

GERONIMO

Magazine

Marzo - Aprile 2021 - N. 30

MARIANO
GENNARI

MASSIMO
GOTTIFREDI

MARCO
CROATTI

BERT
MAURI

CERERIA
TERENZI



Oltre ai segnali di fumo

NUOVA DEFENDER 90 HYBRID

UNA LEGGENDA SI PUÒ TRAMANDARE. O RIVIVERE.



Nuova Defender 90 è il nuovo capitolo di una storia senza tempo. Pronta a portarti ovunque con le sue motorizzazioni Mild Hybrid e con la resistenza della sua struttura monoscocca in alluminio. Testata per regalarti avventure da raccontare, su strada e off-road, grazie al nuovo sistema di infotainment PIVI PRO e alle tecnologie* All Terrain Progress Control e Terrain Response 2.

Nata per essere già leggenda. Scoprila con Land Rover Jump+ da € 450 al mese
TAN 2,95% TAEG 3,43%. Ti aspettiamo per un appuntamento individuale
e sicuro, anche virtuale.**

VERNOCCHI

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

www.vernocchi.com

*Dotazioni standard su Defender X. **Esempio di Leasing JUMP+ su Defender 90 5 D250 MHEV AWD Automatico. Valore di fornitura: € 62.400,00 (IVA inclusa, esc. IPT); Anticipo: € 12.970,00 più spese di istruttoria € 427,00 e Bollo contrattuale € 16,00. Durata: 48 mesi; 47 canoni mensili da € 450,00 (escluse spese di incasso). Valore Futuro Garantito pari al Valore di riscatto: € 33.184,62; TAN fisso: 2,95%; TAEG: 3,43%; Interessi: € 4.904,62. Spese incasso € 4,27/canone; spese invio estratto conto € 3,22/anno. Importo totale del credito: € 49.430,00; Importo totale dovuto: € 54.548,19. Percorrenza: 80.000 km, costo supero chilometrico: € 0,25. Bonus di € 2.000 in caso di sostituzione di Defender con nuovo finanziamento. Tutti gli importi sono comprensivi di IVA. Offerta della Banca soggetta ad approvazione valida fino al 31/03/2021, riferita a vetture 21MY disponibili in Rete. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione precontrattuale e assicurativa presso le Concessionarie Land Rover.

Gamma Nuova Defender 90, valori di consumo carburante (l/100 km): ciclo combinato da 8,6 a 12,5 (WLTP). Emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato da 226 a 281 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.



ABOVE & BEYOND



LAND ROVER HYBRID



VULCANGAS

UFFICI:

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



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

VULCANGAS





VULCANGAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI

SOMMARIO

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| <i>8 Fumo di pipa</i> | <i>54 Filippo Magnani</i> |
| <i>10 Letti e ascoltati</i> | <i>56 Un PDF da record</i> |
| <i>12 Mariano Gennari</i> | <i>58 Imprenditori Oggi</i> |
| <i>16 Massimo Gottifredi</i> | <i>60 Marisa Lagrecacolonna</i> |
| <i>20 Marco Croatti</i> | <i>62 Camminate fotografiche</i> |
| <i>24 Daniele Morelli</i> | <i>66 Fabio Ronci</i> |
| <i>28 Bert Mauri</i> | <i>68 Le cure di mare</i> |
| <i>30 Cereria Terenzi</i> | <i>70 Le Perle di Daniela Effe</i> |
| <i>34 Memphis</i> | <i>72 Paolo Scarcello</i> |
| <i>38 Giuliana Tomassoli</i> | <i>74 Le fogheracce</i> |
| <i>40 Annalisa Teodorani</i> | <i>76 Crosta e Muliga</i> |
| <i>44 Lungomare</i> | <i>78 Dolceneve bio</i> |
| <i>46 Pesce lanterna</i> | <i>80 Michela Morosini</i> |
| <i>48 Alessandro Zaghini</i> | <i>82 Le ricette di Nonna Sissi</i> |
| <i>52 Monia Capiello</i> | |



Ritratti di Ennio Zangheri

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marialuisa Lu Bertolini
Giorgio Brici
Clara Capacci
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: Corso D'Augusto, 81
47921 Rimini
tel. 333 99 68 310

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

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

34



16



38



20



40



24



44



28



48



30



52



Vorremmo gioire per l'arrivo della primavera, ma in questo momento è tutto più difficile. Anche riuscire ad essere ottimisti. Eppure, dicono, bisogna guardare al futuro con fiducia cercando di metterci in testa che tutto quello che da oltre un anno a questa parte ci è caduto addosso passerà prima o poi. Purtroppo sono ignoti i tempi, mentre i rimedi seppur individuati restano asfissati da tempistiche e modalità quantomeno discutibili.

Premessa doverosa e necessaria, la nostra, per rendervi edotti delle difficoltà che coinvolgono anche il mondo dell'informazione, specie di quella che ama muoversi per raggiungere i personaggi da descrivervi e presentarvi. In questo mondo in cui spostarsi ora è un problema anche se fai due chilometri in più, ci accorgiamo delle difficoltà che si sono create quando si è davanti all'interlocutore: distanza, mascherina, occhiali (per chi li indossa) che si appannano, registratore e microfono da sanificare di continuo, ricorso inevitabile all'ormai dimenticato taccuino.

Ma ci siamo. Numero 30 per il nostro Geronimo Magazine. Cifra tonda con un altro sindaco che cerchiamo di farvi conoscere anche al di fuori della sfera istituzionale in cui si muove. Mariano Genari, in verità, una particolarità soprattutto politica ce l'ha: è l'unico primo cittadino targato 5 Stelle e allora per non lasciarlo troppo solo gli abbiamo abbinato anche il primo e unico senatore romagnolo dello stesso Movimento, quel Marco Croatti che fa la spola tra Roma e Rimini da più di tre anni. Insieme a loro tanti altri personaggi noti e meno noti, del mondo dello spettacolo e della cultura ma anche di una società che mai come oggi ha bisogno di punti di riferimento anche nell'ambito della nostra amata Romagna.

Uno l'abbiamo perso che è poco e ne siamo stati fortemente colpiti. Non solo per l'amicizia che mi legava a lui, ma soprattutto per l'amabilità di un uomo che ha saputo lasciare il segno ovunque sia apparso. Con la musica e con il sorriso, con l'umiltà e l'intelligenza, con il savoir faire tipico del romagnolo autentico: Raoul Casadei, alla cui memoria dedichiamo questo numero del nostro mensile, non ha certo bisogno delle nostre parole per attribuirgli il consenso e la notorietà di cui godeva. Ma ci piace pensare a lui perché la positività che gli si leggeva ogni volta che incontravi i suoi occhi possa divenire quel sentimento capace di trascinare tutti i romagnoli, giovani e meno giovani, verso l'uscita da questo tunnel nero in cui siamo tutti dentro da troppo tempo.

Buona lettura

Il direttore



FUMO DI PIPA 30

Roberto Sapio



Con l'avvicinarsi della primavera pare che si risvegli anche il peggio della natura umana

L'impressionante duplice omicidio di Bolzano potrebbe essere ritenuto la macabra evoluzione di questo distruttivo paradigma: un figlio che ammazza entrambi i genitori e ne butta i corpi martoriati nelle acque di un fiume, le famiglie che, dopo una apparente tranquilla convivenza, scoppiano a colpi di arma da fuoco o di coltello, madri che uccidono i figli; nipoti che massacrano i nonni.

Le cronache televisive e giornalistiche non passa giorno che non si dilunghino in raccapriccianti particolari su episodi del genere.

Un fiume di violenza e di sangue invade inarrestabile questo accenno di tepore primaverile.

Che cosa ha fatto perdere la solidarietà familiare e la tolleranza dei rapporti umani?

È difficile dirlo: forse l'egoismo imperante o la ricerca del proprio utile o la perdita della pietas che improntava i rapporti dei nostri antenati romani.

Forse la difficoltà di vivere in tempi in cui la morte è sempre più presente e minacciosa e la vita non è mai apparsa così precaria.

E che, di questi tempi, si aggroviglia sempre di più intorno alla radice marcia della mors tua vita mea.

Col conseguente disprezzo della esistenza altrui.

Che tempo è? si domandava Lucio Battisti in una delle sue, più riuscita, canzoni.

Certo non è il tempo dell'amore familiare e, più in generale, del rispetto della dignità e, come si è tristemente visto, della vita altrui.

Ma tutto questo basta a giustificare la furia sanguinolente che sembra essersi abbattuta sulla specie umana?

Le generazioni precedenti a questa hanno subito ben altre sofferenze - guerre, fame, malattie, soprusi di ogni genere - ma non hanno mai perduto il senso della propria umanità.

Anzi nelle prigioni e nei campi di concentramenti, oppure nei gulag, hanno avuto il coraggio e la forza di tirare fuori, anche a costo di punizioni estreme, il meglio di se stessi in tema di solidarietà, e di aiuto reciproco tra esseri umani ugualmente sofferenti e accomunati dalla stessa sorte di straniamento e di dolore.

Questo ricordo non vuole e non deve sembrare un paragone tra comportamenti di persone spaventate dalle vicissitudini che vivono o hanno vissuto, ma uno sprone ad affrontare con coraggio e fiducia un tempo obiettivamente difficile e gravido di pericoli e presagi negativi.



Gruppo CHD

Be inspired by our hospitality

business
leisure
meetings

QUALITÀ, PROFESSIONALITÀ, ELEGANZA

unite sempre ad un **SORRISO**

fanno delle strutture del Gruppo CHC
le mete ideali per un piacevole soggiorno
sia di lavoro che di vacanza...

H Milan Garibaldi Station
Milan Nord - Zara
Turin - Corso Francia
Genoa City
Bologna Fiera

BW Best Western PLUS CHC Florence

BWP PREMIER CHC Airport Genoa

BW Premier CHC Continental Venice
COLLECTION

CHD CHC Business Residence
Genova

www.gruppochc.it





LETTI E ASCOLTATI



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

La città dei vivi di Nicola Lagioia, Einaudi 2020

Nicola Lagioia nasce a Bari nel 1973. Ha sempre manifestato una grande passione per la scrittura. Con Minum Fax ha pubblicato *Tre sistemi per sbarazzarsi di Tolstoj*, con Einaudi *Occidente per principianti*, *Riportando tutto a casa* e *la Ferocia* (Premio Strega 2015). Fino al 2017 ha diretto *Nichel* la collana di narrativa italiana della casa editrice Minum Fax. Dal 2010 è una delle voci di Pagina3, la rassegna stampa culturale di Radio3 e dal 2017 dirige il Salone Internazionale del Libro di Torino. Nel 2020 pubblica *La città dei vivi* per Einaudi.

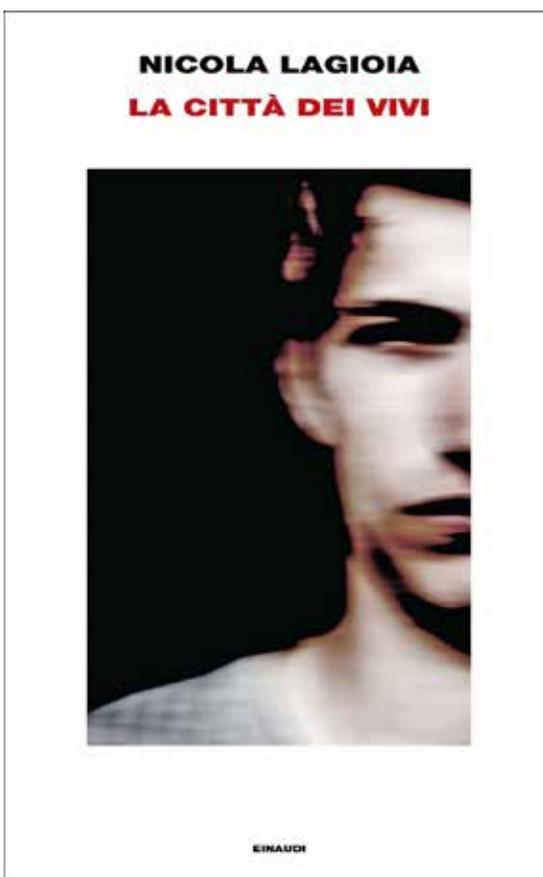
Il romanzo scaturisce da un reportage di Nicola Lagioia sul *Venerdì* di Repubblica, su uno dei casi di omicidi più efferati che ha scosso l'intero Paese. Siamo a Roma, in un appartamento di via Igino Giordani tra il Collatino e i Colli Aniene, nella notte tra il 4 e

il 5 marzo 2016, un ragazzo di borgata Luca Varani viene seviziato e torturato, morirà molte ore dopo, tra atroci sofferenze. Come in una docu-fiction Lagioia intervista i protagonisti della vicenda, raccoglie documenti e testimonianze, incontra i genitori di Luca Varani, intrattiene un carteggio con uno dei due colpevoli e ci descrive la loro discesa all'inferno, in una Roma capitale sempre più decadente, ostaggio della malavita e della cocaina.

Il primo a confessare l'omicidio è Manuel Foffo. A raccogliere le parole del figlio sul delitto, è il padre Valter, che non perde tempo. Chiama subito l'avvocato Andreano che si precipita a Roma a interrogare Manuel. Quando gli chiede: "Questa persona che avete ucciso chi è?" "Non lo so". "Non lo sai?" "Non lo so". "E perchè l'avreste ucciso?" "Non lo so. I motivi potrebbero essere tutti e nessuno".

Mentre Manuel confessa, in un hotel poco distante Marco Prato il suo complice, con la musica a tutto volume tenta il suicidio.

I due ragazzi quasi trentenni, come ci racconta Lagioia, appartengono a famiglie della medio-borghesia romana, il padre di Manuel, Valter Foffo, è un noto ristoratore di Roma. In una trasmissione televisiva difende il figlio a spada tratta, descrivendolo "un ragazzo modello. Un ragazzo contro la violenza. Un ragazzo molto buono, forse eccessivamente buono. E anche riservato. Un ragazzo con un quoziente intellettivo superiore alla nor-



ma". In realtà dall'intervista emerge un'immagine alquanto diversa di Manuel, assuntore di cocaina da almeno dieci anni, cosa di cui il padre era completamente all'oscuro, dipendenza dall'alcol, tanto da seguire una terapia di disintossicazione.

Marco Prato è figlio di Ledo, manager culturale tra i più stimati nel suo ambiente che ha con il figlio ottimi rapporti. Dopo un periodo difficile a Parigi e a Roma, Marco è uno dei più esuberanti della scena gay romana. Cura insieme a due soci a Colle Oppio un aperitivo (*A(h) però*). Incontra Manuel a capodanno in un party, si vedranno altre due volte compresa anche la sera dell'omicidio, in cui si sballano completamente consumando oltre 1500 euro di stupefacenti. Nella notte del 4 marzo, decidono di andare in giro per Roma alla ricerca di una "mar-

chetta" per porre in essere la fantasia dello stupro, "per fare del male a qualcuno." Non trovando nessuno Marco Prato contatta Luca Varani, sua conoscenza occasionale, con un messaggio *Whatsapp* lo invita a casa di Foffo promettendogli 150 euro in cambio di una prestazione. Luca è un ragazzo di 23 anni, di mestiere fa il meccanico, adottato da una coppia di coniugi romani, quando era appena un bambino. Arrotonda come può lo stipendio prostituendosi e spacciando piccole quantità di droga. Quando entra nell'appartamento di via Giordani non sa ancora cosa l'attende. Marco Prato lo accoglie, travestito da donna, con un cocktail corretto con uno stupefacente. Stordito dal drink, Luca comincia a stare male e mentre si dirige al bagno i due iniziano a colpire il giovane con coltello e martello. Dall'autopsia risulterà che gli sono stati inferti ben 107 colpi.

La criminologa Flaminia Bolzan definisce questo accanimento come "una manifestazione di satanismo inconsapevole, una forma di impazzimento a due che porta a quella che Robbe Grillet definisce spostamenti progressivi del piacere introducendo forme sadiche e masochistiche di orgasmo cocainico culminanti con l'omicidio".

Certo è che ai genitori di Luca tutto ciò appare incomprensibile e ritengono ingiusta la condanna a 30 anni di Manuel Foffo. Giuseppe Varani, il padre di Luca dichiarerà amareggiato "è a noi che ci hanno inflitto il *fine pena mai!*"

Suggestioni Musicali

Lontano lontano nel tempo è un album di **Luigi Tenco**. Nato a Cassine nel 1938. È stato un cantautore, attore poeta compositore e polistrumentista italiano.

Insieme a Fabrizio De Andrè, Bruno Lauzi, Gino Paoli, Umberto Bindi, Giorgio Calabrese, i fratelli Gian Franco e Gian Piero Reverberi e altri, fu uno degli esponenti della cosiddetta “scuola genovese”, un nucleo di artisti che rinnovò profondamente la musica leggera italiana a partire dagli anni sessanta.

Morì suicida a soli 28 anni in un albergo di Sanremo durante l'edizione del 1967 del Festival della canzone italiana.



Donna Ginevra è un album di **Ginevra Di Marco** pubblicato da Materiali sonori nel 2009. Da segnalare nel disco la presenza di brani firmati da Luigi Tenco (“Io sì”), da Pino Daniele (“Terra mia”) e da Silvio Rodriguez (“La Maza”). Ginevra nasce a Firenze nel 1970.

Agli inizi degli anni novanta è cantante negli Esp, ma il successo gli arriva nel 1993 quando partecipa come ospite nel disco *Ko de mondo* dei CSI.

Le sue qualità vocali la fanno subito notare e dal 1999 inizia una carriera da solista con la collaborazione di Francesco Magnelli anch'egli componente dei CSI.





di Cristina Barnard

MARIANO GENNARI

Il sindaco a 5 stelle di Cattolica



IO MARIANO VI RACCONTO DI ME

Mariano Gennari 59 anni, cattolichino purosangue da generazioni, viene da una famiglia di ortolani e agricoltori tracciata nel borgo di mare fin dal 1600.

Da sempre è appassionato di vino e di prelibatezze del territorio. Il suo formaggio in Foglia di Noce è stato recensito nel Golosario di Paolo Massobrio “*Le 100 cose più buone d’Italia*” per 5 anni consecutivi. Ha una innata capacità di comunicare ed entrare in empatia con le persone. Dote affinata nei 9 anni di gestione di un’enoteca a Cattolica, periodo in cui diventa anche sommelier di terzo livello e insegnante di degustazione alla Civica Università di Cattolica nonché ideatore di tante manifestazioni come Innesti Ascolti di Vino e Assaggi di Musica. Nel 2000 diventa responsabile vendite di una importante azienda vinicola marchigiana per l’Italia e la Svizzera e ci resta 18 anni”.

Sindaco Gennari, la sua è la storia di un affermato professionista prestato alla politica.

“Sono iscritto al Blog di Beppe Grillo dal 2007, attivista del MoVimento dal 2012 e cofondatore del MoVimento prima a Rimini e poi a Cattolica con Fabrizio Girometti e Davide Varotti. La candidatura del 2016 nasce

in solitaria come prevedeva allora il MoVimento. Tra le ragioni per le quali mi sono voluto impegnare in politica c’è anche il poter dare un futuro ai nostri figli, lavorando al futuro di questo Paese.

Con mia moglie Elena abbiamo due splendidi figli, Enricomaria di 19 che studia Antropologia Culturale e Matilde di 12 che fa equitazione, canto e teatro.

Grillo e Casaleggio amano ripetere “*È inutile che continui a lamentarti stando sul divano, alzati e fa qualcosa per il tuo Paese*”. Condividendo questo ragionamento mi sono messo in gioco per capire la complessa macchina comunale e provare a cambiare le cose.

Poi sono orgoglioso dal 2008 di essere a fianco di una persona speciale come il senatore riminese Marco Croatti che ha la mia stessa visione nel concepire questo impegno che portiamo avanti a testa bassa e con tanto lavoro”.

Pensavate di aggiudicarvi la vittoria?

“Assolutamente no. I pronostici erano tutti a favore di Sergio Gambini. Quando si è parlato di scegliere me ho accettato perché ero convinto di non vincere. Dal punto di vista professionale e personale è stato un cataclisma che mi ha rivoluzionato la vita. Ho dovuto lasciare il mio lavoro perché non era conciliabile col nuovo impegno a tempo pieno. Dal punto di vista della soddisfazione però è stata una cavalcata incredibile che ci ha visto trion-

fare al ballottaggio con il 56,32% delle preferenze contro il 43,68% dell'altro candidato”.

Primo grillino a guidare un Comune in Romagna.

“Si tratta della mia prima esperienza amministrativa. Mi è servito essere una persona combattiva e tenace nel portare a termine le cose. Quello che ho capito è che nella politica come nella vita se scegli di far parte di un progetto devi andare fino in fondo col massimo impegno e in massima collaborazione con la tua squadra.

E il segreto della mia Amministrazione riguarda due cose in particolare:

Non aver ceduto alle pressioni di tanti durante la campagna elettorale e aver presentato una lista di Consiglieri rivelatasi una scelta di buon senso che ci ha permesso di procedere spediti e di approvare Piani come il RUE Regolamento Urbanistico Edilizio o i POC Piani Operativi Comunali che si erano arenati con la precedente Amministrazione.

E l'aver lavorato con approccio manageriale che era l'unico modo che conoscevo. Ho cambiato 3 dirigenti su 4 e diversi funzionari all'interno del Comune dove l'età media piuttosto alta, scegliendo le persone che ritenevo necessarie ed opportune ai compiti. Penso in particolare ai giovani che dopo aver vinto i concorsi, si mettono a disposizione del cittadino con un approccio nuovo. Loro sono la speranza e la luce futura di questo Paese”.

Come vive le recenti turbolenze all'interno dell'universo grillino?

“Saluto con grande entusiasmo quello che Grillo ha chiamato il nuovo manifesto dei 5 Stelle, la nascita del MoVimento 2050, che a quanto mi si dice, sta arrivando. E al quale aderirò senz'altro. Un segnale che il MoVi-



mento si sta trasformando in partito con Giuseppe Conte, che come Presidente del Consiglio ha guidato il Paese nei suoi momenti più difficili, chiamato a tracciare la rotta.

Credo giusto che sia lui a dettare le strategie del MoVimento anche in questa fase che siamo al Governo con tanti altri partiti. Bisogna vigilare sulle scelte che verranno indicate e noi lo faremo.

In piccole realtà come Cattolica la differenza la fa la persona ma c'è sempre una base di elettorato che vota l'ideologia. Per noi, visto che anche in futuro non avremo alleanze né con la destra né con la sinistra, avere un simbolo con un partito solido alle spalle diventa importante”.

Il MoVimento 5 Stelle ha già avviato una rivoluzione copernicana nella politica italiana.

“Ha rotto gli equilibri tra i principali schieramenti di Centrosinistra e Centrodestra portando all'attenzione della scena temi importanti e conducendo battaglie epocali. Per esempio il Reddito di Cittadinanza, una misura di civiltà nel principio della giustizia sociale e delle categorie più deboli, che ci ha riportato in Europa. Poi il Superbonus 110%, un provvedimento di protezione e prospettiva per far ripartire l'edilizia ed efficientare gli edifici che porta un risparmio energetico sulla strada della transizione ecologica”.

Perché si ricandida?

“Perché 5 anni non bastano. Per portare a termine le cose un sindaco ha bisogno di 10 anni.

Di cosa andate fieri di questi 5 anni di amministrazione?

“Intanto sono contento di essere arrivato fin qui e aver prodotto tanti risultati.



Sono soddisfatto di aver portato la raccolta differenziata dal 56% all'80% e non era un passo facile.

Abbiamo abbassato il debito di bilancio e fatto investimenti in opere per 37 mln di euro con 75 cantieri in essere.

Per la cultura abbiamo quasi raddoppiato gli abbonamenti al Teatro della Regina e promosso tante manifestazioni culturali”.

Questo prolungamento delle tempistiche sulle date delle elezioni cosa vi permetterà di portare in cantiere?

Un progetto molto bello con il nuovo **CICLODROMO** e la pista per mountain bike nella zona montagnola adiacente al Parco della Pace.

Il rifacimento dell'antica **VIA PASCOLI**, il cuore storico della Regina, l'inaugurazione di tutta **VIA DANTE** e l'efficientamento della **PISCINA COMUNALE**. Lo **STADIO CALBI** è già stato riqualificato.

Per ultimo, ma è il progetto più importante, dopo anni di immobilismo e degrado, spero di dare presto l'annuncio del finanziamento al nuovo **PALAZZETTO DELLO SPORT**, al posto del vecchio bowling all'interno del VGS, che farà di quella struttura un impianto d'eccellenza non solo per Cattolica.

Per i prossimi 5 anni, se sarò rieletto, deve nascere un patto con la Città e in questo ci aiuterà anche il PUG Piano Urbanistico Generale che sta partendo, dentro al quale inseriremo anche il Piano di Mobilità Sostenibile che per la Regina è determinante. Il manifesto del programma vede in primis la ripartenza del **TURISMO** nel futuro post-pandemico e la messa a punto di una nuova **VIABILITÀ**. Tra i progetti più importanti di micromobilità c'è la **CIRCOLARE ELETTRICA**, strumento per liberare le strade e puntare su ciclabilità e pedonabilità.

Siamo pronti anche per la riqualificazione del cuore pulsante di Cattolica in **via BOVIO** e **via MANCINI**, il cui intervento non è più procrastinabile.

Le posso dire in anteprima che è stato approvato l'importantissimo progetto del **PARCHEGGIO INTERRATO** a 3 piani davanti al Comune che potrà ospitare circa

700 posti macchina. Anche la piazza antistante Palazzo Mancini sarà oggetto di restyling con più verde e meno cemento.

In autunno inizieranno i lavori per la realizzazione del **NUOVO LUNGOMARE RASI-SPINELLI** da parte della società che si è aggiudicata l'appalto, lo Studio Medaarch di Cava dei Tirreni. L'investimento di 4,2 mln di euro di cui un quarto a carico del Comune prevede la valorizzazione di elementi identitari del paesaggio e la riqualificazione del waterfront.

A settembre inaugureremo il **QUEEN'S CLUB CATTOLICA**, il nuovo complesso sportivo nell'area del vecchio Circolo Tennis di via Leoncavallo con un Presidente d'eccezione, Giorgio Galimberti, tennista azzurro ex Coppa Davis, che ha portato qui da San Marino la Tennis Academy.

Per lo sport la Regione ha presentato in cartellone due eventi importantissimi:

Il **GIRO D'ITALIA** che il 12 maggio dopo 43 anni torna nella nostra città nella 5^a tappa Modena-Cattolica.

La **OCEAN MAN** la più grande competizione di nuoto in acque libere su scala mondiale che si terrà il 24 e 25 settembre prossimi”.

Cattolica si sta portando sempre più verso una dimensione sportiva che aiuterà la destagionalizzazione turistica e vanterà tanti spazi rigenerati pensati per il benessere dei suoi cittadini”.

Sindaco, oltre al pragmatismo che mette nei progetti fa trapelare anche una visione romantica del futuro della città dove è nato e lavora.

“ Faccio mia la filosofia che era anche di Vincenzo Muccioli, fondatore di San Patrignano, quando piantò le viti sulla sua collina “*Se fai buone cose avrai buoni frutti*”. Qualsiasi lavoro va costruito solido alla base con il massimo della condivisione e dell'armonia.

La metafora della vite parla della necessità umana di avere radici e non tradirle. La vite richiede pazienza e duro lavoro. Nulla viene regalato e nulla si ottiene senza sforzo e volontà. Io non mollo e ci provo con tutte le mie forze”.



RIDE ON COLORS

MWC Marco Simoncelli



NEW SEASON
coming soon

MISANOCIRCUIT.COM



MASSIMO GOTTIFREDI

ci racconta il mondo di Atlantide



Incontriamo Il Presidente della Cooperativa Atlantide. Massimo Gottifredi ha ricoperto vari ruoli da Amministratore pubblico come Assessore al Turismo della Provincia di Rimini, Vice sindaco di Cattolica e Presidente di APT Servizi Emilia Romagna.

Massimo Gottifredi, cos'è Atlantide e di cosa si occupa?

Atlantide è una cooperativa che lavora nel campo dei servizi per l'ambiente, il turismo e la cultura. È nata nel 1990 facendo educazione ambientale, con itinerari in natura dove già si sperimentava una didattica attiva ed esperienziale, per quei tempi all'avanguardia, e negli anni ha ampliato il suo lavoro, sia in termini di servizi sia di persone coinvolte. Oggi ci rivolgiamo a un ampio pubblico, dalla scuola al cittadino, all'azienda, con progetti scuola, campagne di comunicazione e di sensibilizzazione sui temi della sostenibilità, progetti e iniziative di marketing territoriale, gestione di musei e luoghi atti a valorizzare ambiente e cultura del territorio. Il circuito AmaParco, una rete di oltre 20 parchi tematici che gestiamo in Emilia Romagna, lega realtà che fanno conoscere e valorizzano il territorio, e lo fanno attraverso possibilità di fruizione come escursioni e visite guidate a piedi, in bicicletta, in canoa, con barca

e battello elettrici e altri mezzi ecosostenibili. Alcuni di questi parchi sono centri visite del Parco del Delta del Po e del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, altri sono riconosciuti dalla regione Emilia Romagna come Centri di Consulenza per le scuole e altri sono nella rete dei Musei di Qualità della regione. Sono tanti gli ambiti in cui lavoriamo e per questo coinvolgiamo tante persone, tutte laureate ed esperte, che sono la vera forza di questa cooperativa. Lo devo sottolineare perché la passione è sicuramente quello che accomuna tutti e che si respira lavorando ad Atlantide!

Cosa rappresenta per voi il 2020 e quanto ha impattato la pandemia sul vostro lavoro?

Il 9 marzo 2020 Atlantide ha compiuto 30 anni e questa data, che ha segnato anche l'inizio della pandemia, resterà anche nel nostro lavoro come uno spartiacque tra un prima e un dopo. Il 2020 è per noi un anno di cambiamenti, dalla nuova sede aziendale, sempre a Cervia ma molto più moderna e confortevole, al rinnovamento della nostra immagine, a partire da due nuovi loghi, per Atlantide e il circuito AmaParco. Un cambio di passo e un lavoro step by step per rinnovare la nostra comunicazione aziendale. Ora ad esempio abbiamo in programma di rivedere il sito di Atlantide



Barca salina



Battello Ridracoli

e il nostro shop, rendendoli più facili e fruibili per i nostri clienti. Questa ventata di aria nuova è coincisa proprio con la pandemia, che inevitabilmente ci ha costretti a rivedere e ripensare parzialmente anche i nostri servizi. Il nostro lavoro si è spostato molto sull'online, a partire dall'esplosione della didattica a distanza, e ci siamo subito dovuti adattare e reinventare. Tra le novità nella didattica a distanza c'è un nostro nuovo format chiamato Incontri Impossibili, con il quale la classe attraverso uno schermo può incontrare ad esempio Dante Alighieri, Ulisse, Marie Curie e altri scienziati o importanti personaggi del passato. Una sorta di macchina del tempo con cui viaggiare, che unisce didattica e fantasia, sorprendente per bambini e ragazzi!

Per quanto riguarda il turismo, la pandemia ci ha costretti a tenere i parchi chiusi per molti mesi ma abbiamo anche assistito a un grande ritorno alla natura, all'esigenza di stare all'aria aperta e ad assaporare di più il territorio, da scoprire o riscoprire con occhi nuovi. Contiamo che questo desiderio resti anche in futuro



e crediamo fortemente che la natura sia la risposta. Per questo parliamo di sostenibilità e lavoriamo al fianco del Pianeta da oltre 30 anni.

Siete alla regia di grandi progetti scuola sul territorio, qual è la vostra forza?

Sicuramente la grande esperienza nel fare didattica, la capacità di stare al passo con i tempi e anche la possibilità di rivolgersi a

territori molto ampi, grazie a una macchina organizzativa strutturata, con professionalità preparate e specifiche per tutte le fasi del progetto, dalla progettazione alla segreteria organizzativa, dall'operatività in classe o a distanza al rapporto con il cliente.

Da anni gestiamo, insieme ad altri partner, il progetto scuola La Grande Macchina del Mondo del Gruppo Hera, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I e II grado del territorio servito dall'azienda, compreso il Triveneto, e nel 2020 ci siamo aggiudicati anche un altro importante e sfidante progetto della stessa azienda, un pozzo di scienza. Con i progetti scuola usciamo anche dalla nostra regione: in



Incontri impossibili



Dante - Incontri impossibili



Educazione ambientale



questo momento lavoriamo nelle Marche con clienti come ATA Rifiuti di Ancona, siamo riferimento per ASVO di Portogruaro e Conad.

In questo momento l'educazione ambientale e le campagne di sensibilizzazione sono fondamentali, per trasmettere concetti di sostenibilità e le tematiche dell'Agenda 2030, e provare a innescare il cambiamento a partire dai giovani. Anche le linee di programma del nuovo Governo del Paese suggeriscono di investire nelle competenze, nella conoscenza e nei progetti necessari a una transizione ecologica, che è il nostro futuro.

Vi state espandendo anche con la gestione di nuove realtà museali, c'è qualche novità?

Partecipiamo alla gestione del Patrimonio ambien-

tale e culturale e lo facciamo attraverso i bandi pubblici che, in diversi casi, vinciamo grazie a una logica di sviluppo a rete, integrato con le risorse del territorio, che siamo abituati ad applicare. Abbiamo però bisogno di innovare gli strumenti di relazione con le Pubbliche Amministrazioni.

Crediamo che sia ora di applicare le nuove forme speciali di partenariato pubblico/privato già previste dalla legge, per allargare l'orizzonte dei progetti e qualificarli considerando anche l'impegno delle imprese negli investimenti per la riqualificazione del Patrimonio culturale e ambientale a medio e lungo termine. Si può fare, in qualche posto d'Italia già si fa e ciò permette di stabilire una relazione nuova, sostenibile e durevole nel tempo che porta vantaggi a tutti, turisti e cittadini.



Visita casa farfalle



Attività didattica

V O L V O

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

Volvo XC40 Recharge Plug-in Hybrid



VOLVOCARS.IT

Volvo XC40 Recharge Plug-in Hybrid. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo 2,5 l/100km. Emissioni CO₂ 57 g/km. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova 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



di Vittorio Pietracci

MARCO CROATTI

Non solo 5 Stelle, un senatore al lavoro per tutta la Romagna

All'epoca dell'inizio del suo mandato, il 23 marzo del 2018 con contestuale ingresso a Palazzo Madama eletto nella Circoscrizione Emilia-Romagna per il Movimento 5 Stelle, Marco Croatti aveva 45 anni e ora ne ha tre in più, 48.

Nato e cresciuto al Borgo San Giuliano di Rimini e Borgo Marina, ha conseguito il Diploma accademico di Decorazione sperimentale presso l'Accademia di Belle Arti di Ravenna, nel 1996. Ha lavorato per anni nell'impresa di famiglia, RiminiColor Snc, nel settore della fotografia, da 20 anni lavora per So.di.fer. S.r.l. di Santarcangelo gestendo marketing, sviluppo e immagine aziendali.

Per passione si occupa di fotografie videomaking al servizio della comunità, realizzando reportage e video documentari di carattere sociale. È sposato con Sonia Casadei e ha due figli, Mattia e Luca. Ama giocare al calcio e quando si prende a cuore qualcosa arriva sempre in porta.

Nella XVIII Legislatura fino ad oggi è stato primo firmatario di numerosi decreti legge tra cui:

“Modifiche al decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, e al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, in materia di applicazione della direttiva 2006/123/CE al commercio sulle aree pubbliche, e disposizioni per la promozione e riqualificazione del commercio al dettaglio su aree pubbliche”.

“Distacco dei comuni di Montecopiolo e Sassofeltrio dalla regione Marche e loro aggregazione alla regione Emilia-Romagna, nell'ambito della provincia di Rimini, ai sensi dell'articolo 132, secondo comma, della Costituzione”.

“Disposizioni in materia di rilancio della produzione di autocaravan e del turismo all'aria aperta”.

“Disciplina della professione di guida turistica”.

Lo abbiamo incontrato nell'ufficio che ha nella sua città insieme alla collega Giulia Sarti aperto di recente in via Patara, zona centro storico. Una location spaziosa ed accogliente, fruibile ed aperta a tutti sempre nei limiti concessi in questa fase della nostra vita dalla pandemia in corso.

Senatore, cominciamo dalle ultime news nazionali: sta arrivando Conte a tirar fuori il Movimento da una situazione difficile e dalla perdita di consensi. Come la vede?

“Per suo stesso nome il Movimento è... movimento. Dopo gli Stati Generali che hanno sancito la nostra nuova organizzazione abbiamo proseguito nel percorso intrapreso già prima delle ultime Regionali avviando nuove linee di ricostituzione lavorando sempre pubblicamente sul



programma. L'entrata in scena di Conte fa parte di questo cambiamento forti dell'esperienza di Governo: una persona importante con un'esperienza importante”.

Ma le motivazioni che hanno portato alla nascita del Movimento sono sempre quelle...

“Certo che sì. Siamo nati come forza che ha messo sempre al centro i temi e i cittadini, in questi anni ci siamo battuti e ci stiamo battendo per fare qualcosa di diverso in un Paese che aveva bisogno di cambiamento. Il nostro è un contenitore di idee e di proposte che tiene insieme tante anime provenienti da tutte le parti della società spinte dalla volontà di

cambiare”.

Se lei dovesse tirare le somme di questi primi tre anni anche come membro della decima commissione permanente (industria, commercio e turismo) che voto si darebbe?

“In questo primo periodo sono due i disegni di legge da me presentati: uno sul distacco dei comuni di Montecopiolo e Sassofeltrio dalla regione Marche e loro aggregazione alla regione Emilia-Romagna, nella provincia di Rimini e l'altro sulla promozione e riqualificazione del commercio al dettaglio su aree pubbliche. Insieme al Movimento 5 Stelle ho portato avanti numerose battaglie per il territorio, tra cui un'iniziativa di successo per impedire la creazione di un grande centro commerciale a Misano Adriatico da 32mila metri quadrati.

Il risultato è arrivato dopo un triennio di interrogazioni comunali, regionali e parlamentari. Nel 2020 la provincia di Rimini ha bocciato il centro commerciale, non sottoscrivendo l'accordo di programma e confermando tutte le criticità da me evidenziate unitamente agli attivisti, consiglieri comunali e regionali. Fare rete, creare sinergie, coinvolgere la società civile del territorio stesso sono state le chiavi dell'iniziativa”.

E il nostro caro e indispensabile turismo?

“Ho partecipato alla stesura del Decreto Rilancio per ovviare ai danni causati dalla pandemia. Tra le modifiche, l'abolizione della prima rata IMU 2020, messa a disposizione di un credito d'imposta pari al 60% per il turismo, stop alla tassa di occupazione di suolo pubblico per gli esercenti, creazione del Bonus Vacanze, il Superbonus 110%, Patto per l'export e istituzione del Fondo Turismo per rilanciare l'intero settore”.

Vero che per lei si adatta alla perfezione il detto nemo propheta in patria?

“Direi proprio di sì. Non riesco a capire perché ma in questi anni di mandato senatoriale ho lavorato con tutte le città della provincia, tranne una: Rimini. Non so perché, ma mai nessuno dell’amministrazione comunale si è interessato con me di questioni che pure avrebbero riguardato non solo il territorio confinante ma soprattutto il capoluogo. Per fare un esempio al tavolo della Statale 16, che pure era una delle questioni più importanti, mancava solo Rimini: non c’era né il sindaco né alcuno dei suoi interlocutori. Stesso discorso vale per la Statale 9 a Santa Giustina, la variante-bretella che dovrebbe allargarsi e che coinvolge anche il depuratore. Bene, anche lì un grande lavoro con i comitati, ho raccolto le loro necessità e le ho portate a Roma ma mai sono stato coinvolto dall’amministrazione comunale. E le assicuro che per un riminese tutto questo non è bello”.

E nemmeno a farlo apposta sta per arrivare il voto delle amministrative dove proprio a Rimini il Pd sembra diviso e confuso...

“Noi certamente ci saremo e ci saremo al 100%. Quello che è successo in passato è superato, le criticità organizzative del M5S sono state risolte con il ruolo dei Facilitatori e siamo pronti. Ora bisogna capire ancora quale sarà la strada da seguire ma l’apertura dell’ufficio proprio qui a Rimini non è casuale”.

Parliamo di uno dei grandi temi di dibattito di questo periodo a Rimini. L’eolico al largo della costa. Cosa ne pensa?

“Un progetto che, così com’è, ritengo troppo impattante da un punto di vista paesaggistico per la vicinanza dalla costa, oltre a presentare rischi per la navigazione. In questi mesi ho avuto modo di approfondire il tema in tutte le sedi: attraverso incontri con la società Wind 2000; a Roma presso il Ministero dello sviluppo economico; al Ministero Infrastrutture e Trasporti; in Capitaneria di Porto. Sono stato l’unico rappresentante politico ad avere presentato

ufficialmente osservazioni alla Capitaneria in merito alla richiesta di concessione demaniale per il progetto; in esse ho elencato una serie di riserve che ho poi ribadito in sede di Conferenza dei servizi. Tutto questo mentre altre forze politiche cercavano facile consenso sui media opponendosi al progetto ma senza fare assolutamente nulla, con un approccio strumentale e pretestuoso”.

“Ritengo che l’eolico offshore sia una opzione importantissima e fondamentale che deve portare il nostro Paese ad una urgente transizione energetica. Ed è per questa ragione che non possiamo semplicemente bocciare il progetto eolico tout court ma dobbiamo provare a studiare soluzioni. A mio avviso è possibile conciliare quelli che sono due aspetti apparentemente in contraddizione: salvaguardare l’ambiente e proteggere i nostri paesaggi. Il compromesso più ragionevole è quello di costruire questi impianti offshore più lontani dalla costa ma soprattutto attendere il PiTesai che aiuterà i Comuni ad affrontare questo percorso. Spingersi oltre le 12 miglia, così come avvenuto per alcune piattaforme di estrazione di idrocarburi grazie ad accordi bilaterali (già esistenti) con i paesi sull’altra sponda dell’Adriatico. In questo senso tenterò di costruire un percorso condiviso, coinvolgendo il Governo, che possa portare alla realizzazione di questi impianti superando i comprensibili timori delle comunità locali e dei comuni interessati”.

Ricordo che nel 2015, ancor prima che lei si candidasse, realizzò qualcosa di molto importante sul tema gioco d’azzardo...

“Una mappatura di tutte le sale slot della città di Rimini. Presentammo una mappa di 3 metri con ben evidenziati i pallini rossi su ogni punto in cui erano presenti quelle macchinette. Abbiamo girato tutti i comuni della provincia, cercando di sensibilizzare per aiutare i ragazzi perché il rischio più grande è proprio per loro. E poi, quando ho avuto ancora più voce in capitolo, mi sono battuto perché nel decreto Dignità venisse tolta dalla televisione la pubblicità che richiamava il gioco d’azzardo assieme ai colleghi En-



drizzi e Mantero. Un lavoro enorme, ben riuscito perché oggi di quelli spot non c'è più traccia”.

Rimpiange qualcosa degli inizi?

“Contribuivo con le mie capacità alla crescita del Movimento nella mia città e ovunque ce ne fosse bisogno, davo una mano e mi impegnavo. Tanta passione, tanti incontri, tanti confronti e anche tanti scontri. Normale, tutto nella prassi. Non dimentico Camporesi e Tamburini, allontanatisi poi. Il primo a livello professionale, il secondo un instancabile lavoratore capace di costruire e coinvolgere. Non rimpiango nulla, assolutamente. Anzi. Mi è servito a crescere e a credere in qualcosa di diverso”.

Non ci siamo dimenticati della pandemia. Purtroppo era e resta un tema molto attuale...

“È un momento molto delicato e in continua evoluzione, si può dire che abbiamo fatto scelte sbagliate ma non si può dire che abbiamo sottovalutato la situazione, il Paese è da mesi sotto grande pressione su tutti i fronti.

La curva epidemiologica continua a peggiorare ed è prioritario tutelare il sistema sanitario e la vita delle persone, questo comporta scelte difficili che noi convintamente sosteniamo.

In questa fase ricevo continuamente sms non di critica ma di disperazione. Tanti provano un senso di ingiustizia per la chiusura di ristoranti, bar e palestre che, nonostante abbiano seguito alla lettera le prescrizioni volute dal governo e speso soldi per attuarle, si ritrovano a chiudere le loro attività. È comprensibile ma in questo momento possiamo solo cercare di ristorare chi ha subito queste misure. Purtroppo potremmo non riuscire a raggiungere tutti, c'è chi afferma che in 8 mesi dovevamo porre rimedio a tutto questo e velocizzare l'iter, ma la macchina che abbiamo ereditato è questa, la stiamo migliorando e cerchiamo di farla funzionare al meglio cercando di garantire la pace sociale con varie misure di sostegno e qui voglio ricordare la misura del Reddito di cittadinanza fortemente volta dal M5S e che sta aiutando 2,5 milioni di italiani in questa crisi drammatica. Le manifestazioni di questi giorni, che in altri Paesi europei sono iniziate da settimane, sono comprensibili, non vanno catalogate come odio ma legittima rabbia e frustrazione che abbiamo il dovere di ascoltare e rispettare.

Chi politicamente strumentalizza e soffia sul fuoco della rabbia si dovrebbe vergognare. Persone che anche nella mia città cercano visibilità, forse in vista delle prossime amministrative, con attacchi violenti senza però avanzare alcuna proposta. Bravi a criticare e a distruggere, molto meno a costruire. Ci accusano di non avere sistemato sa-

nità e trasporti in questi mesi ma nessuno ricorda mai la situazione che abbiamo ereditato, con i pesantissimi tagli alla sanità, 37 miliardi, compiuti negli ultimi lustri dai governi che ci hanno preceduti oppure le feroci privatizzazioni al trasporto pubblico.

Da tempo stiamo compiendo un grande lavoro e stiamo iniziando a raccogliere i frutti, ma nessuno può aspettarsi miracoli in così poco tempo. Non significa fuggire dalle responsabilità o evitare di ammettere errori che certamente sono stati commessi, ma leggere la realtà dei fatti.

E guardare quello che succede in Francia, Germania, Spagna, Inghilterra fa comprendere come queste enormi difficoltà siano presenti ovunque, anche in Paesi considerati da sempre esempi di efficacia e buon governo. Davvero sono tutti incapaci o c'è una difficoltà oggettiva di gestione di questa pandemia?

Le categorie economiche che rivendicano ascolto e aiuti meritano la massima attenzione e sostegno, ma ricordiamoci che usciremo da questa grave emergenza solo collaborando uniti e coesi e non muovendo attacchi strumentali e scomposti. Il decreto ristori dell'ottobre scorso è stato il primo passo a cui seguirà a breve il Decreto sostegno che può dotarsi di 37 miliardi, rallentato dal comportamento egoista di Matteo Renzi.

Aiutare e supportare i Comuni, non solo in questa fase delicata dell'emergenza sanitaria, vuol dire garantire i servizi essenziali ai cittadini e contribuire a migliorare la qualità della vita di tutti noi. Per questo gli aiuti e gli sgravi alle imprese non devono penalizzare gli enti locali e pesare sui bilanci comunali”.

Abbiamo parlato per più di due ore con Marco Croatti nell'accogliente ospitalità con la quale siamo stati accolti. Abbiamo conosciuto una persona in gamba, che ha poco del politico e che ha molto dell'essere uomo, tipica figura del Movimento 5 Stelle che ha traghettato a Roma gente comune, che prima di impegnarsi faceva altri lavori e che ora si dedica a quel popolo di cui ha sempre fatto parte. Tanti argomenti sono rimasti fuori per questioni di spazio, tanti aneddoti, tante curiosità, tanti riferimenti.

Ne citiamo uno perché siamo in presenza dell'unico sindaco della provincia targato 5 Stelle: Mariano Gennari da Cattolica, con il quale lo stesso Croatti ha un rapporto fiduciario e di amicizia ben consolidato e che lo ha portato ad impegnarsi molto per l'intera vallata del Conca senza peraltro dimenticare il resto del territorio. Al giovane senatore con i capelli bianchi auguriamo il buon lavoro: ne ha bisogno lui, ma ne abbiamo bisogno anche noi.



Con la moglie Sonia Casadei



Con Giulia Sarti e Mariano Gennari



OCEANMAN
WE ARE OPEN WATER SWIMMING
CATTOLICA
EMILIA ROMAGNA - ITALY



25 | 26

SETTEMBRE 2021

oceanman-openwater.com





di Lorenzo Muccioli

DANIELE MORELLI

Il mio sogno? Far tornare a splendere Palazzo Corbucci

Il quadro epidemiologico legato al Coronavirus nelle ultime settimane ha subito una recrudescenza. Nel clima di incertezza legato al periodo, in tanti si chiedono che ne sarà degli eventi estivi in programma nella nostra Provincia. A San Giovanni l'evento principe è senza dubbio la Notte delle Streghe: quali sono le vostre impressioni? “Come amministrazione comunale - spiega Daniele Morelli, sindaco di San Giovanni in Marignano - ci stiamo confrontando proprio in questi giorni con le associazioni del territorio e i commercianti per fare il punto della situazione. Vogliamo che tutte le decisioni assunte su questo fronte siano condivise nella maniera più ampia possibile. La nostra intenzione è quella di confermare questa importante manifestazione, che segna in un certo senso l'inizio della stagione estiva e funge da volano turistico ed economico non solo per il nostro Comune ma anche per l'intera Valconca. Stiamo alla finestra, aspettando di vedere come si evolveranno le condizioni dal punto di vista sanitario e delle limitazioni in vigore per la prevenzione del contagio. La speranza è che ci sia la possibilità, anche da un punto di vista normativo, per lo svolgimento della Fiera. Certo, non potrà essere la Notte delle Streghe a cui eravamo abituati nel mondo pre-Covid, e sarà necessario adottare diversi accorgimenti, pur mantenendo intatta la magia legata ai riti e alle tradizioni popolari che da sempre accompagnano la rassegna”.

Notte delle Streghe a parte, quali sono le altre iniziative a cui state lavorando?

“La pandemia purtroppo ha fermato completamente la programmazione del Teatro Massari, affidata già da tempo alla Compagnia del Teatro Europeo Plautino. Siamo vicini agli operatori dell'arte e della cultura e la nostra speranza è che in estate ci siano le condizioni per recuperare, almeno parzialmente, alcuni spettacoli, che si svolgeranno in un contesto all'aperto, nell'arena alle spalle del nuovo municipio che dispone, in linea con i protocolli di sicurezza, di oltre 200 posti a sedere. In cantiere anche una rassegna letteraria con autori noti e del nostro territorio”.

Durante i mesi difficili del lockdown, San Giovanni e i suoi abitanti hanno dato prova di grande compattezza e unità: cosa vi ha lasciato in eredità quel periodo e in che modo questo vi sta aiutando ad affrontare l'attuale emergenza?

“Per fortuna la nostra realtà ha potuto contare, fin dai primissimi giorni dell'epidemia, su quella che è da sempre una delle nostre grandi ricchezze: un tessuto sociale composto da numerose associazioni di volontariato e del terzo settore che da sempre si prodigano per il bene della comunità. Così è stato fin dal mese di marzo 2020, con i volontari e i semplici cittadini che sono scesi in campo per dare una mano all'amministrazione comunale, contribuendo ad esempio alla distribuzione delle mascherine e dei generi alimentari alle persone anziane o disabili, ma anche con raccolte fondi che hanno dimostrato una volta di più quanto sia grande il cuore dei marignanesi. La loro generosità ha permesso di raccogliere oltre



Giunta Comunale San Giovanni in Marignano

6mila euro destinati al Fondo per l'emergenza istituito dal Comune. Lo stesso Comune ha poi deciso di mettere in campo risorse economiche a sostegno delle famiglie e delle imprese, le due categorie forse maggiormente colpite dagli effetti economici legati alla pandemia. Con la manovra sociale Obiettivo Famiglia, per un valore complessivo di oltre 100mila euro, abbiamo offerto sostegno a oltre 150 nuclei in condizioni di bisogno, con buoni spesa e contributi per l'affitto e le bollette. L'amministrazione comunale sta programmando, anche per il 2021, nuove misure per il contrasto della povertà. Sono invece 52 le domande pervenute nell'ambito di Obiettivo Impresa, la manovra rivolta invece alle aziende e alle attività economiche che, a seguito dei vari Dpcm, sono state interessate da chiusura o hanno visto diminuire i loro fatturati.

Altrettanto importante è stato il progetto regionale per il superamento del divario digitale e la didattica a distanza, che ha permesso, grazie alla collaborazione del distretto che ha coordinato il bando per tutto il territorio, la donazione di tablet e computer destinati a famiglie in possesso di determinati requisiti Isee”.

Per Daniele Morelli si tratta del mandato conclusivo da sindaco di San Giovanni in Marignano: qual è il progetto per il quale vorrebbe che la sua legislatura fosse ricordata?

“Non mi piace che il ricordo di questa legislatura sia legato solamente al nome del sindaco. Come amministratore faccio parte, prima di tutto, di una squadra, composta da assessori, consiglieri comunali e da tutti i dipendenti della macchina comunale. Non finirò mai di rimarcare l'importanza di lavorare in un team affiatato e unito. Ciò detto, come Giunta comunale in questi mesi ci stiamo focalizzando tantissimo sulla riqualificazione del centro storico. Il sogno nel cassetto, per il quale ci stiamo adoperando di concerto con la Regione Emilia - Romagna, è il restauro di Palazzo Corbucci, vero e proprio



Palio pigiatura

gioiello marignanese, che vorremmo riportare all'antico splendore, trasformandolo in un grande contenitore turistico destinato ad accogliere le eccellenze del territorio della Valconca, e quindi in uno splendido biglietto da visita non solo per San Giovanni ma anche per i Comuni a noi vicini. Altre opere importanti sono quella per il prolungamento di via Brenta e il potenziamento della nostra offerta scolastica con la realizzazione di 25 nuove classi con il progetto Scuola Innovativa”.

Sorprende che una piccola realtà come San Giovanni, con poco più di

9mila abitanti, si sia particolarmente distinta negli ultimi anni sul fronte sportivo: qual è il segreto?

“Abbiamo diversi fiori all'occhiello in campo sportivo. Uno di questi, forse il più noto, è l'Omag, la nostra squadra di volley femminile che milita nel campionato di A2. Abbiamo poi la Nuova Polisportiva A. Consolini, che copre numerose discipline sportive e ha permesso a tanti atleti locali di conseguire risultati importanti: tra questi mi fa piacere citare, per la loro passione e la giovanissima età, Giovanni Frattini, che a febbraio si è laureato campione italiano di giavellotto, Yoro Menghi che si sta specializzando nelle prove multiple e Elena Gabellini giovanissima atleta nel getto del peso. Altra eccellenza è rappresentata dalla Marignanese Calcio, che lo scorso anno ha conquistato la promozione in Serie D e perfezionato un nuovo progetto insieme al Cattolica Calcio.

Uno dei punti di forza dello sport marignanese è la società calcistica Accademia Marignanese che nel settore giovanile può vantare oltre 200 baby calciatori. Senza dimenticare infine tutte le altre realtà presenti sul nostro territorio e che contribuiscono alla promozione della cultura sportiva soprattutto in ambito giovanile. Tutte queste giovani e attive realtà confermano un impegno importante verso l'attività motoria di base, quale elemento fondamentale per una crescita sana sia a livello caratteriale, che comportamentale e fisico.”

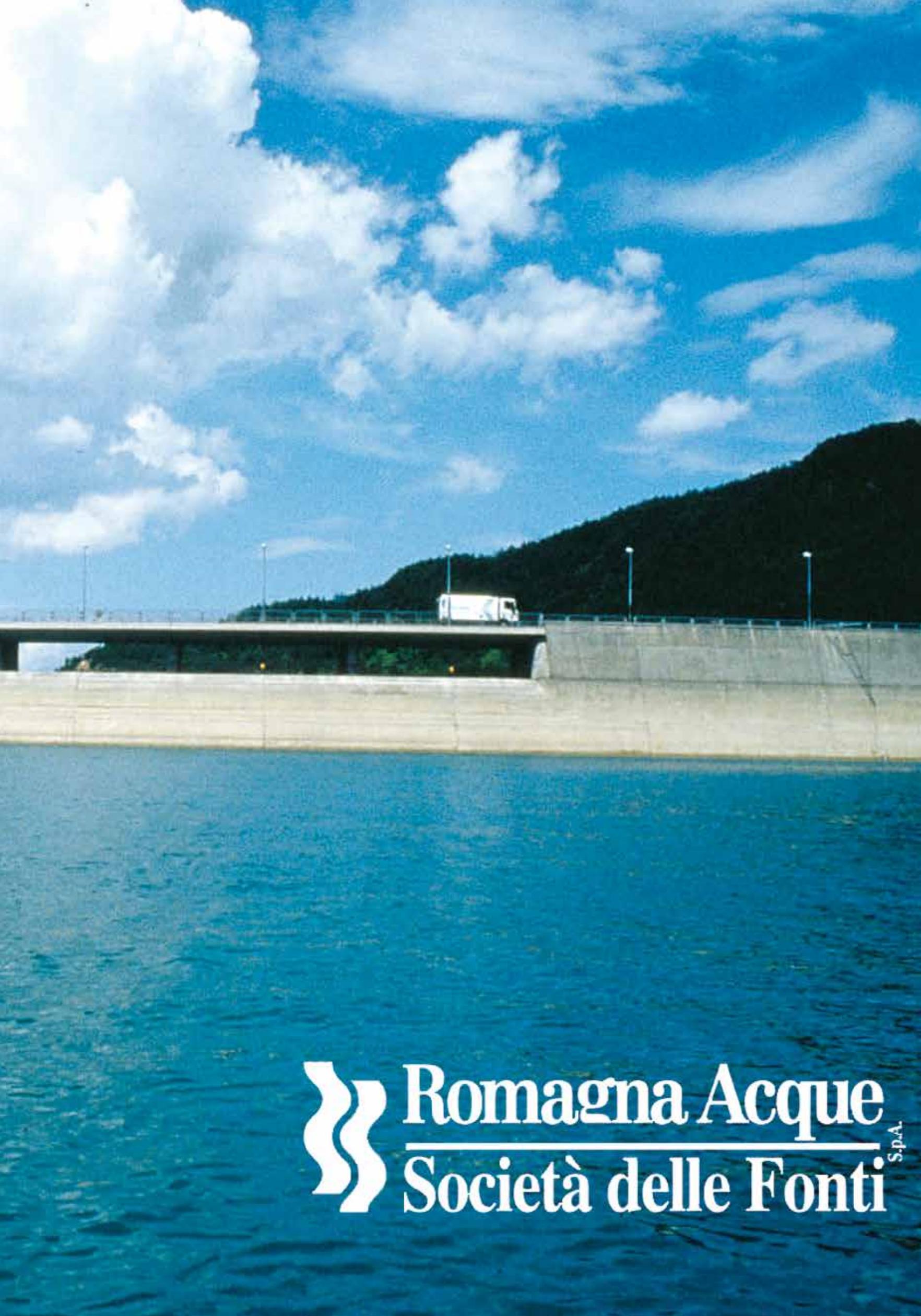


Sindaco e assessore



Banda San Giovanni in Marignano





 **Romagna Acque**

Società delle Fonti S.p.A.



di Cristina Barnard

BERT MAURI

quella del mare è una malattia contagiosa

Un giorno di sole tiepido di inizio marzo Enrico Fabbri, patron della Vulcanogas mi porta sulle colline di Montescudo a conoscere un personaggio straordinario.

Bert Mauri, un mito della cultura velica dell'Adriatico con esperienza in tutti i generi di navigazione, scuola di vela, crociere charter, regate, oggi geniale costruttore di nicchia di barche ed accessori in carbonio.

I due sono amici da molti anni. Bert gli ha costruito due barche Ami 30 di 10 metri a marchio Vulcanogas. La prima progettata da Alberto Fiorenzi con l'azienda di Enrico come sponsor, vincerà tutte le regate del circuito Open in doppio e in equipaggio in Adriatico e nel Tirreno. La seconda come barca personale vincerà la Pesaro-Rovigno alla prima uscita.

Bert Mauri, è stato negli anni '90 un grande velista, cresciuto come dice lui con la *"malattia del mare"* così contagiosa da attaccarla al figlio Francesco oggi boat builder molto apprezzato nel mondo della vela.

Ancora giovane Bert modifica e rende imbattibile il suo Juno, una barca di 15 metri che allunga a 16,20 per ottimizzare la velocità e per la quale nel 1989 realizza la prima ruota del timone in carbonio. Come skipper di Juno vince velocissimo 3 regate consecutive della Corfù-Rimini-Corfù, la Mille Miglia dell'Adriatico, la gara di vela d'altura più lunga del Mediterraneo organizzata dal Circolo Velico Riminese.

Commenta i suoi successi con la semplicità dei grandi *"Va là, è roba del secolo scorso. Però devi sapere che in Adriatico vince chi mangia le tagliatelle calde non chi arriva ultimo e poi si porta a casa la Coppa. In quegli anni eravamo un gruppo molto affiatato, io praticamente vivevo sulla barca e la tenevo sempre perfetta anche se noi eravamo abbastanza smanati mentre gli altri equipaggi erano tutti tirati e vestiti tecnici. C'è una foto della partenza di una Corfù che è passata alla storia qui da noi perché nel nostro equipaggio, abbastanza spartano, uno ha i calzoncini corti, quell'altro le calze ai piedi. Ma se il vento era buono non ce n'era per nessuno"*.

Bert con un giovanissimo Max Sirena



Dopo la nascita del figlio Francesco smette di navigare e si trasferisce in collina, a Vallecchio di Montescudo, dove *tira su* un cantiere di costruzioni in composito accanto alla casa dove abita con la moglie e il figlio. Bert è un costruttore atipico affascinato dalla sperimentazione e dall'aspetto artigianale del lavoro. Molte delle soluzioni innovative che ingegna e che gli valgono una selezionatissima clientela di armatori importanti, velisti esigenti o appassionati come lui che quando hanno l'idea di un progetto particolare, si affacciano al capannone di Bert e glielo propongono. Quasi sempre lui sviluppa modifiche o accorgimenti particolari in corso d'opera senza troppi disegni tecnici o calcoli matematici. Bert

possiede l'istinto, la conoscenza consolidata negli anni in cui ha solcato i mari come skipper quando si inventava soluzioni lì per lì per rendere vincente la sua barca che sulla carta risultava inferiore alle altre.

Un'esperienza ventennale che lo porta a realizzare barche, parti per mega yacht, accessori di alta qualità e pregio dalla progettazione alla realizzazione senza passare per fornitori esterni. Come mi racconta divertito *"Da me vengono tutti quelli che vogliono la barca particolare. Non penso mai che una cosa non si possa realizzare e mi metto all'opera sempre con la massima attenzione alla sicurezza. I pezzi difficili sono il nostro pane. Noi siamo conosciuti per farti in un minuto il preventivo saltando la burocrazia ma impegnandoci per rispettare molto le consegne, cosa che nel nostro mondo non è tanto facile"*.

Nel tempo ha realizzato 3 prototipi di Mini 650, i piccoli siluri oceanici, poi per il circuito Class 40 ne costruisce 4 disegnate da Sam Manuard architetto navale francese suo amico. Una di queste, il Bet 1128 ha portato il velista sardo Gaetano Mura alla vittoria della Parigi-Montecarlo e al secondo posto nella Rolex Middle Sea Race. Inoltre Calaluna, straordinaria creatura di Bert su progetto di Sam Manuard si aggiudica, a 10 minuti dalla terza, il quarto posto alla Rhoute du Rum, che è la regata transatlantica in solitario senza scali né assistenza

che si svolge ogni 4 anni tra Saint Malo porto francese e Guadalupe, nelle Antille francesi.

Sono famose le sue ruote del timone realizzate in 14 diametri diversi, dalla più piccola di 70 cm fino a quella da 205 cm. Poi gli alberi in carbonio che mi spiega “Possiamo realizzare qualsiasi forma perché usiamo lo stampo maschio in polistirolo a perdere e lavoriamo tutto sotto vuoto. Il carbonio è leggero, rigido e resistente. A parità di peso tiene 7 volte più dell'acciaio. È il materiale ideale per costruire pezzi su misura e, come si dice adesso, di design. Facciamo moltissimi boma anche del tipo Park Avenue, passerelle, supporti per radar e strumenti, scalette. Abbiamo clienti importanti che si fidano di noi, molti sono di casa come il dott. Loro Piana per il quale abbiamo fatto dei pezzi per il Baltic My song, la più bella barca a vela del mondo che lo scorso dicembre di ritorno dai Caraibi e' stata sbalzata fuori dal cargo che lo trasportava durante una tempesta nel Golfo del Leone. Molti arrivano con grandi macchinoni, un po' rigidi e impostati poi capita che se è l'ora di pranzo li invitiamo a fermarsi da noi e di lì, molto alla buona, nascono rapporti di amicizia. Tutti i nostri clienti sono anche nostri amici. Spesso diciamo 16 barche 15 amici perché Enrico (Fabbri) ne ha volute due”.

Su ordinazione Bert e Francesco danno forma a pezzi perfetti. Anzi ci tiene a precisare che “Io ho sempre un approccio a spanne, mi fido del mio occhio, Francesco invece è precisissimo”.

E non posso fare a meno di notare quanto sia orgoglioso del suo ragazzo oggi ventottenne “Fin da piccolino è cresciuto sulle barche, la domenica andavamo in giro con la barca di Enrico, aveva 6 o 7 anni, lo mettevano al timone e andava quasi dritto. Oggi lavoriamo insieme ma io gli dico sempre va via, fatti altre esperienze, ma so che gli piace stare qui con me. La qualità della vita è importante, noi sgobbiamo molto ma ci divertiamo anche. C'è anche un tavolo da ping pong nell'altro capannone per rilassarci quando siamo stanchi. Potevamo costruire anche diverse barche all'anno ma comportava un'altra dimensione. Siamo rimasti fedeli al vero artigianato, ho ricevuto anche proposte allettanti per lavorare in grandi cantieri ma mi sono detto d'u ca' vag!”.

Chiedo a Francesco se gli mancano i tempi in cui giovanissimo è partito per Oakland dove Luna Rossa si allenava per la Coppa America. “Avevo 18 anni, il team cercava ragazzi giovani da formare per la costruzione

e manutenzione delle loro barche da regata. Ero il più piccolo del gruppo e ho avuto la fortuna di imparare al massimo livello. Sono rimasto con loro in Nuova Zelanda 6 mesi, poi altri 5 mesi a San Francisco per la Coppa America del 2013 e molte volte a Cagliari. Ho preso parte allo Shore Team di Maserati 70, Luna Rossa e Youth's America's Cup. Il nostro laboratorio è il posto migliore dove lavorare ma quando mi chiamano per delle modifiche, mantenimento o riparazioni, prendo e parto. Di due valigie una e mezzo è assegnata agli attrezzi che mi porto dietro. Una barca come quella di Giovanni Soldini, per esempio, 18 metri per 14 di larghezza non si può portare fino a qui e allora è capitato che sono andato io alle Hawaii. O in Sudafrica o ai Caraibi”.

Bert ce l'avete una barca vostra?

“Ne abbiamo costruita una in 5/6 anni, una barca di 48 piedi con l'idea di fermarci un po' per andare in giro per il mondo ma nel frattempo è aumentato il lavoro e la barca l'abbiamo venduta. Prima però con mia moglie e Francesco abbiamo fatto la prima navigazione in Grecia per tre mesi. Adesso ne abbiamo presa un'altra d'epoca e la stiamo mettendo a posto, molto lentamente perché il tempo non c'è mai”.

Raccontami del tuo rapporto con Max Sirena. Anche recentemente in un'intervista dalla Coppa America parlando di te si è commosso. Ha dichiarato che gli hai passato tutti i rudimenti del mestiere e che sei stato per lui un secondo padre.

“Gli ho insegnato a modo mio tutto quello che sapevo senza segreti. Max era un ragazzino curioso che girava lì intorno. Allora non era facile salire su una barca che vinceva, c'era l'establishment che lo impediva. La nostra barca è stata sempre aperta a tutti. Max ha dimostrato passione e tenacia ed è rimasto. Stava con me fino a sera tardi a sistemare, riparare senza mai lamentarsi”.

Prima di lasciarci, Bert mi porta a vedere il suo orto tra la casa e il capannone. Ci sono colture di ogni genere sistemate rialzate e precisissime in piccoli scafi di barchette al posto dei vasi “perché è un lavoro duro, faccio fatica a chinarmi che dopo mi fa male la schiena. Però abbiamo tutte le verdure di stagione senza veleni, ci do' solo l'acqua e poi ci pensa mia moglie che è un'ottima cuoca”.

L'ha scritto Confucio filosofo del IV secolo a.C. ma Bert ci è arrivato da solo.



In cantiere col figlio Francesco



Nell'orto con Enrico Fabbri e Francesco



di Cristina Barnard

LA CERERIA TERENCEZI EVELINO

di Tiziana e Paolo Terenzi



MORDERE L'ACCIAIO E CAMMINARE VELOCE ECCO IL SEGRETO PER DIVENTARE UN'ECCELLENZA A LIVELLO MONDIALE

Tiziana, quali sono le origini della Cereria?

“L’azienda viene fondata negli anni ‘50 dal nonno Guglielmo che con il fratello inizia l’antico e nobile mestiere di produttore di candele e ceri per il mercato religioso-votivo. A suo figlio Evelino insegna l’arte dell’armonia olfattiva e nostro padre da precursore visionario trasforma la bottega artigiana portando nuova energia e competenza. Inventa macchine speciali per polverizzare la cera e per produrla a freddo mantenendo le proprietà e la purezza. Decide di realizzare candeline per torte, con grande lungimiranza e tanta attenzione alla qualità di un prodotto che stando a contatto col cibo non doveva essere tossico. Compra anche i diritti della cera ad uso alimentare, la stessa che si trova nei rivestimenti dei formaggi, nelle carte cerate degli affettati e in farmaceutica. Una paraffina dai tantissimi utilizzi che pochi conoscono. In quel momento non gli dava alcun vantaggio competitivo ma per lui era una questione di etica.

Con la sua tenacia siamo arrivati a fare candele perfette con base naturale lavorando una cera di qualità superiore a quella alimentare, aggiungendo un secondo livel-

lo di raffinazione chiamato idrogenizzazione che elimina tutti i solventi dannosi per la salute. Usiamo le stesse essenze naturali in alta concentrazione dei profumi persona con la differenza che le candele sono più complicate da realizzare. La cera come ingrediente grasso soffoca la fragranza e la opprime mentre l’alcool dei profumi la esalta. Le nostre candele non contengono flatati e sono le uniche in Europa ad essere coperte da assicurazione RC, una sicurezza per la salute”.

È una cosa importante che considerano in pochi.

“Una candela non certificata che brucia in una stanza sprigiona nell’aria particolati, diossina, benzene e polveri sottili in un valore 200 volte superiore all’aria inquinata di Milano. Per dichiarare la grande pericolosità delle candele di basso valore abbiamo fatto tre interpellanze parlamentari ma è una battaglia difficile. Si è fatto tanto per il tabagismo e poco per regolamentare la qualità delle candele da ambiente che ormai comprano tutti senza valutarne la sicurezza. Da Ikea, per fare un esempio, sono il prodotto più venduto. Noi non siamo più presenti nella grande distribuzione dove si rincorre il prezzo ma ci inseriamo in un segmento più alto. Oltre alle nostre linee abbiamo come clienti quasi tutti i brand del lusso che ci hanno scelto per la certificazione e la garanzia di qualità che possiamo offrire”.

Come sono nati i profumi persona?

“Abbiamo cominciato lavorando fragranze per grandi aziende del fashion con l’orgoglio artigiano di voler farlo bene. Poi quando è venuto a mancare nostro padre, l’anima di tutta questa cosa, io e mio fratello ci siamo trovati in un momento difficile in cui era necessario sopravvivere. Erano i tempi in cui Philippe Starck dichiarava “L’Europa produttivamente è morta”. Noi avevamo tanti debili da pagare, un’azienda che rappresentava i sacrifici di una vita della famiglia e non solo. Doveva essere la fonte di sostentamento per noi e per le generazioni di persone che erano con noi e delle quali avevamo responsabilità.

Era necessario reinventarsi. Provare a mordere l’acciaio e mettersi a camminare veloce. Così in modo rocambolesco e completamente naïf nelle strategie commerciali, abbiamo portato ad una Fiera Artistica a Milano, 4 bottiglie di profumi con il mio semplice nome che non era un brand, rappresentava solo la storia di famiglia. È andata bene, dei distributori molto esperti hanno ascoltato le nostre fragranze e ci hanno scelto. Il nostro primo mercato sono stati i Paesi Arabi del Golfo e di lì siamo partiti”.

*La Cereria Terenzi è oggi un’azienda internazionale per il mercato del lusso con tre brand dal target altissimo che raccontano ognuno la propria filosofia. Tutti i profumi artistici sono frutto di memorie di viaggi e momenti vissuti attraverso le emozioni e i ricordi. Con il marchio più maturo **TIZIANA TERENZI**, esportano in 90 paesi dove sono presenti con boutiques, corners, duty free shop nei maggiori aeroporti internazionali e nei più importanti department stores del mondo.*

*Della linea fanno parte anche le Collezioni **Luna e Stelle** che nascono dal gioco romantico tra Tiziana che nasce creatrice di gioielli ed il fratello Paolo esperto velista e musicista, un naso di grande talento apprezzato a livello internazionale e vincitore di molti premi del settore. Insieme condividono tutto, la passione per il mare, gli affetti familiari, il lavoro da creativi in azienda, la sperimentazione continua per creare profumi unici con carattere e punto di vista preciso.*

*Il brand **GIARDINI DI BENESSERE** parla di wellness a 360 gradi con la linea completa per la persona, corpo e ambiente nella tradizione delle terme romane.*

*La terza creatura è **V CANTO**, la linea che celebra il territorio con il Castello di Gradara, dove in ognuna delle fragranze ci sono corrispondenze con le caratteristiche umane come nelle terzine di Dante.*

Nulla è lasciato al caso nella costruzione di questi capolavori. Anche il prezioso packaging, curato in maniera maniacale, è opera di Tiziana che è la designer oltre che creatrice di fragranze. Su ogni scatola della Collezione Classica c’è impresso in caratteri oro X TE dedicato al padre. Le bottiglie, tutti esemplari unici, sono vere e proprie opere d’arte dove la sensazione tattile è fondamentale quanto quella visiva prima di lasciarsi andare alle sensazioni olfattive.

Stella Marina della collezione Stelle, elaborata con l’antica tecnica della granulazione, è candidata ad un Award per il Best Packaging negli Stati Uniti.

Quello che colpisce e rapisce è lo storytelling attraverso le molecole olfattive che ci propone Tiziana facendoci “ascoltare” le creazioni attraverso bellissime campane in ceramica nell’atmosfera suggestiva e magica dell’enorme show room all’interno del Palazzo delle Candele a Cattolica, la loro casa concepita per accogliere i clienti. Immediatamente veniamo proiettati in un’altra dimensione dove l’olfatto agisce sul sistema limbico, la struttura emotiva del cervello, trasmettendo emozioni profonde che ci arrivano al cuore:

“Le essenze e le molecole che utilizziamo sono antiche e speciali. Molti ingredienti sono custoditi nelle ampole della Libreria Olfattiva di famiglia e sono stati lasciati a macerare per 50 anni. Sono senza prezzo e non replicabili, quando saranno terminati, non esisteranno più. Come la preziosa Ambra Grigia, la molecola dell’Ossigeno nostra esclusiva, il rarissimo Zafferano del Molise o quello prelibatissimo di Sardegna, l’Introvabile Assoluto di Rosa Bulgara o la Tuberosa, fiore dell’oblio proibita ancora oggi.

La linea **TIZIANA TERENZI** è la storia della mia famiglia raccontata attraverso le fragranze nella forza





evocativa del fuoco che rappresenta l'elemento ipnotico che sospende il tempo e dà ascolto alle emozioni.

Ecco MAREMMA, ricordo di un viaggio nell'aspra terra dei butteri dove nella potenza della sensazione si avverte una grande gentilezza perché non si può essere dolci e gentili se non si è forti. Con quest'altra, ECSTASY, vi parlo dell'energia immortale dell'amore. Entriamo in una chiesa cattolica alla celebrazione del funerale di nostro padre. Veniamo subito avvolti dal forte odore dell'incenso olibano che è un pugno in faccia ma, una volta indossata, i fiori bianchi e i legni preziosi emanano senso di pacificazione e nuova consapevolezza. La sensazione cambia completamente con LILLIPUR, ispirato ad un viaggio in Nepal. Ci spostiamo in un tempio buddista dove gli incensi, questa volta bianchi, stimolano la meditazione e infondono allo spirito tranquillità interiore.

Le creazioni di **V CANTO** nascono nel Castello di Gradara dove si consumò l'amore tragi-

co tra Paolo e Francesca raccontato nei versi immortali dell'Inferno di Dante. Le scatole si aprono come le porte del castello ed entrano in scena i personaggi della storia medievale che è la storia umana della passione, dei peccati, degli intrighi, dei vizi e delle virtù. Le bottiglie prendono le forme sinuose delle donne protagoniste di queste storie, Francesca nel suo abito di velluto blu e la superba ed ammaliante Lucrezia Borgia che prepara i suoi veleni in un elegante abito rosso cremisi.

Sono viaggi reali o immaginari attraverso l'olfatto, il più misterioso dei nostri sensi che ha il potere di farci viaggiare nel tempo e nello spazio".



*Questa è la storia della Cere-
ria Terenzi.*

*Creatori di meraviglie che
in pura armonia con la natura
e visceralmente col territorio
continuano a difendere i valo-
ri, essenza del tutto, traman-
dati dal loro carismatico padre
Evelino.*





NUOTO CONTROCORRENTE

Linee pulite e design accattivante, le nuoto controcorrente firmate Beauty Luxury sono frutto di ricerche mirate per offrirti i massimi benefici per il tuo allenamento e il tuo relax.



IL TUO BENESSERE NON CONOSCE LIMITI...



- MINIPISCINE
- BAGNO TURCO
- SAUNE FINLANDESI/INFRAROSSI
- VASCHE IDROMASSAGGIO



La nostra missione, il tuo benessere! Contattaci per un preventivo gratuito.

Tel: 0541 648566 - info@beauty-luxury.com - beauty-luxury.com
Beauty Luxury® Via Flaminia, 300 - 47924 Rimini (RN)



di Cristina Barnard

MEMPHIS

Un'appagante Wine & Fashion experience

Cosa succede quando si incontrano un'eccellenza enologica del territorio come la **REBOLA** della **ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI, MEMPHIS**, un concept store a Rimini con 35 anni di esperienza nella moda Uomo e un designer di maglieria raffinata di San Giovanni in Marignano come **MIRCO GIOVANNINI**?

Nasce un'idea di collaborazione in abbinata moda e vino che è una storia d'amore. Un'animazione territoriale che decide di far rete per raccontare la terra di Romagna, Rimini. Un incastro perfetto che attraverso un percorso multisensoriale emozionante coinvolge cultura, gusto e fashion design.

Incontro i protagonisti di questi mondi che si uniscono nella splendida location della Winery Ottaviani a San Clemente.

Davanti ad un profumato bicchiere di Rebola dal luminoso color paglierino, un vino superpremiato e un tagliere di salumi e formaggi locali si annoda il racconto del progetto.

Ettore e Monica di MEMPHIS mi spiegano che:

*“Sono sempre stato un grande appassionato di vini e sono importatore di un ottimo rum cubano. Quest'idea del link con la moda che vede un corner all'interno del negozio di vendita di vino che diventa degustazione durante gli eventi di presentazione prodotto, si è concretizzata nell'incontro con Massimo Lorenzi dell'azienda vinicola condotta in famiglia dalla terza generazione, presentatomi da suo cugino e mio carissimo amico Paolo Cecconi. Il sigillo del tutto è una capsule di maglieria **RIMINI REBOLA** rigorosamente Born in Rimini ideata da Mirco Giovannini uno stilista del territorio di grande talento, mago del knitwear”.*

Mirco come sono queste maglie?

“Ho lavorato ad una maglia luxury lei veste lui e viceversa dal fitting comune, in pregiato filato merino extra fine finezza 12, declinata nella versione girocollo e collo alto a manica corta a base nera con la scritta logo in lurex oro o bianco e con applicazione di borchie. Il logo è fatto ad intarsio i cui fili vengono fermati a mano per dare ulteriore valore al capo in tiratura limitata. Particolare cura è stata data al packaging in carta velina chiusa con nastro fluo completato dalla shopping di Memphis. Il tag riprende il cartellino piombato che si attaccava con lo spago alle vecchie damigiane e la taglia viene scritta a mano con un pennarello lurex oro. Un lavoro creativo che dà forza e unione alla promozione del territorio”.

Ettore, sei soddisfatto del risultato?

“Di più, è una magia che mi dà forte emozione. Il modo perfetto di suggellare questo fortunato incontro e di creare momenti di convivio con la gente. Ci tengo a sottolineare che noi siamo molto forti nella proposta abito classico e cerimonia. Il nostro sito con Carlo Pignatelli Couture è il quarto più cliccato d'Italia. Abbiamo dedicato uno spazio per queste occasioni all'interno del nostro concept store che sarà il setting di un'occasione di festa e presentazione delle collezioni con anche una degustazione di vino. Il primo degli eventi a tema diffusi che stiamo organizzando si terrà prima in negozio nel centro storico di Rimini e poi alla WINERY con una sfilata dedicata alla cerimonia.

Non abbiamo fretta. Vogliamo ripartire dopo questi blocchi e tornare ad emozionare la gente costruendo una storia che non è solo la vendita di un pezzo ma una shopping experience in boutique vissuta sorseggiando un bicchiere di vino speciale, tratto distintivo del riminese”.





Facciamo concludere l'intervista a Massimo Lorenzi, anima commerciale e globe-trotter dell'azienda che viaggia in 35 paesi per far conoscere le sue etichette prodotte con il fratello Davide il winemaker e i cugini Marco che segue la logistica e Milena che si occupa dell'amministrazione e delle coccole ai clienti.

Massimo, un detto romagnolo recita che *“Un po' d'ombra ed un bicchiere di vino non si negano a nessuno”*. Voi con il vostro motto **“WE MAKE WINES FOR FRIENDS”** e la simpatia come strumento di marketing incarnate perfettamente questo senso di ospitalità ed accoglienza.

“Rimini è bellissima. Vivere qui è un sogno, è tanta roba per tutto ciò che offre. Io credo che vada esaltato il marchio RIMINI, non le singole realtà della zona. I produttori di vino locali

devono fare squadra per contribuire alla promozione di una terra che è cultura, storia, enogastronomia, non solo ombrelloni.

La sana competizione tra noi vignaioli che vende il racconto della nostra terra deve stimolare a far sempre meglio e a produrre eccellenze del territorio. La qualità che si eleva ci rende ambasciatori della nostra

terra che prende valore e viene stimolata nella crescita, cosa di cui essere orgogliosi.

LA REBOLA SECCA DOP COLLI DI RIMINI DA UVE GRECHETTO E' UN VINO D'ECCELLENZA CHE SI PUÒ PRODURRE E IMBOTTIGLIARE SOLO NELLA PROVINCIA DI RIMINI.

*Se dici **REBOLA** dici Rimini. E bere un bicchiere del vino dei riminesi è quasi commovente”.*



I-PACE 100% ELETTRICA

JAGUAR HA UNA NUOVA ENERGIA.



Un'energia che ha dato vita a Jaguar I-PACE, **il primo SUV Jaguar 100% elettrico**. **470 km** di autonomia, design rivoluzionario, **400 CV** e **zero emissioni**. Siediti al volante di Jaguar I-PACE e ascolta, nel silenzio più assoluto, il suono che solo le performance Jaguar possono offrire.

Scopri subito Jaguar I-PACE con trazione integrale, tua da € 550 al mese con Jump+.*

Ti aspettiamo in Concessionaria per un appuntamento individuale e sicuro, anche virtuale.

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@jaguardealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@jaguardealers.it

www.vernocchi.com

*Esempio di Leasing JUMP+ su Jaguar I-PACE SE EV400. Valore di fornitura: € 90.610,00 (IVA inclusa, esc. IPT); Anticipo: € 23.620,00 più spese di istruttoria € 427,00 e Bollo contrattuale € 16,00. Durata: 48 mesi; 47 canoni mensili da € 550,00 (escluse spese di incasso). Valore Futuro Garantito pari al Valore di riscatto: € 41.140,10; TAN fisso 0,00%; TAEG 0,31%. Spese incasso € 4,27/canone; spese invio estratto conto € 3,22/anno. Importo totale del credito: € 66.990,00; Importo totale dovuto: € 67.203,67. Percorrenza: 60.000 km, costo supero chilometrico: € 0,25. Bonus di € 3.000 in caso di sostituzione di I-PACE con nuovo finanziamento. Tutti gli importi sono comprensivi di IVA. Offerta della Banca soggetta ad approvazione valida fino al 31/03/2021. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione precontrattuale e assicurativa presso le Concessionarie Jaguar. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo. Le caratteristiche ed i colori possono differire da quanto rappresentato.



JAGUAR I-PACE CON JUMP+

Anticipo € 23.620

Canone mensile € 550*

TAN fisso 0% TAEG 0,31%

Valore Futuro Garantito pari a € 41.140

Durata 48 mesi - 60.000 km

Bonus Future di € 3.000

#JAGUARELECTRIFIES



di Lorenzo Muccioli

GIULIANA TOMASSOLI

Dal ricamo al libro

L'arte di Giuliana Tomassoli ha radici lontane. Erano gli anni '80 quando a Cattolica ci si perdeva tra le decorazioni e i colori della sua maglieria, che firmava con il marchio Olga Di Caro. Già in quello pseudonimo, il nome della bisnonna materna, c'era il respiro di una tradizione e la ricerca di una bellezza tutta femminile. A questo si sono aggiunti negli anni i progetti espositivi ed editoriali.

Negli ultimi dieci anni Giuliana ha pubblicato ben dieci libri fotografici sulla storia del nostro costume e della moda, originali attraversamenti del passato alla base del nostro presente.

“Un libro” racconta Giuliana, “nasce da una lenta stratificazione di pensieri, da numerosi elementi che a poco a poco si collegano e prendono forma in un progetto o in un titolo. Alla base del mio lavoro c'è la necessità di creare e quella di condividere: immagini, testimonianze e testi creano un insieme coinvolgente che si presta a letture trasversali. Spesso la partenza è la memoria storica, chiave per capire il presente e guardare al futuro”.

La fascinazione della carta stampata è nei geni di Giuliana, suo padre è stato il primo libraio di Cattolica fin dagli anni '50, anni in cui la città ha preso la rincorsa per crescere e trasformarsi. “Il passaggio dalla moda alla stampa è stato semplice”, continua Giuliana, “dopo aver vestito le persone, mi sono resa conto che vestire un libro era la stessa cosa, occorreva solo trovare parametri diversi e tenere fissa la ricerca dell'armonia e della bellezza.

Io vivo l'arte come comunicazione, e attraverso il libro, il messaggio continua a raccontare nel tempo e quando ho pubblicato il mio primo libro ho provato la soddisfazione di chi vede realizzato un grande atto creativo. Le mostre sono momenti importanti perché il progetto prende vita e si fonde con lo spazio che occupa, facendo entrare fisicamente le persone nell'argomento filtrato dal mio immaginario.

Le foto e gli oggetti d'epoca hanno una bellezza che mi piace rendere moderna e fruibile, togliendo quella



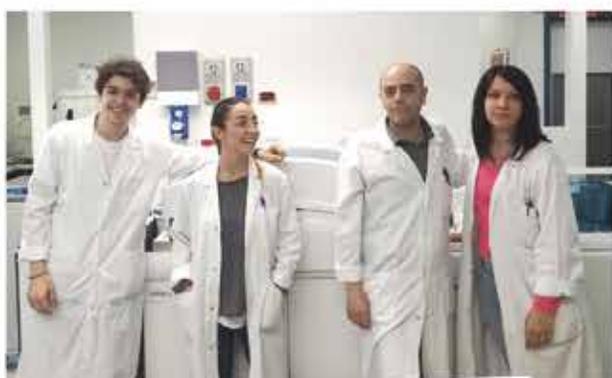
foto: Massimo Lesina

patina di polvere che il tempo ha lasciato su di loro. Ogni oggetto è il mezzo per raccontare, l'insieme degli oggetti suggerisce idee e riflessioni.

Le mie mostre hanno sempre unito alla parte fotografica e ai testi anche l'esposizione di oggetti che ricreassero atmosfere d'epoca in maniera verosimile, ma allo stesso tempo ho virato verso la creazione di vere e proprie installazioni, come in *Siediti piccola* e nella più recente *Allucinazioni fluide* ideata nell'agosto 2020 per la XI edizione di *Land Art al Furlo* nella quale memoria storica, percorsi di vita, oggetti e musica si uniscono all'ambiente per portare l'anima in una dimensione di bellezza”.

Negli ultimi dieci anni Giuliana ha pubblicato dieci libri, e ideato sei mostre. I titoli sono evocativi: *A sirene spiegate*, *Sorelle Giovannini - Una storia sotto il glicine*, *Backstage*, *A proposito di donne a proposito di moda*, *Catulghinie Donne a Cattolica di Romagna*, *Pesaro nel cuore - Cent'anni di ricordi*, *Non solo mamme*, *Pesaro al femminile*, *Visioni di mezza estate*, *Le bambine che siamo state*, *Bambole e bambine*, *Siediti Piccola*, *Così su due ruote - Immagini e ricordi di una città che pedala*





II LABORATORIO ANALISI OGGI

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

1) GARANZIE MASSIME

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

2) INTERESE DEL PAZIENTE

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

PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

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

PRENOTA ONLINE!

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

Orari

Rimini
LUN/ VEN 7.15 - 21
SABATO 7.15 - 14

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

Sede di Rimini

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

Sede di Villa Verucchio

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



di Daniela Muratori

ANNALISA TEODORANI

“*la grèzia d’un zèt / sòta la bròina*”
 “*la grazia di un germoglio / sotto la brina*”

Vi è mai capitato, per i più svariati motivi, di trovarvi a vivere in una città lontana da quella di origine e di dover cambiare abitudini, modi di fare, atteggiamento? E in quell’occasione avete mai fatto caso, anche solo per un frazione di secondo, quanto si siano trasformati la vostra lingua, il modo di parlare, l’inflessione che da sempre vi caratterizzava? Ecco, quello è il momento in cui il vostro tipico accento viene sopraffatto da un’altra geografia. Dopo alcuni anni che vivevo a Roma, è successo anche a me. Avevo perso quasi del tutto la bella “esse” romagnola e mi ritrovavo con una lingua ripulita, controllata, e farcita sporadicamente, per sdrammatizzare certe situazioni, da qualche battutaccia in romanesco. Un giorno mi capitò fra le mani un piccolo libro di poesie dialettali, di Tonino Guerra. Istintivamente lessi qualche parola e mi sembrò subito di ritrovare la strada di casa.

Questa mia esperienza mi ha portato spesso a riflettere sulla tradizione orale. Quanto è importante, soprattutto oggi, la sua trasmissione in questo universo così digitalizzato, sovrastato da parole ed espressioni globalizzate tra le quali spesso ci sentiamo un po’ naufraghi, disorientati e a volte nostalgici.

Vicino a Rimini c’è un piccolo paese, Santarcangelo, dove sono nati alcuni fra i più importanti poeti dialettali: **Tonino Guerra, Giuliana Rocchi, Rina Macrelli, Nino Pedretti, Raffaello Baldini, Flavio Nicolini, Gianni Fucci**. Da qualche anno si festeggia la Poesia, istituendo, come per le costruzioni, un cantiere apposito: il **Cantiere Poetico**, la cui madrina, è la giovane poetessa **Annalisa Teodorani**, erede della scuola di Santarcangelo.

Quando hai iniziato a scrivere poesie in dialetto?

«Ci sono un insieme di elementi che mi hanno influenzata. Innanzitutto sono cresciuta in un contesto dialettale e quindi la mia famiglia, i nonni, gli zii mi hanno sempre parlato in dialetto. Poi il contesto sociale nel quale ho vissuto: quello delle contrade, del borgo, dove i cittadini si esprimevano quasi tutti in dialetto; generazioni con cui sono venuta a contatto e che ormai si stanno estinguendo. Altro fatto importante è che, grazie al Festival dei Teatri in Piazza, Santarcangelo è stato sempre popolato da artisti e poeti. Sin da giovanissima, ho inoltre avuto la fortuna di avere tra le mani poesie di **Tonino Guerra, Giuliana Rocchi, Raffaello Baldini, Gianni Fucci**. Poesie da cui venivo attratta, perché ho sempre guardato con molta curiosità cosa facevano gli altri. A vent’anni ho cominciato a scrivere e da quel mo-

mento non ho più smesso.»

Hai iniziato a scrivere quando ancora Tonino Guerra, Raffaello Baldini e Gianni Fucci erano in vita, quanto hanno influenzato il tuo percorso creativo?

«**Tonino Guerra** lo guardavo sempre da lontano come un guru irraggiungibile, perché mi suscitava molta soggezione. Andavo costantemente ai suoi incontri pubblici e gli inviavo i miei libri, ma non riuscivo mai ad avvicinarmi a lui. Un bel giorno alcuni amici mi portarono a Pennabilli nella casa dove viveva; non stava molto bene, era infatti il 2012, l’anno in cui morì. Nonostante le circostanze, che non parevano favorevoli, fu un incontro fortunato. Mi ha reso molto felice averlo conosciuto di persona ed essergli piaciuta. Sono molto grata ai miei amici, senza di loro forse non avrei mai avuto il coraggio di avvicinarlo. Con altri poeti come, **Raffaello Baldini e Gianni Fucci**, il rapporto è stato più facile. Avendo la possibilità di relazionarmi in maniera continuativa, potevo confrontarmi con regolarità sulle mie poesie. **Gianni** è stato il mio mentore, correggeva i miei scritti coinvolgendomi per ogni cosa e dandomi sempre molta fiducia.»

Oltre a scrivere ho constatato che sei anche molto brava a interpretare le tue poesie, è una dote naturale?

«L’ho imparato con il tempo. Ricordo che le mie prime poesie le ho iniziate a leggere pubblicamente in contesti soprattutto popolari, in compagnia di persone più grandi di me. **Valderico Vittorio Mazzotti**, il primo vincitore del **Premio Raffaello Baldini**, mi diceva che non sapevo leggere. Così mi affidai alla **Compagnia Filodrammatica Lele Marini** di Santarcangelo e feci del teatro, che mi aiutò a dare spessore ai miei scritti. Sono una persona fondamentalmente timida, ma se mi sblocco parto e non mi fermo più...»

Come sei riuscita a uscire dal contesto popolare a cui spesso è legata la poesia dialettale?

«È fondamentale avere occasioni diverse per uscire dai soliti circuiti concorsuali o contesti popolari. Ricordo con piacere, verso i vent’anni, che dei ragazzi a Santarcangelo si incontravano ogni settimana in un bar per leggere poesie. Indimenticabile anche un importante evento, la presentazione nel ’99 della mia prima pubblicazione *Par senza gnént*. Il libro venne presentato dall’editore **Luisè** nel suo negozio di libri, a Rimini, dove organizzava spesso incontri con scrittori e poeti. In quelle occasioni ho conosciuto tanti altri autori con cui sono

nate delle relazioni, aprendo sempre di più il cerchio dei miei contatti.»

Quindi possiamo affermare che il dialetto è una lingua riconosciuta a tutti gli effetti?

«Sono dell'opinione che per il dialetto non c'è bisogno di andare a cercare le sue origini troppo lontano; è una lingua che sta sotto la lingua, un linguaggio dell'anima e per questo viene accolto e riconosciuto. D'altronde sulla sua definizione si sono espresse delle autorità. Diceva **Mengaldo** della poesia di **Raffaello Baldini**, che se non sopravvivesse il pregiudizio di considerare il dialetto una lingua minore, **Baldini** forse sarebbe il primo o il più importante poeta d'Italia, o perlomeno fra i primi tre.»

Tornando alla tua poesia, si distingue per la descrizione delle piccole cose, quasi un'osservazione su dettagli secondari...

«Partire dal piccolo mi ha aiutato tanto ad allargare il mio approccio sulla realtà. Io ad esempio non sono

in grado di parlare di cose che non tocco con mano. La mia maestra diceva sempre “*bambini scrivete soltanto di quello che avete vissuto*”. Il fatto di non saper inventare mi ha ristretto il campo e a cogliere più di quello che vedo.»

Conosco **Annalisa Teodorani** da diversi anni e ogni volta che la incontro mi sembra sempre una ragazzina, sia nello sguardo che nella risata, ma quando capita di poterla ascoltare la ritrovi ferma, ieratica, concentrata sulle pagine che ha scritto, una poesia lieve e intimista a tratti ironica con una voce, quasi un suono atavico, che riporta dove siamo nati.

Sòta la guàza. // *I tu vécc / i è ancòura sòta cl'arvùra / i à fat dal ràdghi lònghi... / E te tè la grèzia d'un zarmò / sòta la guàza.*

Sotto la rugiada. // *I tuoi vecchi / sono ancora sotto quella quercia / hanno fatto radici lunghe... / E tu hai la grazia di un germoglio / sotto la rugiada.*



Foto di Mark Fahrenheit Gothersque

MEMPHIS

Wedding 2021

VUOI PROVARE

il tuo ABITO DA SPOSO?



Prenota un appuntamento allo 0541 53063
oppure consulta l'agenda online su
www.memphis-rimini.it



LUNGOMARE

di Gianni Bugli e Roberta Fabbri



“La semplicità è la suprema sofisticazione”

Leonardo da Vinci correva l'anno 1502

E perfetti, così come sono nella loro semplicità, si presentano i capi del brand **LUNGOMARE**. Una storia di amore per il territorio, genialità ed esperienza in campo, che vi vogliamo raccontare.

Gianni Bugli e Roberta Fabbri sono due creativi specializzati nel segmento maglieria che hanno lavorato tra Milano, Firenze e Parigi come Fashion Designer e Responsabile Prodotto per luxury brands come Malo, Kenzo, Versace, Yves Saint Laurent, Michael Kors. Dopo 30 anni di esperienze importanti hanno pensato di costruire, da soli, qualcosa che non c'era. Una capsule di pezzi unici di grande qualità, iconici ed essenziali, che si sottraggono alla legge del mondo del fashion che vede le tendenze cambiare ogni stagione.

Come mi raccontano loro:

“LUNGOMARE simboleggia l'imprinting del territorio, nel concetto che la bellezza sia ciò che resiste nel tempo al di là delle mode passeggere, seguendo la filosofia della qualità e non della quantità, dell'essenza che è il succo della vita rispetto all'apparenza che ha durata effimera.

I NOSTRI PREFERITI** sono qualcosa da indossare sempre e per sempre, comodi accoglienti, ben fatti. L'ideazione e la realizzazione sono rigorosamente ed artigianalmente Made in Italy anzi **Made in Romagna

secondo logiche ecosostenibili. Il valore aggiunto è dato dai materiali esclusivi, dalle fibre italiane, le tinture naturali, i lavaggi non con detersivi ma con delle sfere che rispettano l'ambiente, le madreperle nei bottoni solo vegetali.

Non parliamo di collezioni ma di edizioni. Una per stagione.

*Abbiamo iniziato con la **camicia BELLARIVA**, dal luogo dove siamo cresciuti e dove viviamo. Un capo dal taglio sartoriale, unisex e senza tempo con vestibilità morbida e design minimal. Disponibile in cashmere o lana merino o cotone con una scelta di 12 colori assoluti.*

*La seconda edizione propone le classiche **magliette a barchetta TITTA** in tinta unita e **GELSOMINA** a righe, un tributo felliniano in 100% cotone con il logo a ricamo applicato a mo' di francobollo porte bonheur.*

*La terza edizione racconta la **felpa LELLO** in onore di Raffaello Baldini poeta di Santarcangelo”.*

Dove si possono acquistare?

“Sono già disponibili su piattaforme italiane ed internazionali e ci stiamo organizzando, Covid permettendo, attraverso il nostro commerciale per posizionarli strategicamente dove possano essere raccontati.

Siamo stati selezionati per il progetto **ITALLY** con altri creativi come Gio Bastian artigiano di Tavullia che realizza manualmente oggetti tra cui borse con gli scarti del legno, Devis Palazzi orafo artigiano che lavora a mano gioielli a Portoverde o Claudia Aureli che ha fondato una linea etica di capi donna realizzati con tessuti antichi e naturali.

Un progetto di slow fashion ecosostenibile che promuove e valorizza le eccellenze dei maestri artigiani italiani e le piccole aziende della moda che altrimenti faticerebbero ad avere una propria visibilità in quanto preziose realtà di nicchia. Uno storytelling digitale corredato da volti e storie dei protagonisti che valorizza i manufatti italiani all'estero. L'idea era di utilizzare un fashion truck carico di prodotti per un viaggio on the road con tappa in diverse città del mondo raccontando le unicità della nostra penisola. L'avventura doveva partire dalla California ma la pandemia l'ha bloccata. In attesa di ripartire il progetto è proseguito con lo shop on line, una vetrina che propone queste chicche e racconta le storie di chi crea con le mani cose bellissime”.

E molto bello è il prodotto che avete realizzato.

“Volevamo fare qualcosa che piacesse molto anche a noi che siamo un tantino ipercritici. Qualcosa che fosse il nostro manifesto procedendo per sottrazione per far risaltare la bellezza dell'essenzialità.

Facciamo nostro un detto cinese che recita “Quello che non si può dire in poche parole non si può dire neanche in molte”.

Non avete lasciato al caso alcun dettaglio.

“Dietro c'è un grande lavoro e tanta ricerca.

L'etichetta è quasi stampata a mano in pulizia. Il cartellino mostra la foto del mare che è il filo conduttore di



tutto il progetto. I capi vengono consegnati con un packaging dedicato, una busta di carta riciclata stile ufficio al posto del cellophane e una shopping ecologica che si può poi usare per andare a fare la spesa. Chic si intende! “.

Dove vuole arrivare **LUNGO-MARE**?

Mi rispondono sorridenti e rilassati come la loro linea.

“Ogni 6 mesi creiamo un pezzo nuovo ed ambientiamo lo shooting negli angoli a noi più cari. Continueremo a raccontare i nostri incontri con personaggi del mondo dell'arte e della cultura legati al nostro territorio, come già fatto in passato con Lorenzo Ceciloni un creativo pesarese che progetta opere di grande pulizia estetica con materiali naturali come il gesso, il legno, il sale.

Paolo Amati, eclettico architetto di interior design di Santarcangelo.

Camilla e Mariano del ristorante stellato riminese Abocar due cucine.

Lo storico e critico d'arte riminese Alessandro Giovannardi esperto nel rapporto tra filosofia, estetica ed arte.

Oggi le edizioni sono 3, la camicia, la maglietta e la felpa. Negli anni arriverà ad essere una collezione e potenzialmente un vero lifestyle nostrano che, quando troveremo i partners giusti, toccherà l'arredamento, l'oggettistica, il cibo. Non abbiamo fretta.

Il nostro brand rappresenta il nostro semplice stile di vita in Romagna. Un lusso mentale. Una camminata sulla riva, una piadina al chiosco in spiaggia, la confusione estiva e il silenzio nebbioso dell'inverno quando l'interminabile spiaggia ed il suo lungomare tornano ad essere tutti nostri.

Per dar vita a questi capi bisogna prima capirli. E non puoi farlo se sei troppo distante dal mare”.





di Ennio Zangheri

PESCE LANTERNA

Gli abissi della generazione Millennial nel nuovo romanzo di Lorenzo Muccioli

“Pesce lanterna” è un romanzo di Lorenzo Muccioli che si interroga sull’eterno contrasto tra bene e male, affrontando tematiche terribilmente attuali come revenge porn e bullismo viste con gli occhi della generazione Millennial. Giorgio Antonelli, 26 anni, studente universitario fallito, passa le giornate ad inventare fake news da dare in pasto ai leoni da tastiera del web.

La vita di Giorgio cambia quando Lavinia, la ragazza che ama, tenta il suicidio, dopo che un suo video intimo ha iniziato a circolare su internet e nelle chat di WhatsApp. Come il pesce lanterna, creatura che si aggira nel buio degli abissi rischiandolo con la sua debole luce, Giorgio dovrà discendere nell’oscurità più assoluta, tra le tenebre, nel tentativo di chiarire finalmente la vicenda e assicurare gli aguzzini di Lavinia alla giustizia. Un viaggio interiore che obbligherà il protagonista a misurarsi con i suoi demoni e le sue paure, comprendendo quant’è sottile il confine che divide il bene dal male. L’opera è disponibile su Amazon in formato cartaceo e E-Book.

La trama: “Questo romanzo si interroga sul rapporto eterno tra il bene e il male, affrontando temi di grande attualità come revenge porn e bullismo. Giorgio Antonelli ha 26 anni e non gliene frega niente della crisi perché tanto preferirebbe farsi amputare un piede piuttosto che mettersi a cercare un lavoro. Anzi, in realtà un lavoro ce l’ha: scrive fake news da dare in pasto ai leoni da tastiera del web. Avete presente, no, quelle storie sul Papa che è un rettiliano travestito oppure sui microchip infilati sotto la pelle con il richiamo del vaccino? Giorgio passa il tempo a inventare bugie digitali per non dovere raccontare a se stesso l’unica verità di cui è certo.

Giorgio è innamorato di Lavinia, e questa non è un fake news. Solo che Lavinia adesso è in coma farmacologico dopo aver tentato il suicidio ingerendo metamfetamine finché il suo cuore non si è fermato. Lavinia, dovete sapere, è la vittima innocente di revenge porn. Un brutto giorno Lavinia si è svegliata e ha scoperto che quel maledetto video - un video rubatole di nascosto - era finito su tutti gli smartphone d’Italia, nelle chat di WhatsApp e sui siti porno.

Così ha cercato di farla finita. Giorgio ha tanti segreti, che non possono essere postati su Facebook. Adesso però il suo obiettivo è solo uno: scoprire chi è l’infame che ha deciso di sputtanare la vita di Lavinia, la ragazza che ama. Chi ha messo in circolazione il video? E per quale motivo



lo ha fatto? Come un pesce lanterna, Giorgio vuole portare la luce negli abissi marini, là dove l’oscurità è totale. Batman aveva Robin, Frodo aveva Sam; Giorgio, invece, al suo fianco ha Barone, un ragazzo autistico che da piccolo è stato vittima di bullismo. E il bullo, guarda caso, era proprio Giorgio.

Le storie di Lavinia e di Barone si intrecciano fino quasi a sovrapporsi. Da una parte Giorgio cercherà di aiutare Barone ad uscire dal suo guscio e a trovare fiducia in se stesso. Barone, invece, spingerà Giorgio ad affrontare i propri demoni e paure, a capire fino a che punto il male può essere radicato nell’uomo e quanto è difficile compiere il bene quando tutto intorno è male”.

Commento di Recensionalibro.it: “**Lorenzo Muccioli** ha scritto una storia purtroppo reale, cruda, spietata, ma raccontata con delicatezza. Una **buona trama**, tanti spunti interessanti da cui partire, molte **riflessioni** che vengono alla luce.

Come il **pesce lanterna**, il protagonista fa sprofondare i lettori nell’abisso di un mare oscuro, con tante creature spietate, e illumina con la sua luce fioca quel buio fitto. Ma a volte anche un’illuminazione tenue serve da faro quando l’oscurità è netta. Ad accompagnarlo in questo viaggio difficile è Barone, un ragazzo autistico che è stata vittima di bullismo.

I due si aiuteranno a vicenda mostrando quanto sia labile il confine tra bene e male”. “Il protagonista di questo libro - spiega Pietro De Deco sul portale Goodreads.com - ci racconta in un flusso di coscienza la sua storia. A partire dal suo lavoro di giornalista di fake news fino ad arrivare alle visioni di una ragazza che lo tormentano. Ragazza vittima di revenge porn. Il libro tocca dei temi abbastanza delicati come il bullismo, il consumo di stupefacenti e la violenza sessuale con tanto di sputtanamento.

Il nostro protagonista è un antieroe in tutto e per tutto e cercherà durante la storia di fare i conti con se stesso, bello o brutto che sia, fino al culmine di essa. E considerando le porcherie che possono succedere in Italia quando si trattano temi delicati, l’autore non se l’è cavata male”. Lorenzo Muccioli ha 30 anni, si è laureato in lettere moderne con una tesi su Ignazio Silone, lavora come giornalista e collabora con Il Resto del Carlino. Ha scoperto l’amore per la lettura grazie a Harry Potter e Guareschi. Ama leggere Ovidio, Dostoevskij e i fumetti Marvel.

GIOIELLERIA

A L D O
TAMBURINI



Ω
OMEGA

GUCCI
timepieces & jewelry

IWC
SCHAFFHAUSEN

HAMILTON
AMERICAN SPIRIT • SWISS PRECISION

B
BREITLING
1884

SEIKO

GP
GIRARD-PERREGAUX

CITIZEN™

Φ
BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

Salvini

TAG Heuer

C
CRIVELLI

GS
Grand Seiko

RADO
SWITZERLAND

E
EBERHARD & CO

MARCO BICEGO

Via IV Novembre 24 ■ Piazza Tre Martiri 30 Rimini ■ Tel. 0541.54163

www.gioielleriatamburini.it www.xpetuo.it



di Daniela Muratori

ALESSANDRO ZAGHINI

dalla ricetta di Eddy al RIVIERA GIN

God Save the Queen! Ma, più che Dio, la longevità della *Regina Elisabetta*, ormai alla soglia dei 95 anni, pare sia dovuta alla consueta abitudine di sorseggiare a mezzogiorno, seduta nel suo salottino rosa, con a fianco i fedelissimi *Candy* e *Vulcan*, un bicchiere di *gin* e *Dubonnet*: tre quarti del liquore francese, sette di *gin*, una spruzzata di lime e tanto ghiaccio. Un'abitudine che avrebbe ereditato dalla *Regina Madre*. In effetti sia nel *Dubonnet* come nell'acqua tonica del *Gin Tonic*, fra i drink più amati e conosciuti al mondo, c'è un componente curativo: il chinino. Dunque la domanda sorge spontanea: Se le donne della famiglia reale britannica sono longeve, che sia il gin il loro segreto?

Oggi in qualsiasi cantina o supermercato ne possiamo trovare una vasta scelta, forse anche troppi; i profani in materia corrono il rischio di acquistare un prodotto di bassa qualità. Facendo questo sarebbe come tornare indietro di trent'anni. A quei tempi, quando chiedevi un *Gin Tonic*, andava bene qualsiasi cosa versassero nel bicchiere, purché facesse allegramente sballare sotto la sfera stroboscopica.

Quest'ultimo *feed back* l'ha condiviso con me, **Alessandro Zaghini**, romagnolo doc, legato alla sua terra, alle tradizioni e ai ricordi che ha ereditato dalla nonna. A proposito di Gin, quello buono, lui se ne intende davvero e su questo ha una bella storia da raccontare.

Da dove è cominciata l'avventura?

Nel 2014, circa, andai a trovare mia nonna malata. Per tenerle un po' di compagnia iniziai a sfogliare, insieme a lei, dei libri di famiglia. Tra le pagine del libro *Mastro di mio nonno*, contadino con le terre sulla costa di Sgrigna, oltre ai conti della vendita della farina, le uova e il bestiame c'era scritto: *il liquore di Eddy* e a seguire tutto il procedimento di una ricetta piuttosto grezza. La nonna mi raccontò che Eddy era un Ufficiale inglese,



che durante la guerra aveva scelto come base logistica la loro casa. Fu una rispettosa convivenza e fra lui e il nonno era nata una bella amicizia, insieme raccoglievano l'uva e facevano il vino. Si dà il caso che oltre la vigna nascevano spontaneamente degli arbusti di ginepro.

Al momento non diedi molta importanza alla ricetta. In seguito ne parlai con alcuni amici di Siena, della famiglia **Bonollo**, antichi distillatori ed esportatori nel mondo della grappa. Incuriositi, mi invitarono a Torretta di Siena, dove risiedevano, per verificare di cosa si trattasse. Dopo un attento esame con il Mastro distillatore e il chimico, venne fuori che era una

ricetta grezza per fare il Gin.»

Te l'aspettavi che da quella ricetta venisse fuori un Gin e che andasse in produzione?

«Per me i Gin italiani non esistevano, poi una sera vado al Bar Rumba e chiedo se hanno dei Gin italiani, me ne fanno conoscere uno e ne rimango subito affascinato, da sempre convinto che il Gin poteva essere solo inglese: *Bosford*, *Gordon's*, *Hendrick's*. Per cui, quando gli amici toscani mi hanno proposto di realizzare la ricetta di Eddy, non mi è sembrato vero. Di lì a poco è partito così il primo lotto di 1400 bottiglie, mentre io cercavo

di approfondire l'argomento. Durante le varie ricerche ho scoperto che, solitamente, la base alcolica del Gin è composta da cereali, mentre la ricetta proponeva una base alcolica distillata dal vino. Eravamo quindi i primi nel mondo a produrlo in questo nuovo modo: un Gin distillato da *Sangiovese* toscano che ha un corpo più definito rispetto al nostro, più leggero.»

Dunque della ricetta di Eddy vengono rispettati gli elementi principali ma con quali altri componenti viene arricchita?

«Ovviamente la ricetta di Eddy e del nonno, a causa del grado alcolico troppo diretto e forte, non avrebbe avuto un gran successo. Noi siamo partiti da quella base e



l'abbiamo resa più commerciale, profumandola con delle botaniche: ginepro, zenzero, arancia dolce, cannella, pompelmo, coriandolo, bergamotto, angelica, the bianco. Le botaniche vengono messe in infusione, una per una, nello stesso alcol che produciamo. Sono tutte italiane, a parte la cannella che viene dallo Sri Lanka e il the bianco dal Sud Est della Cina e non sono trattate con OGM. Alla fine vengono passate al colino, filtrate e ridistillate; non puoi immaginare che lavoro pazzesco.»

E quali sono i passaggi obbligatori per la produzione del Gin Riviera?

«A fine settembre si raccoglie l'uva e viene prodotto il Sangiovese. Il vino viene riposto in botti di rovere francese e ci rimane per sette mesi. Concluso questo periodo, si porta in distilleria dove viene versato in un alambicco in rame a sei colonne, attraverso il quale l'88% del vino evapora. Stiamo parlando di un impianto da 30 - 40 milioni di euro, che risale alla fine del '800. Quando è pronto l'alcol, che ha una gradazione di 96°, lo allunghiamo con acqua di fonte distillata per portarlo a 41° e 47°. Nel frattempo nello stesso alcol che produciamo, vanno messe a bagno le botaniche per cinque settimane, esclusa l'angelica per la quale ce ne vogliono otto. Poi, in percentuale, le aggiungiamo alla base alcolica.»

Sei contento di questo prodotto e di come si è imposto sul mercato?

«Ritengo che sia un prodotto veramente Top! Sin dal primo momento si è deciso che doveva uscire un Gin di alta qualità e così è stato. In un primo momento si diceva che fosse un po' costoso, ma oltre alle botaniche vanno considerati il tipo di bottiglia e il tappo di faggio toscano. Non ci siamo limitati al 41° adatto per i *Gin Tonic*, *Martini Dry*, *Kocktel*, ci piaceva aggiungere un nuovo prodotto, il 47° che i veri intenditori dicono sia un peccato miscelarlo. Mi sono divertito tanto in questa impresa, ma soprattutto l'ho fatto con il cuore, perché quando verso il *Riviera* nel mio bicchiere rivedo l'aia con le galline, la casa di mio nonno e il suo amico Eddy.»

Ammetto che la storia del *Riviera* mi ha contagiata, sento che *“nasce da una storia, ovvero un incontro fra due persone, un ufficiale inglese e un proprietario terriero italiano”*. Lo sto sorseggiando con la tonica *Imperdibile*, e mi trovo d'accordo con quanto segue nella descrizione scritta sulla scatola: *“un distillato di aromi preziosi per farne dono a tutti coloro che amano e ameranno le delizie della vita”*.

Grazie Alessandro!



Club
family
RICCIONE
Hotel

**UN MONDO
PER TUTTA
LA FAMIGLIA**



La catena per famiglie
n.1 in Italia, n.2 in Europa
e n.4 nel mondo!!

Best of the Best

GRAZIE DI  A TUTTI VOI!



Viale Gabriele D'Annunzio, 132 - 47838 Riccione (RN)
+39 0541 641403 - +39 324 8103224
www.clubfamilyhotelriccione.com - info@clubfamilyhotelriccione.com

COMUNE DI
RICCIONE







di Daniela Muratori
Ph Pj Gambioli
Ph Dario Dipdati
Ph Maria Carla Cuccu

MONIA CAPPIELLO

*come una bottiglia di Champagne
Spumeggiante, Frizzante, Effervescente*

Non so perché, ma quando vedo **Monia Cappiello**, sento che ha qualcosa di affine con il protagonista di *The Mask*, interpretato da **Jim Carrey**, il quale viene attirato da una misteriosa maschera dagli effetti prodigiosi che lo trasformerà in un personaggio surreale, tutto snodato e colorato, ma soprattutto dall'aspetto spumeggiante, frizzante, effervescente.

La citazione naturalmente non è casuale, perché **Monia**, una cascata di capelli rossi e un bellissimo sorriso, che tanti riminesi conoscono per l'interpretazione della *tabaccaia*, davanti al *Fulgor* nelle serate dedicate ai Film di **Fellini**, la riconosci per la sua energia spropositata, l'ottimismo innato e una forza della natura con la quale contagia tutti quelli che incontra.

Per un lungo tempo ha dovuto accantonare la sua vena artistica per dedicarsi all'azienda di famiglia, ma quando, per puro divertimento, è salita sul palcoscenico, ha capito che lì ci stava bene e che doveva provarci, andare oltre alla sua predisposizione di improvvisatrice. Ha deciso, quindi, di mettersi alla prova cominciando a nutrirsi di storie e condividendo esperienze. Con fatica, ma tanta volontà, ha voluto imparare, approfondire sempre di più e se qualcuno avesse voluto fermarla, si sarebbe sicuramente trasformata in quel *Bianco Coniglio* di *Alice nel Paese delle Meraviglie*, che appare e scompare, e ininterrottamente dice "È tardi, è tardi, devo andare, devo andare..."



Prima di intraprendere il teatro e di frequentare set cinematografici, quale è stato il tuo percorso formativo?

«Sono nata in un'azienda di famiglia e quando cresci in un contesto del genere hai già un imprinting innato. L'impresa è una macchina che si deve guidare facendo scelte finalizzate per te e per chi ci lavora. Avendo avuto questa eredità imprenditoriale, io e mio fratello, abbiamo fondato un'azienda di

macchinari per l'industria di produzione agroalimentare.

L'azienda è diventata di grandi dimensioni e, per farla muovere, abbiamo dovuto affrontare vari aspetti: amministrarla, gestire il personale, saper investire. Tecniche che si acquisiscono con il tempo, ma che poi diventano la tua *forma mentis* e ti saranno utili anche in altri settori. Sono stata un'imprenditrice molto attiva e impegnata, per questo ho dovuto accantonare la mia predisposizione artistica ben sapendo che era latente e che sarebbe prima o poi emersa.»

Quando si è rivelata la tua indole artistica. Come hai cominciato?

«Devo molto alla mia esuberanza, alla capacità innata di improvvisazione per la quale venivo richiesta alle feste, i compleanni, i matrimoni. Poi, casualmente, ho conosciuto **Liana Mussoni** di Santarcangelo, curatrice della direzione artistica della *Filodrammatica Lele Marini*, che mi invitò a partecipare ad alcuni eventi con la sua Compagnia. Grazie a questa esperienza ho capito



che avevo bisogno di una vera e propria formazione teatrale, per cui ho iniziato con un Laboratorio condotto da **Giovanni Moretti**, appena uscito dall'Associazione Culturale *Korekane*. In seguito sono passata al *Centro di Cinema e Teatro, la Valigia dell'attore*, di **Samuele Brighi**, grazie al quale ho fatto un salto quantico: dal teatro di Parrocchia al Cinema. Con **Samuele** ho faticato molto e ho capito quanto è importante la professionalità. Ho sperimentato questa verità sulla mia pelle, dato che a 40 anni mi sono dovuta confrontare con ragazzi tanto più giovani e con molta meno formazione personale rispetto alla mia.»

Dal teatro ai set cinematografici, com'è successo?

«Se il cinema è la settima arte, vuol dire che lì c'è tutto. Ho fatto l'assistente di **Vania Arcangeli** dell'agenzia *DOC* e da quel momento avrei fatto qualsiasi cosa pur di stare su un set! Dopo **Vania**, è arrivata la chiamata di **Vanzina** per *Sotto il sole di Riccione* e così ho realizzato che se sai muoverti bene, poi sono le produzioni che cercano te. Mi piace molto lavorare in questo ambiente anche se il cinema è una lobby. In realtà io non posso dirne che bene, avendo sempre ricevuto grandi prove di affetto. L'ultimo lavoro è stato alla fine del settembre scorso, quando ben in nove ci siamo ammalati di Covid; una situazione veramente difficile nella quale ci siamo trovati molto uniti.

Con il passare del tempo, mi sono accorta di lavorare meglio quando ho cominciato a volare con le mie ali, e nel momento in cui mi sono sentita libera di muovermi in piena autonomia, tutto ha cominciato a girare bene.

Comunque anche il lavoro di gruppo non mi dispiace; collaborare, mettere sul piatto la mia esperienza, condividerla con altri.»

Il tuo futuro lo vedi in questo ambiente?

«Sì, anche se mi ritengo ancora un'apprendista. Noi in Romagna abbiamo delle figure che vengono soppiantate dalle maestranze di Roma; il cinema è relegato alla



Capitale e sembra che tutto debba passare di lì. Questo per noi significa non evolversi, rimanere in stallo. Anche in Emilia Romagna ci sono attori, sceneggiatori, registi di ottimo livello, ma per fare cinema devono scappare a Roma.

Non c'è Santo che tenga, è un po' come la fuga dei cervelli. Ho analizzato questa realtà e provato a elaborare un progetto per far diventare l'Emilia Romagna una piccola Cinecittà.

Noi siamo famosi per le cooperative e il cinema non conosce questo istituto. Si potrebbero trovare altre destinazioni, come ad esempio incentivare il cortometraggio. Proprio per la capacità di sintetizzare un'idea in minor tempo, a volte nascono prodotti più geniali dei lungometraggi. Oppure trovare nuove piattaforme che ci possano accogliere. È un progetto nel quale credo molto, che ha lo scopo di eliminare le lobby e intanto darmi la possibilità di realizzare quello che mi piace senza tante imposizioni.»

Forse è il caso di sensibilizzare i giovani, tornare a un apprendistato per imparare il mestiere, dando valore all'esperienza...

«Sì, sono d'accordo si dovrebbe istituire un apprendistato per i giovani, come il bocia o il ragazzino di bottega, che si mette a disposizione dell'artigiano per imparare un mestiere. Ora tutti vogliono tutto, subito. Lo dimostrano le informazioni, che corrono a una velocità megagalattica.

Nemmeno arrivano più scritte, ma attraverso le immagini; leggere un libro, farlo decantare, rileggerlo, comprendere le virgole più sottili, pare costi troppa fatica. La maturità sta nella capacità di creare relazioni e stare in quella sintonia, quell'energia che c'è nel teatro e che conosce molto bene chi lo pratica. Io ci sono arrivata a 40 anni, ma è anche vero che credo di stare in un corpo che non è la mia testa.»

Monia è una grande lavoratrice, instancabile, non ha importanza che si tratti di teatro o di cinema, ma

non ha sicuramente bisogno della maschera dai poteri magici di Jim Carrey. Lei quell'energia ce l'ha già incorporata, ha già un suo piano, un ordine prestabilito quando convoca le comparse, indica le location, contatta i tecnici, o traccia possibili percorsi per il cinema in Emilia Romagna. È chiaro che sono molte le cose che le circolano in testa. Tranne una, non mollare mai!





di Lorenzo Muccioli

FILIPPO MAGNANI

Con il Giro e la Granfondo, Cattolica sarà la capitale del ciclismo

Si alza il sipario sull'edizione numero 104 del Giro d'Italia. Cattolica sarà città di tappa, la quinta, dopo oltre quarantanni dall'ultima presenza nel calendario della manifestazione ciclistica. Il prossimo 12 maggio si correrà la Modena-Cattolica. Una tappa prettamente pianeggiante ed adatta ai velocisti. Lo sprint finale è previsto in Corso Italia con la carovana rosa che attraverserà la città, lungo le vie Emilia-Romagna, Mazzini, Garibaldi, Nazario Sauro, Petrarca, Verdi, Lungomare Rasi-Spinelli, via Fiume e via Del Prete. La zona del Parco Le Navi sarà adibita a quartiertappa per ospitare staff, giuria, addetti ai lavori, giornalisti e fotografi. La zona di Piazza Primo Maggio e viale Bovio, invece, accoglierà il cosiddetto "Open Village", un vero e proprio "villaggio rosa".

Uno spazio aperto al pubblico durante l'arco della giornata che ospiterà gli stand degli sponsor dell'evento sportivo. L'amministrazione è al lavoro per organizzare anche degli eventi collaterali per celebrare l'arrivo della Corsa Rosa. Tra queste, una mostra che raccolga foto e testimonianze delle precedenti tappe a Cattolica. Non mancheranno allestimenti di arredo urbano ed illuminazione artistica dei luoghi più rappresentativi della città. Adesso entra nel vivo il lavoro del comitato di tappa del quale, oltre ai rappresentanti di Palazzo Mancini, fanno parte anche Filippo Magnani e Ivan Cecchini, promotori negli ultimi anni della Granfondo Squali-Trek.

Il 12 maggio prossimo il Giro d'Italia farà tappa a Cattolica: cosa significa questo per il nostro territorio e più in generale per la Valconca anche in un'ottica legata al mondo del cicloturismo?

"Come presidente dei Bike Hotel Cattolica e del consorzio Terra-Bici - spiega **Filippo Magnani** - ho sempre sognato di poter ospitare, nella mia città, una tappa del Giro d'Italia, dopo che la competizione aveva già toccato località a noi vicine, come Rimini e Riccione.

Per gli appassionati di bike è un regalo che non ha prezzo, soprattutto se consideriamo la portata internazionale della Gara Rosa, che dopo il Tour de France è senza dubbio l'evento ciclistico con più seguito al mondo. Sono emozionato e allo stesso tempo orgoglioso per quello che ci aspetta nelle prossime settimane e farò del mio meglio per restituire l'immagine di una città all'altezza".

L'arrivo della tappa rossa la vedrà impegnato in prima linea nel comitato organizzatore del villaggio e delle iniziative collaterali: a che tipo di progetto state lavorando e cosa dobbiamo aspettarci?

"Insieme a Ivan e Massimo Cecchini, del Velo Club Cattolica, sono impegnato nel comitato di tappa che in questi giorni sta lavorando duramente su vari fronti. Il mio primo sentimento è quello di orgoglio per l'incarico che mi è stato affidato. Il secondo sentimento è invece legato alla grande voglia e al senso di responsabilità che mi hanno portato a mettermi in gioco in vista di questa importante manifestazione. Insieme all'amministrazione comunale e al comitato organizzatore abbiamo predisposto un circuito cittadino a mio modo di vedere davvero bello, che coinvolgerà buona parte del territorio comunale a partire dalla zona del porto passando per il lungomare, piazza Primo Maggio, zona dei Quattro Bar per arrivare alla volata finale in via Del Prete.



Diverse anche le iniziative collaterali, a cominciare dall'Open Village nel centro di Cattolica, che ospiterà anche un quartiertappa, mentre un secondo quartiertappa - dedicato invece ai giornalisti - troverà posto nella zona dell'Acquario”.

Parliamo invece della Granfondo Squali-Trek: quali saranno le caratteristiche dell'edizione di quest'anno?

“Il Giro d'Italia cederà il testimone alla Granfondo Squali-Trek, che prenderà il via due giorni dopo, il 14 maggio. Sarà un'edizione davvero speciale: il Velo Club Cattolica e il Ciclo Team Gabicce Mare credono fortemente in questo evento nonostante le incertezze legate al periodo. Andremo ad allestire, anche in questo caso, un grande village all'aperto, chiamato Shark Arena, al posto del quartiertappa dei giornalisti della zona dell'Acquario. Massima attenzione per quanto riguarda gli aspetti della sicurezza e la prevenzione del contagio, con ingressi contingentati e monitorati.

La gara è inserita nel panorama di gare nazionali Acsi e Coni e quindi i partecipanti avranno la possibilità di partecipare anche da fuori Regione. Siamo fiduciosi e teniamo le dita incrociate per quanto riguarda l'evolversi dell'epidemia: fermo restando che, salvo ingresso della Regione in zona rossa, la gara sarà comunque fattibile e agli atleti basterà una autocertificazione per attestare lo spostamento. Chi si iscriverà alla competizione riceverà un pacco gara estremamente ricco con tanti gadget e novità. Per quanto riguarda l'area ristorazione, stiamo a vedere quali saranno le normative per adattarci e strutturarla di conseguenza”.

Qual è il suo auspicio come operatore nel campo del cicloturismo?

“La nostra speranza è che il mese di maggio, dopo un periodo estremamente difficile legato al Covid in cui tutti hanno dovuto compiere sforzi e sacrifici per la lotta al virus, possa rappresentare la ripartenza per quanto riguarda il mondo del turismo e quello del cicloturismo”.





di Ennio Zangheri

UN PDF DA RECORD

L'opera d'arte digitale più costosa di sempre, battuta online per quasi 70 milioni di dollari dalla casa d'aste Christie's.

The First 5.000 days di **Beeple**, graphic designer 39enne americano, è un collage di immagini che ha scatenato l'interesse di partecipanti all'incanto da tutto il mondo, dando vita nel corso di due settimane all'asta online più danarosa mai avvenuta nella storia. **Mike Winkelmann**, questo il vero nome, è ora il terzo artista al mondo vivente per prezzo di vendita e, anche per Christie's era la prima asta di un'opera senza componente fisica e la prima volta in 255 anni di storia che sono state accettate puntate nella crypto valuta Ethereum.

L'opera in questione è interamente digitale: un collage di 5.000 immagini create e postate dal 2007 al 2021 che incorpora scene surreali e disegni di politici come Donald Trump e Mao Tse Tung accanto a personaggi dei cartoni da Topolino ai Pokemon. Nel 2007 Beeple ha deciso che avrebbe realizzato un'immagine artistica al giorno e da allora non ha mancato alla sua promessa nemmeno una volta. Da questo ferreo impegno è nata l'opera collage *I primi 5mila giorni* battuta all'asta esattamente per 69.346.250 dollari.

L'arte digitale è nata sin dall'avvento del pc, ma fino alla recente comparsa dei token non fungibili (Nft) basati sulla blockchain, anche per il più celebrato artista digitale è sempre stato impossibile reclamare il proprio posto nel mercato dell'arte. Gli Nft sono come una sorta di "lucchetto" digitale basato su una lunga serie di numeri e lettere, che consente di provare il possesso di un oggetto virtuale o digitale.

Reduce da questo successo planetario l'artista ha così sentenziato: *"Stiamo assistendo all'inizio di un nuovo capitolo della storia dell'arte, l'arte digitale. Questo tipo di lavoro ha la stessa sapienza, messaggio, fascino e intenzione di qualsiasi altra realizzata su tela e sono onorato di rappresentare la comunità dell'arte digitale*

in questo momento storico".

Un pensiero questo che suscita più di una perplessità ed è molto difficile da commentare, in particolare per me che vengo dalla jurassica scuola dell'arte.

E' passato più di un secolo da quando Marcel Duchamp, con i suoi celebri Ready Made, ha sovvertito le gerarchie interne.

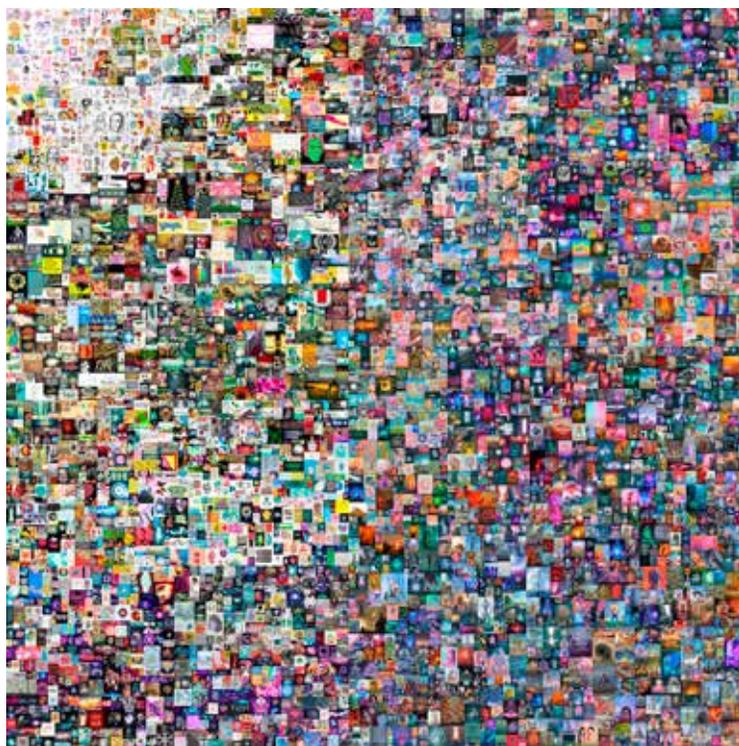
Da allora non è cambiato molto: da una parte i sostenitori di un'arte «materiale», ovvero quelli che riempiono musei, gallerie e soprattutto fiere. Oppure chi cerca altre soluzioni, soprattutto ora che l'isolamento coatto impedisce quel cerimoniale ben noto: tu esponi e vendi,

io compro e compro, un tanto al chilo. Non molto tempo fa ci aveva provato Banksy (o chi per esso) distruggendo l'opera appena battuta in asta, con la complicità dell'acquirente consapevole che pagare la provocazione è molto più importante che acquistare l'ennesimo esemplare.

Mentre chi lavora nel mercato tradizionale fa fatica a capire come funziona il diritto di seguito, la rivoluzione digitale ci spinge verso territori inesplorati, considerando le potenzialità del mezzo solo in parte conosciute e sfruttate.

Ma visto che il mezzo (pittura, fotografia, video, installazione ecc) non basta per qualificare un'opera, ci chiediamo perché qualcuno sia disposto a spendere una caterva di soldi per un collage di immagini digitali. Se l'introduzione di misteriosi termini e definizioni porta come risultato una modesta operazione di grafica digitale, significa davvero che il mondo dell'arte è in caduta libera e prova a tenersi in vita disperatamente attraverso strategici coup de theatre. Niente a che vedere con Duchamp, Klein o Joseph Beuys.

Qui siamo alla cartolina, al poster, da quelle parti lì. La profezia hegeliana di «morte dell'arte» (datata 1835), «l'arte è e rimane qualcosa di passato» si è finalmente compiuta.



"The First 5,000 days", opera d'arte digitale di Beeple (foto Christies', dettaglio)



ASSETATI DI BELLEZZA

È impossibile creare bellezza e benessere senza avere cura del mondo intorno a noi: l'ambiente che ci ospita, i luoghi in cui viviamo e lavoriamo, la comunità a cui apparteniamo. Solo in questo modo le scelte sostenibili diventano scelte strategiche per il futuro.



OUT OF THE BOX

Il sostantivo “crisi” deriva dal greco antico e si traduce letteralmente in “decisione”.

Un termine che per noi, oggi, ha assunto un’accezione esclusivamente negativa ma nel passato era utilizzato per descrivere un conflitto

interiore che portava inevitabilmente a un cambiamento consapevole perché dettato da una scelta personale.

Nell’utilizzo moderno, la parola crisi ha mantenuto certamente il senso di trasformazione e cambiamento che qualsiasi scelta, anche la più banale, comporta, ma non sempre si accompagna a quell’accezione più interiore/razionale che aveva in passato.

Ciò che caratterizza in maniera significativa l’attuale crisi rispetto alle precedenti è la sua natura: si tratta infatti della prima crisi dal secondo dopoguerra non generata da uno shock finanziario in cui, di conseguenza, tutti gli stakeholder (istituzioni governative, imprese e individui) stanno affidando alle banche e alle istituzioni finanziarie un ruolo centrale per affrontare la crisi e costruire il new-normal.

In Italia, paese in cui il tessuto imprenditoriale è costituito quasi totalmente da PMI (in prevalenza microimprese), per le nostre aziende si presenta quindi una scelta: affrontare la ripresa rimanendo fedeli ai paradigmi di business consolidati nel tempo o sfruttare la crisi per evolvere, abbracciando il cambiamento.

Spostare il focus ci permette di comprendere come le imprese che avevano già innovato i propri modelli di business sono anche quelle che meglio hanno affrontato la fase di emergenza e che si stanno già riprendendo, grazie alla capacità di essere flessibili, resilienti e digitali.

Qualità che permettono di affrontare la rapidità del cambiamento e la complessità dei mercati, oltre che di affrontare eventi imprevisti. Allo stesso modo, la possibilità di individuare le imprese che stavano compiendo questo cambiamento e che si sono dovute immobilizzare a causa dell’epidemia, ci permette di immaginare soluzioni dedicate alla ripresa di questi investimenti. Lo strumento che può aiutare le aziende a migliorare le decisioni strategiche è l’analisi di scenario.

Attraverso l’identificazione di più scenari evolutivi



di medio-lungo termine e la valutazione degli impatti degli stessi su un orizzonte temporale di breve termine è possibile declinare un processo di trasformazione strutturato. Confrontarsi subito con il cambiamento, contribuirà a dare la spinta

alla creatività, all’innovazione e ad essere competitivi quando arriverà il momento della riapertura totale.

Dal confronto, infatti, tra come si prospetta il futuro competitivo e come vorrà posizionarsi l’azienda, si identificano le leve dell’agire e le azioni da introdurre per assicurarsi un vantaggio sostenibile.

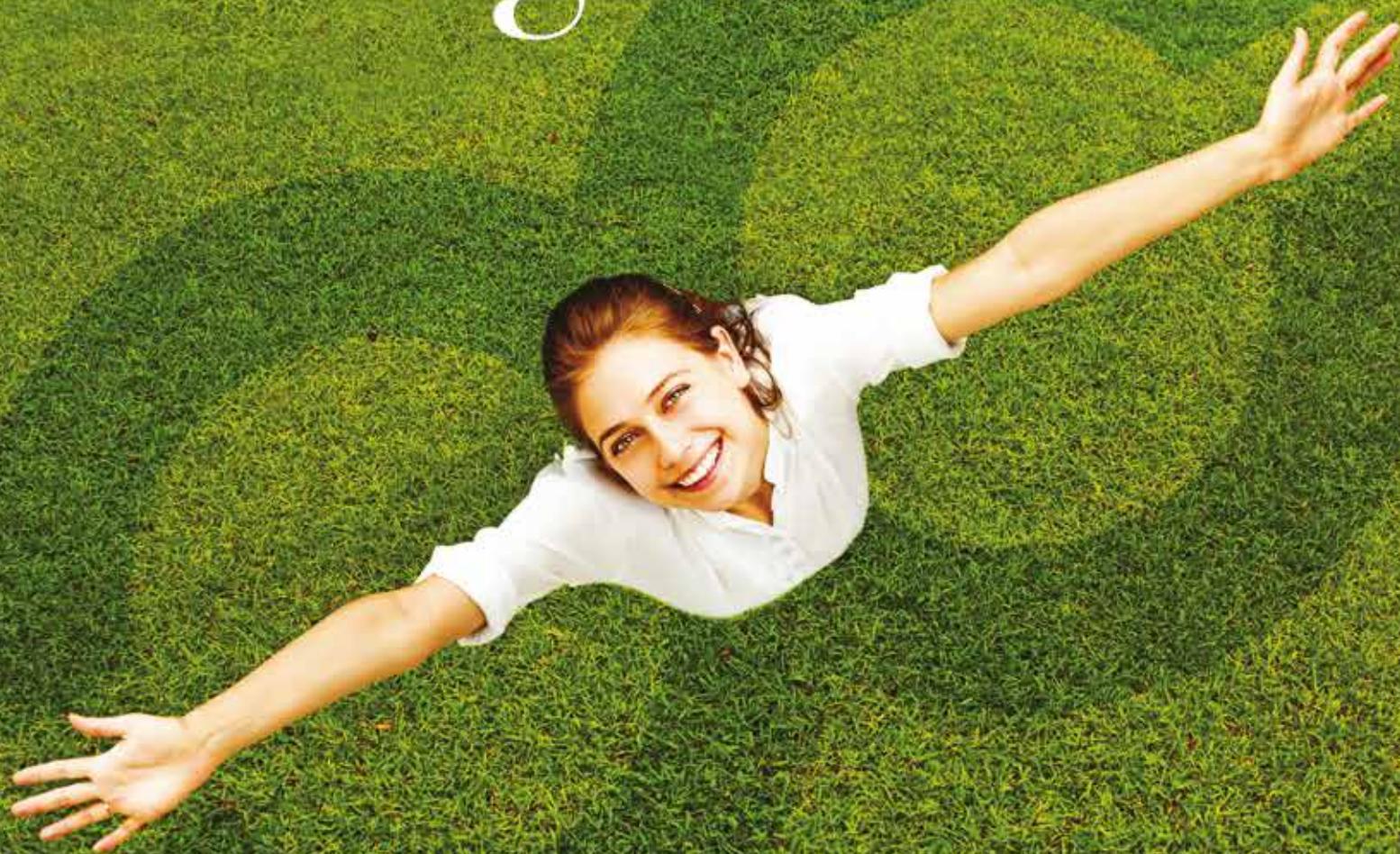
Costretti a “pensare fuori dagli schemi”, “out of the box”, saremo naturalmente portati alla sperimentazione. Si valuti quali investimenti saranno necessari, quali aree avranno bisogno di essere potenziate, e quali, invece, non meriteranno di essere ripristinate.

Come le precedenti crisi insegnano, per uscire con successo da una situazione emergenziale serve una chiara visione di dove si vuole andare e come si vuole giocare la partita, combinata a una pianificazione di medio-lungo termine sulle alternative perseguibili anche alla luce delle specificità dell’azienda stessa. In un contesto di incertezza, pianificare e analizzare i possibili scenari che si prospettano consente di mitigare e gestire la “paura dell’ignoto”.

All’imprenditore italiano è però richiesto di avere coraggio: è questo il momento in cui bisogna mettersi in discussione e mettere in discussione gli altri, anche ricercando forme di collaborazione con partner terzi per poter definire un nuovo standard di mercato. La storia ci insegna come da una crisi possano esserci solo due possibili risultati: vittoria o sconfitta. Chi rimane immobile e passivo agli eventi, ha già scritto il suo destino.

Chi cerca di agire e si dimostra proattivo invece, ha buona probabilità di uscirne vincitore. Se durante la fase 1 dell’emergenza, l’unica strategia accettabile per vincere la battaglia era fermarsi e “distanziarsi”, nel post lock-down non può essere questa la strada da percorrere. Per ripartire bisogna agire con decisione: rimanere immobili non è più un’opzione. “Vedere è già di per sé un atto creativo.” Henri-Emile Matisse

La mia Banca è green!



Flotta di auto elettriche
Colonnine di ricarica per soci
e clienti



Sedi e filiali con impianti fotovoltaici,
luci a basso consumo,
raccolta differenziata e meno plastica



Più servizi online:
meno spostamenti, meno sprechi



PER TE, I VANTAGGI
DEL NUOVO CONTO "SCEGLI TU GREEN"



RIVIERABANCA

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea 

La tua Banca del territorio



di Georgia Galanti

MARISA LAGRECCACOLONNA

Cristalli, preziosi alleati

Un mondo colorato e vibrante: i cristalli sono un amore a prima vista. Marisa Lagrecacolonna li ha incontrati lungo il suo cammino da giovane, poi li ha studiati e da 20 anni sono diventati il suo lavoro.

“Il mondo minerale è la storia del nostro pianeta, dell’universo”, racconta Marisa Lagrecacolonna. “Una memoria che mi appartiene, è il mondo attraverso il quale trovo completezza. I minerali mutano molto lentamente, ma hanno una loro vita ed è bello raccogliere i feedback delle persone che in tanti anni, a contatto con i cristalli, hanno avuto esperienze diverse, dalle più semplici alle più straordinarie. La lettura dei cristalli, nel corso di una seduta, è un percorso che permette alla persona, quando è pronta, di guardarsi dentro.

I cristalli sono penetranti, ti rispecchiano e fanno emergere i punti chiave della tua evoluzione, le ferite e i traumi subiti, una eccessiva attività mentale o un’emozione molto accesa. Non lavorano sulla dimensione fisica, ma su quella interiore, e sono alleati precisi e preziosi, perché hanno talmente tante sfumature che tutti i temi vitali sono toccati e molte porte vengono aperte.

E si scoprono aspetti nascosti di noi stessi che ma-



gari non abbiamo mai ascoltato. L’approccio ai cristalli è un’esperienza interessante perché le persone pur non sapendo come sceglierli, si sentono chiamate. Chiedo sempre a tutti di entrare in ascolto, mettendosi davanti ai cristalli facendosi scegliere dalla pietra. E trovare così la propria via, scegliendo la frequenza adatta in quel momento, per comprendere quali parti sono coinvolte nel tuo processo di equilibrio e ri-armonizzazione.

Chiedo di scegliere fino a sette pietre, ma non tutti ne scelgono sette, e in base ai cri-

stalli scelti io procedo con la lettura. Trovo che la scelta sia sincronica con il momento.

Ci sono settimane in cui persone diverse scelgono gli stessi cristalli, la stessa frequenza che pulsa, e questo è molto interessante da osservare. Io non conosco nulla della vita persone, sono loro a capire se sono in eccesso o difetto, e come lavorarci. Quando conosci il significato proprio di ogni cristallo, li vorresti tutti quanti, perché noi siamo fatti di tutte queste parti, e se si affina il proprio ascolto interiore è più facile riconoscere quello che ti serve. Nel mio mondo c’è bellezza, armonia, accoglienza, rispetto per ogni forma di vita. Siamo l’origine della realtà che sperimentiamo”.



RISPLENDI NEL TEMPIO DELLA BELLEZZA

Da Ligè Holistic Concept scopri l'essenza della tua divinità con nuove proposte di benessere.



LIGÈ
Holistic Concept



"Ho iniziato il 2021 in bellezza: sono stata da Ligè Holistic Concept!

Un team affiatato di hairstylist in un Salone luminoso, mi ha accolto come fossi arrivata in un vero Tempio; il Tempio del Benessere e della Bellezza.

Contattando la reception mi è stato spiegato che avrei trovato dei percorsi in formato "box", studiati accuratamente per rendere i capelli perfettamente sani...che prendono nome dagli dei greci!

Subito, appena arrivata, mi sono sentita come una dea nel suo Tempio personale. La consulenza per comprendere tutte le mie esigenze, il rituale prima di iniziare la mia esperienza, le coccole da parte dello staff.

Che momento!

Prenotare da Ligè è stato il mio primo regalo dell'anno e ora anche solo a parlarne non vedo l'ora di tornare!

La tua Box può chiamarsi Atena, Selene, Calliope, solo leggendo il menù dei servizi puoi immaginare l'Olimpo!

Mi sono dedicata tempo per pensare a quali sono i momenti che mi arricchiscono. Il nostro corpo è come un Tempio: va custodito e alimentato come un luogo sacro.

Ciò grazie anche ad Aveda e ai suoi prodotti di origine naturale, di cui gli hairstylist di Ligè mi hanno raccontato perché lo hanno scelto come nostro alleato, con una grande novità 2021: ora è certificato 100% Vegan.

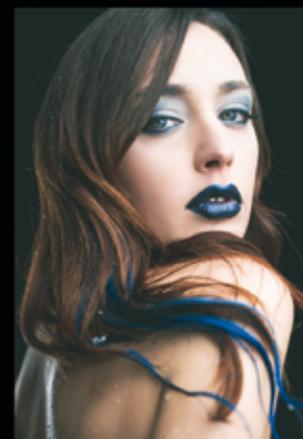
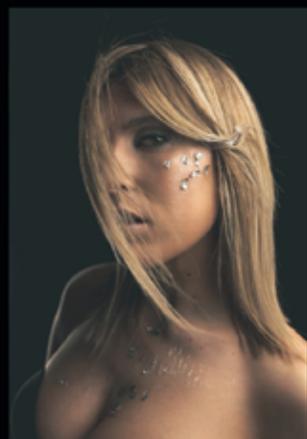
Valorizzarci, volerci bene e capire cosa ci fa stare bene ci porta a compiere scelte che permettono di arrivare alla versione migliore di noi stessi.

Questo è ciò che mi hanno insegnato da Ligè, focalizzarmi sulla ricerca della mia armonia interiore: la bellezza dei capelli va di pari passo con la propria cura ed è solo così che si riuscirà ad avere una chioma morbida, fluente e nutrita.

Ligè ha puntato sull'evoluzione: arricchisce il Pianeta diffondendo Benessere e Bellezza e fa in modo che la tua esperienza in Salone sia focalizzata sulla ricerca dell'armonia interiore.

Da ora so che posso sempre contare sulle coccole dello staff di Ligè Holistic Concept, all'interno della Galleria Gorza.

Tutti devono vivere questa meravigliosa esperienza alla scoperta di se stessi e di quello che si prova quando la Natura, insieme ad uno staff eccezionale, ti mostra tutta la sua forza attraverso lo splendore dei capelli!"





di Daniela Muratori

CAMMINATE FOTOGRAFICHE

La felicità è autentica solo se condivisa

Per incontrare **Simone Antonelli** ci sono voluti almeno sei mesi, durante i quali più di una volta ci siamo sentiti con la promessa di vederci e poi lui, spariva nel nulla. Quando mi richiamava, diceva di essere stato in un qualche posto a camminare, scalare, pagaiare. Territori incontaminati, dove andava in esplorazione e se necessario si fermava a dormire nel bosco con il suo camper. Luoghi di cui mi diceva il nome, ma che subito rimuovevo. Insomma, non c'era modo di fermarlo, per dedicarmi almeno un'ora del suo tempo. Nell'attesa di ricevere una sua telefonata ho cercato di reperire qualche notizia dal sito di **Camminate Fotografiche**, e leggo che *“gli itinerari, i percorsi e le modalità dell'avventura sono stati pensati e preparati da **Simone Antonelli**, secondo la sua filosofia, nel rispetto della natura e della cultura locale”*. Il sito oltre alla programmazione delle escursioni mostra fotografie di posti immersi nella natura, sentieri naturali, calpestati appena, che solo a guardarli percepisci il silenzio. Ed è questa percezione che mi ha fatto tornare alla mente il bellissimo film, visto nel 2007: *Into the wild* di **Sean Penn**, tratto dal libro *Nelle terre estreme* di **Jean Krakauer**. Il protagonista di questa storia attraversa a piedi gli Stati Uniti fino a raggiungere le terre sconfinite dell'Alaska, in cui una natura selvaggia ed incontaminata lo pervade di una felicità interiore.

Dev'essere questa la consapevolezza che guida Simone verso luoghi che pochi conoscono, e dove ama avventurarsi con persone con cui condivide la stessa passione. Quando finalmente ci siamo incontrati, il suo racconto ha confermato le mie riflessioni solitarie.

Come hanno avuto inizio le Camminate Fotografiche?



«Per essere quello che sono, ci sono state esperienze utili ad indirizzarmi verso la strada che ho intrapreso. Mi sono diplomato senza tanta convinzione in Ragioneria, ma in seguito mi sono reso conto che mi è servito; per organizzare e gestire le escursioni, occorre una mente razionale. Volendo un'indipendenza economica ho fatto il fotografo per matrimoni e lavorato in un centro commerciale. Nel frattempo mi sono iscritto all'università a Storia dell'Arte, solo perché avevo voglia di farlo e non perché avessi un obiettivo particolare. Ma gli ultimi due esami mi avevano messo ansia, così, a un passo dalla laurea, ho lasciato gli studi senza rimpianti. Per 15 anni ho suonato con gli *Using Bridge*; organizzavamo serate al *Velvet*, ed è stata proprio in una di quelle, che ho iniziato a pensare alle **Camminate Fotografiche**. Conoscevo molta gente pur non avendo nessun aggancio in particolare, solo molti contatti salvati nel tempo. Non potendo investire in viaggi impegnativi, ho iniziato con piccole gite fotografiche che ho promosso su face book, quando ancora nessuno lo faceva. Parliamo del marzo 2013, a quel tempo c'era solo il CAI e la Pedivella, nessuno faceva trekking.»

Che impatto hanno avuto le tue iniziative?

«Mentre impostavo la pagina *fb* ho cercato di farmi dare il Patrocinio da tutti i Comuni della Provincia e nessuno me l'ha negato. Sono partito benissimo, con tanto di articoli sui quotidiani, in realtà senza ben sapere se le mie gite si potevano considerare più viaggi fotografici o escursioni vere e proprie. In Italia ancora non c'erano le guide escursionistiche, per cui le mie prime uscite erano dei reportage, con lo scopo di procurare emozioni. Le prime uscite le presentavo come *Work shop*, ma non erano capite così ho incentrato tutto su di me, e questo significava non adattarsi al cliente.





Facevo quello che mi piaceva: mi svegliavo la mattina e decidevo cosa fare, come farlo, dove andare, escogitando sempre cose nuove, originali. Sin dall'inizio le mie foto sono state pubblicate, hanno girato con il passaparola, c'era molto interesse. In seguito, certe persone che partecipavano alle mie escursioni, si sono staccate e hanno costituito nuovi gruppi tra Cesena e Rimini. Con alcuni ancora collaboro, sono miei tour leader, ci aiutiamo, insomma.»

Dal 2013 a oggi, chi rappresenta Camminate Fotografiche, sempre e solo tu?

«Da alcuni anni Camminate Fotografiche lo rappresentano io, Valentina e Francesca; due ragazze che mi seguono da anni. Francesca addirittura è la storica del gruppo perché mi segue da quando ho iniziato le prime camminate. Quando trovo delle persone che mi affiancano con passione io do carta bianca; in loro ho trovato la mia stessa energia e un affiatamento che ci permette, ogni volta, di realizzare fantastiche esperienze con chi è motivato a seguirci.»

Che tipo di programma proponi agli appassionati che ti seguono?

«Nel calendario del sito propongo un po' di tutto. Però non mi piace portare la gente nello stesso posto, infatti le escursioni sono sempre molto varie. A Ferragosto ho guidato 28 persone a 2.500 metri, per 5 giorni, con il Tenda Trek: si carica tutto sulle spalle, tenda, fornellino da campo, utensili vari e si cammina sulle Alpi attraverso un itinerario incredibile, dormendo come nomadi in un campo tenda allestito al momento per la notte. Ho anche programmato una nuova avventura: "Canoa Trek Italia": una escursione che prevede una parte del tragitto in canoa e il resto del percorso in trekking; naturalmente è un tour che ho sperimentato personalmente dal 2017. Queste uscite sono un po' più impegnative, ma io non anticipo mai le difficoltà, perché sono dell'idea che tutti riescano a farcela. La sola domanda da

chiedersi è: *ho voglia o non ho voglia.* »

Ho visto dal sito che la programmazione prevede eventi e escursioni per la famiglia: un Festival nel bosco e Bimbointrekking, di cosa si tratta?

«Da quando sono entrate Valentina e Francesca abbiamo allargato gli orizzonti, cercando uno spazio per piccoli e grandi, perciò sono nati due nuovi eventi: dal 2015 *To the wood Festival*, una sorta di palcoscenico nel bosco, al Cippo di Carpegna, dove vivi due giorni camminando e usufruendo di musica, arte, fotografia, mostre, artigianato, stand gastronomici etc... Un evento che ogni anno totalizza almeno 1000 visitatori e pianta nel bosco 1500 tende. Da poco è stato inserito nella nostra programmazione un nuovo progetto dedicato alle famiglie: *Bimbointrekking*, appunto. Lo scopo è quello di organizzare un tempo di qualità, in luoghi a contatto con la natura, sperimentando intensi momenti vissuti insieme.»

Per concludere, dopo tanti anni di viaggi, gite, escursioni non ti sei ancora stancato?

«Ormai ho preso tutti i patentini: Guida Ambientale Escursionistica e Accompagnatore Turistico. Io, Valentina e Francesca uniti dalla passione e dopo numerose esperienze di viaggio, non abbiamo mai dato prova di stanchezza. Ci piace l'idea di aiutare le persone ad affrontare queste esperienze senza paura o insicurezze, unico scopo è quello di stare bene insieme nel rispetto della natura. Ci piace conoscere gente, perché in ogni persona nuova scopri qualcosa di te stesso.»

E' proprio vero che quando arrivano certi feedback c'è una ragione, e infatti anche la fine di quel film di cui ho nel prologo citato la storia, finisce con il protagonista isolato in un pezzo di terra estrema, l'Alaska, che prima di morire scrive su un libro: "La felicità è autentica solo se condivisa"





NUOVO MOKKA



gruppo marcar





**LESS NORMAL
MORE MOKKA.**


Marcar
Concessionaria OPEL Rimini

Marcar srl
Via Flaminia, 341
47924 Rimini

T. 0541 374312



di Georgia Galanti

FABIO RONCI

aiutare gli altri a raggiungere l'armonia

Effettua trattamenti manuali per la salute e il benessere, con la qualifica di Operatore Shiatsu: Fabio Ronci, un professionista del contatto fisico.

La sua passione è nata in seguito alla pratica delle arti marziali, dello Yoga e della Meditazione Trascendentale. Cercava una Via, una tecnica a mediazione corporea, per aiutare le altre persone a raggiungere l'equilibrio e ritrovare l'armonia. “Nei primi anni 2000”, racconta Fabio, “dopo la laurea in Sociologia, un percorso di studi che mi ha aperto la mente e permesso di comprendere i meccanismi che governano l'attuale società, ho visto il mondo scivolare sempre di più verso la virtualizzazione dei rapporti umani, mediati in misura crescente da *protesi* tecnologiche.

Una perdita di contatto con noi stessi e con gli altri. Con questa consapevolezza mi sono dedicato anima e corpo ad apprendere l'arte del massaggio. Ricevere il Massaggio Thai in Thailandia è stata per me un'illuminazione, poi ho proseguito con lo Shiatsu. Usando solamente il mio corpo, in particolare i palmi delle mani e il pollice, eseguo alcune tecniche per ripristinare un migliore equilibrio di mente e corpo e risolvere così problemi specifici.

La tecnica principale che utilizzo è la pressione perpendicolare mantenuta costante, portata con l'uso del mio peso. Impiego questo approccio nella maggioranza dei casi, e mi dà sempre ottimi risultati. Ho anche una buona conoscenza del Massaggio Tradizionale Thaiandese, appreso durante i numerosi viaggi in Thailandia. Si tratta della versione Thai dello Shiatsu giapponese. In realtà è una tecnica molto più antica e molto più ampia. Scelgo il tipo di trattamento in base alle caratteristiche e alle esigenze della persona.

Ogni sessione può integrare diversi approcci. Spesso, ad esempio, allo Shiatsu e al Massaggio Thai, integro

anche il trattamento della fascia e dei riflessi nei piedi. Ho avuto diversi maestri. Quelli che mi hanno segnato di più sono stati Aldo Ricciotti (Shiatsu Ryu Zo), Roberto Taverna (Shiatsu Namikoshi), Chongkhon Setthakorn (Massaggio Thai) e il grande massaggiatore non vedente thailandese Ajarn Sinchiai. Quest'ultimo merita una menzione particolare, poiché mi ha dato tanto in termini di feeling e di grazia nel lavoro.

Le persone vengono nel mio studio (a Cattolica), per piccoli e grandi problemi. Spesso si tratta di dolori dovuti a posture scorrette, specialmente oggi con l'uso prolungato di tablet e cellulari, oppure per situazioni di ansia e stress, o anche semplicemente per migliorare la vitalità, dormire meglio, normalizzare la digestione, essere più prestanti sul lavoro e nella pratica sportiva. Come Operatore Shiatsu non tratto direttamente le patologie, che sono competenza dei medici, ma considero le cause energetiche che hanno causato il loro manifestarsi. Si ottengono così benefici a tutti i livelli: fisico, emozionale, mentale e spirituale, e così si va alla radice dei problemi. Questa per me è la chiave della salute: un approccio complementare a quello medico, in un'ottica di una medicina integrata che considera più aspetti della persona e non solo la patologia”.

Fabio pratica anche Taichi e Qigong, suona la chitarra e compone musica per diletto. Ma il suo hobby preferito è giocare con i figli.

“Vorrei che i miei figli seguissero le mie orme” conclude, “e che un giorno lavorassero assieme a me, contribuendo così a diffondere una cultura olistica della salute. Il mondo di oggi ha bisogno di recuperare il contatto fisico, dobbiamo darci una mano l'un l'altro. Per quanto mi riguarda credo che continuerò con i trattamenti fin quando le mie mani lo permetteranno. Questo è il mio progetto per il futuro”.





DIAMO ENERGIA ALLA ROMAGNA DA PIÙ DI 60 ANNI

ATTIVA L'ENERGIA CHE TI È VICINA

 800 900 147

www.sgrlucegas.com





di Davide Collini

LE CURE DI MARE SUL LIDO DI RIMINI

L'idroterapico ottocentesco e il professor Paolo Mantegazza.

Nei giardini che cingono in una sorta di abbraccio la Fontana dei quattro cavalli nel Parco Federico Fellini è possibile ammirare i busti bronzei dei benemeriti fondatori del turismo balneare riminese e delle cure marine, fra cui Paolo Mantegazza illustre igienista e patologo.

Avendo già ampiamente scritto in merito agli artefici dello Stabilimento Bagni (si veda Geronimo Magazine numeri 7/2019 - 20/2020) torno volentieri sulle vicende tardo ottocentesche che vedono coinvolto in prima persona quest'ultimo personaggio legato alla storia ed allo sviluppo turistico della nostra città.

Siamo negli anni immediatamente successivi alla costruzione del famoso Kursaal (1873) progettato dal valente ingegnere comunale Gaetano Urbani. Il periodo storico vede una crescente richiesta di cure marine per debellare o, perlomeno lenire, tutta una serie di patologie molto diffuse all'epoca fra bambini e adulti, in particolare della pelle, delle vie respiratorie e delle articolazioni.

Gli ospizi marini riminesi accolgono una percentuale crescente di ospiti ma si sente l'esigenza di creare qualcosa che sia all'avanguardia e maggiormente consono al vicino e prestigioso Kursaal di cui si parla negli ambienti più aristocratici ed abbienti.

L'incarico, e non poteva essere altrimenti, viene ancora affidato all'ing. Gaetano Urbani che, dopo aver effettuato un viaggio per conto dell'Amministrazione Comunale per apprendere gli ultimi dettami sulla costruzione di uno stabilimento per le cure marine, redige con l'assistenza scientifica del prof. Paolo Mantegazza il progetto di una struttura molto avanzata per il periodo.

L'idroterapico, questa la sua denominazione, viene realizzato nel piazzale lato Riccione del prestigioso Kursaal e vede la luce nel 1876.

Subito decantato dalla stampa per le sue notevoli attrezzature sanitarie e scientifiche che lo collocano fra i primi in Europa, è un successo annunciato. La direzione di una struttura per l'epoca così prestigiosa viene affidata a Paolo Mantegazza, professore eclettico e stimato personaggio:

senatore, scrittore, viaggiatore ed igienista di grido ne terrà le redini fino al 1878.

Ma chi era costui, quali le sue effettive competenze e i meriti?

Paolo Mantegazza nasce a Monza il 31 ottobre 1831. Partecipa appena sedicenne alle Cinque giornate di Milano assieme alla madre, Laura Solera Mantegazza e si laurea successivamente in medicina e chirurgia all'Università di Pavia appena ventitreenne. Appassionato di studi scientifici e antropologici, parte per l'America del Sud e fa ritorno in Italia nel 1858 ricoprendo la cattedra di Patologia generale presso l'Università di Pavia. Antropologo e darwiniano convinto, fonda il primo laboratorio di Patologia sperimentale con discepoli illustri destinati ad un futuro di assoluto rilievo, fra cui Camillo Golgi vincitore del premio Nobel per la medicina nel 1906. Diviene anche deputato del nuovo Regno d'Italia alla giovane età di poco più di trenta anni. Nel 1869 a Firenze istituisce la prima cattedra di Antropologia e il Museo di Antropologia e Etnografia, mantiene contatti epistolari con l'illustre Charles Darwin, fonda la Società Italiana di antropologia ed etnologia e crea la prestigiosa rivista di settore "Archivio per l'Antropologia e l'etnografia" tuttora esistente. Si ha a che fare, senza alcun dubbio, con una mente molto aperta e innovativa per il periodo storico.

Scienziato e ricercatore a tutto tondo, scrittore applaudito (suo, oltre ai tanti testi sull'Igiene nelle varie applicazioni, il famoso e quasi fantascientifico "L'anno 3000: sogno") approda a Rimini il 10 agosto del 1873 in qualità di direttore sanitario e consulente scientifico per il nuovo Stabilimento Bagni e per l'erigendo Idroterapico dove trova modo di applicare le sue direttive in merito al piacere di vivere (il Kursaal) ed alla salute (l'Idroterapico). Paolo Mantegazza è una personalità di rilievo, competente, influente e molto carismatica: favorisce così la sinergia fra le due strutture, perfetta sintesi dei suoi concetti che anticiperanno quelle che diverranno le linee guida del turismo balneare nei decenni futuri.



L'ottocentesco Idroterapico riminese - Contessi 1881



Vista frontale dell'Idroterapico nel 1919



Il Kursaal e L'idroterapico trasformato in Hotel Des Bains 1925 circa

Rimarrà alla direzione dell'Idroterapico per qualche anno, cedendo poi lo scettro all'illustre prof. Augusto Murri, non a caso definito dall'opinione pubblica del periodo, uno dei più prestigiosi clinici italiani.

Dopo una vita ricca di viaggi, studi e ricerche, specialmente in America Latina, il prof. Paolo Mantegazza si spegne nella sua residenza estiva a San Terenzo (Lerici) il 28 agosto 1910.

L'idroterapico con le attività a tutela della salute che vi si svolgono, diviene famoso ed oltremodo apprezzato, un ambito punto di riferimento per l'emergente Rimini con vocazione turistico balneare.

Nel corso degli anni e a partire dal 1898 (direzione dott. Giovanni Chizzola) viene adeguato e rinnovato nelle strutture interne ed esterne per renderlo più consono alle mutate esigenze: viene arricchito con le più recenti attrezzature mediche e reso più accessibile e funzionale nei vari ambienti dove vengono effettuate le varie cure. Famose all'epoca, fra le tante, le idroterapie che prevedevano la polverizzazione dell'acqua di mare, bagni medicati a bassa temperatura e trattamenti con docce a temperatura variabile, oltre ai vari trattamenti medici per le vie respiratorie con inalazioni.

Sulla cresta dell'onda fino a tutto il primo decennio del secolo scorso, attorno al 1910 con il proliferare delle cure di mare divenute ormai un fenomeno dilagante in ogni ceto sociale e non più privilegio per pochi benestanti, l'Idroterapico riminese vede ridurre progressivamente la sua attività e, dopo la pausa bellica della prima guerra mondiale, chiude definitivamente i battenti. Attorno al 1920 la struttura,



Il Caffè pasticceria Zanmarini nella zona immediatamente retrostante all'Idroterapico. fine anni '20



L'esimio professor Paolo Mantegazza



Manifesto dei Bagni marittimi idroterapici, maggio 1896

praticamente abbandonata a sé stessa e lasciata al degrado, suscita continue proteste da parte dei cittadini residenti di cui si fa interprete anche la stampa locale, con richieste continue di demolizione per ripristinare il decoro della zona centrale della marina.

Dopo un interludio come ufficio di pubblica sicurezza nel '26 e la demolizione l'anno successivo della ciminiera nella parte retrostante il glorioso Idroterapico, ormai è l'ombra di sé stesso. Viene così ripulito, rassettato e riportato in vita come "Hotel Des Bains" per circa quattro stagioni. Nulla a che vedere ovviamente con la fama del suo passato glorioso.

Il progresso incalza, il turismo all'inizio del 1930 esplose con tutte le sue esigenze di rinnovamento delle strutture, di immagine e di riassetto urbanistico e, fra i tanti progetti, ottiene sempre più consensi la costruzione del grande lungomare. La vecchia struttura ottocentesca dell'ex Idroterapico ostacola i nuovi piani di sviluppo della zona di marina centro e la demolizione diviene così un fatto compiuto verso la fine del 1930.

Già agli inizi del 1931 l'imponente ed elegante sagoma del Kursaal può godere, con la scomparsa dell'Idroterapico, di una ancor più grande piazza a mare: del vecchio simbolo delle ottocentesche cure marine sopravvive solo il ricordo. Nello stesso luogo di marina centro, cuore pulsante della bella vita riminese del periodo, resterà così in evidenza il solo Caffè pasticceria Zanmarini, il locale più "in" dei folgoranti anni trenta del secolo scorso.

Foto Archivio Fotografico Gambalunga

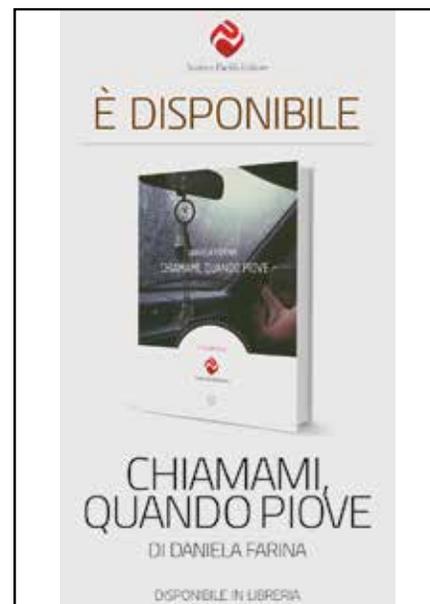


La zona di marina centro priva dell'Idroterapico con il Caffè Zanmarini in evidenza. 1935 circa.



di Daniela Farina

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.

Iniezione di fiducia

Un po' di elucubrazioni a caso. È vero, verissimo che i social tolgano a quel po' di umano che si può avere: sguardo, contatto, umanità. Ciò che può essere vero è che l'immagine (intesa non come foto) possa essere più meno eloquente. Intendo, che un'idea (che può essere sbagliata) ma te la fai... ripeto, non necessariamente è conforme alla realtà ma può anche accadere che sia "pulita" e che ti piaccia.



Insomma da ciò che una persona posta e scriva riesci a capire di chi si tratti. Faccio un esempio "spiccio", se posti foto di madonne e santi, pubblici foto di cagnolini da salvare, copi e incolli frasi inneggianti l'amore e chissà quante altri sentimenti su per giù puri, a me basta un post dissacrante su un gommone di bambini e donne con la frase "che ca@@@ vogliono? Ci devo pensare io?", due idee mi vengono..., mie, per carità, la prima è che io a cena con te non ci vengo a parlare della vita, non mi va proprio, insomma mi faccio un'idea.

Per dire che riesci a delineare una persona, a capire se ti piace (in senso lato ovviamente) oppure no. Ammetto che ho persone che non mi piacciono, che a legger quel che scrivono mi viene un travaso di bile ma al contempo, ammetto che mi è più facile oscurarle che stare a spiegare o palesare di averle cassate. Per contro, ci sono persone con cui hai una linea così fedele, che collima talvolta in un modo così affine, che è quasi pauroso. Scopri di avere una serie infinite di punti in comune (trascorsi e episodi del tuo passato, persino periodi e persone in comune che quasi ti sei sfiorato) che fanno un po' parte di te, persino se le incroci due volte in croce eppure con cui si hanno scambi di vita così maledettamente reali di cui ci andresti pure al loro matrimonio (e qui specifico che ciò avviene sia negli uomini che nelle donne).

Ecco, per inciso, due di queste ce le ho davanti (sempre in senso lato) e mi piacciono talmente tanto che proprio se fosse per me li strizzerei l'uno contro l'altro, ma

per un eccesso di amore, sia chiaro. Ecco, questi due si son trovati, insomma un po' hanno smadonnato (forse anche un po' più di un po' lo ammetto) ma si son trovati, e nulla mi fa più piacere che vedere che una cavoli di volta l'amore trionfi, malgrado tutto. Mi dà un po' di fiducia nella vita il poter pensare che tutto sommato, le anime belle si riconoscano e che a volte, riescano pure a viverse la sta ca@@@arola di vita.

La preadolescenza colpisce duro

La preadolescenza è quella cosa bellissima che si sussegue di riflesso. Quella per cui tu al mattino chiedi:

- Hai dormito bene amore?

Lei ti guarda con la faccia scocciatissima.

- No, ho fatto un sogno bruttissimo.

- Dai... racconta!

- Insomma eravamo presidiati, ci volevano uccidere.

All'inizio c'eravamo più o meno tutti poi nel frattempo molti sono stati uccisi (...). Io però sono riuscita a fare una mattata e ne ho uccisi sette e sono scappata ed ero al sicuro, quindi ero felice.

- Ah bene, e poi?

- Poi ho visto in una televisione che ti struggevi dal dolore e quindi sono dovuta tornare. E quindi è stato un sogno brutto.

...

Ah, cuore di mamma.

Sempre colpa mia, sempre. Ettepareva.



Il maschilismo 2.0

All'alba del nuovo millennio (o meglio del nuovo anno) ci aspettiamo che certe reminiscenze del passato siano (per l'appunto) passate, e invece no. Il processo involutivo prosegue nel suo iter e in ogni qualsiasi giorno imperfetto, può capitarti di fare l'incontro fatidico con "il maschilista". Quello che da qualche parte si era nascosto, che probabilmente abita in una qualche remota zona del mondo in cui ancora oggi l'uomo è unico e solo, e le donne stanno al loro posto (chissà dove poi).

Molto probabilmente le donne lì non hanno diritto all'istruzione, forse le fanno morire di fame perché tolgono il pane di bocca ad un uomo, quello in cui sono inutili, stupide e sarebbe meglio relegarle ai fornelli e farle uscire per andare alle Poste a pagare la bolletta (perché un pagamento on-line non sanno farlo o, di certo, non sono abilitate). Il fatto che tu sia inglobata in un sistema in cui a lui piacerebbe tu non ci fossi, è un limite altissimo. Procedi come tu non esistessi, interloquendo come tu fossi assente, afona, invisibile. Non lo tocca affatto che i compresenti ti interrogino, spieghino, cerchino di fornirti informazioni che servono per raggiungere un risultato comune, no: il risultato non è il tuo, tu non c'entri affatto. Insomma si chiede perché ti facciano parlare è ancora di più avanzino domande a te. Insomma il maschilista 2.0 scrive a un parterre di soggetti (i quali hanno pure domandato esplicitamente che tu venissi inserita nella mailing list delle comunicazioni atte ad addivenire ad un risultato a cui tutti sono interessati, uomo della pietra compreso). Invece no, l'uomo della pietra fornisce informazioni e tu le ricevi da qualcun altro (che ovviamente non può essere tempestivo) in un susseguirsi di perdite di tempo inutili è pressoché demenziali dovendo tutti quanti rispettare una scadenza già al limite dell'impossibile e di cui tu sei attore (inteso come soggetto giuridico attivo) in prima persona.

Devo ammettere che in passato avrei:

- indossato un vestiario in pieno stile Rambo con il trucco sul viso nero atto mimetizzarmi e sarei scivolato sui gomiti, di notte, fino ai piedi del suo letto e molto probabilmente sgozzato con un coltello da arrosto.
- Avrei preso tutti i partecipanti e resi edotti di un atteggiamento sconsiderato, inadeguato;
- Avrei salutato con "saluti e grazie" e girato sui tacchi.
- lo avrei affrontato quanto prima.

Insomma qualcosa avrei fatto.

Ora no.

Ho purtroppo compreso che certe battaglie sono inutili (un uomo non cambia mai idea, se ha una brutta opinione o disistima fondata su chissà quale pregiudizio la porta avanti sino alla morte) e che le mie energie vadano spese per cose utili, non si può indagare nel suo passato e capire se suo padre fosse un prevaricatore, se sua madre fosse una dimessa o vigesse il matriarcato quando era a casa sua tale da sprigionare una tale linea di pensiero.



Ammetto che poi, fra i maschilisti, quello che ti ignora è alla fine il meno sgradevole: semplicemente non sa che esisti. E vabbè, che sarà mai. Sempre meglio del maschilista di tipo "misogino", quello che odia tutte le donne, quello che probabilmente una l'ha ferito più di tutte e quindi tutte le altre pagheranno peggio come si fa per il peccato originale di Eva nel paradiso terrestre. Insomma tu con quella cazzo di mela Eva hai fatto dei disastri. E per inci-

so tu, che hai ferito il misogeno, ancor di più. Da quel momento tutte le donne che incontrerà lui avrà voglia di umiliarle, ignorarle, defraudarle e tacciarle alla stregua dell'ultima prostituta (con tutto il rispetto per le prostitute eh?) o peggio ninfomani: questo è. Quindi, quando incontrerete una di queste tipologie di uomini dovete ben sapere che non potrete fargli cambiare idea in nessuna maniera neppure se gli avrete dimostrato che avete un cervello e siete alla pari. Lui vi vedrà negli unici posti in cui vede una donna: in cucina, sotto la scrivania, nello sgabuzzino purché non rompiate i coglioni.

E poi non parlare eh!?

Echecca@@o avrai mai da dire?

#santiddiodammilaforza

Merende

Cercavo un fascicolo vecchio, ma vecchio proprio. Mi infilo in un armadio/archivio un pochino nascosto in cui non amo proprio armeggiare perché qualunque cosa tocchi è piena di polvere di millenni. Insomma smanettare qui è diversamente ma bello ma tocca farlo. Nel mezzo trovo ben due confezioni di brioches confezionate con il proprio involucro completamente vuote. Decido che, venendo via, le butto nell'immondizia.

Le prendo, faccio il primo incontro: "Cosa fai?" con annesso sguardo sulle confezioni vuote.

"Merenda, faccio merenda di nascosto".

Percorsi evolutivi

Sto affrontando un percorso in maniera evolutiva. Per fare ciò devo assumere delle gocce di fiori che diminuiscono il livello di questo e innalzano il livello di quell'altro, questo quattro volte al giorno. Contengono dell'alcol.

Praticamente sei sempre ubriaca, così equilibri la mente. Niente che non si potesse fare con una normale bottiglia di gin. Questo per dire che se vogliamo essere equilibrati dobbiamo avere un tasso di alcol nel sangue.

Tutto lì, ubriachi e andare.

Più ubriachi si è, meglio è.

#ubriachièmeglio



PAOLO SCARCELLO “PASCA”

orchestrare testimone di un'epoca

di Giorgio Brici

Era un po' di tempo che mi ero ripromesso di incontrare questo personaggio che mi aveva incuriosito con i suoi due siti che intrattiene su Facebook, “GLI ANNI D'ORO” e “RIVIVI GLI ANNI D'ORO”.

Pasca, con queste due pagine, specialmente a quelli della mia età, fa rivivere i ricordi di tanti anni bellissimi e spensierati, quando era tutto un crescendo di benessere, divertimento e spensieratezza. Quando dopo una giornata di lavoro (e ce ne era per tutti) la sera, in una Rimini sfavillante, non avevi che l'imbarazzo della scelta per decidere dove andare a ritemperare lo spirito. Ma veniamo al nostro PASCA che ha passato la sua vita con la chitarra in mano.

PASCA, acronimo di Paolo Scarcello, è nato nell'Agosto del 1954 in quel di RIMINI da padre calabrese e madre di San Mauro Pascoli, sotto il segno del “Leonaccio”, come ci tiene a precisare lui. Già all'età di sei anni il padre gli regalò la sua prima chitarra che lui, in un momento di rabbia giovanile, deluso dal proprio apprendimento musicale, un giorno spaccò sbattendola contro un muro. Di lì a breve, poichè la passione quando ce l'hai dentro non ti abbandona mai, un giorno, ascoltando un'esecuzione del grande Segovia, molto modestamente, si disse: “se ce la fa lui ce la devo fare anch'io”.

E si mise a studiare seriamente la chitarra basso. Giovanissimo, a fine anni '60, a 14 anni esordì col suo gruppo, di cui faceva parte anche il fratello, al Club de L'Altro Mondo del compianto Gilberto Amati. L'ALTRO MONDO, inaugurato nell'estate 1967, fu il primo locale del suo genere in Italia, concepito come contenitore musicale, poteva ospitare fino a 2000 persone ed era sempre pieno, “Il profeta Nostradamus vi dice che in Luglio andremo tutti all'Altro Mondo”.

Questo era il messaggio martellante che il Publiphono trasmetteva di continuo all'inizio di quell'estate ma nessuno ancora sapeva che quello era il nome del futuro locale tenuto segreto fino all'inaugurazione. Creando così tanta curiosità negli ascoltatori. Qui di continuo si avvicendavano i più bei nomi della musica italiana ed internazionale, Mina, Lucio Battisti, Demetrio Stratos, Demis Roussos, Silvie Vartan, James Brown e tanti altri che non sto ad elencare. PASCA era lì, giovanissimo, con il suo primo gruppo i MAY FLOWERS che faceva da apertura allo spettacolo della Star di turno.

In quel periodo era di casa l'ANONIMA SOUND di Ivan Graziani che aveva fatto l'inaugurazione del locale alternandosi con altri due gruppi, EVY E I TITANS ed i BLACK WATCH gruppo di colore che faceva la musica più in voga in quel periodo, il Rhythm & Blues. Proprio in questo periodo accadde che il furgone che serviva all'Anonima Sound un certo giorno si fermò con il motore fuso nel parcheggio dell'ALTRO MONDO.

Li, con noncuranza, fu abbandonato. Dopo un pò di tempo se ne impossessarono, col benessere di Ivan Graziani, i MAY FLOWERS e, dopo averlo risistemato, ci scorazzarono per parecchi anni. Ebbe inizio così la carriera artistica di PASCA, il gruppo cambiò nome in “QUADRO D'AUTORE” e cominciò il girovagare per i locali da ballo. Nell'estate del 1974 si suonò al Piccadilly, un locale all'aperto abbinato alla allora notissima PIZZERIA ZAMPA che si trovava sulla passeggiata di marina centro. PASCA ricorda volentieri quella stagione poichè dato che il locale era frequentato dai Vitelloni locali spesso e volentieri si

assisteva a scenette divertenti, tranne che per i protagonisti, ogni qual volta la moglie gelosa di turno, dopo una soffiata, sorprende il marito abbracciato alla immancabile turista straniera.

Ci fu poi il periodo svizzero dove, da sempre, la facevano da padrone le orchestre italiane e qui furono diversi i locali dove si esibì il nostro. E qui, come per ogni musicista che si rispetti, le avventure non mancavano di certo.

Il nostro ebbe una “lunguissima” avventura con una bella tabaccaia del posto. Questa aveva un'amica che frequentava un chitarrista del gruppo che si alternava con quello di PASCA, i G MEN. Le due coppie nel tempo libero uscivano insieme. L'amica di lì a poco avrebbe dovuto sposarsi con il bassista di un gruppo musicale italiano famosissimo in quel periodo.

La tresca giunse all'orecchio del promesso sposo che si recò nel locale in cui si esibivano i due amici e incontrato per primo PASCA gli chiese spiegazioni. Questi, credendo di avere a che fare col solito play boy in cerca di confidenze, definì le ragazze con un termine romagnolo, molto spinto che ne sintetizzava le qualità amatorie.

Successe il pandemonio, scoppiò una rissa che coinvolse mezzo locale. Sembrava con questo che i nostri orchestrali avrebbero dovuto fare le valige, invece poichè ogni sera, con la loro esibizione, riempivano il locale, il proprietario antepose l'interesse economico al resto e tutto continuò come prima. Solo con un matrimonio in meno. Tanti sono gli aneddoti che si potrebbero raccontare poichè in quel contesto ogni sera succede qualcosa.

Degno di nota è un ricordo difficile da dimenticare nella mente di PASCA. Quell'estate avevano un contratto sulla motonave MARIA VITTORIA, una sera, prima di uscire, il tempo non prometteva nulla di buono ma i titolari, per non perdere la serata, rassicurarono tutti dicendo che non ci sarebbe stato alcun problema.

Invece, poco dopo essere usciti dal porto, si alzò un fortunale che ingrossò il mare in modo pauroso. Il comandante invertì la rotta ma il motore si fermò lasciando la barca ingovernabile finchè, fortunatamente, fu ricondotta in porto dai soccorsi.

Questo è un avvenimento che Pasca non può dimenticare.

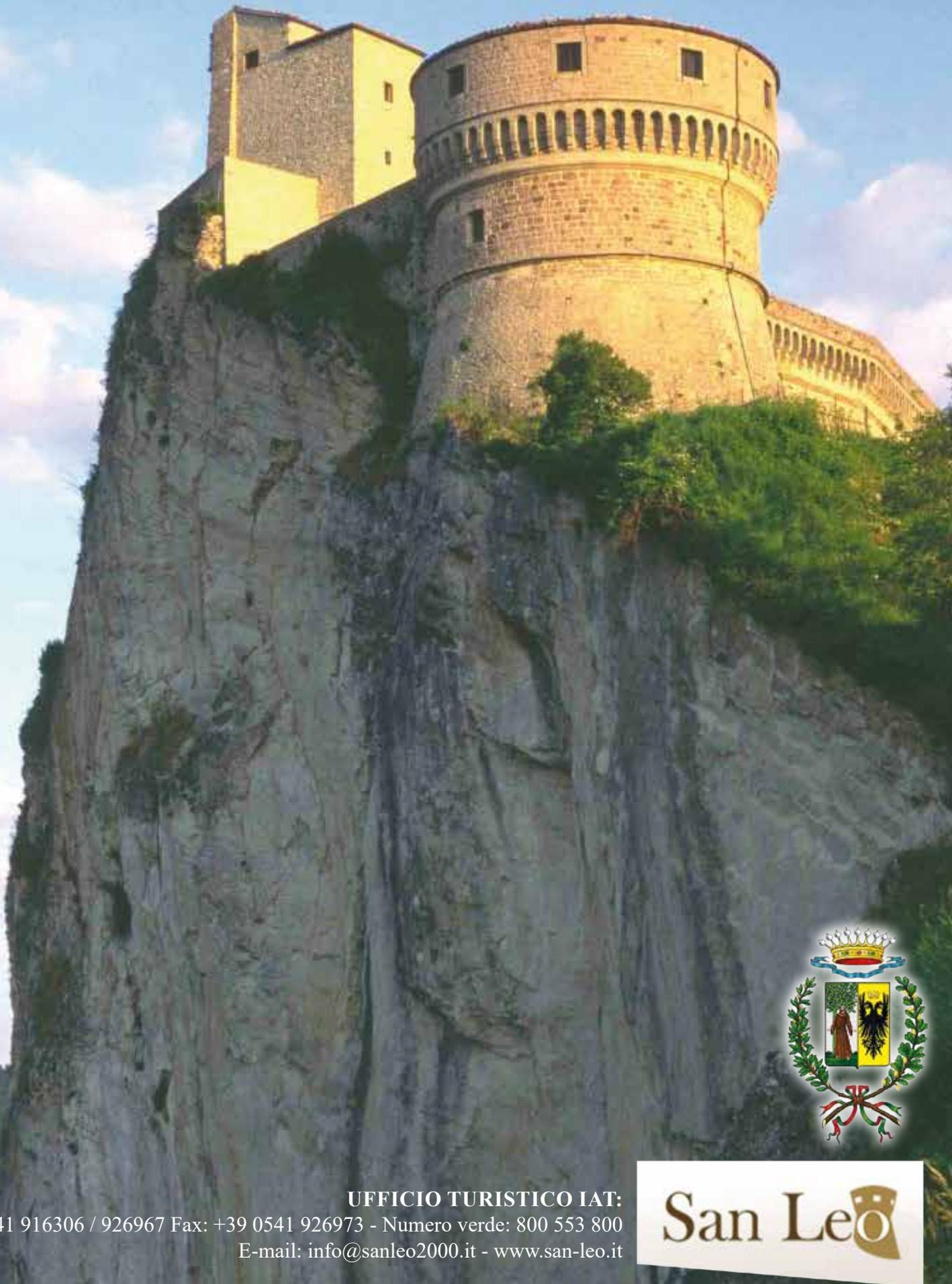
E così si potrebbe andare avanti a raccontare della vita musicale ma c'è un altro aspetto, molto interessante, che caratterizza il nostro personaggio.

Paolo è un testimone importante ed accanito ricercatore dei fatti che si sono succeduti ed hanno interessato il nostro territorio dal dopoguerra e regolarmente li porta a conoscenza di tutti nelle sue due pagine su Facebook.

In tempi non sospetti fu il primo a ricordare L'ISOLA DELLE ROSE. Ha riportato alla memoria l'impresa di due giovani americani che nel 1963 raggiunsero Gabicce, via mare, partendo da Miramare con un VW MAGGIOLINO modificato all'occorrenza.

Ci ha ricordato quando, sempre in quegli anni, c'era un volo turistico in elicottero che partendo dal porto canale raggiungeva San Marino o San Leo. Tutte queste cose corredate di bellissime foto d'epoca. E tante altre belle cose da vedere sulle sue pagine di Facebook. Così, dopo aver girato l'Italia e l'Europa con la sua chitarra, è tornato nella sua città natale dove passa il tempo suonando nei piano-bar e scavando nella memoria degli avvenimenti locali.

*La città più bella d'Italia?
San Leo, una rocca e due chiese.
(Umberto Eco)*



UFFICIO TURISTICO IAT:

Tel.: +39 0541 916306 / 926967 Fax: +39 0541 926973 - Numero verde: 800 553 800

E-mail: info@sanleo2000.it - www.san-leo.it

San Leo



di Davide Collini

Le fogheracce di San Giuseppe

Breve e spensierata storia dei fuochi di marzo romagnoli.



Chi era bambino a Rimini nella seconda metà degli anni '60 sa benissimo di cosa parlo. Il mese di marzo quasi sempre coincideva con l'uscita dal lungo e grigio periodo invernale e con la fregola di rimediare qualsiasi cosa da bruciare per la notte del 18 marzo.

I quartieri, perché all'epoca era presente quasi una fogheraccia per ogni zona cittadina, erano in competizione fra di loro e si organizzavano con bande di ragazzi di varia età per accaparrarsi ogni tipo di cosa da dare alle fiamme in quella notte magica. Ed ecco che c'era chi doveva reperire vecchi pneumatici, chi le potature, chi andava a fare il giro delle case a chiedere se avevano qualcosa da bruciare e così via... una sarabanda interminabile che durava settimane di ricerche continue ed estenuanti, quasi fosse un rito propiziatorio.

In effetti, da un certo punto di vista, un rito vero e proprio lo era, sia per gli adulti che per i bambini, traendo le sue origini dalla notte dei tempi. Ma da dove arrivano queste fogheracce o "*fugaràzi*" come nel riminese venivano e vengono comunemente chiamate?...

Tutto probabilmente ha origini antichissime (già i romani davano alle fiamme i residui dei campi per propiziarsi l'inizio della primavera) tramandate da generazione in generazione fino ad arrivare pressochè immutate ai nostri giorni. Il mito del "fuoco purificatore" infatti è radicato da tempo immemorabile praticamente in tutta Italia e coincide con l'uscita dal periodo invernale: si brucia il vecchio, l'inutile per fare spazio al nuovo che arriva con la bella stagione primaverile.

Così nelle campagne si bruciano le potature e le piante secche e malandate, nelle città, in assenza di piante, il mobilio rotto e quant'altro non più riutilizzabile.

In Romagna, e specialmente nell'entroterra, il rito del fuoco si intreccia poi in talune zone anche con la "Segavecchia" quando un fantoccio con le sembianze di una decrepita signora viene portato al rogo non prima di essere fatto a pezzi dai cosiddetti "segatori" che spargono poi il contenuto di dolciumi e frutta secca ovunque fra la gioia e l'euforia dei presenti. Un rito purificatorio quindi e propiziatorio al tempo stesso per prepararsi ad



accogliere un futuro prossimo con auspici di prosperità. Questo avvenimento ha da sempre richiamato attorno al fuoco tutta la collettività riminese: uomini, donne, vecchi e bambini si trovavano riuniti in questa serata particolare del quartiere a condividere la gioia dell'incontro, i dialoghi, il cibo e, in taluni casi, anche la musica per uno stare insieme legato unicamente dal piacere di essere presente, di esserci. Nella mia memoria ho tutt'ora ricordi vivissimi: l'affannosa e concitata preparazione e ricerca di materiale da ardere delle settimane precedenti, le "guardie" che dovevano essere fatte per evitare falò anticipati a causa delle rivalità fra quartieri, l'entusiasmo dell'accensione e l'accorrere di una grande folla dove potevi veramente ritrovare tutti, ma proprio tutti attorno al fuoco...un vero incantesimo che durava fino a che la fogheraccia non si spegneva.

Altri aspetti caratteristici di quella serata erano i "botti" che si facevano per salutare con gioia l'accensione della "fugaràza": i più grandi andavano ad acquistare potassio e zolfo da mettere tra due sassi di fiume e poi, dall'alto e con grande attenzione, ne facevano cadere uno più grosso... scoppi impressionanti e deplorabili che a volte causavano, nei più esagerati, anche qualche ferita ma che all'epoca erano tollerati e facevano parte del folclore della serata. Davvero altri tempi.

Di quel periodo ormai lontano restano indelebili i visi, il vociare, il calore della fogheraccia, i rumori e in particolare... quell'acre odore di fumo che si spandeva ovunque e ti rimaneva addosso fino al giorno dopo quando andavi a giocare con i tizzoni che ardevano ancora sotto alla brace.



Le fotografie in bianco e nero dell'epoca che si allegano (un ringraziamento come sempre alla gentilezza e disponibilità dell'Archivio fotografico Gambalunga) sono dell'onnipresente Davide Minghini e ben raccontano dell'atmosfera popolare di quelle lontane serate.

La pandemia che da un anno tutto sovrasta ci impedisce ovviamente di godere di questa antica tradizione, oserei dire senza timore alcuno, di "felliniana" memoria. Ed ecco ritornare alla mente le scene inimitabili di *Amarcord* del grande regista riminese in cui un'avvenimento Gradisca di fronte alla fogheraccia esclama: "... È l'inverno che muore... Io me la sento già addosso la primavera!".

Che dire ancora?...I fuochi di San Giuseppe, le fogheracce sono parte della nostra cultura, hanno il sapore e l'odore delle cose buone della nostra terra che il tempo non cancella. L'augurio che mi sento di fare concludendo questa breve chiacchierata è che possiamo veramente tenere accese "al fugheràzi" dentro di noi, bruciare presto questo tempo di sacrifici, timori e pandemie e tornare a ritrovarci in sicurezza attorno ad un bel fuoco dando spazio, ora come allora, alle nostre tradizioni e ad un futuro positivo fatto di serenità, speranza e rinnovata prosperità.

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

Foto Davide Minghini Archivio
F. Gambalunga e Cinzia Campana Rimini.



Davide Minghini, Fuochi di san Giuseppe, 18 marzo 1966
(Rimini - Archivio fotografico Biblioteca Gambalunga)



Davide Minghini, Fuochi di san Giuseppe, 18 marzo 1978 (Rimini - Archivio fotografico Biblioteca Gambalunga)



di Cristina Barnard

CROSTA E MULIGA

la bottega Bio del Borgo di San Giuliano

Giada Gessaroli con sua mamma Cristina da 4 anni sono subentrato nella gestione della Bottega Bio nel Borgo, una piccola e giovane impresa dove il significato di biologico oltre ad offrire prodotti senza residui e trattamenti chimici, vuole anche significare sostenibile. Un negozio accogliente e fornito di tutti i generi del mangiare sano e biologico. La filosofia è quella di far sentire a casa i clienti privilegiando la qualità senza additivi chimici, la certificazione certa, la ricerca di fornitori italiani a dimensione più piccola e possibilmente locali, il prezzo corretto anzi spesso più basso del tradizionale.

Giada è molto attenta a usare una nuova sensibilità nei confronti del cibo e della sua provenienza.

La frutta e la verdura sono consegnate fresche ogni giorno dai coltivatori locali attraverso una filiera corta e rigorosamente di stagione.

Pane, prodotti da forno e pasticceria sono consegnati il lunedì, mercoledì e venerdì dal panificio I Fattori di Rimini e sono molto apprezzati dalla clientela. La scelta del pane fresco 100% bio altamente digeribile per la lunga lievitazione e soprattutto non condito è molto vasta da quello con farine di cereali non trattati, grani antichi, e poi i biscotti, i dolci della tradizione, i cassoni nostrani, i pan-



zerotti, le pizze e le spianate fatte con la semola di grano duro Senatore Cappelli ad alto contenuto proteico e coltivato con metodo biologico. Per la pasta secca ci sono molte scelte ma soprattutto la qualità eccellente della Cooperativa agricola di Gino Girolomoni che non viene venduta nella grande distribuzione ma solo nei negozi di nicchia ad un prezzo assolutamente giusto. Molte varietà di formati sia di grano duro che integrale, o di farro. I cereali sono coltivati dall'azienda di Isola del Piano in provincia di Pesaro dove hanno anche un mulino per la macinazione diretta.

Il mercoledì arrivano da un caseificio artigianale di Predappio i formaggi freschi, stagionati, la ricotta, le mozzarelle.

L'atmosfera è quella del calore umano di una casa. Si fanno due chiacchiere, Giada spiega come cucinare i prodotti, come variare i menù mangiando

sano e genuino per sentirsi fisicamente bene.

CROSTA e MULIGA la bottega Bio
Via San Giuliano 33 Rimini tel. 0541 54644
Chiuso domenica e giovedì pomeriggio
Sabato orario continuato fino alle 17
Consegne a domicilio



CONSERVA GLI SCONTRINI!

cash b€ck



Regolamento completo su www.lebefane.it

be
COM
LETE
LEBEFANE.IT

LO SPECIALE CASHBACK DE LE BEFANE

DAL 15 MARZO AL 16 MAGGIO

COMPRA A LE BEFANE E RICEVI UNA GIFT CARD DA 20 EURO

Partecipare è semplicissimo:

Solo con Be Fan Card, fai acquisti in almeno 5 diversi punti vendita in Galleria

Raggiungi l'importo complessivo minimo di 350 euro

RITIRA SUBITO UNA GIFT CARD DA 20 EURO

*Operazione valida in tutti i punti vendita in Galleria inclusi punti ristoro e servizi, escluso Spazio Conad

SHOPPING CENTRE
le befane

  lebefane.it

SS16 ADRIATICA • **RIMINI SUD** | **130 NEGOZI** BAR E RISTORANTI



di Cristina Barnard

IL GELATO DOLCENEVE BIO

del Borgo di San Giuliano

Da 10 anni Andrea Zamagna ha aperto nel borgo, a due passi dal Ponte di Tiberio, una bottega gelateria biologica che può vantare una certificazione 100% bio, mai sospesa dall'apertura ad oggi, sia per il gelato che per gli altri prodotti.

La scelta di Andrea di fare tutti i giorni un gelato con ingredienti freschi e provenienti da agricoltura biologica certificata nasce da una sua esigenza personale di mangiare sano dopo un periodo in cui ha avuto problemi di salute superati grazie ad una alimentazione vegetariana e naturale. Per cui oltre alla massima ricerca nella scelta degli ingredienti si aggiunge la consapevolezza che biologico significa salutare.

Andrea è un purista del gelato autentico e digeribilissimo che viene prodotto con il latte fresco le materie prime da aziende selezionate e certificate, lo zucchero di canna, le uova. Le caratteristiche del suo gelato sono quelle del bio senza conservanti né additivi né emulsionanti o materie prime che hanno subito processi chimici. Si segue il ritmo delle stagioni per offrire sempre frutta fresca che non viene neppure congelata per non alterarne la qualità. Quindi le fragole, le albicocche e tutta la frutta estiva si può trovare solo in estate mentre ogni mese vengono proposti gusti alternativi che la natura of-



fre come la mela, la pera, l'arancia, il cacao. Nei gusti classici il principe è il cioccolato fatto con tanto cacao superiore, poi la nocciola delle Langhe IGP, il pistacchio. I patiti dei gusti particolari vengono qui per la sua liquirizia calabrese biologica, lo zenzero, la mandorla o la crema vaniglia. Fa una panna montata delicata e particolare con l'aggiunta di ricotta fresca. C'è una linea vegan senza grassi animali che stupisce per come gusti intensi e piacevoli.

Tra le torte sono eccellenti il suo tirami su classico o alla fragola, la cheesecake ai mirtilli, lo zuccotto.

Appena si potrà ripartire normalmente si potranno gustare crêpes, cialde bio fatte in casa al posto del cono, cannolini ripieni di mousse di ricotta. E quando arriverà l'estate anche cremolate e frappé.

I segreti di Andrea sono coerenza, serietà e garanzia. Lo sanno i clienti abituali, riminesi, dei dintorni e anche turisti che dopo una visita a questa bellissima zona della città, non rinunciano all'appuntamento con un gelato bio buonissimo in quanto semplice, sano e tradizionale.

DOLCENEVE BIO

Via San Giuliano 31 Rimini tel. 0541 57675



vasconi®



Olio di Frantoio

DAL 1860



di Georgia Galanti

MICHELA MOROSINI

Cesarina a Cattolica

“Tempo 45 minuti, lievitazione 6/8 ore”... Sono nella cucina di Michela Morosini che ripassa e controlla i tempi, i gradi, mentre sta preparando la colomba. La cucina è sempre stata un suo grande amore, cresciuta sotto la gonna della madre nella cucina dell'albergo di famiglia. “A me è sempre piaciuto osservare, preparare, vedere impastare a mano. Allora, negli anni '80, era tutto un altro mondo. Anche mia nonna era sempre in cucina, sfoglia tirata a mano e piadina per tutti.

I dolci sono sempre stati la mia passione e in occasione delle feste, i compleanni e le ricorrenze mi sono sempre dedicata a prepararli, ero sempre con le mani in pasta. Nel 2007 ho aperto un negozio di *wedding planner* e *cake designer*, ho frequentato corsi di pasticceria professionale, imparando a vedere come si fan le cose fatte bene, e da lì non mi son più fermata. Poi quando è arrivata mia figlia, nel 2014, ho chiuso il negozio e aperto un blog, *Fatina pasticcina*, per condividere questa passione pubblicando le mie ricette, un continuo scambio con chi mi chiede informazioni su come realizzarle, e una grande soddisfazione quando qualcuno riesce nel suo intento e la mia ricetta arriva così sulla tavola di un altro. Mi sono detta: voglio continuare a coltivare questa passione, anche soltanto per me, per non fermarmi, per avere la mente attiva”.

In seguito Michela viene a conoscenza dell'esistenza delle *Cesarine* con la trasmissione *l'Italia a morsi*. Chi sono le *Cesarine*? La più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che aprono le porte di casa a viaggiatori provenienti da tutto il mondo, offrendo loro esperienze immersive in location non convenzionali; una comunità diffusa *Slow Food* per la sal-



vanguardia della cucina tradizionale italiana. “Ho provato a candidarmi”, continua Michela Morosini. “Il primo anno non è andata perché in zona c'era già qualcuno; poi ho riprovato e a febbraio mi hanno contattato. La nostra caratteristica è la cucina tradizionale, le ricette della zona, e il fatto che si prepara davanti all'ospite, che può anche partecipare a un corso per impadronirsi di qualche segreto, e questo, soprattutto per gli stranieri, è un'esperienza molto significativa. Ci si prenota tramite il loro portale e appena lo si potrà fare, inizierò anch'io. Posso ospitare fino a 4/6 persone; si può scegliere o il pacchetto cena o il pranzo, e anche aggiungere il corso”. Qualche piatto? Piadina e cascioncini con selezione di salumi; squacquerone e pecorino accompagnati da fichi caramellati e giardiniera fatta

in casa; *taiadlot*, tagliolini fatti in casa, come li faceva mia nonna.

Per il pesce: un antipasto con sardoncini marinati; tagliolini al ragù di poveracce e grigliata dei battelli. Si chiude con un tiramisù scomposto, oppure la ciambella, o il *miacetto*, il dolce tipico di Cattolica. A Pasqua c'è la pagnotta pasquale con pecorino di Saludecio; i passatelli in brodo di baganelli e le costole di agnello fritte. Per i vegetariani: strozzapreti con asparagi; formaggio di fossa; cascioncini alle erbe con zucca e patate e polpette di spinaci ricotte al sugo. “D'estate la location è ai bordi della piscina”, conclude Michela Morosini, “con vista mare, tramonto, silenzio, pace, in un'atmosfera romantica e piacevole. Se venisse anche una sola persona, nell'arco di tutta questa avventura, per me sarebbe fantastico. Grazie a questo progetto mi si è riaccesa la fiamma”.

Per seguirla su Instagram: [la_cesarina_michela_m](#)



ISOLA dei PLATANI

il centro commerciale naturale

A large collage of logos for various businesses and services, arranged in a grid-like pattern. The logos include brands like Coop, Chiodi, Sala Giochi, MYS, Lola, Marlù, and many others. A large pink ribbon graphic is overlaid on the top part of the collage.

Buona Pasqua



Le ricette di NONNA SISSI



Torta Pasqualina

La **torta pasqualina** arriva direttamente dall'antica tradizione culinaria ligure. Questa torta rustica è di facile preparazione e si cucina solitamente per la Pasqua. Sappiamo che la ricetta di questa torta salata risale al Medioevo, sebbene la prima citazione è del Cinquecento, a opera di Ortensio Lando, che la chiama "gattafura". La ricetta ha diverse varianti regionali, come quella ventimigliese che a posto delle biette prevede l'uso delle erbe selvatiche. Secondo la tradizione, le donne liguri riuscivano a preparare e sovrapporre una all'altra fino a 33 sfoglie, una per ciascun anno di Gesù, proprio per associare la cucina al sentimento religioso che scandisce la Pasqua. È buona calda ma anche fredda, così da risultare ideale per la **scampagnata di Pasquetta o per la colazione di Pasqua**. La ricetta è quella classica ligure con le bietole, ma vi sono varianti con carciofi, radicchio e tante altre verdure di stagione.

Dosi & Ingredienti

- DOSI PER **6 persone**
- DIFFICOLTÀ **media**
- PREPARAZIONE **40 min**
- COTTURA **50 min**

- **FARINA** 500 gr
- **BIETOLE** cotte - 450 gr
- **RICOTTA** 300 gr
- **OLIO EXT. D'OLIVA (EVO)** ½ bicchieri
- **UOVA** 7
- **CIPOLLE** 1
- **SPICCHIO DI AGLIO** 1
- **PREZZEMOLO** q.b.
- **MAGGIORANA** q.b.
- **FORMAGGIO** 2 cucchiaini da tavola
- **LATTE INTERO** ½ bicchieri
- **FARINA** 1 cucchiaino da tavola
- **SALE** q.b.
- **PEPE NERO** q.b.

Preparazione

Per la pasta: disponete la farina a fontana e create un buco nel centro della fontana dove verserete un pizzico di sale e mezzo cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Iniziate ad impastare la farina aggiungendo via via dell'acqua fino ad ottenere un composto molto morbido che acquisirà elasticità man mano che la lavorerete con le vostre mani. Raggiunta l'elasticità necessaria, riponete l'impasto in una ciotola e copritela con un canovaccio; lasciatela riposare

per circa un quarto d'ora. Nel frattempo preparate il ripieno: tritate le bietole già cotte e ben strizzate. Versate in un tegame mezzo bicchiere scarso di olio extravergine d'oliva ed unitevi la cipolla tritata. Fate imbiondire la cipolla, quindi unitevi l'aglio tritato, la maggiorana ed il prezzemolo tritato. Togliete il tegame dal fuoco ed unitevi le bietole, il sale, il pepe ed un uovo. In una ciotola amalgamate la ricotta, sale, pepe, 2 uova, un pugno di formaggio grattugiato, il latte e la farina; ne dovrà risultare un composto nè troppo molle nè troppo denso ovvero della consistenza di una crema densa. Qualora la consistenza non fosse corretta, regolatevi con aggiunte di latte o di farina. Riprendete l'impasto e dividetelo in 10 parti uguali, spolverateli con la farina. Scegliete uno stampo di circa 30 cm di diametro e dai bordi non molto alti, oliatela per bene. Stendete un pezzo d'impasto di diametro superiore a quello dello stampo scelto ed in modo tale che fuoriesca un po' dai bordi. Adagiate il primo strato di pasta nello stampo ed ungetelo con dell'olio extravergine d'oliva; proseguite in questo modo con altri tre pezzi d'impasto. Collocato il quarto strato di pasta nello stampo, distribuitevi dentro il composto a base di bietole livellandolo con una spatola. Distribuite, ora, sopra la bietola il composto di ricotta lievallando anch'esso. Create, ora quattro buche nel composto di ricotta e fatevi scivolare dentro quattro uova sgusciate cercando di non romperle. A questo punto, stendete gli ultimi pezzi di impasto in modo tale da avere delle sfoglie molto molto sottili. Disponete ciascuna sfoglia sopra il ripieno oleando ciascuna prima di sovrapporvi la successiva. Messo l'ultimo foglio, che non va oleato, tagliate la pasta in eccesso lasciandone un paio di dita. Arrotolate la pasta in eccedenza su di se creando un bordo che farete aderire bene al bordo interno dello stampo e che schiacterete coi denti di una forchetta e ungerete d'olio. Infornate a 180°C per circa 50 minuti o fino a doratura completa della torta.



PADOVANO

LA PAUSA PIÙ BELLA È QUELLA AL BAR

Un espresso **PASCUCCI** perfettamente estratto,
crema confuso alla menta e una spolverata di pas-ciok

CAFFE PASCUCCI

...

**GOES TO
PADOVA**

di città in città,
di tradizione in
tradizione, per
scoprire nuove
sensazioni del gusto

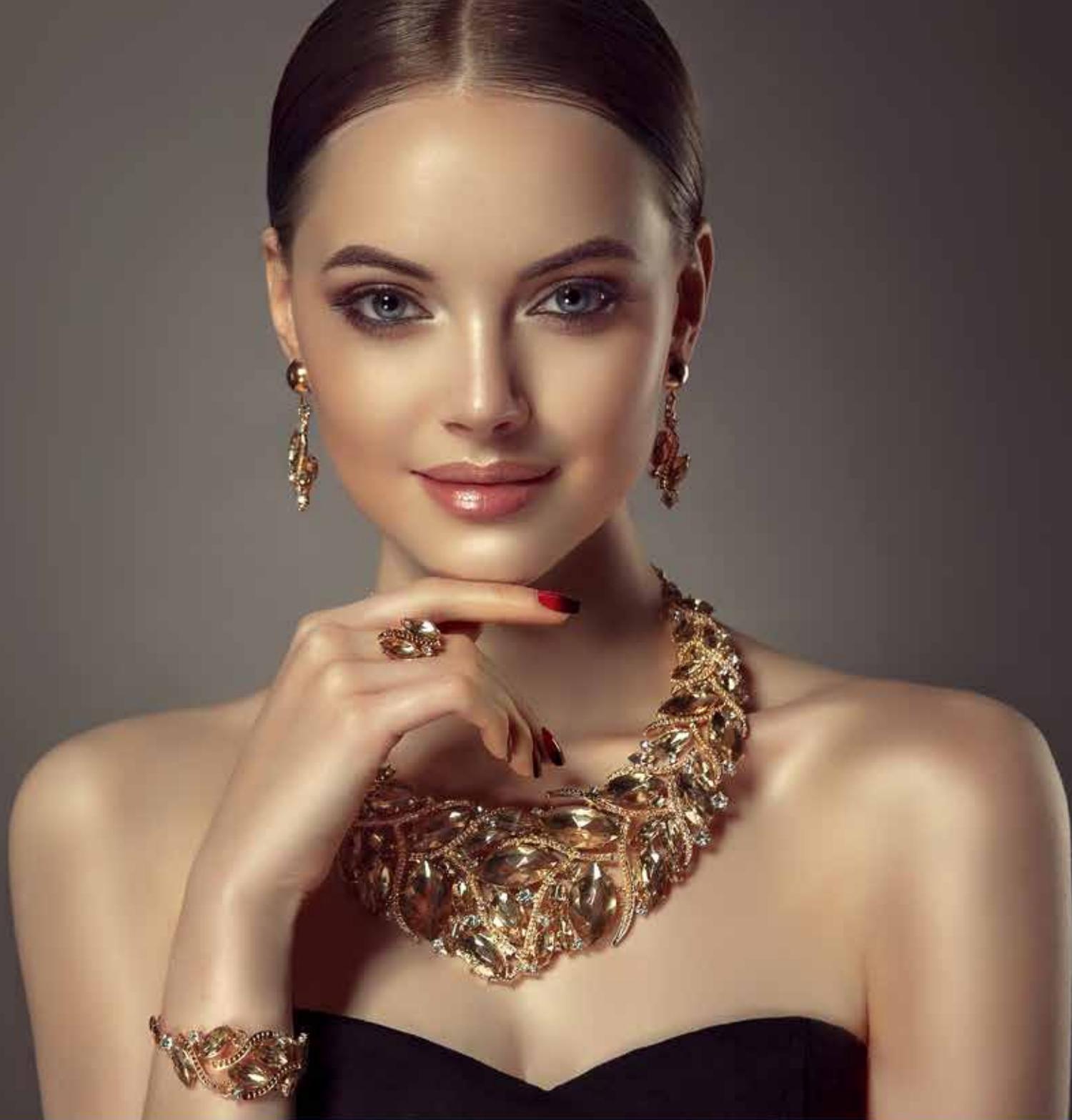


Il profumo di caffè e di brioches appena sfornate, il rumore del macinino
e del vapore nella lattiera, il tintinnio delle tazzine tra le voci.

Il bar è vita

CAFFE PASCUCCI

lo trovi al bar e sul sito www.pascucci.it



SAN MARINO ORO

INVESTI NEL TUO FUTURO



GOLD MARKET
Acquisto di metalli preziosi
ai migliori prezzi sul mercato



BULLION
Investimenti in oro fisico



VAULT STORAGE
Custodia in totale sicurezza
tramite servizio di Security Patrol



REFINING & TRADING
Servizi per operatori
professionali