoro pubblicitario, marketing, ha compensato gli utili e le perdite. L’utente che stava a casa, rinunciando all’uscita, ad esempio nel week end, non si è mai fatto mancare una bottiglia di vino eccellente per il pasto o la cena, che per fortuna siamo riusciti a consegnare in ogni luogo, grazie alla formula del take away”.

Ma se personalmente vengo da utente a “Case Marcosanti,” cosa mi propone Simone, oltre alle degustazioni”

“Abbiamo davvero allestito un percorso interessante per chiunque: grandi e piccini. La vigna e la cantina sono al top per la bellezza. Le nostre procedure vengono raccontate da esperti come in un piccolo viaggio all’interno di un percorso magico, da favola. Quindi la degustazione di cui abbiamo già detto, che



lasciano davvero senza fiato chi la prova.

Abbiniamo ai vini, prodotti tipici locali del posto, così si può fare una merenda o un piccolo aperitivo, davvero gustoso. Ai più piccoli nel parco viene mostrata la locomotiva 740 del 1912 con il vagone allestito. Il nostro grande giardino, il mangiare e il bere, sono tutto quello che occorre per passare una giornata, o solo un pomeriggio, fino a sera inoltrata, a contatto davvero con la natura e i suoi prelibati sapori. Il cliente apprezza tutto questo, la storia, la tradizione che vive e pulsa dietro a una bottiglia di vino, che non si fermano a realizzare “un liquido che nasce da un frutto” ma vanno ben oltre.

Piace la narrazione, i concetti, che magari così definiti non hanno mai sentito raccontare. Una specie di piccola didattica che però soddisfa in toto”.

Simone Antoniacci: cosa si aspetta dal futuro di “Case Marcosanti?”

“Sicuramente un pochino di attenzione in più da parte delle strutture del territorio e a livello nazionale verso noi produttori indipendenti. Purtroppo, nonostante i rimpicci che individualmente cerchiamo di porre alla situazione di black out commerciale, abbiamo un mercato in crisi e tante realtà che non recepiscono la territorialità del vino romagnolo proprio in Romagna. Esempio. Quest’anno per via del Covid il villeggiante straniero non si è visto in cantina. Il guadagno più forte si è praticamente estinto.

Per fortuna siamo andati in parte a compensare grazie ai privati. Ma non basta. La politica dovrebbe porre dei vincoli almeno a livello regionale. A tutti i ristoratori, albergatori, commercianti lancio un appello: quando vi chiedono un prosecco o altro vino non regionale, fate uno sforzo. Spiegate ai vostri ospiti a tavola che siamo in Romagna e qui si beve il Sangiovese prima di ogni altro vino. In altri luoghi dello stivale lo fanno e sono tutti felici.

Uno sforzo, una battaglia comune, per fare vincere la nostra uva e magari avere nuovi sostenitori e consumatori a tavola.

E per questo vi dico con anticipo. Grazie”.

vasconi®



Olio di Frantoio

DAL 1860

GAETANA TONTI

Tecniche di Libertà Emozionale per ritrovare il Ben-Essere

Nata in Sudafrica, si è poi spostata in Italia dove ha conseguito una laurea in scienze biologiche e un dottorato di ricerca, che l'ha portata in Inghilterra. "Posto nuovo, vita nuova, casa nuova", racconta Gaetana Tonti, "ma stesso malessere che da sempre mi accompagnava, anche se avevo ben imparato a nascondere sotto falsi sorrisi e comportamenti *adatti*, o che la gente attorno a me si aspettava. Mi sono imbattuta in un corso di Meta-Salute, e cioè, ascoltare i messaggi che il corpo ci manda per decodificare i dis-aggi fisici, capire perché sta reagendo in quella determinata maniera, trovare la consapevolezza, e poi trasformare il blocco in modo da esserne libero.

Da lì la mia vita è davvero cambiata. Ho capito che quello che volevo fare (e ora voglio più che mai) è essere utile alle persone che intraprendono un percorso e supportarle. È il mio modo di onorare questa terra. Mi sono avvicinata al Reiki e all'uso dei Cristalli come aiutanti, per lavorare a livello sottile; ho incontrato una tecnica che definisco fenomenale per velocità, efficacia e semplicità. Si chiama EFT, dall'inglese Emotional Freedom Technique (tecnica di libertà emozionale), che agisce a livello mentale, emotivo, fisico ed energetico.

Viene anche definita agopuntura delle emozioni, poiché si vanno a stimolare (senza aghi, semplicemente picchiando con le dita) alcuni punti dei principali me-

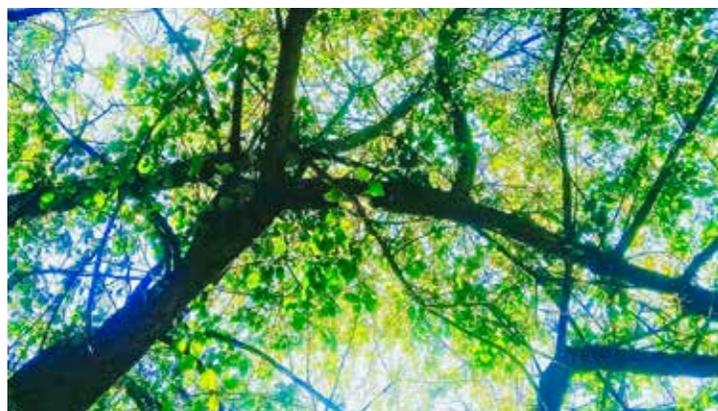


ridiani energetici in cui scorre l'energia, come insegna la Medicina Tradizionale Cinese. Se c'è un qualsiasi disturbo – fisico, mentale o emotivo – c'è anche un blocco nel flusso dell'energia vitale, (o *Chi*) che provoca disarmonia in tutto il sistema.

Picchiando sui punti specifici si riesce a penetrare, in maniera dolce e sicura, nella situazione problematica. La combinazione del picchiato sul corpo energetico e fisico, insieme al pensiero sul problema particolare, porta a uno scioglimento duraturo del blocco. EFT può essere utilizzato su traumi, ansia, depressione, attacchi di panico, problematiche fisiche diverse, dipendenze, paure, pensieri di non valere abbastanza; è eccezionale anche coi bambini per aiutarli a convivere con le loro emozioni. EFT e altre metodi-

che che uso (Meta-Salute, Mindfulness, Reiki, cristalli, Coaching) può aiutarci a lasciare andare i pesi che non ci servono, a vivere la nostra vita in modo più autentico, con i doni che ognuno di noi ha da offrire.

È un onore per me svolgere questa professione e supportare la persona che ho di fronte nel suo percorso, spesso difficile, ma potente, verso la propria forza, e vederla sbocciare. Lavoro in maniera individuale, e organizzo anche corsi di EFT e Meta-Salute nella bellissima San Giovanni in Marignano. Per sapere di più www.fromskyandback.com. Namaste."





VULCANGAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI

TRATTORIA DELINDA

“Dove i sapori romagnoli ti fanno innamorare”

Percorrendo la via Marecchiese, dopo pochi chilometri da Rimini andando verso Novafeltria, dal 1920 (circa) vive e pulsa il cuore della “Delinda”.

Una trattoria a conduzione familiare, con la cucina romagnola, quella vera a portata di palati fini.

Il *core business*, come si dice in tempi moderni, la pasta al mattarello: regina incontrastata la tagliatella al ragù, con aggiunta di piselli al pomodoro serviti a parte.

Poi ancora. Carni alla griglia, arrostiti cucinati quasi sempre all'interno del “tegame di terra” di colore rosso. Dolci e controdolci unici. Buon vino che non guasta mai.

La Provincia e il Comune di Rimini hanno elargito a Pasqua 2011, il riconoscimento di “bottega storica” dell’Emilia Romagna, al sodalizio ereditato dai propri genitori dai fratelli Canducci.

La “Confraternita della Tagliatella”, club che promuove e testimonia questo prodotto (che, oltre ad essere uno straordinario primo-secondo piatto, risulta: storia, tradizione nonché paesaggio con l’intento di trasmettere all’esterno impegno, passione, amore per la nostra regione), ha consegnato alla “Delinda” l’ambito trofeo nell’anno 2016.

Entrambi i premi. aggiungiamo noi, davvero meritati.

Parliamo di questa brillante realtà del mangiare bene con Marina Canducci, portavoce della famiglia, coo-gestrice della rinnovata struttura, Da dove cominciamo?

“Dalla nostra storia se le fa piacere - spiega l’adorabile Signora - Il nome di questa che prima era una osteria, deriva proprio dalla fondatrice, la nonna paterna che si chiamava Casa-dei Adelinda. Era nata nel 1884: qui è dagli anni '20 che esiste un punto fermo di ristoro, da quando la nonna decise di mettersi dietro ai fuochi. All’inizio c’erano cucina, panche, tavoloni in legno lunghissimo. La damigiana del vino era onnipresente sul banco. Si operava dentro immensi “tegamoni:” fagioli con le cotiche, ragù, poi si tiravano le tagliatelle. Una specialità era anche la caccia. Infine quel buon brodo di gallina ruspante, che era una prelibatezza annusarlo e sentirlo bollire per ore. Chi arrivava dai nonni, poteva assaporare le pietanze fresche di giornata. Quello che la natura a quei tempi porgeva all’uomo e quindi finire nel piatto ambito di un passante affamato”.

Quindi vi siete tramandati la passione da nonno a nipote, sino ai pronipoti??

“Mia mamma Palmira subentrò alla nonna, quando mollò il timone, dato che aveva 80 anni ed era ancora molto attiva. Li ci fu la prima successione di fatto alla “Delinda.” Il turismo balneare, con i bolognesi, milanesi, capirono sin da subito che qui si era di casa. Venivano sul posto a degustare



i nostri cibi, ma ordinavano pure piatti da asporto. Forse siamo tra i primi in questa zona ad aver davvero avviato il take away...Da quel momento poi la nostra storia è proseguita. Oggi io ho 57 anni e continuo a portare alto il nome della nostra casa-cucina assieme ai miei fratelli. Pierpaolo è il “fratellone” maschio maggiore (55 anni), poi Marco, il cosiddetto “piccolo” che ha invece 46 anni. Insieme a noi mia cognata, che da 30 lustri vive la nostra attività ed è praticamente diventata una parte integrante del nostro cuore. Infine mio nipote Francesco, che terminati gli studi all’Istituto Alberghiero, si è unito al team, portando gioventù e nuove proposte”.

“Delinda:” una impresa di grandi tradizioni a livello di gestione familiare doc.

“Assolutamente vero - conferma Marina - e ci teniamo a continuare in questo modo. Ci hanno premiato due volte pochi anni fa. Siamo orgogliosi per i riconoscimenti ottenuti, frutto di abnegazione per il lavoro, esserci sempre ogni giorno e con qualunque tempo. Mio nipote ha voluto tanto rinnovare la location, che oggi vedete sotto forma davvero futuristica, ma con un occhio importante strizzato al passato.

Noi volevamo continuare a fare buona cucina, abbiamo sempre avuto il piacere di stare ai fornelli. Ma abbiamo pure chiesto all’architetto Della Rosa di preparare un progetto visivo che portasse il cliente ad emozionarsi per il posto, le stanze, ogni angolo di questo casolare parla di storia. Una autentica narrazione di famiglia, tramandata generazione dopo generazione. Qui le pietre i sassi, nell’800 formavano l’agglomerato della “Delinda”. Negli anni '70 si diede vita ad una ristrutturazione che ha nascosto la primogenitura del manufatto. Abbiamo riportato “alla ribalta” quei sassi, rendendoli ancora partecipi e vivi di un passaggio storico antico. Volevamo tornare alle origini, ma non per mera nostalgia. Il riportare alla luce, rinnovare quei muri di pietra, quindi le rifiniture in legno, infine il rame dappertutto. Miscelati ai cosiddetti “materiali caldi”, ai colori di un restyling pagato nelle tinte, hanno fatto il resto una volta ben assemblati e rimessi al proprio posto. Noi siamo una famiglia, questa è la nostra casa. I clienti dovevano e devono fare parte di una specie di gruppo familiare allargato. Devono sentirsi come a casa propria”.

Difficile trovare un commento negativo sulla vostra cucina a livello social e anche sulla carta stampata.

“Siamo orgogliosi di questo: ciò è molto importante per il nostro morale quotidiano. Quando la faticosa passione in quello che fai, arriva prima del guadagno come nel caso in specie,



sentire parlare bene del proprio operato è motivante. Curiamo poco i social, ma da quello che i miei fratelli mi dicono, vedono, leggono di tanto in tanto, i responsi positivi acclarati che trovano.....Posso solo dire che tutto ciò è stupendo”.

Abbiamo detto che “Regina Tagliatella” è il piatto che comanda...ma il resto??

“Sì. La tagliatella al primo posto e qui non si discute. Poi abbiamo ravioli burro e salvia, in questo periodo anche con la variante di burro e tartufo. Cappelletto in brodo ad autunno non guasta, bello caldo. Quindi strozzapreti ai vari gusti e condimenti. Al giovedì gnocchi di patate. Quindi spazio ai secondi. La brace accoglie tutte le nostre carni. Abbiamo un saporito galletto, messo a cuocere nel tegame di coccio, il coniglio in porchetta, le varie tagliate di manzo e filetti. Un “saporoso” agnello fatto a “scottadito” come si dice in gergo. Poi la grigliata classica: misto di costarelle, salsiccia, pancetta, accompagnata da vari contorni, con verdure delle nostre terre. Buona scelta di vini in cantini...e passa ogni paura quando ti alzi dalla sedia”.

Accontentate tutti, persino il cliente più esigente con questo menù così variegato.

“Il cliente di oggi - spiega la signora Canducci - rispetto al passato conosce di più e meglio il cibo. Arriva preparato al ristorante, sa quello che vuole. Difficile che poi realizzino un pranzo completo ai tempi di oggi. Si gusta magari un bis di primi o si passa direttamente al secondo e contorni. Chi viene a trovarci è alla ricerca di piatti tradizionali, ma anche di tanta qualità: da parte nostra dobbiamo sapere unire l'uno e l'altro, magari in un solo piatto. Per noi questo passaggio è stato premiante. La scelta aziendale di puntare su un menù, fatto di un contenuto numero di proposte culinarie ben curate e preparate secondo il nostro gruppo storico in cucina, è stato oltremodo premiante. Il gradimento poi dell'operatività arriva sempre dall'utenza. Quando si alzano dal tavolo, vengono a pagare il conto sorridendo, comprendiamo di aver imboccato



la strada giusta.

Oggi poi in Europa i ristoranti sono quasi tutti specializzati, o si punta al menù di al pesce o a quello di carne. Ci distinguiamo e quindi siamo riconoscibili uno dall'altro, per le specialità nell'offerta.

Chi viene dalla “Delinda” sa bene cosa vuole, cerca, infine assapora”.

Come è stata la ripresa post-coronavirus per la vostra azienda?

“Siamo partiti pianissimo. Abbiamo tenuto il rapporto con la clientela attraverso una ristorazione da asporto, che per i nostri nonni era una abitudine, ma per noi ovviamente no. Comunque ci siamo adattati e quindi è andata. Abbiamo riaperto il 18 maggio e i clienti all'inizio si contavano sulla punta delle dita di una mano. La gente era tutta quanta impaurita. E noi eravamo parecchio sconsolati.

Poi la stagione è iniziata sul serio: grandi i mesi di luglio, agosto e anche settembre. Il lavoro della squadra ha quindi ancora una volta avuto il suo premio. Abbiamo visto a pranzo e cena un turismo nazionale davvero tutto nuovo di zecca, oltre ai tanti affezionati, che piano piano sono venuti “ai bagni”. Sono mancate le presenze degli stranieri, che una volta erano invece all'ordine del giorno. Ora riceviamo telefonate dove ci domandano di prenotare già per le festività natalizie. Ma io sono davvero sincera: un briciolo di paura in fondo al mio cuore, che la storia del coronavirus non sia ancora finita, mi sento di averla.

Sono quelle logiche limitazioni quasi settimanali, il restringere i raggi di azione, i nuovi protocolli tutti quanti da osservare, gli ospedali che tornano a riempirsi, che mi fanno dire che bisogna andarci saggiamente cauti. La salute viene prima di un cenone di capodanno o di un pranzo natalizio”.

Concludendo: ad un giovane che volesse cimentarsi in una impresa come la vostra oggi, cosa potrebbe consigliare?

“La faccio sorridere - osserva Marina - Io sono una ragioniera. La passione a questo lavoro mi ha portato qui, seguendo il cuore e la voglia di fare il lavoro che svolgo.

Io e i miei fratelli siamo “amanti” della ristorazione, che viene prima di ogni altra cosa a livello di lavoro nella vita. Quindi mi sento di raccomandare ad un giovane di sentire bene dentro a se stesso, se ha la passione per il valore del sacrificio, la voglia di innovazione, il cimentarsi giorno dopo giorno con una avventura a disposizione del pubblico che viene a degustare, si siede a un tavolo.

Capire le persone e magari qualche volta comprenderle... perchè il cliente ha sempre ragione. O quasi sempre.

Poi quando una persona ha messo tutta se stessa all'interno di quello che ha sognato di fare con cuore e qualità, sicuramente avrà dalla sua parte una parola sola: successo!!”



“PURAZI DONI!”

La Vecchia Pescheria e la “piazzetta delle poveracce” di Rimini

Chi era bambino o adolescente negli anni '60 quel grido lo ricorda certamente.

La venditrice di vongole, quasi sempre vestita di nero, inforcava una vecchia bicicletta da lavoro con robusti portapacchi davanti e dietro che reggevano, a stento, due enormi sacchi di iuta zeppi dell'appetitoso mollusco bivalve. Arrivava prevalentemente al mattino, nei mesi estivi, e il suo “*purazi doni!*” rieccheggiava più volte lungo le vie quasi fosse un mantra dall'arcano significato.

Le donne di casa, spesso e volentieri, uscivano a comprarne ed era allora che il personaggio femminile armeggiava con la stadera per fare un peso, il più delle volte, molto approssimativo e quasi sempre per eccesso.

Non penso si facessero grossi affari con quelle vendite, ma molto probabilmente tutto serviva per aiutare il marito e i famigliari che affrontavano lunghe ore in mare per la pesca.

La stessa venditrice poi la ritrovavi nella “piazzetta delle poveracce” nei pressi della Vecchia Pescheria o ai margini di questa dove, assieme a tante altre come lei, aveva fatto del commercio della povera vongola una necessità di vita. Questo luogo, nei miei ricordi di bambino di allora, è rimasto impresso soprattutto per la ressa concitata (oggi diremmo l'assembramento...) di persone, il continuo vociare e le grida delle venditrici, ma anche per l'odore acre e inconfondibile che emanava: a poco potevano i frequenti lavaggi del pesce alle quattro fontane poste agli angoli della struttura. L'addentrarsi in tale guazzabuglio era comunque ogni volta una scoperta e lo sguardo indugiava curioso fra le tante cassette alla ricerca dell'abitante del mare più strano e particolare.

I pescatori, molti del Borgo San Giuliano, riempivano i banchi della Pescheria col frutto del loro lavoro e la

parte del leone la facevano sicuramente le donne, mogli e fidanzate, abili venditrici dai gesti e profili quasi feline. La vendita delle vongole era comunque un fatto di primaria importanza in quanto rappresentavano e rappresentano tutt'ora un cibo accessibile a tutti. Attorno al 1850 il commercio di alcuni generi alimentari molto poveri come appunto le vongole (dette inizialmente “paverazze”, poi “paveracce” per tramutarsi infine, non a caso, in “poveracce”) le sardine e le ranocchie, non essendo accettati nella vicina Piazza Giulio Cesare (ora Tre Martiri), non poteva essere effettuato nemmeno nella Pescheria dove era consentita unicamente la vendita del pesce. In quel periodo ne veniva tollerata la commercializzazione limitatamente alla zona limitrofa alla fontana di piazza Cavour, in quanto erano ritenuti generi alimentari quasi disgustosi e disdicevoli. Solo nella primavera del 1878 si procedeva ad una sorta di modesta rivalutazione concedendo, vista la crescente richiesta e con delibera della Giunta comunale, lo spazio nella vicina piazzetta San Gregorio (o Gregorio da Rimini) dove fra l'altro in quegli stessi anni, tra il 1871 e il 1872, aveva soggiornato al numero civico 4, un giovane studente dal luminoso futuro, Giovanni Pascoli. Questo luogo centrale, già destinato nell'ottocento ad una sorta di piccolo mercato regionale di vari prodotti fra cui limoni, fritti e salumi, diveniva così “la piazzetta delle poveracce” dove comunque continuavano ad essere esitati per la vendita anche altri generi alimentari. Dai primi mesi del 1906 confluirono in questo luogo anche le venditrici di erbe dell'attigua Piazza Cavour. L'inevitabile confusione che si generò dal commercio di prodotti di tipologie così differenti portò successivamente ad una nuova regolamentazione dettata dagli uffici municipali, anche se non sempre rispettata:



La vendita delle poveracce e delle verdure nella Piazzetta Maggio 1964



La parte frontale della Vecchia Pescheria



La contrattazione del pesce nella Vecchia Pescheria 1967



Il mercato del pesce nella Vecchia Pescheria 1964



La fontanella angolare con delfino



I banchi con il pesce a lato della Vecchia Pescheria 1964.

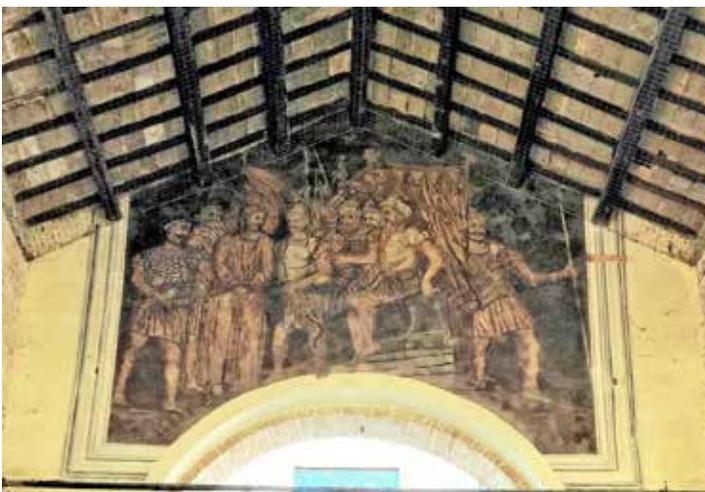
al mattino prodotti minori del mare, al pomeriggio erbe ed ortaggi vari. La piazzetta di San Gregorio divenne in questo modo molto vivace e frequentata da un continuo andirivieni giornaliero. Diversi decenni dopo, nel 1969 con l'apertura del Mercato Centrale coperto in via Castelfidardo, tutte le vendite ambulanti di generi alimentari della piazzetta verranno trasferite nei nuovi locali commerciali.

Detto questo quindi, nel secolo scorso la Vecchia Pescheria con i lunghi banchi in pietra d'Istria consunti dall'uso era territorio prevalente delle pescivendole mentre, come abbiamo già accennato, "al purazi" venivano vendute dentro a grandi sacchi di iuta nella vicina e tipica "piazzetta delle poveracce". Non era comunque infrequente vedere esposte le vongole anche assieme al pescato del giorno sui bancali marmorei della grande struttura riminese dedita alla vendita dei prodotti freschi del mare o, a volte, anche a lato della stessa.

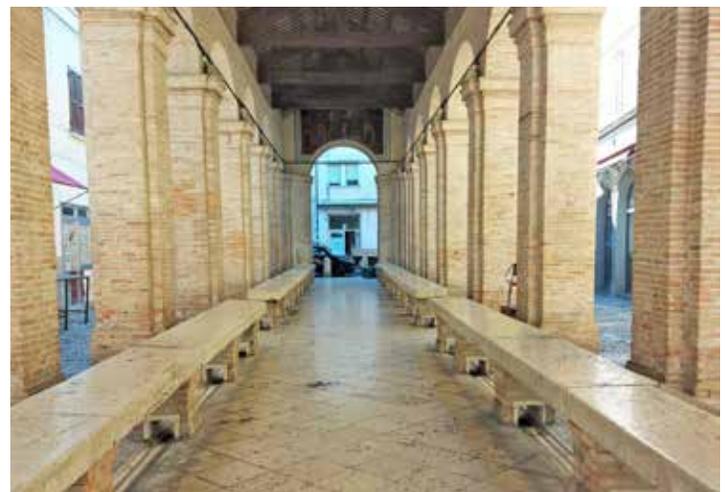
Imponente ma allo stesso tempo leggiadra nella sua architettura, la Vecchia Pescheria viene eretta nel 1747 su disegno del valente architetto e pittore riminese Gianfrancesco Buonamici (autore fra l'altro anche del disegno per il restauro e rinnovamento della Torre dell'Orologio in Piazza Giulio Cesare, ora Piazza Tre Martiri - si veda Geronimo n°21/ aprile maggio 2020) vicino alla fontana pubblica, nello stesso luogo dove da circa quattro/cinque secoli si tiene il mercato del pesce, re-

golamentato in dettaglio dai più antichi statuti cittadini. Prende forma nel cuore pulsante della città ed è attornata, nelle vicinanze, da diversi punti di ristoro menzionati in questo luogo già a partire dal 1397, in quanto fungono da alloggio per viandanti e ricovero per cavalli nei giorni di mercato. La struttura architettonica, a portico con un ingresso monumentale, evidenzia una certa eleganza formale con influenze barocche e neoclassiche: una loggia a due ordini a forte sviluppo verticale aperta da tre archi a tutto sesto caratterizza l'opera del Buonamici che dispone ai quattro angoli di fontanelle con forme di delfini da cui sgorga l'acqua necessaria per la pulizia del pesce.

Sulla facciata, in alto, è posta una lapide (tutt'ora ai più sconosciuta) con una epigrafe in lingua latina dettata dall'erudito medico riminese Giovanni Bianchi (Iano Planco) che, tradotta, riporta al momento della costruzione dell'edificio: *"Anno del Signore 1747. Il Senato e il Popolo Riminese per agevolare l'industria della pesca e gli interessi dei pescatori del mare eresse, con i contributi della collettività, dalle fondamenta la pescheria con questa condizione pattuita con i pescivendoli. Che ciascuna barca paghi 80 giulii... (moneta in argento così denominata da Papa Giulio II. L'ultimo "giulio" papale d'argento verrà battuto da Pio VII nel 1817)... dei quali una parte vada a favore delle imposte che si esigevano prima ed il restante a saldare i debiti. Una*



La grande pittura murale della Vecchia Pescheria



Interno della Vecchia Pescheria



I banchi del pesce primi anni '60



L'edificio della Vecchia Pescheria in piazza Cavour nel 1977

volta saldati tutta l'imposta sia assegnata all'erario pubblico". I pescatori riminesi contribuiscono quindi concretamente alla realizzazione della Pescheria, pur di ottenere un posto protetto dalle intemperie per la vendita del pesce e acqua corrente per la sua pulitura. I lavori, compresi i bancali, vengono ultimati due anni dopo nel 1749. L'amministrazione comunale affida a tale Giacomo Antonio Meluzzi il compito di tenerla costantemente pulita per il pubblico decoro dando in uso gratuito a quest'ultimo una modesta abitazione nei pressi della Pescheria stessa.

Ancora oggi le due massicce file di bancali in pietra, create come base d'appoggio per le cassette di pescatori e recanti evidenti i segni dell'uso protrattosi per circa due secoli, catturano l'occhio del visitatore, accentuando la bella fuga prospettica interna. Di particolare interesse, sotto l'arco di fondo, la grande e inusuale pittura muraria raffigurante la scena religiosa del Cristo al cospetto di Ponzio Pilato: non se ne conosce l'autore e si ipotizza una probabile realizzazione da parte di artigiani riminesi durante opere di restauro ottocentesche.

Struttura di riferimento per la città intera, amata e frequentata da intere generazioni, cesserà la sua funzione originaria con l'avvento del mercato coperto del pesce nel 1969: la vendita ittica in quel luogo come quella delle poveracce in piazzetta San Gregorio, resterà solo un ricordo nella mente di tanti riminesi. Le belle immagini d'epoca in bianco e nero del bravo Minghini che si allegano (un doveroso e sentito ringraziamento come sempre

all'Archivio Fotografico Gambalunga) rendono appieno l'atmosfera del luogo negli anni '60 del secolo scorso e sembra quasi di sentirlo ancora quel vociare incessante, le grida, l'odore pungente... davvero altri tempi.

Da parecchi anni la Vecchia Pescheria, restaurata, ha cambiato anima e nei più recenti ha mutato decisamente indirizzo, rinnovandosi e ospitando periodicamente manifestazioni, esposizioni artigianali ed arte, kermesse culinarie e presentazioni, attorniate da cantinette e punti di ritrovo. Sotto la sua ala protettrice esercita poi da tempo la professione anche un fioraio, Marco Arlotti, "figlio d'arte" dell'ultima venditrice di essenze floreali di Piazza Tre Martiri, quella Franca Morolli tanto amata dai riminesi di cui abbiamo già raccontato l'avvincente storia su Geronimo Magazine (n.19/ febbraio 2020). Stessa sorte di nuova rinascita ha toccato anche la vicina "piazzetta delle poveracce": è diventata oggi un frequentatissimo e piacevole luogo d'incontro con i tavolini dei numerosi locali, pub, birrerie, ristoranti che in parte hanno sostituito, ma non cancellato, i tipici negozi che tradizionalmente, da sempre, la caratterizzano, fra cui la Libreria Riminese, una delle più antiche ancora presenti e apprezzate della città. Ora, al passo con i tempi, tutta la zona è il fulcro, a volte un pò debordante, della movida riminese: in questo ha ritrovato probabilmente qualcosa del carattere animato e vitale che l'ha caratterizzata nei secoli passati proiettandosi, con rinnovato vigore, nel brulicare incessante dei nostri giorni.

Foto Archivio Fotografico Gambalunga e Davide Collini



L'interno della vecchia pescheria con le piante e i fiori



La piazzetta San Gregorio oggi

REPLAY



MEMPHIS

di
Pietro
Rocchegiani

ESSERE IMPRENDITORI OGGI



NEW NORMAL, ALLA RICERCA DI UNA NUOVA STABILITÀ



Tutti noi cerchiamo di immaginare come sarà il *new normal* e tutti siamo d'accordo su due cose: in primo luogo, il mondo avrà un aspetto diverso rispetto a prima. In secondo luogo, questa trasformazione non sarà temporanea. Anche quando il Covid-19, il grande “disgregatore”, sarà completamente sconfitto, il nostro atteggiamento verso la socializzazione, la nostra apertura verso il mondo, il nostro bisogno di salute, saranno radicalmente diversi.

La pandemia ha scosso il nostro legame sociale, generando paura e angoscia ma dalla condizione di vulnerabilità in cui ci troviamo può nascere una società più forte, libera e capace di cooperare. Per capire come fare *business* nella nuova normalità, l'atteggiamento mentale di cui abbiamo bisogno non è indovinare come sarà, ma prepararsi ad imparare ed apprendere velocemente nuovi “paradigmi”. Come impareremo? Probabilmente attraverso continui esperimenti, adattamenti ed attraverso due direttrici: competere imparando da soli o collaborare e dunque imparare condividendo.

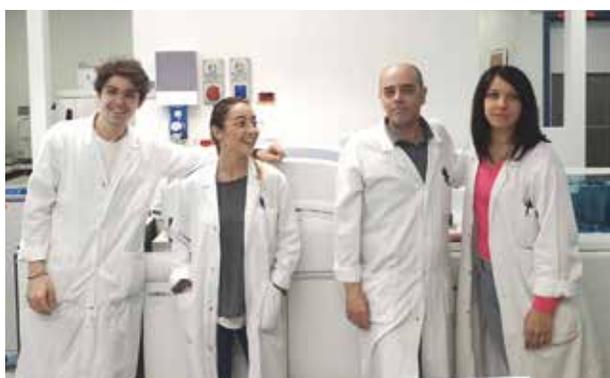
Ad ognuno di noi, imprenditore, *manager*, professionista, artigiano, dipendente la scelta. Accettare l'incertezza di un futuro con “finali aperti” significa capire che la scelta si gioca sul futuro, sul superamento dei nostri limiti: personali, aziendali, manageriali. È anche questo il segreto dei videogiochi infiniti: non pensare alla distruzione degli altri ma credere alla costruzione del sé e del noi.

Occorrerà orchestrare il conflitto, il caos e la confusione che ci accompagneranno inevitabilmente al cambiamento, in modo che il disagio organizzativo sia produttivo anziché distruttivo. Occorrerà tenere sotto controllo il termostato. Se la temperatura sarà costantemente troppo bassa, i dipendenti non sentiranno il bisogno di fare domande imbarazzanti o di prendere decisioni difficili. Se sarà costantemente troppo alta, l'organizzazione rischierà il tracollo: le persone tendono al panico e a trincerarsi.

L'obiettivo sarà focalizzare il dissenso sui problemi anziché sulle prese di posizione individuali. La regola del gioco sarà mitigare conflitti e perdite e mediare interessi attraverso la negoziazione. Si dovrà necessariamente creare una cultura incentrata su “conversazioni coraggiose”. In un periodo di prolungata incertezza, occorrerà affrontare gli argomenti più spinosi. I dissenzienti, che potranno fornire indicazioni cruciali, andranno protetti dalla pressione organizzativa che li indurrebbe a tacere.

Occorrerà accettare invece l'idea di condividere il proprio carico di responsabilità con persone che operano in varie funzioni e in varie sedi dell'organizzazione. Occorrerà sfruttare la diversità (facile a dirsi, più difficile nella pratica!) ma se non introdurrete il maggior numero possibile di esperienze di vita e punti di vista, inclusi quelli dei vostri dipendenti più giovani, rischierete di operare senza un quadro dettagliato delle realtà in divenire che coinvolgono l'azienda sia all'interno sia all'esterno. Per creare un ambiente di questo tipo, occorrerà rinunciare, almeno in parte, all'autorità che si associa alla *leadership* ed anche a una quota di proprietà, reale o psicologica, dell'organizzazione.

Nei momenti di turbolenza e crisi, è facile ricadere nelle vecchie abitudini ma, spesso, è proprio in quei momenti che i nuovi approcci sono più preziosi. Quando si posizionano per affrontare la nuova normalità, le aziende non possono lasciarsi imbrigliare da fonti di informazioni tradizionali, modelli di *business* tradizionali e logiche di allocazione del capitale tradizionali. Devono invece far emergere anomalie e mettere in discussione modelli mentali, rinnovare i loro modelli di funzionamento ed investire il loro capitale dinamicamente, non solo per sopravvivere alla crisi, ma anche per prosperare nel mondo post-crisi. “Nessuno può sconfiggerci a meno che prima non ci si sconfigga da noi stessi.” Dwight D. Eisenhower



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

ANDREA MASIERO

in arte Ma Rea Poesia di strada

Crea situazioni poetiche, Ma Rea, dentro i freezer dei supermercati oppure a forma di bucato tra gli alberi, nei bagni con la carta igienica poetica oppure lungo la strada a forma di segnale stradale, e in tante altre modalità. Spesso, nel fare questo, le persone vengono coinvolte diventando aiutanti improvvisati nell'installazione di opere tra gli alberi o attaccate a qualche palo. Esperienze frequenti e sempre divertenti.

Il suo obiettivo è quello di continuare a diffondere poesia in quei luoghi in cui generalmente non si trova, diffondendola a macchia d'olio lungo l'Italia e l'Europa e continuando a cercare nuovi oggetti da reinventare. "Iniziai a portare la poesia fuori dai miei taccuini nel 2014", racconta Ma Rea, "fu l'inizio di una ricerca di un posto nel mondo per le mie parole, quello che chiamo Poesia errante".

Una fusione di arte e poesia con lo scopo di scovare il valore poetico insito negli oggetti, cambiandone il senso e rendendoli artistici e inediti agli occhi delle persone. Una sorta di gioco tra testo e supporto, facendo vagare le strofe da un oggetto a un altro, e da un luogo fisico a un altro, per portare così la poesia per strada e in qualsiasi altro luogo immaginabile.

Nel fare ciò innesco dialettiche tra i testi e gli ogget-

ti, creando significati che vanno oltre l'idea classica di poesia. Alla base di ogni lavoro di Poesia errante ci sta un discreto impianto teorico e di progettazione. A volte scrivo prima i testi e poi questi mi portano a una idea su cui innestare una azione o una creazione artistica, altre volte è il contrario".

Ciò che è fondamentale è sempre l'idea collante e il motivo per cui collega poesie specifiche ad oggetti specifici. Qualche esperienza un pò spiacevole è capitata, a Londra è stato anche pedinato in pieno giorno. Ma da buon artista di strada, è sgusciato via. Nel fare tutto questo ha parecchi artisti di riferimento, cita Duchamp e Gonzales-Torres, e soprattutto il Neodadaismo, la Pop art, l'Arte Concettuale e il Situazionismo.

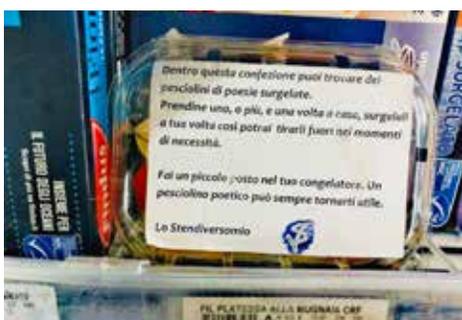
"È stato alla fine del liceo, oltre i 30 anni, che mi sono appassionato alla poesia", conclude MaRea, "mentre all'Università mi sono appassionato di arte contemporanea. So che sembra strano, ma ho iniziato a studiare al liceo a 27 anni, diplomandomi quasi a 32 anni. Subito dopo ho fatto una Laurea triennale.

Ora, dopo una pausa, sono alle prese con una Laurea Magistrale. E intanto la ricerca continua ancora, sia dentro che fuori me stesso".

Per visitare il sito: www.errantemarea.com



Le poesie sparse di un poeta sparso



GIOIELLERIA

ALDO
TAMBURINI



■
Via IV Novembre 24
Rimini
Tel. 0541.54163
www.gioielleriatamburini.it

■
Piazza Tre Martiri 30
Rimini
0541.1497039
www.xpetuo.it



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.

Le tredicenni

Le tredicenni di oggi fanno quella maledettissima cosa che facevamo più o meno tutte a quell'età: si preparano per il pomeriggio in centro. Si preparano in gruppo, si vestono tutte uguali, indossano un filo di mascara e di gloss sulle labbra, si passano la piastra. È automatico che passino per chiedere i soldi per la merenda, di solito per una pizzetta e una bottiglietta d'acqua. Sono molto attente ad essere trendy, quindi se al momento è attuale il jeans a zampa (minchia, sta male a chiunque), quello vogliono. Inizia la maletta: "Dai mamma, solo quello..."

Siamo state a Firenze solo pochi giorni fa, e non è stato 'aggratis'. La scampagnata fuori porta ha compreso altresì un giretto di un paio d'ore da Primark dove le ho consigliato di cercare quanto le occorresse, almeno lo standard visto che ogni anno crescono e fai fatica a fare due anni con le stesse cose, specie se hai le gambe di una gazzella. Il piumino sono riuscita a trovarlo e poco altro, mi ha bocciato le scarpe (che se non son Nike, guai al mondo) e del jeans me ne aveva già parlato. Ovviamente che comprassimo lì in quel momento era per me preferibile dato che le cose costano un terzo. Niente, li ha provati e dice che no, non le stavano bene. E va beh.

Oggi torna fuori con il jeans "che di certo li hanno lì nel tal negozio, sui 20 massimo 30 euro"... occhi pietosi, mani congiunte.

"No. Ti stavano benissimo, ti ho visto io. E ti ricordo che è anche possibile che tu non abbia tante occasioni per indossarli, siamo a rischio lock down, te lo ricordi?"

Torna in camera, dalle comari. Le sento bisbigliare. Torna un'altra, ci prova lei.

"Dai Dani, non ti chiederà più niente (...) e poi le servono! Le servono per essere bella! Così troverà 'uno coi soldi' e tu non dovrai darle più nulla!"

...

Respiro. Due volte.

"Allora, non c'è cosa che meno vorrei per lei. E anche



per voi, sia chiaro. Cercate un lavoro che vi consenta una vita dignitosa e di non chiedere mai, mai a nessuno di pagare i vostri vizi. Non mettetevi mai in quelle condizioni. Trovare uno coi soldi significherebbe dover sottostare alle sue condizioni. Prima o poi troverà un'altra più bella, più giovane che aspiri ai suoi soldi. L'aver un'indipendenza significa invece poter avere la possibilità di uscire da un rapporto che vi fa stare male e di non dover restarci perché non potete fare altro. Significa a volte, di poter provvedere a voi stesse ai vostri figli perché può succedere che loro non vogliano più farlo. Significa

non dover vivere schiave dell'impossibilità di scegliere quello che è meglio per voi. Ti prego, non dirmi più una cosa del genere."

"Ma io scherzavo".

"Spero di sì."

...

La bimba si gira e va per tornare in camera.

"Hey? - la richiamo - meglio povero. Meglio l'amore".

Sorride.

Chissà se ha capito.

Il centralino

Devo dire che l'avvento del Coronavirus non ha decisamente migliorato i rapporti con il centralinista, anzi. La sua ipocondria si è accelerata. Nei primi tempi da urlo. Ora forse, è migliorata. Anzi, se proprio ve lo devo dire, la pandemia era il suo karma, uno scoglio che lui doveva passare per sconfiggere le sue paure e quindi potete essere filo-incazzati con lui per lo scotto che stiamo pagando...(sto facendo dell'ironia, non fate i recalcitranti).

Comunque, l'aver finalmente sistemato la questione della chiavetta che 'ho smarrito, si è rotta, è volata via' (non so quante scuse io abbia addotto), mi ha messo sotto una luce nuova, cioè non gli rompo più tanto i coglioni perché non suono più (sì lo ammetto a volte sì, però poco), quindi non mi guarda più come una 'rompico-

glioni appestata' ma solo come una 'appestata', quindi come a tutti. Il mio arrivo sempre sottotono e morigerata aiuta.

A volte mi piace scardinare il suo iter, la sua programmazione tassativa dei movimenti. Mi piace incasinarlo, allora arrivo e poi torno indietro come se avessi dimenticato qualcosa. Lo vedo che alza gli occhi al cielo e questa cosa che ho la mascherina mi protegge mentre rido sotto i baffi. Lui aspetta di prendermi la temperatura e che io firmi ma poi faccio un passo indietro, a lui squilla il telefono allora io vado sulla porta e lo aspetto e faccio il gesto (finto) con il piede di entrare nella sua stanza, allora lui alza la mano perché "Oddio stia lì!" e lo sento che ha fretta di chiudere perché sennò la rompiloglioni gli entra nell'ufficio...

Mi prende la temperatura, firmo e salgo.

Madó, quando lo faccio incazzare mi sento a casa.

Prima o poi la smetto, giuro.

Bastava un attimo

Ci sono moltissime espressioni d'amore ma in realtà si dividono in quelle che non vedi, e quelle che vorresti. Queste ultime sono quelle di cui hai bisogno e che potrebbero inverosimilmente, avere un peso di tale rilevanza, che a farsi sfuggire l'occasione, si è persino stupidi. È il piacere delle piccole attenzioni che costruiscono il grande universo del rispetto. Quello dato da lui che ti fa una spesa, che ti raccoglie una borsa o che risponde a tuo figlio che ha il moccolo al naso e che invece invoca mamma. Quello di chi dice: 'che devi fare? Dai ci penso io'. Perché le donne (e gli uomini ci mancherebbe) che si stancano di mancanza di rispetto sono quelli che 'bastava un attimo'. Finché eri in tempo

La solitudine dei numeri primi

Nel risistemare gli spazi in casa e dare la giusta allocazione alle cose, ho trovato dei dizionari delle scuole elementari di Piccola Love e ho pensato di fare una chiamata alla sua maestra per chiedere se potessero in una qualche maniera servirle. Nel ricevere risposta affermativa mi sono allungata a scuola nel momento dell'uscita.

L'uscita dei bambini prevede dapprima quelle delle prime classi. Ho atteso e mi sono guardata attorno in funzione di identificare l'insegnante che poteva prendere il mio sacchetto. Le insegnanti sono uscite per prime come si fa in piena guerra in cui c'è il primo elemento che va in perlustrazione per tastare la pericolosità e l'idoneità del momento al fine di far uscire tutta la truppa. Ho ricordato che trattandosi di prime classi, per le insegnanti c'è l'arduo lavoro di identificare i genitori



specifici (che mica è facile eh?) del bambino che esce e indirizzarlo verso di loro. È un lavoro piuttosto lento a cui i bambini collaborano molto diligentemente, stando tutti distanziati e con le mascherine.

Si fonde pertanto la difficoltà di gestire le prime classi (a mano a mano i bambini crescono ed è più facile gestirli, quando meno nella consegna ai genitori) in correlazione con le regole anti Covid tutt'altro che pratiche (mi raccontava un insegnante della difficoltà ad esempio con un qualsiasi oggetto di cancelleria che risulti mancante ad un bambino e l'impossibilità di poterglielo fornire...). Mentre guardavo tutti i passaggi e ammiravo la pazienza e la professionalità delle maestre, potevo scorgere gli occhi di questi bambini: un po' sgomenti, non sanno dove andare, attendono istruzioni e mi è venuto in mente che proprio qualche settimana fa, interrogavo una mia parente circa l'inizio della frequenza in prima elementare della figlia. Mi raccontava che la figlia non fosse assolutamente felice di andare a scuola e che, anzi, avrebbe fatto qualsiasi altra cosa piuttosto che doverci andare tutti i giorni. A quel punto parlai direttamente alla bambina domandando il "perché" e facendo l'elenco delle belle cose che si possono fare a scuola, sia a livello di apprendimento di belle cose nonché di incontro con nuovi amici con cui si tesseranno rapporti che sopravvivranno molto oltre quanto possano pensare. La madre mi ha poi spiegato che forse non ricordo quanto siano spaventati e piangenti i bambini che solo l'anno prima andavano ancora all'asilo ma soprattutto quanto gli stessi abbisognino di un abbraccio da parte della maestra, di una coccola di tipo materno che non può esserci e che è invece di una così tale importanza in tutte le età ma mai come al primo anno.

Ho continuato a guardarli quei bimbi mentre camminavano lentamente verso i genitori con questi occhi un po' vitrei e soli. Mi si è stretto il cuore, non posso neppure vedere se stai sorridendo loro.. Mi è venuto in mente il libro "La solitudine dei numeri primi" che non tratta di questo argomento - di cui comunque consiglio la lettura poiché è un libro bellissimo - ma il cui titolo risulta altamente calzante con quanto sopra detto. Peccato non si possa fare di più e dover permettere che il COVID li renda così innaturalmente soli i bimbi più piccoli, questo lo dimentichiamo ma è contro natura non abbracciare un bambino che ha paura. Abbracciamoli a casa, più del solito però.

#lasolitudinedeinumeriprimi



QUANDO BELLEZZA E BENESSERE FANNO RIMA CON PASSIONE

*alla scoperta di Ligè, un salone
speciale nella galleria Gorza di Rimini*

Vogliamo essere un punto di riferimento nella cultura della bellezza e del benessere, la cui forza proviene dalla natura, valorizzata e protetta in maniera responsabile.

Un'azienda innovativa votata ad un futuro sempre più sostenibile, grazie all'utilizzo dei migliori servizi e prodotti certificati e controllati.

Il nostro luogo di lavoro è una fonte di passione, motivazione e creatività, dove le persone sono ispirate a dare il meglio ma anche a lavorare su se stesse per diventare gli "esseri umani" che desiderano.

Vogliamo ispirare le persone all'importanza di prendersi cura del proprio benessere facendo del bene per se stessi e per il pianeta, perché questa è la via del migliore futuro che ci possiamo aspettare.

Prima di entrare con noi negli splendidi ambienti della Galleria Gorza di via XX Settembre a Rimini (Borgo San Giovanni, per intenderci a due passi dall'Arco d'Augusto) rileggete una seconda volta l'introduzione. Che vi resti bene in mente perché ciò che noi abbiamo scoperto insieme ad Emanuela e Fabrizio, meravigliosi padroni di casa, non è cosa che capita molto spesso.

Ligè Holistic Concept ci ha accolto così, in un ambiente che immaginavamo fosse un salone di parrucchieri, per quanto raffinato ed elegante, e che invece si è rivelato un angolo di passione e di benessere particolare ed attraente. Una volta dentro, dopo l'iniziale stupore per la cura dei particolari, ti viene voglia di non uscire più.

La storia comincia a Foligno, bellissima città dell'Umbria più autentica, 23 anni fa. Il tremendo terremoto che devastò la parte della regione volta al confine con le Marche aveva lasciato ferite profonde, difficilmente rimarginabili, ancora oggi aperte purtroppo. Ma questi due



straordinari personaggi, così affabili ed accoglienti, non si sono persi d'animo. Tutt'altro. Hanno iniziato lì l'avventura. Prima 3-4 persone, poi una decina con la mission che ancora oggi viene scandita a piene parole. *"La bellezza che nasce dal benessere è il nostro slogan di sempre, di ieri, di oggi e di domani"*, dice Fabrizio raggianti in volto con un sorriso che non lo lascerà mai per tutta la nostra lunga e piacevole chiacchierata. *"Ma non siamo soli – gli fa eco Emanuela – i nostri figli gestiscono il gruppo di marketing che oggi è essenziale per lo sviluppo di ogni attività. Si aggiornano di continuo, sono il motore della macchina che noi due guidiamo e che ci ha portato fino a Rimini senza dimenticare l'intero staff al quale dedichiamo sempre molta attenzione partendo dalla loro selezione"*.

Già. Da Foligno a Rimini il salto è stato grande. E poi perché? Come viene concepito un approccio riminese, città e realtà totalmente diverse da quella d'origine? C'è subito una coincidenza che ci viene fatta notare. *"A Foligno abbiamo cominciato la nostra avventura dopo una disgrazia come il terremoto – racconta Fabrizio – a Rimini avremmo dovuto aprire a marzo dello scorso anno ma anche stavolta ci siamo imbattuti in un evento avverso come la pandemia. Non ci arrendemmo al tempo del sisma che devastò la nostra regione e non ci siamo arresi nemmeno davanti al Covid che ha cambiato o sta cambiando la storia dell'umanità. Abbiamo lavorato nell'ombra, abbiamo aspettato con pazienza e poi alla fine di maggio abbiamo aperto"*.

Difficile fermare i nostri interlocutori. Sono colti e raffinati, dicevamo, ma anche dirompenti nella discussione, senza vuoti o riflessioni. Come se sapessero quello che ci accingiamo a chiedere. *"Perché abbiamo aperto in questo ambiente? – fa notare Emanuela – Perché cercavamo*

qualcosa di diverso e di originale”. “Se avessimo voluto un salone per la messa in piega o per le meches non saremmo venuti qui – precisa Fabrizio – un giorno ho chiamato il designer Andrea Pascucci e gli ho descritto quello che volevamo. Non era facile. Un suo amico avvocato di Rimini, Giorgio Cavallari, gli ha fatto vedere questo posto e lui lo ha fatto vedere a noi. Ci siamo innamorati e nonostante la mole di lavoro fatta per renderlo come oggi lo vedete abbiamo subito capito che era il posto per noi”.

Luci, arredamento semplice e lineare, mattoncini a vista sotto mobili e cassettiere, argilla nei vasi delle piante, decorazioni assolutamente nel rispetto dei canoni ambientali, attrezzature modernissime, spazi per la donna ma anche per l'uomo. Il tutto grazie al connubio con Aveda.

Aveda, per chi non fosse della materia, è un'azienda cosmetica americana che anche in Italia costituisce una realtà di assoluto prestigio nella cura dei capelli, del viso e del corpo. Eccellenza ed esclusività oltre all'utilizzo di prodotti naturali sono le caratteristiche principali poi trasmesse nell'attività dei saloni come Ligè a Rimini. “Il tuo hairstylist esclusivo”, c'è scritto nel bigliettino da visita.

“Eccellenza nel senso di esclusività – spiega Emanuela – perché ci dedichiamo ad un cliente alla volta. Noi non siamo quelli della spuntatina ai capelli, non siamo adatti, non cercateci per questo e andate altrove. Noi abbiamo la stessa mission di Aveda; far vivere bene, farti star bene con te stesso. Utilizzando materie prime nel rispetto della Terra. L'oceano è un mare di gocce, noi ne siamo una. Quindi attenzione su ogni cosa. I materiali ecosostenibili, la formazione del personale, l'attenzione per i particolari. Abbiamo vinto il Premio Eco design salon di Parigi a livello europeo promosso da MCB”.

Inizia la visita. Pavimento con gettata di resina che riprende la terra, mobili con legno certificato, mattoncini fatti di fango monocolori, piante – dicevamo – alimentate da argilla espansa. I particolari ricercati. “Tutto questo non può essere economico – chiosa Fabrizio – è chiaro che chi viene qui è conscio di dover spendere per un taglio, per un massaggio, per un colore. E mi sia concesso insistere sul credo nell'unione. La vita è un conto corrente, dipende da quello che ci metti dentro. Noi abbiamo puntato sulla passione, sull'unione e sul lavoro di gruppo”. Ed Emanuela li accanto sillaba: “Da soli si va veloci, ma insieme si va lontano”.

Basta. E' ora di fermarsi, uscire e tornare alla normalità di tutti i giorni. Ma, ve lo assicuriamo, non era un sogno.



di
Nicoletta Mainardi

NEW BON-TON!



Dopo anni di colore, di fantasie pazzesche di mix & match, ecco che in punta di piedi riappare il bon-ton.

Questo autunno inverno 2020 apre le porte ad una nuova interpretazione dello stile classico, tra tailleur sartoriali, linee bon-ton e ispirazioni vintage. Uno stile dal sapore LONTANO ma mai stato così contemporaneo.



NEW BON-TON

Appare femminile delicato e accattivante. L'ispirazione è puramente anni '50 dove la donna e l'eleganza dettavano i codici del bon-ton. Ogni cosa è equilibrata, la giusta lunghezza della gonna, il dettaglio sartoriale, l'attenzione agli accessori.



NEOCLASSICISMO.20

Rigoroso, essenziale, pulito, è contraddistinto dalla giacca o il tailleur.

Le giacche sono strutturate, eleganti, quasi sartoriali, ognuna con il proprio mood e direzione contraddistinta dalla cifra stilistica del brand.

Entrambe le tendenze appaiono rivestite da un nuovo rigore, ma con un'impronta di modernità forte. I volumi e le vestibilità sono super aggiornate e contrastano con un sapore retrò. La palette del colore diventa monocromatica o comunque appare sviluppata in cromatiche neutre, così come gli outfit, proprio per enfatizzare una nuova necessità di apparire e non di colpire.



4GO[®]



RICCIONE

COME ERAVAMO

Pillole di archeologia fotografica

Rimini, Piazza Tre Martiri, primi anni '70, in una giornata di inizio autunno. Ora come allora.

Piove e la piazza centrale riminese è letteralmente assediata dalle auto. Gli autobus, come pachidermi, a fatica cercano un varco nel caos imperante, letteralmente assaliti da una moltitudine incessante di aspiranti passeggeri, quasi fossero un'orda di fameliche cavallette.

Come era diversa e quanto è cambiata la nostra città, e quanto, lasciatemelo dire, siamo cambiati noi nel nostro modo di essere e di fare, di vivere. La scena è dominata dalle auto che sono ovunque e dalle file interminabili d'attesa per i mezzi pubblici. La piazza, di fatto, scompare.

Allora non si parlava certo di educazione ambientale e motorizzazioni ecosostenibili. Il parco auto comprendeva mezzi circolanti aggiornati di grande diffusione (le Fiat 500L, 127 e 128) ed altri che arrivavano ancora dall'immediato dopoguerra se non da prima... con le normative sui gas di scarico che erano ancora un discor-

so per pochi eletti.

In sintesi, respiravamo tutto ed è sinceramente davvero molto se oggi siamo ancora qui a parlarne...

L'immagine caotica della piazza che ci arriva da questa splendida immagine in bianco e nero suscita emozioni e ricordi forti, tutt'ora vivi e pulsanti, ed è quella che tanti, molti di noi ancora rammentano.

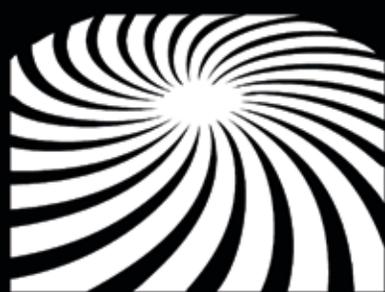
Sì, siamo cambiati e la città con noi. Ne è passato di tempo da questa fotografia ma fortunatamente possiamo dire, non invano: oggi Rimini è cresciuta e noi con lei, è infinitamente più vivibile e rispettosa dell'ambiente, con una qualità di vita invidiabile e da riferimento europeo che fa ben sperare per il futuro nostro e delle prossime generazioni.

Un po' di archeologia fotografica serve, eccome se serve...

Come da sempre amo ripetere... *"non c'è futuro senza memoria"*.



Piazza Tre Martiri nei primi anni 70 (Archivio Fotografico Gambalunga)



EDILCONTRACT

ARREDI ARTIGIANALI
PER ESTERNI ED INTERNI



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



SHOWROOM e NEGOZIO - Via Respighi angolo via Rota, 1 - 47841 Cattolica RN
+39 0541 96.21.86 - www.edilcontract.it - info@edilcontract.it

NEL BOSCO DELL'IPPOGRIFO

Cavalli, educazione e natura

Siamo all'interno dei 22 ettari dell'agriturismo Case Mori a Monte l'Abbate, Rimini. Il Centro Ippogrifo coordina e promuove attività educative e ludico-sportive per bambini e adulti, a contatto con la natura, da 17 anni e collabora con le scuole del territorio, accogliendo la cittadinanza in estate e in inverno. Cavalli, asini, api, gatti, cani e diversi animali selvatici convivono nei due piccoli boschi, fra le vigne, gli ulivi, i pascoli e l'orto. Uno spazio naturale che resiste in mezzo alla città, creato per *riscoprire uno stile di vita ormai dimenticato*, offrendo attività per gli adulti, ma soprattutto per i bambini, che oggi hanno sempre meno occasioni di crescere giocando. Educare attraverso lo sport, con attività motorie in natura e con gli animali. Conoscere e conoscersi con i cavalli, sperimentarsi in nuovi incontri, attraverso l'uso di tutti e cinque i sensi, la ricerca dell'equilibrio e la comunicazione con il proprio corpo.

Oggi cosa proponete?

Rispondiamo alle esigenze del territorio. Nel corso degli anni le attività sono diventate sempre più rivolte all'aspetto educativo e alla crescita, al lavoro sulle competenze necessarie per condurre meglio la propria vita grazie allo stare in natura. Oggi la richiesta si è abbassata ancora di età, quindi probabilmente vedremo dei percorsi in natura per bambini di 2 anni con e senza i genitori. L'attività sportiva praticata vicino e insieme ai nostri amici animali ci insegna a essere persone migliori. In estate offriamo alla cittadinanza il centro estivo dai

3 ai 14 anni; in inverno le attività pomeridiane sono rivolte principalmente ai bambini della scuola primaria e secondaria di primo grado, invece nel week end l'attività è prevalentemente rivolta ai bimbi della scuola d'infanzia con *cavalgiocare* una attività sportiva ed educativa con i cavalli. Offriamo da anni sul territorio la formazione in *outdoor education* per educatori e insegnanti, con l'intento di sviluppare la forma mentis dell'educatore in natura, che è la vera educazione diffusa.

Qual è la vostra filosofia?

Vivere il qui e ora, imparare a cogliere di nuovo le priorità della vita, il rispetto, l'ascolto, la centralità di tutti gli esseri viventi, riattivare la biofilia presente in ognuno di noi, riattivare i nostri sensi e soprattutto il buon senso e le regole che permettono a tutti gli essere viventi di sopravvivere. Destruire e togliere, per poi ripensare e vivere.

Quali sono le vostre soddisfazioni maggiori?

La cartina di tornasole sono sempre i bambini, che escono con i sorrisi e la voglia di ritornare, sono le ali che riusciamo a donare ai nostri piccoli soci, una volta che hanno deciso di spiccare il volo dall'ippogrifo, ed è la loro gratitudine quando poi li incontriamo da grandi.

Sogni nel cassetto?

Creare una rete di luoghi nella provincia di Rimini dove la cittadinanza possa godere del rapporto con gli animali e la natura, luoghi educanti e facilitanti che dominino semplicità, serenità e spensieratezza.



LA PIANA DI SAN PIETRO IN COTTO

Nel nostro territorio esiste una delle più importanti aree archeologiche del nostro Paese e quasi nessuno la conosce: la Piana di San Pietro in Cotto.

La Piana di San Pietro si trova nel comune di Montefiore Conca ,sulla Flaminia Minore.

Si la Flaminia Minore, quella strada che da Rimini portava a Roma passando per Coriano, Montefiore, Tavoleto, Urbino quando ancora non era stata tracciata la nuova Flaminia con l'attuale percorso. La Flaminia Minore nell'antichità rivestì una grande importanza poiché tutti i movimenti, dal sud verso l'area adriatica a nord, avvenivano tramite essa.

Questa fu dunque nel passato quella via che, serpeggiante fra le basse colline prospicienti l'Adriatico, vide il passare di tanti popoli e su cui si decisero le sorti della nascente potenza romana.

Fu lungo questa strada che le truppe Cartaginesi portarono la loro insidia contro Roma. Fu attraverso questa strada che i Sabini secessionisti, non accondiscendenti all'accordo di Tito Tazio con Romolo, dopo l'attraversamento degli Appennini giunsero al Piano di San Pietro in Cotto che ai loro occhi dovette certo sembrare un nuovo eden. Tragica la sorte di questo insediamento quando, quattro secoli più tardi, giunsero i Galli Senoni che vi presero nuovo dominio che non durò più di un secolo.

I nuovi arrivati, infatti, furono cacciati dai Romani e sospinti al di là del Crustumium Flumen (il fiume Conca). La ragione fondamentale della mancanza di notizie su tale insediamento fu, molto probabilmente, la devastazione totale del territorio da parte dei Galli al momento dell'abbandono. In quell'epoca lontana ci fu un avvicinarsi continuo di popolazioni che transitarono o si stabilirono per periodi più o meno lunghi nell'area della Piana di San Pietro.

A testimonianza di ciò esistono tanti reperti rinvenuti nella zona. Premolari d'elefante trovati presso la via Pedrosa a conferma del passaggio delle truppe Cartaginesi.

Tante monete romane, vasellame in cotto, un frammento di colonna in marmo bianco rinvenuta dove il torrente Ventena si immette nel Conca in prossimità del ponte detto di Asdrubale. Diversi frammenti di pavimentazioni romane.

Lapidi sepolcrali, trovate sempre nel territorio di Montefiore, confermano con certezza la presenza Sabina.

Altri rinvenimenti, a Levola nel 1783, consistettero in quattro urne cinerarie di cui una, in marmo bianco con mascheroni barbati e corna di montone, apparteneva ad un centurione romano.

La villa romana del "Podere Faetani" su cui il prof. Enrico Cirelli ha approntato uno studio approfondito che testimonia la presenza in epoca romana di un insediamento molto importante.

Questi sono piccoli dettagli, qui riportati, per significare la grande importanza storica che certi luoghi, che oggi sembrano anonimi, ebbero nel passato.

Per questi motivi Montefiore ha la fortuna di avere nel suo territorio un sito archeologico di notevole importanza e sarebbe auspicabile venisse valorizzato e fatto conoscere con la collaborazione dei comuni confinanti, Gemmano e Morciano di Romagna che condividono tanti ritrovamenti.

Questo mio vuol essere un modesto contributo atto a creare nelle persone un interesse per qualcosa di veramente grande ma purtroppo quasi sconosciuto.

Esaurienti approfondimenti possono essere colti nelle opere di diversi studiosi che si sono appassionati ,nel tempo, allo studio di questo territorio ricco di storia ed in particolare dalle opere del compianto prof. Geo Masi e dalle più recenti del prof. Enrico Cirelli.



di
Georgia Galanti
Foto di Andrea Casadei

ENIO OTTAVIANI WINERY

Miele speciale

Per la Cantina Enio Ottaviani, situata a San Clemente, nell'Oasi del Conca, questo è il primo anno di produzione di miele: con un apicoltore della zona, Marco Duranti, sono state realizzate tre varietà: acacia, millefiori, e tiglio. "Le proprietà del miele le conosciamo", racconta Massimo Lorenzi, "ma abbiamo deciso di farlo nella nostra Cantina perché il miele è un prodotto fortemente legato al territorio.

Le api riescono a percorrere distanze limitate dalle proprie cassette quando si muovono per andare a bottinare nettare e polline, quindi il nettare dorato contenuto nei vasetti è in realtà una fotografia molto specifica



della biodiversità che ogni territorio racchiude in sé.

L'Oasi faunistica della Valconca è in questo senso un territorio incredibile, per questo il miele che viene prodotto ha un sapore unico.

Le api sono anche sentinelle per eccellenza della salute dell'ambiente quindi porre gli alveari e le arnie in prossimità dei vigneti è un modo per garantire la biodiversità animale

e vegetale. La sinergia tra viticoltori e apicoltori è fondamentale per il benessere delle viti e la qualità del vino". Le cose lente sono le più belle, la natura premia sempre chi sa aspettare.



IL SUSHI È SERVITO!



SANTARCANGELO DI ROMAGNA

Sushi Chef Orges Haxhiu

Piazza Ganganelli, 19/20 - Tel. 0541 626141 - www.ristoranteferramenta.com

ENZU

Asian street food romagnolo

La mamma Oronza e il papà Antonio lo volevano impiegato o vigile urbano nel Comune di nascita, Gravina di Puglia, ma Vincenzo Vitiello si trasferisce a Rimini per frequentare economia del turismo con il sogno di diventare direttore di uno dei grandi alberghi in prima linea. Con la città è subito amore, poi, dopo varie peripezie, a trent'anni, parte per un viaggio in Asia orientale. Un viaggio che è durato otto anni. Il piano era semplice quanto approssimativo, ripartire da zero con 1200 euro in tasca, viaggiare un po' e fermarsi dove avrebbe trovato lavoro. Ha vagato, attraversato, pedalato, nuotato, visitato, e assaggiato i migliori cibi di strada. Così ha cominciato a lavorare come aiuto cuoco per finire a Tokio, dove ha vissuto tre anni e dove è nato il nome Enzu. Ora è tronato in Romagna, ha aperto *Enzu*, cucina street food asiatica. Una nuova avventura, per riportare le persone nelle strade e nei mercati asiatici, dove il cibo sa di bellezza e libertà, di mistero e gentilezza.

Come nasce Enzu?

Enzu nasce quando dopo tanto girare per ogni angolo dell'Asia ho ritrovato definitivamente me stesso. Tutti volevano che diventassi qualcosa che era importante per loro, ma nessuno mi aveva mai chiesto cosa era importante per me. Ammettere che la tua strada è una semplice e povera cucina imparata con fatica negli street food asiatici è un grande atto di umiltà, mi ci è voluto tempo per accettarlo. Ma quando quel giorno è arrivato tutto poi ha preso significato. Forse non ero diventato quello che "gli altri" volevano diventassi, ma finalmente mi ero ritrovato, o, trovato per la prima volta. Volevo essere un semplice cuoco. Avevo capito che la mia felicità e la mia realizzazione erano lì. Il nome Enzu nasce da una storpiatura dei miei primi datori di lavoro, io mi chiamo Vincenzo, ma tutti



qua in Italia mi chiamano da sempre Enzo. In Asia non riuscivano a dire Enzo con la "o" finale come facciamo noi e il mio capo storpiava la fine del nome in "Enzouu" che con il tempo è diventato "Enzu". Girando per l'Asia e costretto a pagarmi la vita con lavori precari qua e là ho avuto la possibilità di conoscere tante persone da cui ho cercato di "rubare" i più piccoli segreti di quel modo di preparare il cibo, prima di tutto il Pad Thai, il piatto "icona" della cucina asiatica. Poi ho scoperto le Takoyaki, il Kimchi, i Karaage, gli Yakitori, nomi strani, ma hanno sapori deliziosi.

Quando e dove si possono mangiare i tuoi piatti?

Non ho un ristorante, sono troppo disorganizzato per gestirlo, poco esperto per fare il ristorante e soprattutto non ho soldi per potermelo permettere. Quindi affitto laboratori artigianali, in zone meno "costose" della città e con i miei fattorini consegno direttamente a domicilio il mio asian food. Per ora copro quasi tutta la provincia di Rimini e Cesena. A breve vorrei provare ad arrivare anche a Ravenna.

Il piatto più richiesto è in assoluto il Pad Thai per ora. Noi italiani (compreso me ai tempi) vediamo la Thailandia come meta principale quando pensiamo all'Asia. E tutti quelli che sono andati la conoscono il Pad Thai, quando ordini per la prima volta da Enzu iniziano sempre da lì.

Progetti futuri?

Progetti? Ho imparato a non farli, sono felice così e mi sento realizzato qualsiasi cosa succeda. Mi stanno chiamando in tanti, anche da altre parti d'Italia, per chiedermi collaborazioni o aperture di altri laboratori in giro per lo stivale. Adesso vediamo, chiaramente vorrei prima o poi poterne aprire uno anche nella mia terra, la Puglia.



ISOLA dei PLATANI

il centro commerciale naturale

www.isoladelplatani.it

Instagram Facebook ISOLA DEI PLATANI



10% di sconto nei negozi convenzionati che espongono questa locandina

Richiedi la card gratuita ai negozianti

147 Attivita' associate fanno Grande il Cuore di Bellaria Igea Marina

ABBIGLIAMENTO E CALZATURE



CASA E PERSONA



MARKET



RISTORAZIONE



SERVIZI





Le ricette di NONNA SISSI



Seppie con i piselli

Le **Seppie con i piselli (Sipa si psarel)** è un piatto insito nel dna della cucina romagnola, ci sono diverse varianti, qui la suggeriamo come si cucina da sempre nel nostro territorio. Dal sapore rustico e semplice, non passa mai di moda. Regola fondamentale è che le seppie risultino tenere.

TEMPO PREPARAZIONE 1h15m

DOSI PER 4 PERSONE

Ingredienti:

1,2 kg di seppie, 500 gr di piselli freschi di media grandezza (o in scatola), 50 gr di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio pestato fine, prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco secco, ½ bicchiere di acqua, 2 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro, pepe e un pizzico di sale.

Preparazione:

Preparate per la cottura le seppie spellandole, eliminandone interiora, becchi e occhi.

Mettete in un tegame sul fuoco l'olio e l'aglio, soffriggete un po', aggiungete quindi il prezzemolo.

Rosolate ancora brevemente, poi versate anche le seppie, aggiungete quindi il pizzico di sale e il pepe. Cuocete a fuoco lento rimastando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno fino a far asciugare l'acqua delle seppie. Versate quindi il vino bianco fino a farlo evaporare.

Aggiungete poi l'acqua calda e il concentrato di pomodoro. Fate bollire il tutto a fuoco lento con il coperchio per circa **1 ora**.

Assaggiate il punto di cottura delle seppie per eventualmente protrarre la bollitura. Aggiungete quindi i piselli, precedentemente sgusciati e lavati, e continuate la bollitura a fuoco lento per altri 30 minuti (i piselli in scatola andranno aggiunti solo 15 minuti prima di fine cottura). Continuate a cuocere finché i piselli e la seppia non saranno pronti, aggiungendo eventualmente un po' di acqua calda. Aggiustate infine il sapore con sale e pepe.

Servite le seppie calde con due fette di pane abbrustolito strofinate nell'aglio.



Sformato di zucca

Questa ricetta con zucca è un primo perfetto per servire qualcosa di originale a tavola. La preparazione per **lo sformato di zucca** richiede solo un pò di tempo in più rispetto alle ricette che abbiamo visto fino ad ora, ma siate sicuri che il risultato vi farà leccare i baffi.

Ingredienti:

500 gr Zucca, 200 Patate, 80 gr Ricotta, 60 gr Parmigiano, 1 Uovo, Pangrattato, Olio, Sale

Preparazione:

Dopo aver lavato tutto per bene, per cominciare la preparazione dobbiamo avere la zucca bollita e le patate bollite. Per questo motivo in una pentola portate ad ebollizione l'acqua e calate i vostri pezzetti di patate e zucca. Una volta che i vostri ortaggi si sono ammorbiditi, scolateli e versate tutto in una ciotola con ricotta, uovo, sale e parmigiano e girate fino ad ottenere una pappina. Dopo aver fatto ciò, potete scegliere se creare dei piccoli timballi

monoporzione o aggiungere il composto in una pirofila più grande. L'importante è cospargere il pane grattugiato sia all'interno del vostro contenitore che sopra al vostro impasto. Mettete tutto in forno a 180 gradi e fate cuocere per circa 30 minuti.



VOLVO

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

Volvo XC40 Recharge Plug-in Hybrid



VOLVOCARS.IT

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

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

