

GERONIMO

Magazine

Novembre 2021 - N. 38

**JAMIL
SADEGHOLVAAD**

**LA NUOVA
GIUNTA
COMUNALE**

**ROSA
FANTI**

**MARCO
GABURRO**

**ROBERTO
LAZZARETTI**



Oltre ai segnali di fumo

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%

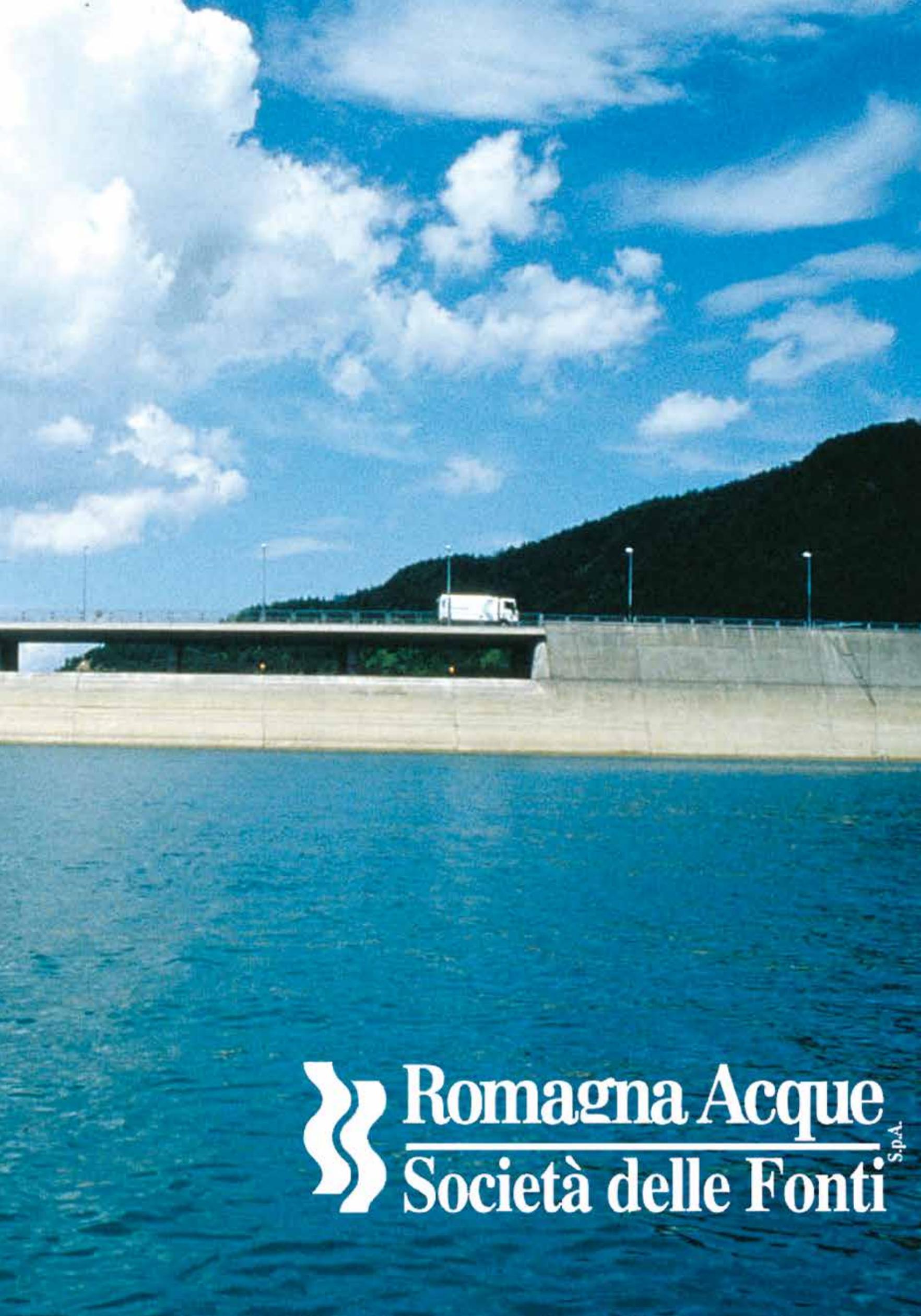
Valore Futuro Garantito pari a € 41.140

Durata 48 mesi - 60.000 km

Bonus Future di € 3.000

#JAGUARELECTRIFIES





 **Romagna Acque**

Società delle Fonti S.p.A.

SOMMARIO

8 *Noi c'eravamo*

10 *Il foliage*

12 *Jamil Sindaco*

16 *La nuova Giunta comunale*

22 *Rosa Fanti*

28 *Romagna Acque*

30 *Marco Gaburro*

34 *Cristina Campana*

38 *Albergo Diffuso*

46 *Roberto Lazzaretti*

50 *RBR*

52 *MoleCola*

54 *Tombe famose*

56 *L'Arco di Augusto*

60 *Waqas Marghoob*

64 *Moda, a tutta maglia!*

66 *Le perle di Daniela Effe*

68 *Imprenditori oggi*

72 *Poke*

74 *Il Noma*

78 *Le ricette di Nonna Sissi*



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
Giorgio Salvatori PH
Lucrezia Doti Pilato 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



38



16

42



22



Era doveroso da parte nostra rendere omaggio al nuovo sindaco della città di Rimini. Ne abbiamo parlato nello speciale elettorale che abbiamo realizzato in fretta e furia dopo l'esito del voto senza riuscire - a causa della ristrettezza dei tempi di stampa - ad approfondire con il vincitore e a dare spazio alla nuova Giunta e allora lo facciamo oggi. La lunga intervista a Jamil Sadegholvaad e la presentazione del suo nuovo esecutivo chiude il cerchio su questa prima parte dell'autunno politico in cui anche noi siamo rientrati.

D'altronde un evento del genere andava seguito ed approfondito. Ma Geronimo Magazine con il numero di novembre torna piano piano alla sua dimensione di sempre, quella a cui abbiamo abituato i nostri lettori, rimettendoci le vesti di chi cerca ogni volta di scoprire e di presentare qualcosa di nuovo e di diverso.

Nella famiglia del nostro network, che recentemente si è ingrandita con la web tv, spunta l'ultima novità editoriale che è poi la fanzine della squadra di basket di Rimini, la Rbr del presidente Maggioli e del vice Maresi capace di far tornare al palazzetto il pubblico che mai ha dimenticato il basket. La pubblicazione che accompagnerà le gesta della squadra biancorossa è editata dalla nostra società ed è diretta da chi vi scrive. Lo diciamo con orgoglio perché la nostra passione per la pallacanestro in questa terra di grandi campioni risale a tanti anni addietro e non ha mai smesso di rimanere viva anche nei momenti meno felici. Benvenuto, dunque, a Rbr Magazine.



46



28

54



30



Dopo lo stop per lo speciale elezioni tornano le consuete rubriche e si riaffacciano tutti i nostri collaboratori, linfa vitale per il giornale e prezioso serbatoio di contributi non solo in termini pratici ma anche a livello di consigli e di proposte.

Infine un consiglio: prepariamoci già fin da ora alle feste di Natale perché il clima che solo una ricorrenza come questa sa dare può contribuire ad alimentare quella spinta verso la ripartenza che tutti noi desideriamo possa essere il regalo più bello da mettere sotto l'albero.

Buona lettura.

Il direttore



56



34

74



NOI C'ERAVAMO





VIENI A SCOPRIRE LE NUOVE

SUPERFICI ECOLOGICHE

OLTREMATERIA®

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI, SUPERFICI CONTINUE OLTREMATERIA, PAVIMENTI IN LEGNO, PIETRE NATURALI, PROPOSTE E COMPOSIZIONI TESSILI, ARREDAMENTI, CUCINE, BAGNI E ACCESSORI, ARREDI DA ESTERNO, SOLUZIONI ILLUMINOTECNICHE, REALIZZAZIONE CENTRI BENESSERE, SERVIZI DI POSA E TANTE ALTRE IDEE PER PROGETTARE E ARREDARE OGNI TIPO DI AMBIENTE.

IL FOLIAGE

Lo scenografico spettacolo che ci regala l'autunno

L'equinozio di settembre segna ogni anno l'inizio dell'escursione termica tra il giorno e la notte. Da quel momento fino a novembre attorno a noi si apre uno scenario naturale che sembra uscito dalle pennellate di un quadro impressionista. Le foglie degli alberi assumono colori che si accendono di infinite sfumature della scala cromatica dal giallo all'arancione, ai toni del rosso, al marrone fino ad arrivare al viola. Giorno dopo giorno continuano a cadere silenziose formando soffici tappeti che coprono parchi, sentieri, strade, giardini. Gli alberi della famiglia delle caducifoglie si spogliano della loro chioma e cambiano la livrea per un motivo per preciso. Si preparano ad affrontare il rigido inverno in vista di pioggia, grandine e neve che appesantirebbero troppo il loro manto e come meccanismo di difesa le fanno cadere.

La natura, si sa, compie dei cicli vitali perfetti. Nelle zone temperate della Terra durante l'autunno le ore di luce diminuiscono, la clorofilla, che dona alle foglie il colore verde, cessa di essere prodotta e quella all'interno degli alberi si degrada. E qui si compie il miracolo naturale. Le piante, come strategia di sopravvivenza per la stagione più fredda, si liberano del superfluo per non dover sopportare un fardello pesante quando in inverno vanno in letargo.

I colori che vediamo sono dovuti alla miscelazione di diverse quantità di residuo di clorofilla e altri pigmenti presenti nelle foglie nel periodo della caduta.

Perché non tuffarsi dunque in questa atmosfera magica facendo una camminata en plein air ammirando il giallo di betulle, frassini e ginkgo biloba, il rosso acceso

dell'acero, il bronzo e il marrone delle querce.

Si può misurare l'intensità del rapporto con il silenzio godendo solo dei suoni della natura come sottofondo musicale. Il fruscio delicato delle foglie che cadono, lo scricchiolio dei tappeti di feuilles mortes sotto i piedi, i profumi del sottobosco. Un momento di meditazione che può aiutare a riossigenare le nostre cellule liberandoci da affanni e stress con grande effetto benefico su mente e spirito.

E' pàir

Te mèz d'una spianèda granda
ad tèra arèda u i éra un pàir da par léu
ch'l'éva m'adòs tòtt'al fòi ròssi dl'autónn
ch'al stévvva par caschè.

A sémmi mè e cal fòi
ad aspità un còulp ad vént.

Il pero

*Nel mezzo di una spianata grande
di un campo c'era un pero da solo
che aveva addosso tutte le foglie rosse dell'autunno
che stavano per cadere.*

*Eravamo io e quelle foglie
ad aspettare un colpo di vento.*

Antonio Guerra, detto Tonino

(Santarcangelo di Romagna, 1920 - 2012)



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!"





Punto di partenza il Comune: **JAMIL SINDACO** *si (ri)presenta*



Si è messo subito al lavoro il sindaco Jamil. Dopo i primi giorni di passaggio di consegne, ha presentato la Giunta e ha cominciato il suo mandato con pieni poteri. Ha tenuto per sé quattro deleghe tre delle quali pesanti come il Turismo e la promozione della città, la Cultura, il Piano Strategico (la quarta è la delega alle Relazioni europee ed internazionali). Forte del sostegno ottenuto, consapevole del disinteresse palesato dai riminesi anche per questa tornata elettorale Sadegholvaad è ora chiamato a mantenere gli impegni presi in campagna elettorale e relativi ai famosi “primi cento giorni”.

D’obbligo la prima intervista da sindaco per il nostro mensile alla quale, come sempre in modo molto cortese, si è prestato.

Eravamo rimasti al secondo tempo della partita. E alla fine non solo l’ha vinta, ma l’ha dominata. Ora, però, la attende un’altra sfida lunga 5 anni. Assorbita la festa per il successo, ora è tempo di mettersi al lavoro. Da dove intende cominciare?

Sembrerà una banalità ma non lo è: intendo cominciare dal Comune. Dalla sua organizzazione e, soprattutto, da un approccio culturale che la lunga stagione della pandemia, purtroppo non ancora alle spalle, orienta in modo sensibilmente differente. È sicuramen-

te un tema di dislocazione dei servizi: occorre tornare su tutto il territorio, omogeneamente, con presenza e presidio dei servizi civici e di base. Non sarà semplice perché inverte un orientamento generalizzato che, negli ultimi 40 anni, ha visto una progressiva ‘metropolizzazione’ dei servizi, con progressiva rarefazione degli stessi nelle aree più periferiche. Ma questo è un passaggio strategico e obbligato, anche per il Comune di Rimini. In più l’aspetto culturale della questione: significa superare la storica diffidenza tra istituzioni e cittadini, tra ragioni della burocrazia e esigenze delle imprese. Dobbiamo lasciarci alle spalle un retaggio molto ideologico che, nei fatti, ha creato un muro sempre più alto tra pubblico e privato. Non credo nella strada degli aiuti a pioggia: credo invece in una macchina comunale veloce, efficiente, dinamica, flessibile, in ascolto che possa agevolare l’impresa sana che, oggi, vuole nascere, crescere, creare lavoro e benessere, e quindi assume un valore comunitario. Da questo voglio partire.

Nella costruzione della sua squadra quali criteri o priorità ha scelto?

Le elezioni ci hanno consegnato un messaggio chiaro: un giudizio positivo sul lavoro svolto negli ultimi

anni e, contestualmente, un messaggio di rinnovamento, nei contenuti e perfino anagrafico. La composizione della maggioranza consigliare ne è nitida fotografia, con una componente, diciamo così, dei partiti tradizionali affiancata a una forte e significativa presenza civica, caratterizzate entrambi da un evidente ricambio della rappresentanza e dunque della classe dirigente. Ho tenuto conto di questo che è un messaggio espresso dalla città con il voto. Si è tradotto nelle scelte delle donne e degli uomini che compongono la nuova Giunta Comunale. Persone operative e in sintonia con la città. Sottolineo tre volte, in sintonia con la città. Perché è la città, e non semplicemente il partito o il movimento entro il quale siamo stati eletti o sostenuti, il nostro, esclusivo 'editore di riferimento'.

Jamil sindaco ha avuto un'eco vasta e significativa. L'opinione pubblica ha accolto il suo successo con entusiasmo. Si sente forte dopo cotanto consenso popolare?

Mi sento...bene. Forte, solo nel senso che mi è stato consegnato dai riminesi un attestato di riconoscimento del lavoro svolto e un credito per il futuro. Ma so, io per primo, che verrò giudicato per quello che farò da adesso in avanti a favore della città e non altro. Se farò, faremo bene, i problemi si supereranno nella comprensione e nell'operatività. Se invece tradirò impegni, per qualsiasi motivo, allora non basterà qualunque narrazione o simbologia o storia bella.

Gli sconfitti battono sempre il tasto della sicurezza, delle periferie dimenticate, di alcune opere pubbliche non soddisfacenti: fa parte del gioco oppure lei ritiene che qualcosa di più su questi temi bisognerebbe fare?

In campagna elettorale avevo pubblicamente espresso il mio pensiero: una cosa è discutere in modo costruttivo dei problemi inerenti una città complessa come Rimini e

altra cosa, invece, gettare fango per interesse elettorale su tutto quanto è stato fatto finora. Chi ha imboccato questa seconda via non è stato evidentemente premiato dai riminesi. Dico questo: Rimini fa parte dei primi 10 territori metropolitani del Paese, nonostante l'esiguità anagrafica dei suoi residenti, appena 350 mila in tutta la provincia. Siamo metropoli per attrattività, ricchezza prodotta, benessere diffuso. L'altro lato della medaglia sono le questioni che la metropolizzazione del territorio porta con sé, a partire dalla sicurezza e dal rischio generalizzato di produrre parti di città rischio marginalizzazione.

È su queste che bisogna concentrare gli sforzi nel presente e nel futuro immediato, partendo sempre però da una pianificazione strategica dei bisogni e delle soluzioni. Solo così si riesce, infatti, a uscire dalla risposta spot, dall'isteria che sembra magari funzioni nell'immediato e poi nel tempo produce più danni del problema iniziale.

Ci credeva ad un successo così ampio della Lista che porta il suo nome? Secondo partito della città dopo il Pd...

Ci credevo nel senso che, negli ultimi anni, anche Rimini è stata investita da una tendenza diffusa a voler diventare protagonisti di una stagione nuova di impegno per il bene comune. Si è visto crescere, in una stagione amministrativa davvero caratterizzata dal 'fare' al di là di ogni schieramento e dal tentativo (riuscito) di allargare il discorso a pezzi della società riminese refrattarie al discorso ideologico. La Lista Jamil e anche Futura Azione hanno raccolto i risultati di una semina cominciata tempo fa, e non strumentalmente legata all'urgenza elettorale.

Ora che è sindaco nel pieno del suo mandato continuerà a girare la città in scooter? O meglio: continuerà ad ascoltare il popolo come ha fatto in cam-



pagna elettorale oppure delegherà i suoi più stretti collaboratori a farlo?

In scooter continuerò ad andare, non per vezzo ma per utilità. Pochi giorni fa sono arrivato all'inaugurazione del TTG con il motorino e quasi non mi riconoscevano ai cancelli della Fiera... Ma non è che cavalcando uno scooter ci si definisce 'popolari'. Popolare è un governo della città che ascolta e risolve i problemi e, qualora non riuscisse a risolverli compiutamente, spieghi alla città il perché senza tanti giri di parole. Un'amministrazione onesta, trasparente, in cui il concetto di squadra, e dunque di eguale distribuzione di responsabilità nel nome di un obiettivo comunale, sia limpido.

Le chiedo un'analisi del voto più allargata: Rimini si conferma roccaforte del centrosinistra, Cattolica si allinea e all'orizzonte c'è Riccione da riconquistare. La coalizione è davvero così unita da superare anche qualche polemica interna?

L'unione è tale se alimentata da un orizzonte comune, da programmi che lo sostanzino, da condivisione di responsabilità e percorso. Ma il collante lo deve fare la fiducia e il fidarsi l'uno dell'altro, sapendo che discutere, avere posizioni differenti non collide con questo obiettivo se non si trasforma in ambizione o ossessione personale. Preparare una campagna elettorale, un programma di una città è un impegno faticoso, articolato, complesso e dunque ci si deve accostare a farlo empatizzando con gli alleati, volendo e dovendo trovare sintesi. Che non è sinonimo di accordo o compromesso. Sintesi e basta.

Come avete festeggiato in famiglia l'elezione a sindaco?

Con mia figlia Jasmine che in piazza, nei minuti dopo la notizia della vittoria, urlava 'stanno festeggiando il babbo!' e la mia compagna Katia forse un po' preoccupata dall'impegno che adesso inevitabilmente aumenterà. E poi i miei genitori... veramente momenti indi-

menticabili, commoventi. Devo dire che in famiglia ho sempre avuto sostegno per questa mia scelta e so che potrò sempre contare su di loro.

Se avesse la bacchetta magica in mano quale sarebbe la prima cosa che farebbe?

I due grandi parcheggi interrati in zona mare e il raddoppio dello Scarpetti in centro. Scelgo questo perché so bene che, quando cominceremo i lavori, i disagi non mancheranno. Una bacchetta magica sarebbe eccezionale per fare tutto in pochi secondi...

Cosa le ha detto Gnassi quando le ha consegnato la fascia tricolore. Sappiamo che tra voi c'è sempre stato un ottimo rapporto anche se avete due caratteri completamente diversi. Quale consiglio le ha dato e che cosa ha promesso lei ad Andrea?

Andrea mi ha detto: Dio bono, come ti sta bene! In questa semplice frase, anche con quell'espressione riminese, c'è tutto Andrea. Che è un amministratore eccezionale e un uomo generoso, al quale sarò sempre grato per l'esperienza amministrativa al suo fianco e soprattutto per la sua amicizia. In uno dei periodi più difficili della storia d'Italia ha tralasciato Rimini in una dimensione nuova e più moderna: in molti avrebbero scelto il fermare i motori in attesa di eventi esterni. Lui no. È la sua abilità, è il suo carattere. Ad Andrea non c'è bisogno che io prometta nulla perché persone come lui sono un patrimonio per un Paese che ancora non sa uscire completamente dall'incertezza tra conservazione e innovazione. Gnassi può fare tutto, anzi deve ancora dare il meglio di sé per il Paese. Tocca a noi non disperdere questo patrimonio. Raro.

Una bella chiosa, che rende merito all'uomo e anche al politico. Rimini è nelle mani del primo sindaco dopo l'era del bell'Andrea. Lo attende un compito arduo, e lo sa anche lui. Ma le idee, gli impegni, gli obiettivi sono precisi e ben delineati. Allora forza Jamil e in bocca al lupo.





REPUBBLICA
DI SAN MARINO

ISTITUTI CULTURALI

San Marino Teatro 2021-2022



NOVEMBRE/DICEMBRE 2021



MARTEDÌ 2 NOVEMBRE

Teatro Nuovo, ore 21.00

Marche Teatro

FILIPPO TIMI e LUCIA MASCINO

PROMENADE DE SANTÉ
Passeggiata di salute

di Nicolas Bedos

regia Giuseppe Piccioni



DOMENICA 7 NOVEMBRE

Teatro Titano, ore 21.00

Reggio Iniziative Culturali

STEFANIA ROCCA

ESERCIZI DI STILE

di Raymond Queneau



MARTEDÌ 9 NOVEMBRE

Teatro Titano, ore 21.00

San Marino United Artists

LIVE ALTERNATIVE:

NOVA/TURBETTO/NONDIREGATTO



DOMENICA 14 NOVEMBRE

Teatro Titano, ore 17.00

Patàka s.r.l. - LO SCHERMO SUL LEGGIO

DAVID RIONDINO

L'INVASIONE DEGLI ULTRACORPI

dal romanzo di Jack Finney

con le immagini tratte dal film di Don Siegel



GIOVEDÌ 18 NOVEMBRE

Teatro Titano, ore 21.00

La Corte Ospitale, coproduzione Operaestate Festival Veneto

GIULIANA MUSSO e MARIA ARIIS

DENTRO

Una storia vera, se volete

drammaturgia e regia Giuliana Musso

in collaborazione con dell'Università degli Studi della Repubblica di San Marino
Dipartimento Scienze Umane e l'Authority Pari Opportunità.

In occasione della Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne.

SABATO 27 NOVEMBRE

Teatro Nuovo, ore 21.00

Best Sound

DRUSILLA FOER

ELEGANZISSIMA

di e con Drusilla Foer

MARTEDÌ 30 NOVEMBRE

Teatro Titano, ore 21.00

San Marino United Artists

MONICA HILL

"SOLO"

VENERDÌ 3 DICEMBRE

Teatro Titano, ore 21.00

SMArt Academy

LE PAROLE CHE FANNO MALE

di Simona Meriggi

GENNAIO / APRILE 2022



www.sanmarinoteatro.sm

info: tel. 0549 882452 · info@sanmarinoteatro.sm

[sanmarinoteatro.sm](https://www.instagram.com/sanmarinoteatro.sm)





di Cristina Barnard

LA NUOVA GIUNTA COMUNALE

*Nove assessori, 4 donne e 5 uomini:
ecco la squadra scelta da Jamil*



Quattro donne e cinque uomini. Ci sono amministratori che hanno maturato esperienze con il Sindaco Gnassi (Roberta Frisoni, Anna Montini, Mattia Morolli) o con il Sindaco Ravaioli (Juri Magrini) e altri che hanno maturato esperienze nell'ambito della società civile, nel mondo del lavoro e dell'associazionismo (Chiara Bellini, Kristian Gianfreda, Moreno Maresi, Francesca Mattei, Francesco Bragagni).

“La nuova giunta comunale – ha detto il Sindaco Sadegholvaad durante la presentazione - coglie una serie di sfide emerse in maniera chiara durante la campagna elettorale. La prima sfida è come affrontiamo la stagione post Covid, sapendo che ancora non ce la siamo lasciata definitivamente dietro le spalle. Vedo ad esempio un 2022 ancora difficile per il turismo internazionale. E' per questo che, in questa fase, tengo per me le deleghe a turismo e cultura. Credo ci voglia oggi tutto l'impegno diretto del sindaco su questi due settori che rappresentano una chiave per il nostro sviluppo futuro. La seconda sfida è orientare l'azione dell'amministrazione comunale verso la straordinaria e unica opportunità del PNRR. Su questo ci giochiamo una parte importante dei progetti che cambieranno Rimini nei prossimi 5 anni: digitalizzazione, accessibilità, rinnovamento delle scuole, transizione energetica, sono i settori sui quali presenteremo i progetti legati al fondo europeo che dovranno dare gambe ancora più veloci alla nostra città. La terza sfida sta nel segnale che è venuto proprio dalla campagna elettorale. In una stagione, vista anche ieri, di scarsa affluenza al voto, anticamera di un progressivo distacco tra la politica e la comunità, a Rimini si sono mostrati chiaramente due fenomeni nuovi: il primo è una fortissima componente civica e associazionistica che si affianca a quella dei partiti tradizionali, la seconda è un evidente rinnovamento delle rappresentanze e dunque della classe dirigente. Sul primo aspetto nella nuova giunta ci sono almeno 5 assessori che, con diverse sfuma-

ture, rappresentano il desiderio e la voglia della comunità di avere un ruolo da protagonista: c'è Chiara, c'è Anna, c'è Kristian, c'è Moreno, c'è Francesco. A loro è consegnato un compito strategico: aprire ancora più la strada a un progetto di impegno pubblico che nasce nei luoghi e negli spazi della città. Sul rinnovamento della classe dirigente il discorso è analogo. Abbiamo un consiglio comunale formato da tante new entry under 40. Le liste, tutte, erano formate da donne e uomini impegnati nel volontariato, nell'associazionismo, in compiti non strettamente legati alla forma partito ma in generale alla vita della comunità riminese. La formazione di questa giunta non poteva non tenerne conto. Abbiamo scelto come compagni di viaggio Francesca Mattei e Francesco Bragagni. Per noi Francesca e Francesco non sono scommesse ma sfide: dovranno portare la loro visione, il loro entusiasmo, le loro idee. Li capiremo e aiuteremo ma pretenderemo molto da loro.

Questa è una giunta che, al di là di ogni questione e ogni interpretazione, vuole essere giudicata solo per quello che farà. E' molto semplice, quasi banale. Vogliamo essere giudicati non come simboli o come narrazione: il giudizio risulterà dalle cose che sapremo fare o non sapremo fare. Nei prossimi 100 giorni ognuno di noi sarà chiamato a una serie di compiti specifici da condurre in porto. Ve ne cito alcuni: vogliamo portare l'atto di indirizzo dei parcheggi. Vogliamo attivare subito i bandi per i nuovi direttori di museo e biblioteca. Avremo due gruppi interassessorili che dovranno da subito lavorare a due obiettivi prioritari, insieme al Piano strategico: il PNRR e la partecipazione. Vogliamo un comune che torni a essere presente e presidio in ogni parte del territorio comunale, da mare a monte. Non aggiungo altro se non che dai prossimi giorni vi comunicheremo, l'orario di ricevimento al pubblico che il sindaco, la vice sindaca, ognuno degli assessori dovrà garantire almeno una volta alla settimana.

Jamil Sadegholvaad

Sindaco

Nato a Rimini 49 anni fa, è laureato in Scienze Politiche. Sin dall'adolescenza ha affiancato i genitori nella gestione dello storico negozio di tappeti in via Dante. Dal 2009 al 2011 è stato assessore per la Provincia di Rimini, dal 2011 al 2016 è stato assessore con il sindaco Gnassi con delega alle attività economiche e dal 2016 ad oggi con delega aggiuntiva ai lavori pubblici.

Tiene per sé le deleghe dei settori Turismo e promozione della città, Cultura, Piano Strategico, Relazioni europee e internazionali



Chiara Bellini

Vice Sindaca

Nata a Rimini 44 anni fa, laureata in Filosofia all'università di Bologna. Ha conseguito un Dottorato di ricerca in studi Indologici e Tibetologici all'Università di Torino. Ha svolto ricerche in molti paesi asiatici (India, Nepal, Tibet, Cambogia, Thailandia, Sri Lanka, Cina), dove ha soggiornato per lunghi periodi, entrando in contatto profondo con le comunità locali. E' stata ricercatrice alla SOAS Università di Londra per tre anni, per poi essere assunta come docente di Arte asiatica e Museologia all'Università Northumbria di Newcastle, sempre in Inghilterra. Pur svolgendo la sua attività professionale all'estero, ha continuato a risiedere a Rimini dove vivono anche la figlia di 17 anni e il compagno.

Delegata a Politiche per l'educazione, Università, Formazione e lavoro, Politiche di genere, Partecipazione



Francesco Bragagni

Assessore

Nato a Rimini 34 anni fa, laureato in Giurisprudenza all'Università di Bologna. E' avvocato dal 2016. Sin dai tempi del liceo è stato attivo in politica e attualmente è segretario provinciale e membro della Segreteria Nazionale del PSI. E' volontario di Avvocato di Strada Onlus e ha fatto parte della Commissione Carcere della Camera Penale.

Delegato a politiche per lo sviluppo delle risorse umane, servizi civici e toponomastica, legalità, rapporti con il consiglio comunale



Roberta Frisoni

Assessora

Nata a Rimini 43 anni fa, laureata in Economia Politica all'Università Bocconi di Milano. Dopo la laurea ha conseguito un dottorato in Economia e Finanza del Settore Pubblico all'Università Cattolica di Milano. Dal 2007 è dipendente della società di consulenza internazionale nel settore dei trasporti Steer Davies & Gleave Ltd dove ha svolto attività di direzionale e manageriale rivolta a clienti pubblici e privati su aspetti riguardanti la regolazione, pianificazione e gestione dei servizi di trasporto. Ha gestito e preso parte a numerosi progetti per la Commissione e per il Parlamento europei, lavorando in team internazionali in Europa e negli USA. Ha presieduto per il cda di Agenzia Mobilità di Rimini dal giugno 2013 al giugno 2015. E' stata assessore alla mobilità, alla programmazione del territorio e al demanio marittimo con il Sindaco Gnassi dal 2016 e vicesindaco negli ultimissimi mesi di mandato.

Delegata a Urbanistica e pianificazione del territorio, Edilizia privata, Rigenerazione urbana, Demanio, Politiche per la mobilità, Trasporto pubblico locale, PNRR



Kristian Gianfreda

Assessore

Nato a Rimini 50 anni fa. Dopo il diploma al liceo scientifico, si impegna nel sociale fin da giovane e nel 1997 conosce la Comunità Papa Giovanni XXIII e si avvicina in particolare alla realtà di accoglienza per senza fissa dimora "Capanna di Betlemme" diventandone il responsabile per quasi vent'anni e diventando educatore professionale. E' impegnato nel sociale anche a livello politico, come consigliere del Comune di Rimini. Nel 2001 inizia anche la sua esperienza nel campo dell'audiovisivo. Per i suoi lavori ottiene numerosi premi e riconoscimenti, fino a raggiungere quello internazionale grazie al suo primo lungometraggio cinematografico "Solo cose belle" (2019). Per la produzione di "Solo Cose Belle", Gianfreda fonda nel 2017 la casa di produzione cinematografica COFFEE TIME FILM, con sede legale a Rimini.

Delegato a Politiche per la salute, Protezione sociale, Politiche per la casa



Juri Magrini

Assessore

Nato a Riccione 48 anni fa, laureato in sociologia presso la facoltà di scienze politiche dell'Università di Bologna. Ha svolto attività di consulenza per le piccole imprese in vari settori per la Cna, è stato consigliere comunale (dal 2016) e assessore provinciale alle attività produttive (dal 2011 al 2014), assessore comunale alla mobilità e ai lavori pubblici (dal 2009 al 2011) e consigliere comunale dal 2006 al 2009.

Delegato a Bilancio e risorse finanziarie, polizia locale, attività economiche, politiche per la sicurezza urbana, protezione civile



Francesca Mattei

Assessora

Nata a Rimini 23 anni fa, laureata in tecnologie agrarie a Bologna e laureanda magistrale in management dell'economia sociale a Forlì. Interessata da sempre al tema dell'agricoltura, specializzata in agricoltura sociale per l'inserimento di persone svantaggiate nel contesto agricolo. Durante il liceo è stata rappresentante della consulta studentesca. Ha lavorato come educatrice ambientale e come tecnica agricola in alcune aziende locali.

Delegata a Patto per il clima e il lavoro, Agricoltura, Politiche giovanili, Diritti e benessere degli animali, Cooperazione internazionale, Trasparenza e semplificazione, Politiche per la pace



Moreno Maresi

Assessore

Nato a Rimini 62 anni fa, laureato in Giurisprudenza all'Università degli Studi di Bologna. Avvocato penalista, esperto in diritto penale e diritto sportivo, è appassionato di bici e di basket, e fondatore e vice Presidente di Rinascita Basket Rimini dal 2018. Durante la sua carriera di avvocato ha affiancato docenze in materia di procedimento penale, economia, cooperazione europea, sicurezza sul lavoro, antiriciclaggio.

Delegato a Sport, Governance delle Società partecipate, Patrimonio



Anna Montini

Assessora

Nata a Rimini 54 anni fa, laureata in scienze statistiche ed economiche all'Università di Bologna. Dopo la laurea ha conseguito un dottorato di ricerca in Economia e Politica Agraria all'Università di Siena. E' professoressa associata in Politica economica al Dipartimento di Scienze Economiche dell'Università di Bologna, dove attualmente insegna Economia dell'ambiente e Economia dell'impresa e dell'innovazione. E' coinvolta in progetti di ricerca sulla relazione fra economia e ambiente, nell'ideazione, implementazione e disegno di analisi statistico/quantitative (in particolare indagini campionarie) e in studi/progetti basati su analisi costi-benefici. E' stata assessore all'ambiente con il Sindaco Gnassi dal 2016.

Delegata a Transizione ecologica (ambiente, sviluppo sostenibile, pianificazione e cura del verde pubblico), Blu Economy, statistica



Mattia Morolli

Assessore

Nato a Rimini 40 anni fa, laureato in comunicazione pubblicitaria e marketing all'università degli Studi di Urbino. Lavora nell'impresa alberghiera di famiglia ed è stato vicepresidente di Aia Rimini dal 2009 al 2015. Ha lavorato nel settore del marketing per diverse agenzie pubblicitarie. Per l'azienda Stadium srl di Rimini è stato co-responsabile del settore marketing e commerciale, occupandosi in particolare dello sviluppo di progetti e della produzione di eventi, della gestione dei rapporti con le istituzioni e con i network, della ricerca di sponsor. E' stato eletto nel 2006 nel consiglio del Quartiere 5 e nel 2011 per il Consiglio comunale di Rimini. E' stato assessore alla scuola, formazione, lavoro, politiche giovanili con il Sindaco Gnassi dal 2016.

Delegato a Lavori pubblici, Edilizia scolastica, Transizione digitale, cura e sviluppo dell'identità dei luoghi



daLele

Famiglia Leoni

DAL 1963
RISTORANTE
SPECIALITÀ PESCE
PIZZERIA



Viale D'Annunzio, 94/C - 47838 Riccione - www.ristorantedalele.it



Registro
Eccellenze Italiane



Ristorante e Pizzeria
Da Lele Riccione



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



INNOVATORI PER TRADIZIONE

LO SPIRITO IMPRENDITORIALE
CON CUI VINCIAMO LE SFIDE QUOTIDIANE

Soluzioni per **Pubblica Amministrazione,**
Liberi Professionisti e Aziende

www.maggioli.com





di Stefano Baldazzi

ROSA FANTI

Coltivazioni stellate



Tra le tantissime eccellenze che contraddistinguono l'Italia, quella culinaria ha indubbiamente un posto in prima fila.

La conformazione del territorio e il clima, tanto diversi da nord a sud, permettono di coltivare prodotti di ogni genere, ma con una caratteristica comune: la qualità.

Questo infinito mondo di sapori, messo nelle mani giuste, e gli italiani in cucina non sono secondi a nessuno, ha favorito la nostra ristorazione, che primeggia in tutto il mondo tanto da diventare un vero e proprio brand.

«La ristorazione made in Italy ha raggiunto livelli qualitativi altissimi, la differenza ormai si può fare solo con i dettagli», mi conferma Rosa Fanti. Lei questa differenza la identifica principalmente nella possibilità di avere il totale controllo della filiera.

Rosa è una giovane imprenditrice di successo dotata di un carattere forte, idee chiare e determinazione romagnola. Qualità indispensabili anche nella vita privata, se sei la compagna di un personaggio che gode di fama mondiale, abituato a essere sempre in mostra. Il suo ruolo, anche se meno visibile, è altrettanto centrale nell'attività di famiglia. Assieme Carlo Cracco, Chef stellato tra i più celebrati al mondo, forma una coppia che da oltre

dieci anni condivide vita e lavoro.

«Mi occupo di tutto quello che sta dietro ai fornelli che, nel mio caso, non significa andare a fare la spesa, ma curare la comunicazione, gli eventi, i rapporti con i media e tutto ciò che toglierebbe a Carlo tempo e concentrazione in quello che è il suo obiettivo quotidiano: proporre piatti eccellenti, ma anche unici e innovativi, attraverso una ricerca continua tra materie prime e sperimentazione».

Rosa Fanti, una laurea in scienze della comunicazione e una recente abilitazione IAP (imprenditore agricolo), vive a Milano; due figli completano il nucleo familiare e il carico delle sue attività quotidiane.

La gestione del "dietro alle quinte", necessaria per far procedere al meglio tutto quello che diventa visibile e fruibile nei loro tre ristoranti, (due a Milano e uno a Portofino), non sarà l'argomento principale della nostra conversazione. Oggi parliamo dell'azienda agricola *Vistamare*, situata a Ciola Corniale, località collinare non lontana da Santarcangelo di Romagna.

Un progetto voluto da Rosa, che sente forte il legame con la sua terra d'origine.

I romagnoli, si sa, sono diventati famosi nel mondo per aver creato un turismo balneare unico, ma non esclu-

sivo; l'hanno saputo fare mantenendo fede alle loro radici, nelle quali, guarda caso, la buona cucina non è mai in secondo piano. La gestione delle spiagge è stata fin troppo facile: quando hanno visto per la prima volta tutta quella terra sabbiosa e immacolata di fronte al mare, ma che poteva sembrare arida, si sono ingegnati e, non potendo seminare grano, ci hanno piantato gli ombrelloni.

Rosa non si occupa di balneazione, ma non è una donna che si tira indietro di fronte a una sfida. Condivide con il marito il successo che ha portato il mondo degli chef stellati alla medesima celebrità di attori e campioni sportivi, ma non ha dimenticato le sue origini; quando le chiedo di parlarmi del progetto *Vistamare*, la passione esce forte assieme alle parole.

«Ci siamo chiesti cosa si dovesse comunicare con un piatto, e cosa si potesse fare di meglio in questo settore che propone un livello competitivo altissimo in termini di qualità. Sapevamo che per ottenere un risultato che potesse aggiungere ulteriore prestigio alla cucina di Carlo, ci mancava un anello di congiunzione tra i prodotti lavorati e il piatto finito: il totale controllo della filiera.

Solo lavorando materie prime scelte e prodotte direttamente, avremmo potuto determinare totalmente la qualità e il gusto dei piatti proposti nei nostri ristoranti.

Il percorso più logico ci è sembrato quello di acquisire un'azienda agricola e di gestirla. Un nuovo step per arricchire i piatti di storie da raccontare. La mia formazione universitaria mi ha resa consapevole che ogni scelta trasmette un messaggio. La cucina non è esente da questa logica.

Abbiamo iniziato esplorando la possibilità di acquistare terreni in Toscana o in Umbria; due regioni dove il successo nella valorizzazione di aziende agricole che producono eccellenze del territorio, è evidente.

Poi è successo che, mentre eravamo a Santarcangelo a trovare la mia famiglia, abbiamo saputo di un terreno in vendita nelle vicinanze. Siamo andati a vederlo: ci siamo ritrovati su una collina che guarda il mare; ci è sembrato il luogo perfetto. Devo ammettere che mi è pure scattata la sfida: un'azienda agricola in Toscana è quasi banale, ma farla vicino a Rimini e riuscire a valorizzare un'entroterra ricco di località affascinanti, ma poco conosciute, sarebbe stata una doppia soddisfazione.

Questa scelta mi avrebbe dato anche l'opportunità di

stare più spesso vicino alla mia famiglia».

Interrompo solo un attimo per ribadire che la passione di Rosa non ha avuto alcun bisogno di sollecitazioni, ha continuato a raccontarmi questo progetto lasciandomi solo l'attività, non semplice, di far correre la penna alla stessa velocità del suo pensiero.

«Quattordici ettari di terreno a Ciola Corniale, una frazione del Comune di Santarcangelo, dove avremmo potuto decidere cosa coltivare, con l'obiettivo di rendere sempre più esclusiva la cucina di Cracco; una ulteriore possibilità per sua continua necessità di sperimentare.

Così è nata la nostra azienda agricola *Vistamare*.

Abbiamo iniziato rigenerando un vitigno autoctono, vecchio di settant'anni, che già era lì: il trebbiano Fiam-

ma Rossa che produciamo in purezza; abbiamo ulivi centenari e poi, cachi, pesche e albicocche, frutti che in parte vengono trasformati in marmellate e succhi.

Abbiamo sei tipi di ciliegie che hanno ispirato Carlo a creare un dolce dedicato.

C'è poi un ettaro di terreno diventato orto con coltivazione biodinamica, dove abbiamo recuperato vecchi semi e ortaggi, come il pomodoro blu *lucid gem* e molto altro.

Questo approccio di riscoperta, oltre a generare un forte impatto emotivo, consente di valorizzare i prodotti giocando anche sulle ricette. Un mondo affascinante che trasmette messaggi di sostenibilità: se in cucina evitare sprechi è importante, per chi produce e deve attendere mesi prima di vedere il frutto del suo lavoro, lo spreco è un sacrilegio.

Anche noi, come già succede nel mondo della moda, abbiamo imparato a riutiliz-

zare gli scarti: dalle bucce della frutta e dagli scarti della verdura, nasce la carta utilizzata nei nostri ristoranti; dalle tovagliette ai menù, dal packaging alle scatole per panettoni e colombe».

Approfitto di una piccola pausa e, mentre Rosa beve un bicchier d'acqua, le chiedo se c'è anche un progetto ristorante su quel terreno; sorride e mi dice che diventerebbe un lavoro a tempo pieno, mentre loro lo vedono più come un "buon ritiro".

«C'è una cascina in ristrutturazione che diventerà un agriturismo, ma solo per fare ospitalità; ci sarà anche una cantina che spero sarà pronta in un paio d'anni e il nostro intento è di creare spazi per degustazioni; vogliamo infine realizzare un'area dedicata a laboratori didattici.



Poi resta il valore aggiunto per la famiglia: i miei figli possono apprezzare le differenze che ci sono tra la vita frenetica della metropoli e quella più tranquilla e intimità della campagna.

Scoprono l'importanza dei cicli della natura: se vedono un ciliegio in fiore, capiscono che non è il periodo giusto per chiedermi di acquistare ciliegie, anche se le trovano in vendita al supermercato».

Mentre accantonano a malincuore la speranza di vedere sorgere, in tempi brevi, un ristorante di Cracco vicino a casa mia, chiedo a Rosa se c'è altro che bolle in pentola. Domanda originalissima da fare alla moglie di un Chef...

«Sentirsi arrivati sarebbe un grande errore, ma con Carlo questo pericolo non esiste, per lui trovare stimoli nuovi è uno stile di vita. Una filosofia che condividiamo.

Durante il lockdown, a Milano abbiamo attivato il nostro servizio delivery. Carlo confezionava direttamente le scatole che dovevano arrivare nelle case dei clienti: l'impiattamento è il suo rituale.

Le produzioni di *Vistamare* hanno dato vita anche al nostro e-commerce: succhi di frutta e marmellate sono stati i primi prodotti messi in vendita, tutti senza zuccheri aggiunti; ora ci sono tanti altri prodotti, dal vino, al pan ciliegia e molto altro che potete trovare sul sito: shop.carlocracco.it ».

Beh almeno vi siete tolti da Master chef, perché anche quel programma era un bell'impegno!

«Veramente Carlo ha appena registrato *Dinner Club*, un diario di viaggio, in compagnia di noti attori, dove sono andati alla ricerca dell'arte culinaria italiana in località poco conosciute. Programma trasmesso su Amazon prime video».

Insomma anche se cercate un po' di tranquillità tra gli ulivi di *Vistamare*, siete sempre immersi in attività frenetiche.

Per ora Milano ha il sopravvento, ma anche io sono romagnolo e non demordo: attendo fiducioso di vedere qualche piatto preparato sulle nostre colline!



BORN IN
RICCIONE



VICTOR LOUNGE

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
VIALE CECCARINI 107



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

Società Italiana Gas Liquidi Spa - Via Famignano, 6/8 - Poggio Torriana (Rn) Tel. 0541.675252 - Fax 0541.675474

ROMAGNA ACQUE E L'UNIVERSITÀ

un rapporto stretto e proficuo



La collaborazione con il mondo universitario, a molteplici livelli e con diversi atenei italiani, è da tempo una delle attività fondamentali per Romagna Acque-società delle Fonti: sia in una logica propositiva, legata alla ricerca su materie specificamente collegate alle attività della Società; sia in una più ampia logica di collaborazione territoriale, com'è giusto che sia per un'azienda a totale capitale pubblico che si può definire come l'esempio "ante litteram" di area vasta romagnola. In quest'ambito, la fine di ottobre ha portato diverse iniziative importanti per Romagna Acque, in diversi contesti territoriali.

Cesena, la lezione ad Architettura

A Cesena, il presidente Tonino Bernabè ha tenuto una lezione dal titolo "Flumen Acqueductus. Progettazione ecologica del paesaggio fluviale nella valle del Bidente", presso il Laboratorio di Architettura del locale Campus UniBo, davanti a circa 70 studenti. "Ringrazio per l'occasione la professoressa Valentina Orioli, coadiuvata dalle Docenti Maria Luisa Cipriani e Martina D'Alessandro", ha detto il presidente.

Rimini, la visita al Tecnopolo

A Rimini, qualche giorno dopo, si è svolta una visita al Tecnopolo, alla presenza dell'assessore regionale Colla. "Da tempo collaboriamo con il Tecnopolo riminese nel valutare l'impatto e le performance ambientali ed energetiche delle nostre attività di impianto, adduzione e filiera: su temi come l'impronta di carbonio, impronta legata alla dispersione idrica nella produzione e le conse-

guenti azioni, le sostenibilità sul piano della dipendenza energetica", ha spiegato Bernabè. Alla visita era presente anche la Vice Sindaca di Rimini Chiara Bellini.

Santa Sofia, la Sapienza ospite della valle

Ma l'evento probabilmente più significativo dal punto di vista dell'autorevolezza del riconoscimento si è svolto a Santa Sofia. Lo descrive un comunicato che appare sul sito dell'Università "La Sapienza" di Roma.

"Martedì 28 ottobre presso Poggio Baldi nel Comune di Santa Sofia (FC), è stato inaugurato il sito sperimentale di monitoraggio della frana di Poggio Baldi.

Il laboratorio naturale di Poggio Baldi rappresenta una unicità nel campo del monitoraggio geologico per le attività di ricerca applicata alla mitigazione dei rischi geologici, didattica e test di nuovi strumenti di monitoraggio. L'iniziativa di ricerca è promossa dal Dipartimento di Scienze della Terra della Sapienza, selezionato tra i Dipartimenti di eccellenza.

In coincidenza con l'inaugurazione del sito sperimentale, presso il Centro Direzionale di Romagna Acque Spa a Capaccio (Santa Sofia), si è tenuto il convegno dal titolo Laboratori naturali per l'analisi e mitigazione dei rischi geologici - un modello di collaborazione tra università, amministrazioni locali e imprese, organizzato dalla Sapienza in collaborazione con il Comune di Santa Sofia, Romagna Acque - Società delle Fonti Spa, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e con la collaborazione di NHAZCA Srl - Startup dell'Ateneo.

Sono intervenuti la rettrice Antonella Polimeni, Daniele Valbonesi, sindaco di Santa Sofia, Francesca Bozzano, prorettrice Sapienza ai Rapporti con centri ed enti di ricerca, consorzi e associazioni per la Terza missione e presidente di NHAZCA, Gabriele Scarascia Mugnozza, direttore del Centro di ricerca Rischi geologici-CERI della Sapienza, Marco Oliverio, prorettore alla Qualità e valorizzazione delle attività di ricerca, Fausto Guzzetti, direttore dell'Ufficio II attività tecnico-scientifiche per la previsione e prevenzione dei rischi del Dipartimento della Presidenza del Consiglio, Fausto Pardolesi dell'Agenzia regionale per la sicurezza territoriale e la protezione civile, e Tonino Bernabé presidente della Romagna Acque-Società delle Fonti S.p.A.

Nel corso del convegno sono stati presentati i laboratori naturali realizzati dal Dipartimento di Scienze della Terra nell'ambito del progetto, sostenuto dal Miur per il periodo 2018-2022, nell'ambito dei finanziamenti per i dipartimenti di eccellenza. Cristiano Collettini, Salvatore Martino e Paolo Mazzanti, del Dipartimento di Scienze della Terra, hanno illustrato il Laboratorio di fisica dei terremoti, il Laboratorio naturale di Acuto e il Laboratorio naturale di Poggio Baldi. L'obiettivo complessivo del progetto è la realizzazione di un polo sperimentale, didattico e divulgativo su tematiche inerenti i rischi e le risorse geologiche nell'ambito della sostenibilità socio-ambientale.

L'evento si è concluso con una tavola rotonda, moderata dal Alberto Prestininzi, già direttore del Centro di ricerca CERI della Sapienza, dal titolo **La sinergia tra impresa e accademia per un'efficace gestione del territorio e delle infrastrutture**. Il dibattito ha messo a confronto esperti appartenenti alla sfera scientifica e imprenditoriale, con lo scopo di far emergere tutte le potenzialità, non sempre valorizzate, della sinergia tra mondo dell'industria e mondo universitario, affinché queste costituiscano gli elementi cardine per una efficace gestione del territorio e delle infrastrutture, anche nell'ottica dei recenti sviluppi legati al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)".



ROSE & CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

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



di Elio Pari

MARCO GABURRO

l'allenatore filosofo

Marco quello scritto da Lucio Dalla in coppia con Anna nella celebre canzone, è alla ricerca della “strada che lo conduca alle stelle”. Anche il nostro personaggio, che ha l’identico nome del personaggio citato nel celebre brano musicale, sta cercando una via, che lo consacri e lo conduca nel brillante firmamento degli allenatori di calcio. Gaburro, il Marco adottato riminese, fa ciò da quando aveva 28 anni, età in cui ha cominciato a farsi chiamare “mister”.

Per intraprendere la camminata verso gloriose costellazioni, l’allenatore (oggi) biancorosso ha vinto tanto in serie D, ma poi non è riuscito almeno per ora a salire altri gradini. Forse perché la storia della sua vita che ha voluto anche mettere per iscritto su 7 pubblicazioni, i valori, la filosofia, la cultura che lo contraddistinguono, magari tirano il freno a mano nel mondo del calcio??? Bella domanda.

Allora da dove cominciamo?

“Mi definisco un allenatore vero, quello è il mio lavoro. Le altre cose che tu hai citato in apertura sono hobby importanti, a prescindere da quello che nella vita faccio quotidianamente. Io mi diverto a scrivere, ma è obbligatorio distinguere bene tra i passatempi e quello che ogni giorno realizzo a livello di professione, spiega Gaburro. La scrittura è il mio passatempo preferito, che in un certo senso completa anche la funzione di allenatore. Ho narrato parecchio di quello che nella vita ho messo insieme, il percorso, nei miei libri. Credo fortemente che una cosa sia il completamento dell’altra. In una prima fase ho scritto testi tecnici, per allenatori. Erano gli anni 2000 e andavo un pochino a riordinare le idee riguardo al discorso allenamenti e al calcio in generale. Oggi quando leggo, riguardo quei testi, li cambierei in gran parte dato che il mondo è mutato. Altri volumi raccontano belle storie. Uno in particolare, il momento euforico della vittoria a Lecco di un campionato fantastico”.

Gaburro uomo vincente in serie D, magari ha qualche rimpianto per aver fatto meno bene in serie C?

“Finora è andata così la storia. Ma tengo a precisare che io sono un allenatore “strano” perché ho iniziato a fermi chiamare mister quando gli altri in pratica giocano ancora. Ho fatto tanta gavetta, ma oggi non mi sento vecchio, né tantomeno il mio nome viene presentato al passato remoto. Lo dice pure l’anagrafe (48 anni ndr). Quindi mi considero adattissimo al presente e guardo al futuro, a quello che sarà, con indubbio ottimismo. Finora in serie C ho trovato difficoltà. Ma bisogna sempre capire i momenti, le persone, dove sei capitato....A 28 anni poter guidare una squadra in terza serie è sempre tutto di guadagnato. Io ero un embrione. La prendo ancora come una esperienza positiva in un periodo storico così lontano. A Portofino altra parentesi, anno 2006: lì forse ho perso un tantino il treno rapido. Ero considerato un emergente, 32 anni all’attivo. Ma non è stato il calcio a fermarmi, bensì un brutto incidente stradale. La squadra andava bene, io ero tranquillo, ma il diavolo ha voluto metterci lo zampino. Fer-

mo a letto oltre un mese, quando sono rientrato i ragazzi erano in zona play out. Abbiamo fatto gli spareggi e siamo retrocessi per un gol di differenza. Quelli sono i particolari che modificano seccamente i percorsi e le carriere agli essere umani. Son dovuto ripartire daccapo, dalla serie D. La quarta serie è una giungla, dove la parola d’ordine è resistere, aspettare il tuo momento e nel frattempo non mollare, mai. Solo che alla fine resistono in pochi. Se io vado a vedere gli allenatori che hanno fatto il corso con me e hanno iniziato subito dopo nel 2001, una piccola parte è in serie A, gli altri hanno smesso. Oggi o si fa una carriera veloce come la luce, o ci si brucia subito dopo aver fatto le prime volate. Anche “resistere” nel gioco del calcio è diventata un’arte”.

Lei però ha resistito bene, un sopravvissuto possiamo dire. Sarà perché Gaburro oltre ad amare il calcio è pure un buon filosofo di vita e un eccellente comunicatore?

“Vero che so comunicare bene, lo dicono anche gli altri, ma non ho mai usato tale mezzo come una strategia. In certi momenti il saper parlare bene mi si è rivoltato anche un pochino contro. Anche perché l’immagine che altri esseri costruiscono di te all’esterno, passa da molteplici aspetti, che a volte non ti appartengono. Io ho sempre voluto essere me stesso. Con il carattere forte che mi ritrovo, ho cercato sempre di fare bene sul campo e pure fuori. Ho mantenuto quel mio modo di pormi anche nei contesti televisivi da opinionista, quando sono stato fermo, nella scrittura, nel poter dire la mia liberamente. Dall’esterno alcune sono situazioni non sempre sono viste bene e in maniera obiettiva. Tanto questo è un mondo dove se vogliono smontarti pezzo a pezzo è semplice farlo. Poi alla fine tu devi essere bravo a percorrere la strada intrapresa, fare la quello che ha in mente, la cosa giusta. Bisogna essere sempre coerenti, in primis con se stessi. Allora vinci e...perdono la gogna e il nemico”.

Come nasce questo bel rapporto tra Marco e Rimini?

“Sacchi dice che vincere è difficile dappertutto e in qualsiasi categoria. Diciamo che la volontà di metterci insieme, tra me e il Rimini, c’è stata fin da subito. Noi siamo all’inizio di questo percorso e la mia parola d’ordine è cercare di fare bene in riva all’Adriatico. Sacchi e Bagnoli molto più di qualcosa hanno vinto in carriera; noi qui siamo ai primi round, ma fiduciosi. Mi ripeto. La serie D è il torneo oggi in Italia più complesso e difficile che esista. Una sola squadra vince, le altre partecipano. L’obiettivo poi sarà anche riportare entusiasmo al Neri, la famosa “gente allo stadio”. Alla fine però sono quasi sempre i risultati a far combinare tutti questi fattori in positivo. Al di là di tutte le poesie, io penso che in ogni categoria, se vengono goal, gioco, bei risultati, il pubblico è con te, altrimenti accade il contrario, specialmente in Italia. A Rimini ora dobbiamo solo farei dei fatti. Noi siamo dentro a un campionato dove una formazione, specialmente la mia, deve possedere tante



personalità e più identità per riuscire al top. Giocare tanti tipi di calcio, essere camaleontici. La stagione è lunga e la serie D non aiuta lo spettacolo. Quindi rimbocarsi le maniche e pedalare, specialmente in vista dell'inverno”.

Gaburro ha detto qualche tempo fa: “Gli approcci devono essere gradualisti, e non si possono usare chiavi complesse per risolvere situazioni se prima non si padroneggiano bene quelle semplici”.

“Vero ho detto e scritto ciò. Che può valere per il calcio, come per la vita, in una città. Prendiamo Rimini ad esempio. Sono rimasto stupito dal luogo. Io sono un giramondo, ho veleggiato tanto dal 2000 ad oggi. Ho conosciuto molteplici realtà. Ma questo posto mi ha stupito e affascinato. Pensate che non ci ero mai venuto. Poi ho scoperto una città nel vero senso della parola. Tu ste cose le comprendi quando ci vieni a vivere e lavorare, capisci le dinamiche di Rimini. Il centro storico importante. La vera filosofia che vivi, respiri, pur in dimensione media, provinciale, è un fulcro di energia. Questa è la prima cosa significativa che mi ha preso dentro. Meglio di Trento e anche di Lecco dove ho partecipato a momenti importanti, precedenti alla mia attuale avventura sotto l'Arco D'Augusto. Io voglio fare bene per Rimini, onorando l'incarico che ho ricevuto. Noi come squadra sportiva rappresentiamo il nome della città di Fellini, quindi dobbiamo sempre dare il massimo, interpretando il nostro film. Sappiamo bene di essere all'interno di un ambiente che viene da tanta delusione a livello calcistico. Siamo arrivati in silenzio, in punta di piedi, stiamo crescendo grazie ad una buona società alle spalle, alle capacità di gestione di un direttore che messo a disposizione una squadra forte. Per il rispetto che nutro verso Rimini, i riminesi, non sarei mai sbarcato qua, se il progetto non fosse stato molto serio dall'inizio. Quando ho accettato ero pienamente cosciente che gradualmente, senza usare chiavi complesse, facendo le cose semplici, potevano mettere insieme una proposta interessante. La mia scelta è stata di rispetto verso la città e quindi ci ho pensato su, ma poi ho visto che si poteva fare”.

Quanto entra la sua filosofia di vita nel lavoro quotidiano di professionista dello sport?

“Tanto. Perché le due cose non le scindo. Ho avuto la fortuna di poter fare quello che sognavo da ragazzo. Penso sia il punto di arrivo di tutti, no??? Però di fatto questa cosa ha portato a far crescere la mia parte professionale con i miei valori, principi, il sistema di vita che ho voluto intraprendere. Probabilmente anche le mie scelte private, come il non essermi mai sposato, adesso ho 48 anni. Mi sono spostato in solitaria in varie città, è un tutt'uno, un flusso positivo questo modo di vivere e lavorare. Faccio un tantino di fatica a capire dove mi hanno portato le scelte e dove invece

mi ha condotto il cammino, il percorso. Obiettivamente sarei poco sincero se dicessi che volevo mandarla così o viceversa. Posso dire al tirar delle somme che il percorso è stato totalizzante, quel muovermi sempre che oggi mi porta a Rimini, in un cammino da fare che vedo ancora lungo. Saranno poi il destino e il tempo a giudicare. Non arrabbiarmi se alcune cose non sono filate per il verso giusto, come a Portogruaro o a Lecco. Oppure a Gozzano, dove sono andato via io perché la mia filosofia di vita e lavoro non era in quel momento “sposabile” con le figure che gestivano il club. Ho fatto scelte precise in quel momento, penso giuste. A Lecco sono arrivato, ho messo insieme pure la squadra. Abbiamo vinto il campionato di serie D, sarei scappato via all'indomani dal taglio del traguardo. Anche in quel posto il feeling non era più quello della stagione precedente. Solo che non puoi sempre andare via, mollare, anche quando capisci che qualcosa non funziona bene. In riva al lago il pubblico mi adorava, quindi sono restato. Poi anche quella serie C mi ha tradito. Ma l'ambiente non era il mio....Quindi sono ripartito”

C'è nel mondo del calcio tanta fantasia che supera la realtà!

“Vero. Sento tanti colleghi che dicono molto spesso di ricevere decine di chiamate da questo o quello. A me ad esempio non è capitato quasi mai. Io quando mi hanno chiamato, sono andato e se il progetto mi piaceva ho lavorato. Ma il mondo fantastico che molti descrivono non esiste. Specialmente a livello di serie D dove posso dire che la mia senz'altro è una storia vincente e lo dicono anche i numeri. Molto tecnici magari possono anche permettersi di non allenare, quindi non lavorare. Io non ho messo via grandi risparmi da calciatore, ho iniziato a fare questa professione a 28 anni e senza nascondermi dietro a un dito posso dire che qualche volta, molto umilmente, un professionista deve fare di necessità virtù. Questa è la realtà oggi”.

Di cosa parlerà il prossimo libro di Marco Gaburro??

“E' da qualche tempo che non scrivo più e non pubblico: circa 10 anni. L'ultimo lavoro, vergato in un mese, è stato dedicato alla vittoria del campionato a Lecco, come dicevo prima, narra di un ennesimo miracolo calcistico, di una festa emozionante per il club, gli sportivi, la città. Ora non penso troppo a scrivere, ci vuole tempo, la testa sul pezzo. Adesso sono concentratissimo su Rimini,

il campionato, il mio prossimo capitolo di vita vera, qui con Voi. Però una cosa la voglio dire. Mi piacerebbe tanto scrivere ancora, ricevere il flusso, la spinta. Magari raccontare la storia di un altro successo mio, di una squadra, di un club, di tifosi delusi che tornano allo stadio felici. Potrei tornare a fare ciò l'anno che verrà. Mi piacerebbe scrivere di Rimini. Di un Rimini che vince!”



Elio Pari e Marco Gaburro

I sorrisi ritornano



L'ARTROV

Piazzale Cesare Battisti, 21 - 47923 - Rimini

371 3473285



di Stefano Baldazzi

CRISTINA CAMPANA

Sii viaggiare... ma con la Chicchi

«Quando, nel 2005, mi sono separata da mio marito, ho preso un anno sabbatico. Sul divano».

Inizia così la Chicchi, a raccontarmi la sua storia. Ci facciamo una risata, certi che sarà la prima di una lunga serie.

La Chicchi a Rimini la conoscono tutti; anche quelli che non pensano di non sapere chi sia, da qualche parte hanno sentito la sua voce. Già, perché lei, nel '77, anno della sua maturità, ha iniziato a lavorare in Radio Rimini, passando poi per Radio Gamma e Radio San Marino. Per molti anni è stata anche una delle mitiche voci del Publiphono.

«Facevo un po' di tutto: sono anche stata la voce della pubblicità di una ciabatta che, indossata, faceva dimagrire».

E giù un'altra risata.

«Ho lavorato fino alla nascita di mio figlio Nicola, che oggi ha 28 anni ed un farmacista. Oltre alla voce in radio, ho presentato sfilate, spettacoli e i mitici concerti all'*Altromondo*; ho continuato a dare la mia voce, per spot pubblicitari, fino a cinque anni fa».

Ora che abbiamo identificato il personaggio, tornerei al divano.

«Un giorno, un'amica titolare di un'agenzia viaggi, che in quel periodo veniva spesso a trovarmi, decide che era arrivato il momento di alzarmi. Aveva bisogno



di sostituire una dipendente che sarebbe stata assente per qualche mese. Nella sua agenzia ci ho lavorato per sei anni».

Poi hai conosciuto Simona e Michela, le due titolari dell'agenzia *Shine Viaggi*.

«Sì, con loro c'è anche Miriam, una vera colonna portante dell'ufficio: siamo una squadra tutta al femminile e funzioniamo benissimo. Sono entrata in *Shine viaggi* nel 2011 come accompagnatrice turistica; avevo già un pacchetto clienti con cui ho fatto il primo viaggio a New York; in quel caso ero anche la

guida; la mia mamma è nata in America, conosco benissimo la Grande Mela».

I tuoi genitori hanno attività legate al turismo?

«No. Il babbo era nel settore petrolifero, la mamma purtroppo è venuta a mancare tanti anni fa. Era una casalinga; in quegli anni la maggior parte delle donne si occupava della casa e della famiglia, a tempo pieno. Comunque credo che non avrebbe voluto fare altro: era un po' troppo snob per pensare di lavorare!».

Vi avevo avvisato che ci sarebbe stato da ridere!

«Normalmente faccio l'accompagnatrice. Hai presente quella con l'ombrellino alzato? Ecco io sono quella che si preoccupa che tutto fili liscio. Se sei in un mio gruppo e ti trovi in camera un cuscino troppo duro, sono io quella che ti risolve il problema.

In questi anni ho girato mezzo mondo, dal Giappone alla Giordania, dal Vietnam all'India.

Facciamo tour che variano da un minimo di tre o quattro giorni, fino a quindici, per le mete più lontane. I nostri clienti sono prevalentemente over cinquanta. Una clientela principalmente locale.

Ci divertiamo un sacco, le persone fanno squadra, spesso qualche partecipante particolarmente spassoso, all'ora di cena, è conteso tra i vari tavoli. Dalle nostre comitive nascono belle amicizie che continuano nel tempo; forse perché ci sono moltissime donne. Sai come sono i romagnoli: ogni tanto hanno bisogno di mandare la moglie in vacanza per restare con gli amici!







Questo è un tipo di lavoro particolarmente adatto a me: sono allegra e socievole, più che lavorare mi sembra sempre di essere in vacanza».

Poi è arrivato il Covid!

Una vera maledizione! Il turismo si è bloccato e, in particolar modo quello di gruppo. Lavoro esclusivamente per Shine, con una media di dodici viaggi l'anno, che sono diventati zero.

Per fortuna l'agenzia è sopravvissuta al Covid e ora finalmente si muove qualcosa: ricomincio con un viaggio breve in Italia, destinazione Cinque Terre. La prossima meta sarà la Romania».

Bene! Era ora, abbiamo tutti bisogno di riprendere a viaggiare. Comunque ricordati: in Romania non toglierti mai la sciarpa; da quelle parti girano strani pipistrelli!

Ci lasciamo così, con l'ultima risata e un abbraccio.

Poi però, proprio quando questo articolo sta per andare in stampa, la Chicchi mi telefona:

«Il Covid non ci dà tregua, abbiamo dovuto annullare la Romania perché il paese è in lockdown! La nuova destinazione per novembre sarà Copenaghen».

Cara Chicchi, forse avevi paura di incontrare Vlad III, Conte di Valacchia?



**NOVEMBRE 2021
SHOPPING
NELL'ISOLA DEI PLATANI**

**BLACK
FRIDAY**

**BELLARIA
IGEA MARINA**



www.isoladeiplatani.it





di Roberta Sapio

ALBERGO DIFFUSO

*un modello italiano di turismo gentile e rispettoso
che nasce dal passato e guarda al futuro*

L'esempio del Borgo di Sempronio, un paradiso nella Maremma toscana che ha parecchio di riminese.

Si sente sempre più spesso parlare di "Albergo Diffuso" e sempre più numerosi sono gli estimatori, italiani e stranieri, di questa forma gentile e rispettosa di struttura turistica. La pandemia da Covid 19 sembra aver ulteriormente dato slancio a questo modo di vivere le proprie vacanze, garantendo sicurezza ed una protezione, anche psicologica ai viaggiatori, che si sentono tutelati nella propria casetta ma accolti in una comunità.

L'Albergo Diffuso ha una storia particolare poiché nasce in Friuli Venezia Giulia all'indomani del terribile terremoto del 6 maggio 1976. A causa dell'evento sismico, infatti, le case furono distrutte ed interi piccoli paesi rasi al suolo. Gli abitanti del luogo si rimboccarono le maniche e diedero inizio alla ricostruzione, comprendendo con grande lungimiranza che valorizzare gli edifici crollati con delle ristrutturazioni mirate all'accoglienza turistica poteva essere un modo di valorizzare l'intero territorio martoriato dal sisma. I primissimi esempi di albergo diffuso furono realizzati a Borgo Maranzanis e dal 1982 la regione Friuli Venezia - Giulia formalizza questa tipologia di turismo. Subito dopo è la volta della Sardegna e della Puglia, a seguire molte altre regioni italiane sperimentano questa forma di accoglienza turistica.

Oggi in Italia esistono circa 160 Alberghi Diffusi, disseminati su tutto il territorio nazionale. Il Belpaese si presta particolarmente all'Albergo Diffuso che ha tra le sue carat-



Borgo di
Sempronio

teristiche distintive quella di sorgere all'interno di un ambiente autentico (centri storici, borghi, contesti cittadini) nel quale esista una cultura locale. Un'altra caratteristica fondamentale è che ci sia una popolazione residente e che la gestione dell'albergo abbia la sensibilità di rispettare e valorizzare lo stile, le usanze ed i costumi del luogo.

Le stanze dell'albergo diffuso diventano così le casette preesistenti e ristrutturate per soddisfare le esigenze del viaggiatore contemporaneo, mentre i corridoi dell'albergo diffuso sono nient'altro che i

vicoli del Borgo. Giancarlo Dall'Ara, presidente e fondatore dell'Associazione Alberghi Diffusi, spiega su Forbes che il concetto di Albergo Diffuso è fortemente connesso con le piccole comunità di paese, una condizione diametralmente opposta a quella tipica dei villaggi turistici. Nel 2009 l'associazione Alberghi Diffusi ha cominciato ad esportare il modello all'estero in vari paesi del mondo.

Ci sono varie caratteristiche "tecniche" che determinano la qualifica di Albergo Diffuso, come la distanza tra una casetta e l'altra (che non deve superare i 200 metri) e la presenza di spazi comuni di socializzazione, sia edifici che luoghi di ritrovo come la piazza, le strade, il bar. Insomma un vero e proprio albergo Diffuso nel paese, con tanto di "centro commerciale naturale" costituito dalle botteghe, dai caffè e ristoranti già presenti nel borgo.

Saura Pacassoni, imprenditrice riminese doc, frequenta la Maremma toscana da molti anni, un antidoto antistress e sempre di più un "buen ritiro" con le amiche più care. Spesso ospite delle casette ristrutturate da Rita





Parmeggiani nel paese di Semproniano, nei pressi delle Terme di Saturnia, si innamora perdutamente di questo luogo e decide di investire in un Albergo Diffuso. Arrivo al Borgo in una luminosa mattina di ottobre, dopo aver percorso una strada meravigliosamente deserta e tortuosa in mezzo alla natura che mi conduca da Orbetello, passando per La Parrina, Manciano, Saturnia. Saura mi accoglie sorridente e cominciamo a chiacchierare con la familiarità di chi si conosce da sempre pur essendo il primo incontro. Stano non conoscersi a Rimini, ma a volte capita così... Oggi la sua società, Il Borgo di Sempronio, conta nove strutture ristrutturate inserite in un gioiello storico ed architettonico.

Semproniano, il borgo più meridionale del Monte Amiata di origine medievale, si sviluppa intorno ai resti della Rocca Aldobrandesca.

Sono molti i segni del passato che rendono questo borgo dotato di un fascino particolare. Su in cima, presso la Rocca Aldobrandesca di Semproniano si apre una piazza il cui pavimento è interamente rivestito del prezioso travertino di Saturnia. Da quassù si gode una vista mozzafiato. Il visitatore si trova immerso in un paesaggio naturale meraviglioso, collocato a metà tra il Monte Amiata e l'argentario. Tra mare e montagna ed in mezzo l'area di Fibbianello, di grandissimo interesse storico e paesaggistico. Semproniano, infatti, si trova proprio al centro di una zona bellissima che vale la pena visitare: a parte Saturnia, la triade Pitigliano-Sovana-Sorano (con il suggestivo Parco archeologico), anche l'oasi WWF del Bosco dei Rocconi che vale una visita, e tanto tanto altro.

Alcune tra le attrazioni nelle vicinanze includono Terme di Saturnia - Parco Termale (6,5 km), Necropoli del Puntone (7,4 km) e Museo Archeologico di Saturnia (7,7 km). Molti viaggiatori amano visitare Porta Romana (7,9 km), Rocca Aldobrandesca Di Rocchette di Fazio (2,3 km)

Saura ha un socio, Fulvio, maremmano doc, che è un pozzo di scienza per quanto riguarda la storia ed i costumi del luogo, ed ha una particolare passione per i cibi autoctoni, i grani antichi, l'olio locale ed il vino. E' membro attivo di associazioni vocate alla riscoperta e valorizzazione dei più preziosi e dimenticati frutti di questa terra così generosa ed antica, abitata con grazia e mistero dalla civiltà etrusca.

Fulvio è il referente locale e si occupa dell'accoglienza

in loco. Ogni casetta ha una storia ed una fisionomia proprie. Tutte le strutture sono state arredate con mobili vecchi ed antichi, sapientemente ricercati nei mercati e restaurati in proprio o con l'ausilio di artigiani locali. C'è la preziosissima casetta di Sofia, elegantissima nei toni dell'avorio nella quale sembra di tornare indietro nel tempo oppure La Casa di Priamo, con la sua eleganza antica. Ci sono edifici che risalgono al VII secolo, sembra di entrare in una fiaba: letti a baldacchino, libri storici, oggetti antichi riutilizzati con nuove e geniali destinazioni come leggio e madie antichi. C'è la Canonica che potrebbe essere più valorizzata come spazio comune di allegra socialità e, meraviglia tra le meraviglie, un edificio in pietra adibito anticamente a carcere che potrebbe diventare una meravigliosa, fresca e seducente cantina per le degustazioni del vino e dell'olio. I principali servizi in camera includono angolo cottura, TV a schermo piatto e scrivania.

Semproniano, inoltre, è un luogo prescelto da una comunità fedele di artisti internazionali come pittori, musicisti e scrittori che trovano ispirazione in questo luogo. Hubert e Brigitte sono una coppia di signori tedeschi. Brigitte espone quadri al Bar Sport, il piccolo bar principale del paese e Hubert mi racconta che gli artisti vogliono chiedere che il bar cambi il nome in Caffè degli Artisti e che si faccia promotore di eventi culturali.

L'enogastronomia costituisce un plus assoluto per questa tipologia di turismo che privilegia l'esperienza e la calma scoperta dei luoghi con i 5 sensi. Le antiche tradizioni di un tipico borgo rurale vengono riproposte in questo magnifico territorio con la partecipazione di vari protagonisti locali, come alcuni ristoranti con i quali Il Borgo di Sempronio collabora: Novecento, La Vecchia Cantina, il Piccolo Borgo e La Posta dove gli ospiti possono usufruire di uno sconto. In questi ristoranti si possono degustare paste fresche, pizza e dolci create con farine di grani antichi riscoperti in questo magnifico territorio.

Tanta meraviglia, ahimè, ha un alto costo di manutenzione e di gestione. Ci vuole amore, passione e...denaro. Servirebbero collaborazioni e supporti per proseguire il progetto di valorizzazione di un luogo meraviglioso. Per rendervi conto di persona di cosa sto parlando, un consiglio finale: andate a visitarlo, rimarrete a bocca aperta. Proprio come me.

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, escl. 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



di Daniela Muratori

MAGGIE VAN DER TOORN

Il laboratorio dello scrittore

A mettermi in contatto con **Maggie van der Toorn** è stata *La rosa Bettina*, che non è solo quella rosa solitaria che conoscono gli intenditori o collezionisti, con petali colorati tra l'arancione e il giallo e dal profumo discreto, ma è anche il titolo del suo ultimo romanzo, un noir dai connotati fortemente psicologici. Ho preferito leggere prima il libro piuttosto che conoscerne subito l'autrice, perché non volevo essere condizionata nella lettura, e ho fatto bene perché dopo averla incontrata, avrei fatto fatica a seguire la protagonista della storia senza pensare a lei.

Maggie van der Toorn ha molte affinità con Eva Palermo la protagonista de *La rosa Bettina*, come lei è una donna determinata e pratica. Basta solo pensare che all'incirca diciottenne, dopo la scuola superiore, si trasferisce in Romagna con poca conoscenza della lingua italiana, che si impegna però subito a studiare con tenacia e passione, tanto da sentirsi dopo 42 anni, italiana a tutti gli effetti.

Per quale motivo sei venuta in Italia?

«Per amore, è un classico! Avevo conosciuto mio marito quando ancora venivo in vacanza con i miei genitori, e il filo che ci teneva legati era la scrittura. Quella volta non c'erano i cellulari e telefonare all'estero era molto costoso, per cui tutti i giorni ci scrivevamo una lettera, anche se io non sapevo niente dell'italiano e lui non parlava l'inglese.»

Come ti sei sentita accolta in Romagna?

«Appena arrivata sono andata a vivere a Riccione, poi successivamente a Montefiore, dove da circa 23 anni abito in un casolare ristrutturato in mezzo alla natura. In Romagna mi sono trovata subito bene, a mio agio, perché è una terra accogliente e offre molte opportunità. Forse sarà che non mi sono mai persa d'animo, ma ho trovato sempre lavoro e se non c'era me lo inventavo. C'è da dire che quando sono arrivata in pochi parlavano le lingue straniere, io ne parlo cinque e posso dire di avere sempre trovato lavoro. Ora è un po' diverso.»

E la scrittura quando è arrivata?



«Fin da piccola mi appassionava la lettura, leggevo soprattutto libri per ragazzi. Scrivevo per il giornalino della scuola e interi quaderni di racconti, naturalmente nella mia lingua madre e ho continuato a farlo finché mi sono trasferita in Italia, dove mi sono sposata e ho avuto una figlia. Con il tempo è cambiato il mondo del lavoro, mia figlia è cresciuta e io ho ripreso a scrivere. Nel 2012 ho scritto e organizzato un musical per famiglie *Animal'essere*, un evento molto ben accolto dal pubblico e che posso considerare il mio trampolino di lancio. Da quel momento è stato un susseguirsi di avvenimenti che mi hanno introdotta nel mondo della scrittura dove ho vinto importanti Premi letterari e diverse pubblicazioni: 2014

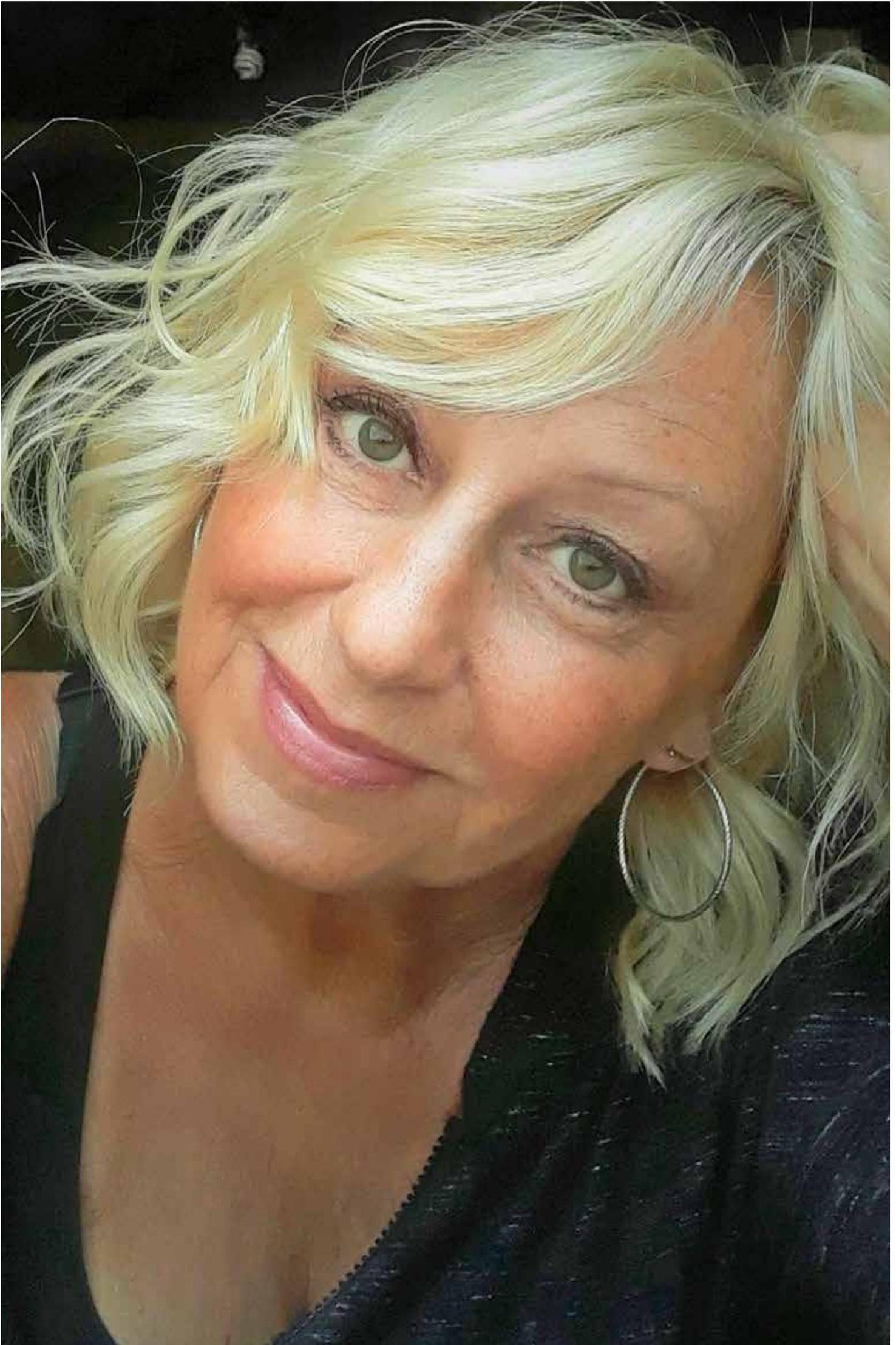
Labirinti (L'erudita - Giulio Perrone Editore); 2015 - *Partenze* (Edizioni DrawUp), 2016 - *Posti a sedere* (L'erudita - Giulio Perrone Editore); 2018 - *Colori invisibili* (Pegasus Editions); 2021 - *La rosa Bettina* (Ianieri Edizioni)»

Il tuo ultimo romanzo è ambientato a Roma perché ci hai vissuto o hai nel cuore questa città?

«Non ho mai abitato a Roma, ma come è successo per Rimini, le devo molto, anzi posso dire che è un po' la mia seconda casa. Tant'è vero che dopo la pubblicazione del mio primo libro c'è stato tutto un susseguirsi di eventi, pubblicazioni, concorsi letterari e fiere. L'esperienza della pubblicazione mi ha dato l'opportunità di venire a conoscenza di un mondo a me sconosciuto, quello dell'editoria. Quando cominci a farne parte ti accorgi di tante cose: quali sono i canali di comunicazione, come muoverti, quali sono le situazioni favorevoli. Inoltre ho frequentato tanti corsi di scrittura, anche con grandi maestri, che mi hanno aiutato a confrontarmi su altri livelli.»

Il tuo ultimo romanzo è molto diverso dai precedenti, che cosa lo distingue?

«Questo romanzo per me è stato un lavoro del tutto nuovo, innanzitutto perché rientra nel genere noir con il quale non mi ero mai confrontata. Nonostante tutto è andato bene, molto diverso perché maturo, scritto in prima persona pensando costantemente a quello che avevo



imparato negli anni. La casa editrice che me lo ha pubblicato non è più quella di Roma ma di Pescara ed ha un'ottima distribuzione.»

Non mi sembra che quello dell'editoria sia un mondo comunque facile?

«Sì certo, il mondo dell'editoria non è facile, ma io mi ritengo fortunata perché ho sempre incontrato delle persone interessanti e disponibili con cui ho lavorato in sintonia. Sono una persona tenace, che crede in quello che fa, per cui se mi chiedevano di andare a Roma per leggere un pezzo di soli 5 minuti, io partivo, pensando che era importante esserci, apparire, farsi conoscere. Ultimamente questa energia si è un po' sfilacciata a causa della pandemia, ma fra le mie numerose attività rimane sempre l'organizzazione dei festival per scrittori in un piccolo teatro di Roma, dove ho fatto tante presentazioni, e garantito il tutto esaurito.»

Questo significa che sei anche una brava comunicatrice?

«In principio non ero così sicura di me, pensavo che il mio cognome avrebbe condizionato le persone ad avvicinarsi ai miei progetti, invece è stato il mio punto di forza. A tutt'oggi organizzo dei corsi di scrittura on line per le persone che sono lontane, per chi è nelle vicinanze preferisco farli in presenza; parlando direttamente, guardandole negli occhi, riusciamo a intenderci meglio sul testo. Mentre è incredibile il lavoro che si può fare con i bambini, e quanti sono quei genitori che vogliono regalare ai loro figli un corso di scrittura. Però più di 2 o 3 a settimana non li prendo, perché in un'ora è difficile capire l'idea e la storia

che vogliono scrivere, c'è troppa responsabilità.»

Possiamo dire che hai creato attraverso diverse modalità, una sorta di laboratorio dello scrittore?

«Non saprei come definirlo, cerco comunque di aiutare chi vuole scrivere. Sono sicuramente una persona molto empatica, nel senso che riesco a trasmettere, ma anche a percepire. E ogni volta mi rivedo negli esordienti. A volte capita anche qualcuno a cui non serve niente, c'è già del talento, a questi devo solo insegnare la determinazione, ed io ne sempre avuta tanta. Per quanto riguarda l'italiano, anche se conosco bene la lingua non posso dire di conoscerla al 100%, quindi ho dei collaboratori, che correggono le bozze dal punto di vista del lessico. E anche in questo ambito ho dei rapporti bellissimi con grandi professionisti che supportano i miei progetti.»

Parlare di letteratura e scrittura con **Maggie van der Troon** è stato come ritrovare un'amica dopo tanti anni, ho percepito subito la sua passione dalle tante sfaccettature: organizzatrice di corsi, concorsi letterari, recensioni, consigli di lettura, *copywriting*, *book trailer*, che ha trasformato in una professione. Il suo lavoro svolto negli anni è fatto di determinazione e dedizione con il principale obiettivo, forse inconscio, di capire le ragioni tecniche, che sono alla base della creazione letteraria per poi spiegarle e ragionarle con i suoi allievi. Lo spazio nel quale opera può essere virtuale o in presenza e mi piace pensarlo come *il laboratorio dello scrittore*, dove lei è la voce imperante del fabbro, che alla luce del neon cesella, lima, batte affinché il risultato sia ineccepibile.





IL TUO ALLENAMENTO NON SARÀ PIÙ LO STESSO.



**CI SONO LIMITI
CHE ASPETTANO SOLO DI
ESSERE SUPERATI.**

Affronta le onde e immergiti nella tua nuova nuoto controcorrente firmata Beauty Luxury, realizzata su misura per migliorare le tue prestazioni e il tuo benessere.

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

ROBERTO LAZZARETTI

Ristorante Lazaroun Santarcangelo

“La vita è come il vento... a volte ti è a favore”

Dal 1984 la famiglia Lazzaretti ha rilevato questo ristorante accomodato in un palazzo quattrocentesco del borgo medievale di Santarcangelo, Contrada dei Fabbri. Un posto molto accogliente con sale comunicanti, una romantica veranda e uno splendido dehor.

Un attento restauro conservativo durato 4 anni ha riportato alla luce antiche spesse mura di pietra, travi in legno e mattoni a vista che creano un ambiente caldo e avvolgente arredato con tonalità calde, luci discrete e tavoli sapientemente distanziati e apparecchiati con elegante essenzialità.

Al piano di sopra I Platani, una residenza storica al comfort con otto suite apartments che in un'atmosfera ovattata e arredi di stile ospitano chi, per lavoro, relax o vacanza, si vuole fermare un tempo breve o lungo.

Roberto Lazzaretti ha incontrato il mestiere di ristoratore sul campo quando bambino negli anni '70 all'uscita dalla scuola si recava in quella che era allora un'osteria dove la mamma Leontina per tutti Tina, cucinava trippa e baccalà e faceva la sfoglia per la vecchia proprietà. Ancora piccolo posava la cartella e si metteva a servire da bere agli avventori del locale che si giocavano a carte il mezzo litro di vino.

“Ragaz, dam da boi ch'a so strac. 'O sugne' ch'o lavure' tut stanota e u me' vnu l'arsura. I dis che per ande' su la louna i vo' i mez, te' portamne un litre”.



Ricorda questi aneddoti con commozione Roberto ma anche con la consapevolezza di averne fatta di strada da allora.

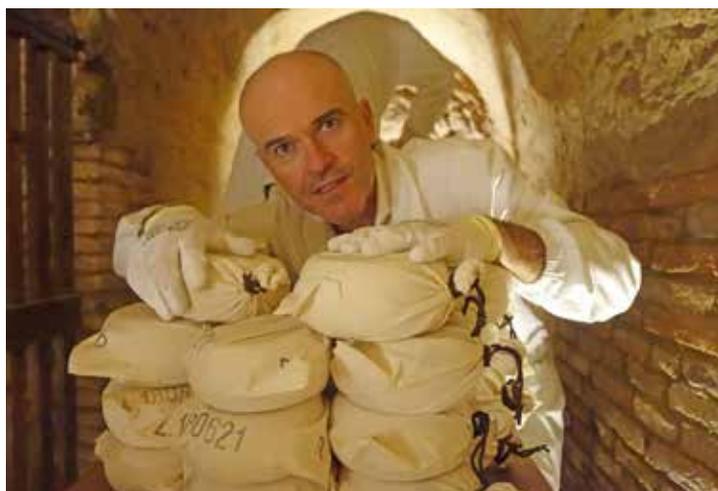
Oggi il LAZAROUN è un ristorante di fama consolidata pluripremiato dalle Bibbie del settore, Guida Michelin, Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e da Travellers' Choice, massimo riconoscimento di Tripadvisor per chi ottiene recensioni top.

Tradizione e innovazione sono la cifra di questo ristorante. Che tradotto da Roberto significa : ***“Non ci può essere innovazione senza una base di tradizione e di marcatura territoriale creata dal tempo che non deve imprigionare un percorso ma esaltarne i risultati. I piatti di sempre possono***

essere aggiornati solo se vengono migliorati. Guai a perdere il ricordo sensoriale e di memoria che rende un cibo qualcosa di unico. L'Italia intera è riconosciuta come la terra della buona tavola. In ogni angolo del nostro Paese il cibo rappresenta cultura e identità strettamente legate al luogo dove nasce, un'emozione conoscitiva che racconta della sua gente e fa star bene.”

E infatti in questa confortevole atmosfera ci si sente decisamente a casa. In questi piatti fatti di ricette dai sapori decisi saldamente ancorate al territorio ma alleggerite in pulizia attraverso tecniche e lavorazioni moderne possiamo ritrovarci tutti. Ogni cosa che si sceglie dal menù rigorosamente stagionale lascia stupefatti e ripagati.

Indimenticabili le pappardelle rustiche con ragù di manzo tagliato a coltello con piselli e pomodorini, an-





cora sapientemente rollate al matterello da mamma Tina.

Chi ha un'anima carnivora trova qui il suo paradiso con della ciccia buonissima cotta a vista nel barbecue posto al centro della sala grande: fiorentine di scottona romagnola, la scenografica bistecca con l'osso tomahawk, il castrato di agnello dei pascoli dell'Alta Valmarecchia, il galletto nel tegame, la carne salada fatta in casa accompagnata da pere e formaggio di Nicchia di Santarcangelo.

Roberto, lei governa un luogo nato trattoria tipica e diventato ristorante di alto livello che non ha mai dimenticato le sue origini. C'è una formula speciale per questo successo maturato negli anni?

“Direi recupero delle ricette del passato aggiornate attraverso moderne modalità di preparazione e cottura grazie alle nuove tecnologie presenti in cucina, materie prime qualitativamente insuperabili frutto di accurata ricerca e, molto importante, formazione dello staff. Un ristoratore per così dire illuminato investe nella crescita del suo team, capitale umano preziosissimo.”

Non dev'essere facile mettere insieme uno staff preparato e appassionato, dai cuochi ai camerieri. Questi ultimi in particolare devono capire i tempi, trasmettere affidabilità nell'accompagnare i clienti in questa esperienza di gusto e renderla unica. Mi guardo attorno e trovo conferma della professionalità del personale di sala che lavora qui osservando che, invisibili ma inappuntabili, si prendono cura speciale dei clienti senza essere invadenti.

Capacità, destrezza, gentilezza, componenti umane che fanno la differenza.

Qual'è la cosa più buona da provare al LAZAROUN? Difficile dirlo perché tutti i piatti si presentano ben fatti e

soprattutto di sostanza.

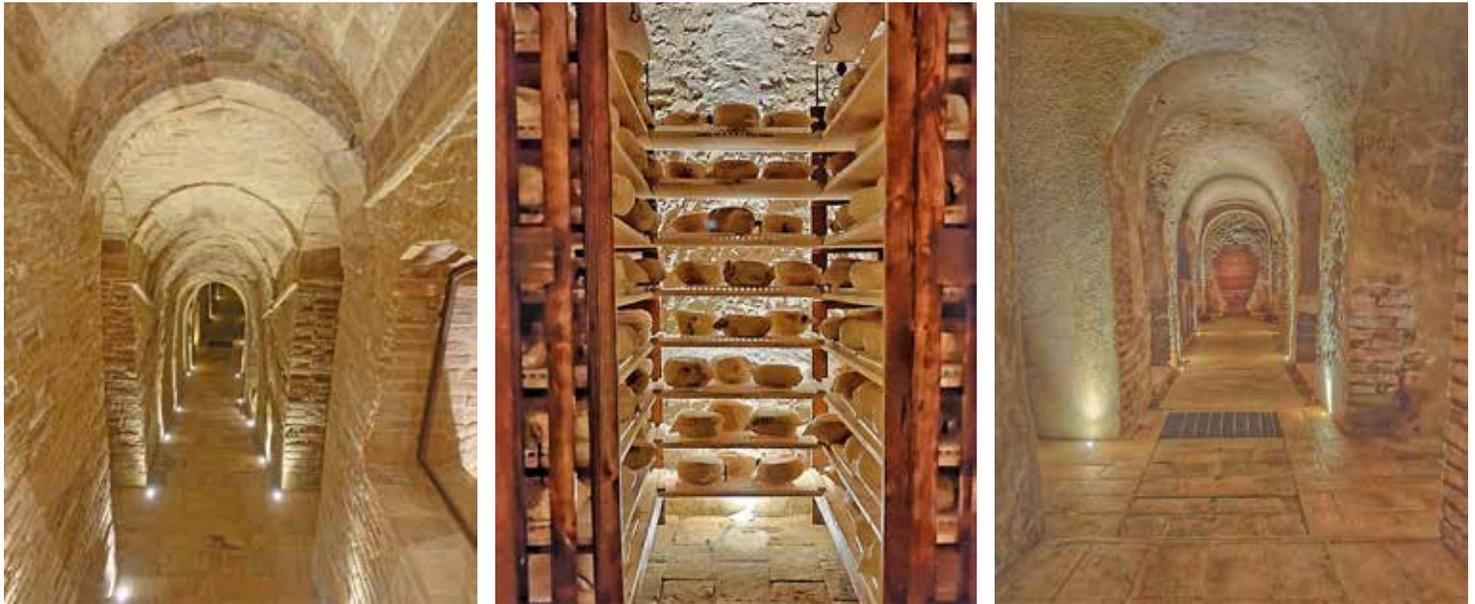
Mentre chiacchieriamo sorseggiando un ottimo Sangiovese proposto da Roberto che è anche sommelier, vengo affascinata dall'entrée, uno sformatino di scquaquerone servito con funghi porcini freschi e da un'insalatina di ovuli con mandorle brunate, parmigiano e sedano. Ottimi e insoliti anche i passatelli asciutti al ragù bianco di coniglio e nocciole.

Un trionfo la zuppa inglese classica con crema vaniglia, direi la più buona che ho mai assaggiato.

Mi racconti ora della sua ultima creatura appena nata, LA SALUMAIA.

“I tre mesi di chiusura mi hanno fatto molto meditare e i pensieri (felici) hanno fatto maturare questa novità. LA SALUMAIA è salumeria, formaggeria e osteria allo stesso tempo. Uno spazio frutto di meticolosa ricerca regionale e nazionale di prodotti tipici ad alta gamma. Si gusta un bicchiere di buon vino accompagnato da prelibatezze italiane certificate e numerate, frutto di un lavoro certosino. Abbiamo selezionato salumi di Mora Romagnola, l'antica razza di maiale nero allevato allo stato brado, il meglio dei prosciutti regionali, formaggi serviti con marmellate inconsuete come quella di zucca cocomerina sempre preparata dalla mitica mamma Tina o il savòr, un'antica mostarda fatta col mosto cotto e frutta secca.”

Olio evo dop delle colline di Rimini a bassissima acidità con certificazione Arpo. Tutto si può acquistare dalle Buone Cose della Bottega da gustare poi a casa propria. Una selezione di prodotti nostran-gourmet che spazia dai salumi pregiati ai formaggi stagionati, dalle marmellate e miele nostrano ai vini.”



La storia di questo luogo, valorizzato attraverso un'attenta opera di restauro conservativo, ha radici profonde che affondano nel cuore della "Madre Terra".

Sì perché la grande particolarità della *Salumaia*, come del *Lazaroun* e di tutta la Santarcangelo posata sul Monte Giove, sono le grotte millenarie scavate nell'arenaria, reticoli sotterranei misteriosi e antichissimi su più livelli dove la temperatura costante di 17-19 gradi e l'umidità naturale risultano ideali per la conservazione di vini e cibi da stagionare.

Ed è qui, nella Grotta de "La Salumaia" che nasce il **Formaggio di Nicchia di Santarcangelo**. Si tratta del primo progetto di stagionatura del formaggio in uno storico ipogeo del '300, riutilizzato dopo un accurato intervento di restauro durato 2 anni e recentemente ultimato.

La presentazione al pubblico del progetto avverrà in collaborazione con il Comune di Santarcangelo e la Pro loco e si svolgerà nella centralissima piazza Ganganelli in occasione della tradizionale Festa di San Martino 11-14 novembre.

Il risultato di tutto questo rappresenta l'intero lavoro, la fatica e i sacrifici di tutta la famiglia Lazzaretti.

Roberto, dopo una vita da ristoratore per costruire un desco di buona qualità, è soddisfatto di essere arrivato fino qui?

"Ho sempre pensato che sia importante per crescere porsi delle sfide ambiziose e possibilmente vincerle. Azardare se si è convinti delle proprie capacità ed esperienza, lavorare a testa bassa per poi godere dei risultati."

"Prendo a prestito una battuta dell'ingegner Enrico, mio affezionato cliente. Al pranzo per un'occasione importante mi commissionò del tartufo bianco che in quel momento costava veramente tanto. A fronte della mia osservazione a riguardo, lui mi rispose: È il mio compleanno, festeggio il traguardo dei settant'anni dopo una vita di lavoro. Ci vorrà, Roberto!"

"Ecco, quando voglio concedermi qualcosa in più, ripenso alla sua frase e alle gratificazioni che dobbiamo a noi stessi se abbiamo lavorato sodo."



LIBERATI DALLA DEPRESSIONE

ANSIA DIPENDENZE.....



BRAINANDCARE
BY GIA.MIAMI
Prof. Bonci

- Depressione
- Ansia
- Insonnia secondaria
- Dipendenze da sostanze
- Dipendenze comportamentali
- Disturbi ossessivo-compulsivi
- Malattia di Parkinson
- Dolore cronico
- Performance mentale
- Recupero post Covid19

Psicologia - Psichiatria - Neurologia

MIAMI (USA)
MILANO
RIMINI



VISITA
GRATUITA

WWW.BRAINANDCARE.COM

Clinica Sanitaria dr.ssa Graziella Madeo

Dopo Miami e Milano, atterra a Rimini il gruppo BRAIN & CARE, centri di eccellenza privati specializzati nel trattamento del benessere mentale. Attraverso l'innovativa tecnologia (TMS) e le nuove logiche terapeutiche sappiamo accompagnare le persone a raggiungere il loro benessere e la loro dignità. Alla guida c'è il Prof. Antonello Bonci uno dei massimi scienziati mondiali per la risoluzione dei problemi legati al benessere mentale. Oggi si può affermare che BRAIN & CARE rappresenti la nuova frontiera per curare un ampio spettro di patologie psichiatriche e neurologiche.

Rimini - C.so D'Augusto, 213 - Tel. 0541 1795777



di Eusebio Pietrogiovanna

La famiglia di Geronimo si ingrandisce: ecco **RBR MAGAZINE**

Lo abbiamo scritto anche nell'editoriale che apre questo numero: la famiglia si allarga. D'altronde, con il passare degli anni, non si può che crescere e sarebbe preoccupante se ciò non avvenisse. Accanto al mensile che giunge oggi al 38esimo numero, al quotidiano online che viaggia spedito ormai da 4 anni, al bimestrale "Ecoterre", alla web tv e al periodico del Comune di Bellaria Igea Marina si aggiunge ora un altro fratellino: si chiama Rbr Magazine ed è la pubblicazione che d'ora in avanti accompagnerà le gesta della principale squadra di pallacanestro della città di Rimini, Riviera Banca, impegnata nel campionato di serie B maschile con il sogno di poter tornare presto in serie A.

Quello che vedete nella fotografia è il primo numero con il presidente Paolo Maggioli in copertina, editato per l'appunto da Geronimo Network Communication srl e diretto dal giornalista professionista Vittorio Pietracci. Nel primo numero i contributi di Eugenio Petrillo, Jacopo Maggioli, Marco Rinaldi, Matteo Briolini, Alberto Crescentini, Alberto Foschi, Simone Campanati per la parte redazionale e di Nicola De Luigi, Simone Fiorani e Giorgio Salvatori per quella fotografica.

Realizzato con una veste grafica moderna e accattivante, la fanzine di Rbr si rivolge innanzitutto al nutrito numero

di tifosi che ogni volta affollano il palazzetto garantendo sostegno ai propri beniamini ma - come si denota già dal primo numero - esce dal mondo della palla a spicchi e viaggia su altri binari: i personaggi di ieri (il primo è stato Gian Maria Carasso), i riminesi che eccellono nelle differenti discipline sportive (Max Sirena), le realtà che danno lustro alla città (New Baseball Rimini)

Ma per cominciare non si poteva non dedicare la copertina, con relativa intervista, al presidente Paolo Maggioli, anima e cuore (insieme all'avvocato Moreno Maresi, vicepresidente) di quella cordata di riminesi autentici che hanno voluto dimostrare il loro amore verso il basket locale con uno sforzo importante evitando che questa terra di grandi campioni e di storici campionati finisse dimenticata per sempre.

Così, sistemata l'ossatura societaria, organizzata la squadra, delineati gli obiettivi non poteva mancare la cassa di risonanza di tutto questo mix che oggi è appunto Rbr Magazine. La troverete oltre che al palas nei giorni di partita anche in giro per la città, nei locali, nei bar, nei ritrovi più abituali perché possa accompagnarvi ed invitarvi a dare forza e sostegno a questa realtà che intende riportare la pallacanestro cittadina ai livelli che più le competono.



OTTOBRE 2021 N. 1

RBA Magazine

IL MENSILE CHE PARLA DEL MONDO DI RINASCITA

TOMMASO RINALDI

IBR

MOAB

MAX SIRENA

UN PRESIDENTE

PAOLO MAGGIOLI L'UOMO DELLA RINASCITA E
DELLA CONNESSIONE FRA IMPRESA E SPORT

ALL'INTERNO IL POSTER DELLA CURVA



di Eusebio Pietrogiovanna

MOLECOLA

*L'Italia si gioca alla grande la partita della cola
e in riviera è già boom*

La sua diffusione comincia ad essere capillare anche in Romagna, con un occhio di riguardo per la Riviera dove le novità sono sempre ben accette. Novità, in questo caso, si fa per dire perché siamo in presenza di una realtà nota da anni nell'ambito delle bevande gassate.

Stiamo parlando di **Molecola**, in Italia conosciuta principalmente al Nord perché è da questa parte del Belpaese che ha iniziato la sua storia, la sua attività, la sua produzione e la sua distribuzione. Quartier generale a Rivoli, un comune di quasi 50mila abitanti della città metropolitana di Torino. E Molecola vuole anche nel nome costituire un mix tra la Mole Antonelliana, che del capoluogo piemontese è il simbolo per eccellenza, e la bevanda (perché è di questo che stiamo trattando) che contiene, appunto, il gusto di **cola**.

Così, dall'unione fra le due parole, è nato il brand MoleCola che dà origine ad una vastità di prodotti che rientrano nello slogan "autentica Cola italiana". Ma esiste una Cola italiana? Il mondo ne conosce un'altra, storica e tradizionale. Ma anche in Italia, sotto il punto di vista della tradizione non scherziamo. Esiste, infatti, un'antica ricetta piemontese che risale al 1854. La filiera per la produzione di questa nuova bevanda è tutta italiana e gli elementi che la compongono sono di **altissima qualità**.

Punto di partenza dei nostri tempi è l'anno 2012. Siamo nel 2012 e MoleCola muove i primi passi sul mercato. Oltre all'idea della bevanda, che con coraggio ha inteso contrapporsi a quelle più famose, è sempre esistita la volontà perseguita fermamente dai promotori dell'iniziativa di dare alla luce un prodotto autonomo che rispetti i principi di **sostenibilità ed equa retribuzione** di chi fornisce i prodotti e di chi li lavora. Insomma è nato un modello che oltre a rispettare tradizioni, qualità, ricerca riferimenti che possano essere essi stessi elementi distintivi di qualcosa che non è solo un prodotto da consumare.

Nella produzione ci si è rivolti a chi poteva aromatizzare al meglio la bevanda. La ricerca di prodotti naturali ha fatto cadere la scelta sulla società che da sempre si occupa di questo, un Leader a livello Mondiale, la "**Giotti**" di Scandicci. Gli Zuccheri sono della "**Italia Zuccheri**" con un prodotto certificato 100% italiano, garantendo sempre agli agricoltori un prezzo equo. Anche il Package, lattine e bottiglie in Pet sono state disegnate e costruite in Italia. Particolarissima la bottiglia in vetro: **90.60.90** che già dal nome fa capire le sue forme. Realizzata da Curve Studio, si è anche aggiudicata il premio di design "**International Design Award (IDA)**" di Los Angeles, importante concorso che premia ogni anno i migliori progetti di design.

Nel dettaglio viene utilizzata l'acqua della sorgente Rocciviva che sgorga pura ad oltre 1300 metri di altezza dopo aver compiuto un fantastico viaggio tra le Alpi piemontesi durante il quale si arricchisce di preziosi minerali: nasce così la bottiglia in vetro, l'unica in acqua minerale naturale. Prioritaria la scelta di sole materie prime al 100% italiane e di primissima qualità per offrire al pubblico un gesto unico. Ma perché niente plastica e solo vetro? I motivi sono semplici: l'amore per la natura, la plastica non è il materiale idoneo per garantire la qualità del prodotto. Per l'imbottigliamento la scelta è caduta su vetro e alluminio con la possibilità di dare una nuova vita alle bottiglie (scopri tutto su riusami.molecolaitalia.it). Tra i prodotti di Molecola, c'è anche **la Cola Bio**: è il risultato di ingredienti naturali, equo e solidali e senza caffeina e aromi artificiali, un'eccellenza insomma.

Il prodotto si diffonde nei bar, quale scelta di nicchia, sin dal 2013. Nascono oltre alla Cola Classica e alla Bio, quella per i bambini.

Dal 2015 aumentano le richieste d'acquisto e fornitura dall'estero. Il boom sembra ormai inarrestabile. Sono molti i supermercati che ne vogliono le bottiglie tra gli scaffali.

Il 2016 porta al debutto nei supermercati, le bottiglie in PET da 1 litro e da 500 ml.

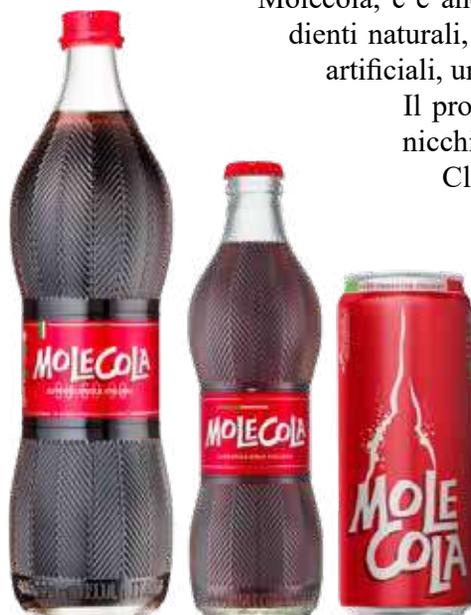
Questa presenta anche una barra laterale con il **misura-sete** che permette di conoscere la quantità di cola consigliata e quella consumata.

Produzione, confezionamento, materie prime: ogni passaggio è una scelta consapevole e sostenibile a favore della qualità italiana che nel 2017 ha valso a MoleCola la certificazione Italtcheck, MoleCola è anche un progetto etico che si manifesta sotto l'aspetto umanitario e ambientale. Da tempo, infatti, sostiene l'associazione italiana Renken Onlus che si occupa dell'educazione, della formazione e della tutela dei bambini del Senegal.

Non solo vetro, ma anche lattina. Logo e packaging esprimono un gusto volutamente retrò che aiuta a creare un'immagine unica che si perde nel tempo. L'uso della lattina preserva l'importante equilibrio aromatico anche dalla luce solare garantendone perfettamente il gusto frizzante.

Ideatori di questa realtà sono **Francesco Bianco**, imprenditore di Torino, insieme ai suoi due soci, **Graziano Scaglia** e **Paola Pellichero**, i numeri delle vendite sono in costante ascesa. E sono in costante ascesa anche i locali della nostra Riviera romagnola che se ne servono ricevendo dalla clientela positivi segnali di gradimento.

Insomma, a giocare la partita della Cola ci siamo anche noi. E, con tutto il rispetto per i temibili avversari-concorrenti, puntiamo a vincerla.



NEW ORDER[®]

R I C C I O N E S I N C E 1 9 8 3



New Order s.a.s.

Viale Ceccarini n. 111/C - 47838 Riccione (RN) - Italia
Tel. 0541 691275 - www.neworder.it - neworder@neworder.it

Novembre, un tour virtuale che sembra strambo ma che in fondo non lo è

*Da quella di Jim Morrison a Parigi
a quella di Elvis Presley a Memphis: ecco dove riposano le leggende*

E se in questo mese visitassimo le **tombe famose**? La prospettiva non è balorda: nella maggior parte dei casi, i luoghi in cui riposano le leggende della storia, della letteratura, ma anche del cinema e della musica, sono vere e proprie **opere d'arte custodite in cimiteri monumentali** che, non a caso, sono già tra le tappe imperdibili dei turisti in tante grandi città.

Partendo da qui, Civitatis, portale dove è possibile prenotare visite guidate e tour (anche gratuiti) in italiano in tutto il mondo, ha stilato una lista delle **tombe famose più iconiche nel mondo**, veri e propri luoghi di pellegrinaggio che ogni anno richiamano milioni di appassionati. Eccole:

ELVIS PRESLEY

Il re del rock riposa a casa sua: nella tenuta di Graceland, a Memphis, nel Tennessee, dove ha vissuto per quasi tutta la sua vita. Un luogo famosissimo: con circa 650 mila persone l'anno è la **seconda residenza più visitata negli Stati Uniti dopo la Casa Bianca**, anche grazie al fatto che qui c'è la tomba del suo celebre proprietario. Eppure non era previsto: quando Elvis morì, nel 1977, il suo corpo fu portato al Forest Hills Cemetery, sempre a Memphis. Fu spostato nella tenuta dopo un tentativo di furto.



SHAKESPEARE

Non c'è viaggio in Inghilterra che si rispetti che non preveda una visita a **Stratford-upon-Avon, città natale di Shakespeare** dove è anche possibile visitare la sua casa e i luoghi in cui si formò. Sempre a Stratford c'è la sua tomba: si trova al cimitero della Santa Trinità e, secondo la leggenda, fu Shakespeare stesso a scrivere l'epitaffio.

LA CAPPELLA REALE

Tra le tante tombe famose della Spagna, come ricorda Civitatis, **la Cappella Reale di Granada spicca per il suo valore storico e artistico**. Fu costruita a inizio '500 su esplicita richiesta di Isabella I di Castiglia, che chiese all'architetto Enrique Egas un luogo dove custodire le sue spoglie - quelle del suo sposo Ferdinando. I Re Cattolici, con la loro erede Giovanna I di Castiglia e suo marito Filippo il Bello, perciò oggi riposano qui: **un luogo simbolico nella simbolica e meravigliosa Granada**, da dove prese il via l'era moderna della Spagna.



BRUCE LEE

Il leggendario attore che ha reso famose nel mondo (anche) le arti marziali è sepolto al cimitero **Lakeview di Capitol Hill, a Seattle**. Qui Bruce Lee, morto ad appena 32 anni, riposa accanto a suo figlio **Brandon**, anche lui morto giovanissimo - a 28 anni - dopo essere stato colpito accidentalmente durante le riprese di una scena del film *Il Corvo*.

FRANK SINATRA

The Voice riposa sotto un epitaffio che recita «il meglio deve ancora venire»: il posto è il Desert Memorial Park, a Cathedral City (vicino a Palm Springs). Sapevate che c'è una leggenda che dice che il cantante sia stato sepolto con una bottiglia di whisky e una stecca di sigarette?



BOB MARLEY

Chi va in Giamaica non rinuncia mai a una tappa a **Nine Mile**: è qui che riposa la leggenda del reggae Bob Marley.

WALT DISNEY

Il regista che ha mostrato al mondo la magia del cinema d'animazione riposa nel **Forest Lawn Memorial Park**, lo stesso cimitero in cui si trova la tomba di Michael Jackson. In molti credono che il suo corpo sia stato congelato (per via di alcune dichiarazioni del direttore dell'ormai dismessa California Cryogenic Society) ma non è vero: Walt Disney è stato cremato.

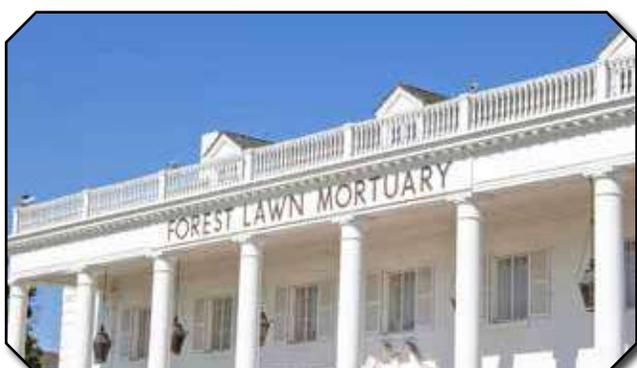


JOHN F. KENNEDY

Il presidente americano, assassinato nel 1963 in circostanze tuttora misteriose, continua a essere molto amato, e a provarlo è il fatto che la sua tomba è visitata da migliaia di persone ogni anno. Si trova a **Washington D.C.**, all'**Arlington National Cemetery**, accanto a quella della moglie Jacqueline Kennedy e a 400.000 soldati veterani di guerre.

JIM MORRISON

La tomba del leader della band The Doors è nel cimitero di **Père-Lachaise a Parigi**. Qui **Jim Morrison** riposa accanto ad altri «giganti» come Edith Piaf. È una tappa fissa, di parigini oltre che di turisti, che continuano ad avere la sua musica nel cuore.



MICHAEL JACKSON

Michael Jackson continua a vivere nella memoria di milioni di fan che non smettono di amarlo e di rendergli omaggio, anche visitando la sua tomba, nel Forest Lawn Memorial Park di Los Angeles. È un mausoleo meraviglioso con marmi e dettagli in oro e argento.



di Davide Collini

L'ARCO DI AUGUSTO

il simbolo per eccellenza di Rimini

Le recenti elezioni che hanno visto la brillante investitura del nuovo Sindaco di Rimini Jamil Sadelgholvaad, hanno posto nuovamente l'accento sulla nostra città e i suoi monumenti storici.

Da sempre l'Arco di Augusto (assieme al Ponte di Augusto e Tiberio - si veda Geronimo Magazine n. 18/ Gen. 2020) identifica Rimini nel mondo ed è molto, molto di più di un simbolo: è parte integrante della nostra cultura e della nostra storia, per la stragrande maggioranza dei riminesi anche un amato punto di riferimento nella vita di tutti i giorni.

Vediamo quindi di tracciarne ora, per quanto possibile, brevemente storia e vicende.

L'arco viene eretto nel 27 a.C. come porta urbana all'estremità del *decumanus maximus* per celebrare l'imperatore Cesare Ottaviano Augusto e le opere di sistemazione della via Flaminia ed altre vie di comunicazione, da lui volute e realizzate.

Edificato in pietra d'Istria (come il famoso ponte al capo opposto della città), colossale ma dotato comunque di una leggiadra bellezza, è il più antico degli archi romani giunti ai nostri giorni.

Tra le ipotesi del secolo scorso vi era anche che l'Arco di Augusto fosse un arco trionfale ma i lavori di isolamento condotti nel 1937/39 (che privarono purtroppo in maniera definitiva la città di una zona molto caratteristica da un punto di vista sociale ed anche di strutture murarie di notevole interesse storico) misero ulteriormente in



L'Arco d'Augusto, porta della città.

evidenza che si trattava di una sorta di grande porta urbana, inserita nel contesto delle mura cittadine e tutelata, sul fronte esterno verso la Flaminia, da due torri a pianta quadrilatera e successivamente nel tempo poligonali. Su queste strutture purtroppo scomparse, di cui due torri mozzate erano visibili ancora durante i lavori di isolamento del trentennio, vale spendere qualche parola.

La famosa "pax romana" ottenuta da Cesare Augusto non metteva comunque al sicuro i territori delle province romane

da frequenti e devastanti invasioni barbariche. Il tutelare le città romane divenne certamente una necessità, tanto più nel caso di aperture urbane di notevoli dimensioni come quella riminese. E' presumibile che chiusure di fortuna dell'ampio fornice dell'arco vennero forse effettuate ma che il difendere la città con strutture più adeguate a supporto divenne, in tali drammatiche circostanze, un imperativo. Storici riportano, supportati da rilevante archeologiche, che le mura cittadine vennero rinforzate (le cosiddette mura aureliane dal nome dell'imperatore Aureliano che si dedicò a tale compito) e che vennero presumibilmente erette in tale periodo storico due torri a pianta poligonale che andarono ad affiancare, a mò di difesa, l'Arco di Augusto.

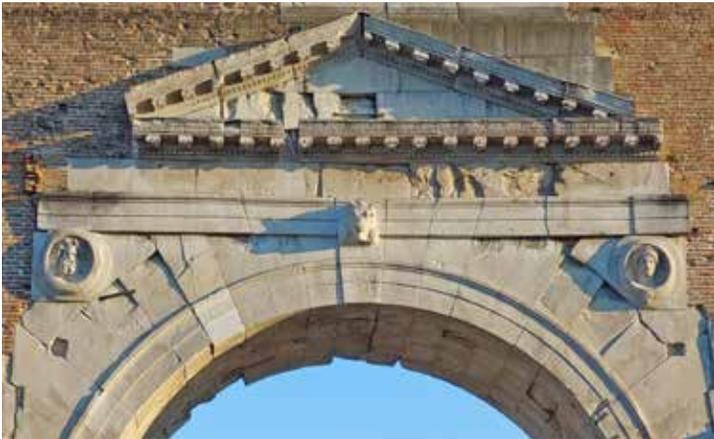
Queste torri, che includevano altre due a pianta quadrata di epoca più antica, rimasero ben evidenti fino ai lavori di isolamento del novecento. Quasi certamente presenti nel periodo medioevale, probabilmente alte quanto



Vista della città di Rimini e Arco d'Augusto 1905 circa



Prima dell'isolamento inizi anni '30



*I simboli e le divinità Nettuno e Minerva (Roma)
sul lato rivolto verso la città.*



*Il dio Giove
sul lato esterno sinistro*



*Il dio Apollo
sul lato laterale destro esterno*

l'arco attuale e dotate di merli, si suppone vennero ridotte in altezza una volta persa la loro funzione di protezione cittadina dopo la realizzazione delle cosiddette "mura federiciane".

(indicativamente nel corso del XIII secolo) in quella parte esterna della città. Eminentissimi studiosi e storici riportano che la parte sommitale dell'Arco di Augusto venne gravemente danneggiata dal devastante terremoto del 1308 e restaurata da Malatestino Malatesta.

Di queste torri purtroppo oggi non resta praticamente nulla: sono andate perdute, come tutto il contesto che attorniava il monumentale arco romano, prevalentemente durante i lavori di isolamento della seconda metà degli anni trenta.

Dotato di un'architettura dal forte accento che richiama, per sommi capi, il tempio, nel corso dei secoli l'Arco di Augusto prese il nome di Porta Aurea (nel medio evo, per la doratura dell'epigrafe) subì smantellamenti e si adornò di una merlatura già presente nel X secolo.

Successivamente, in base alle caratteristiche peculiari del quartiere dove era situato, prese il nome di Porta San Gaudenzo, Porta Santo Stefano, Porta San Genesio, Porta San Bartolomeo, Porta Romana, Porta Orientale ed, infine, Porta o Arco d'Augusto, denominazione arrivata fin ai nostri giorni. Di dimensioni notevoli (con un fornice di quasi 9 metri di luce libera), adornato da quattro eleganti semicolonne corinzie con capitelli e con apertura della porta talmente grande da non poter essere serrata

da battenti adeguati atti a ricordare la "pax augustea" (al centro della politica imperiale e raggiunta dopo un lungo e tormentato periodo di guerre civili), è dotato sui due fronti di quattro clipei dedicati a quattro divinità: sul lato esterno, esposto all'allora via Flaminia, Giove a sinistra con il simbolo del fulmine, come espressione del grande e confermato potere dell'imperatore Cesare Ottaviano Augusto e Apollo, sulla destra (conclamato protettore della casa imperiale) con il corvo e la cetra, a testimonianza tangibile del legame dell'imperatore e della sua famiglia con le arti musicali e con la facoltà di interagire con gli oracoli. Il lato rivolto verso la città evidenzia nei due clipei il dio Nettuno a sinistra, con delfino e tridente a testimoniare il dominio sui mari e Minerva (o con più probabilità la dea Roma), sulla destra con il gladio romano e trofeo, per il dominio su ogni dove terreno.

In entrambi i lati dell'arco è presente una testa di bue che rivendica in modo inequivocabile l'essere colonia romana della città di Rimini.

Rivestito come in bianca pietra d'Istria si suppone che fosse probabilmente sormontato da un attico con la statua dell'imperatore a cavallo o, come sostengono diversi studiosi, su di una quadriga, realizzazioni comunque andate perdute.

La merlatura ancora presente oggi è di origini medioevali e probabilmente andò a sostituire parti crollate a causa dei vari terremoti che si succedettero in epoca antica.

Sull'attico è ancora presente, per quanto vistosamente



La famosa immagine dell'Arco d'Augusto nel 1944



L'Arco d'Augusto nel 1954



mutilata, l'iscrizione onoraria che, ricomposta da valenti storici si presume possa recitare in questo modo :

“SENATUS - POPULUS (QUE)- ROMANUS (IMP - CAESARI - DIVI - IULI- F- AUGUSTO - IMP- SEPT)... COS - SEPT - DESIGNAT - OCTAVOM - V (IA) FLAMINIA - ET - RELIQUEIS)...CELEBERRIMEIS - ITALIAE - VIEIS - CONSILIO - ET - AUCTORITATE - EIUS - MUNITEIS”

“Il Senato e il Popolo Romano, all'imperatore Cesare Augusto figlio del Divo Giulio, comandante supremo dell'esercito per la settima volta e designato per l'ottava, quando la via Flaminia e le altre celeberrime strade d'Italia per sua deliberazione e volontà furono restaurate”.

Sopravvissuto a vicende storiche e a terremoti nei secoli scorsi, cessa la sua storica collocazione di porta urbana della città con i lavori di isolamento sul finire degli anni '30 del secolo scorso voluti dall'allora regime. Si vedano, a riferimento, le belle immagini dell'epoca che evidenziano come l'Arco di Augusto fosse inequivocabilmente inserito nel contesto cittadino (un doveroso e sentito ringraziamento all'Archivio Fotografico Gambalunga

per la sempre preziosa disponibilità). Il quartiere attiguo al nostro monumento evidenzia ancor oggi nelle vecchie fotografie una vita attiva e operosa dei suoi abitanti, quale doveva essere nel rione che accoglieva, da sempre, l'Arco imperiale come porta d'accesso della città.

Detto questo, e molto per sommi capi, il nostro insigne monumento subirà anche l'oltraggio della seconda guerra mondiale ma riuscirà, grazie ad ovvie opere di consolidamento, miracolosamente a sopravvivere e ad arrivare ai nostri giorni nella splendida forma in cui lo possiamo ammirare in tutti i giorni.

Ora svetta maestoso nel contesto in cui si trova dal trentennio del secolo scorso, isolato e adornato dal verde cittadino ed è, oggi più che mai, fotografato ogni anno da decine di migliaia di turisti: non ha comunque perso, nonostante i tanti secoli trascorsi, la sua funzione originaria di magnifico ingresso al centro storico ed assieme al ponte di Augusto e Tiberio continua a rappresentare meritatamente la città di Rimini e la sua storia millenaria in Italia e nel mondo intero.

Foto Davide Collini e Archivio Gambalunga



L'Arco con le torri poligonali subito dopo le demolizioni della fine degli anni '30.



Arco e torri poligonali dopo l'isolamento



TI È MAI CAPITATO DI
**ESSERE
IN ANTICIPO
SULLE
TENDENZE?**

**VIENI A SCOPRIRE
LA NOSTRA VISIONE CREATIVA**

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI, SUPERFICI CONTINUE OLTREMATERIA, PAVIMENTI IN LEGNO, PIETRE NATURALI, PROPOSTE E COMPOSIZIONI TESSILI, ARREDAMENTI, CUCINE, BAGNI E ACCESSORI, ARREDI DA ESTERNO, SOLUZIONI ILLUMINOTECNICHE, REALIZZAZIONE CENTRI BENESSERE, SERVIZI DI POSA E TANTE ALTRE IDEE PER PROGETTARE E ARREDARE OGNI TIPO DI AMBIENTE.



di Georgia Galanti

WAQAS MARGHOOB

L'arte del ricamo

Vicky, 28 anni, nato in Pakistan ora vive in Emilia Romagna dove sparge tanta bellezza con la sua arte del ricamo. Una passione che nasce da lontano, quando da bambino sua nonna ricamava e lui era sempre attaccato a lei, osservava.

“Il ricamo per me è un universo”, racconta Vicky, “purtroppo a volte un mondo un po’ chiuso per il maschile, essendo associato alla donna. Per l’uomo accade che ci siano pregiudizi, che non vada bene per gli uomini, e questo nel 2021 è un po’ triste. Il ricamo è un modo di esprimermi e fare arte che mi piace molto. Quando inizio un lavoro mi immergo totalmente, mi sento vivo, felice, ne vengo completamente trasportato. Posso ricamare un giorno intero senza pause e anche la notte, mi sento mol-

to contento quando lo faccio.

Ricamo e moda sono sempre state la mia passione, e oggi sono la mia vita. Posso trasmettere la passione per il ricamo anche attraverso i laboratori che faccio con bambini, adulti, persone di tutte le età. Recentemente ho avuto una studentessa di 67 anni, che è venuta in laboratorio da me per imparare, e adesso continua a ricamare e fa cose bellissime. Ognuno può scegliere i colori che vuole, si fanno accostamenti di tutti i tipi, e ognuno è libero di scegliere.

Ricamando si gioca: ricamare è un modo per giocare, per rimanere in contatto con la nostra parte più libera. Io ricamo i miei disegni su pantaloni, camicie, borse. Mi piace che il mio ricamo se ne vada in giro. E così anche l’arte può vivere, e andare a spasso”.





Milly Giochi e Regali
Tutto per i tuoi regali di Natale
Giochi, articoli per la casa e non
solo.

Via Calzecchi Onesti, 16/18 - Miramare di Rimini



*Autoveicolo dotato di Lane Keeping Aid di serie. Il Lane Keeping Aid assiste il conducente a guidare all'interno della propria corsia di marcia purché individuata dalle linee di carreggiata. Il Lane Keeping Aid è attivabile a velocità comprese tra 65 a 180 km/h. Ciò non esonera tuttavia il conducente dal prestare la massima attenzione durante la guida e a mantenere il controllo costante dell'autoveicolo, nonché una distanza e una velocità adeguata nel rispetto del Codice della Strada. Volvo XC60. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo 7,1 l/100km. Emissioni CO₂ 162 g/km. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova NEDC, correlato WLTP, di cui al REG UE 2017/1153. I valori ufficiali potrebbero non riflettere quelli effettivi, in quanto lo stile di guida ed altri fattori non tecnici possono contribuire a modificare il livello delle emissioni. Presso ogni concessionario è disponibile gratuitamente la Guida che riporta i dati di emissioni CO₂ dei singoli modelli redatta annualmente dal Ministero dello Sviluppo Economico.

V O L V O

L'auto che ti protegge, come tu proteggi gli altri.

Volvo XC60 con Lane keeping Aid* di serie.
Per la sicurezza di ognuno di noi.

SCOPRI VOLVO XC60 NELLA NUOVA MOTORIZZAZIONE IBRIDA PLUG-IN T6.

VOLVOCARS.IT

“A TUTTA MAGLIA”



Non c'è nulla di più avvolgente, di confortevole, di rassicurante come l'abbraccio di una maglia di lana!

Protagonista della stagione invernale, quest'anno il suo appeal viene ancora più enfatizzato e proposto in un mood di “total knitwear”.

Non solo maglia, ma abiti, pantaloni, gonne e accessori, insomma una sovrapposizione di maglieria stratificata sofisticata e femminile.

Si impone il Look “comfort” che viene confermato anche negli ampi Volumi, dalle linee fluide e dai maglioni MAXI.

TOTAL KNITWEAR

Gli stilisti propongono outfit totale di maglieria, le tinte unite sono definite da delicate nuance. Maglia rasata o a coste, caratterizzata da armoniosi tagli cromatici.



STRIPES & COLORS

Le classiche righe diventano Multirighe, dai colori dirompenti, patch, scritte, jacquard, la maglieria può abbandonare il suo usuale aspetto per diventare gioiosa e giocosa.



Ho sempre avuto un particolare feeling per la maglieria, come consumatrice e come designer, è l'unica merceologia d'abbigliamento che parte da un filo e non dal tessuto. Tutto nasce da un filo che puoi plasmare come argilla, doppiare e manipolare.

Oggi rappresenta parte del mio lavoro, ecco una capsule di maglieria, fotografata da Annarella Giogiani, su modelle non professioniste ma amiche, clienti e studentesse riminesi.

MA-NI A/I 2021-22

Questa è una storia che parla di cose belle, di lana e di righe, di chiacchiere e di amiche, di tartan e di quadretti, di azzurri e di neutri, di acqua e di salvia, di sorrisi e di famiglia e, soprattutto, di donne!!!





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.

Molto, ma molto lontani da una forma di rispetto

Le storie d'amore finiscono, per tutti, può capitare. Per taluni possono finire anche più di una volta. Per chi è del mondo dello spettacolo diventa una spettacolarizzazione ai danni di chi soffre. Stavolta è lei, la bellissima Ambra Angiolini. L'enfant prodige di Gianni Boncompagni che a quattordici anni capitanava la squadra di 'Non è la Rai'. L'Ambra di "T'appartengo io ci tengo e se prometto poi mantengo". Ne è passata di acqua sotto i ponti da allora e Ambra Angiolini ha dimostrato che non fosse stato un caso. Attrice di teatro e di innumerevoli film, scrittrice del libro (Infame - 2020 - Rizzoli) in cui racconta la sua perenne lotta con la bulimia, ma ancora presentatrice di Sanremo, brilla a Venezia 78. Una donna impegnata, intelligente e strabillante. Il suo matrimonio finisce con il cantante dei Timoria, Francesco Renga. I rumors trapelano il tradimento di lui. Prosegue la sua carriera (e il suo ruolo di madre impegnata con i due figli nati dal matrimonio Jolanda e Leonardo Renga). Quattro anni fa l'incontro con il suo ultimo compagno, l'allenatore della Juventus Massimiliano Allegri. La vediamo felice con un uomo che le dà pace e stabilità. Invece oggi è sbattuta sui giornali con la notizia del giorno ovvero che Allegri l'ha tradita, ma non basta: Striscia la notizia la premia con un tapiro d'oro. Non lo consegna all'allegrone di troppo, bensì a lei. Lei è sbeffeggiata pubblicamente mentre mostra un sorriso di circostanza dal quale traspare l'amaro in bocca. Incassa nuovamente.

È la figlia diciassettenne all'indomani dell'irriverente consegna a chiedere "Rispetto per chi soffre".



Mi chiedo se mai si possa considerare doveroso il rispetto ad una donna tradita e se mai si sia pensato di andare da lui, l'allegrone di turno a chiedergli "Come ca**o sei messo a fare alla donna che dicevi di amare la stessa cosa che fece suo marito a suo tempo. Come te la guardi la faccia al mattino?"

A seguire sarebbe da andare a portare il Tapiro per la 'sagra del cattivo gusto e dell'irriverenza più totale' a Striscia.

Velo pietoso, non v'è dubbio alcuno.

Il gene della genialità

Si è svegliata e vestita. Transita parecchio davanti allo specchio. Sorride, ammicca, fa la giravolta. È una cosa complicata andare a scuola e niente è lasciato al caso. Ad un tratto la sento trasalire...

"Oh nooooo!!! E poi sono in ritardo!!!"

Quelle grida di allarme che accorri immediatamente pronta a praticare la manovra quella antiostruzionismo.

"Oddio, che c'è???"

"Ho un buco nei leggings, piccolo, ma si vede".

...

"Si vede poco"...

"Si vede molto"...

"Sì ma è la lavatrice e il connubio gancetto/reggiseno/cerniere"....

"Sì, vabbè... ma si vede..."

Ho paura. Ma poi, il lampo di genio, il suo.

"Mamma, prendi una penna nera che mi colori la pelle".

...

Figlia mia....

Sai le volte che ho fatto cerette solo alle caviglie???

Non puoi farti fermare da un contrattempo. Il colpo di genio ti salva la vita.

Ognuno viva come crede

Ciascuno ha diritto di credere nella propria religione, avere una propria identità sessuale, pensare come vuole su qualunque questione esista. Questo è un dato inconfutabile e può sancirlo la Costituzione che sia un diritto disponibile di ciascun individuo ma, in primo luogo, è

Ho avuto migliaia
di problemi nella vita,
la maggior parte
dei quali
non sono mai accaduti.

Mark Twain



la nostra coscienza a doverlo ritenere tale anzi, tolgo il 'doverlo', la nostra coscienza lo ritiene tale e basta.

Posso non condividere i contenuti ma mai contestare la liceità di espressione. Io stessa ho preso più e più volte posizione inequivocabile circa la

consapevolezza sulle vaccinazioni ma oltremodo ho avuto la possibilità di vedere con i miei occhi in fase di scrutinio di voti, che la posizione contrapposta è una realtà di cui di debba tenere conto. Questa è la premessa ma c'è un ma, vi avviso. Sono consapevole che sia impossibile durante una manifestazione, avere la percezione reale di quanto stia avvenendo. Nello specifico mi riferisco ai fatti di Roma, davanti alla sede della CIGL in cui i tafferugli si sono intensificati alla stregua di tifoseria bassa (quella bassa attenzione) in cui bassi istinti che prescindono dalla ragionevolezza degli intenti dei manifestanti partecipanti, ma che sono espressione di fazioni politiche estremiste che nulla ineriscono, pura violenza e pure gratuita. La violenza ha sempre torto, lo sappiamo. E questo è un dato. A quella manifestazione c'erano famiglie, bambini, che manifestavano pacificamente la loro difesa al 'no' al Green Pass. E fin qui siamo tutti d'accordo. La medesima considerazione non può avvenire invece per la manifestazione tenutasi a Bologna, in cui in Piazza Maggiore Gian Marco Capitano, sostenitore del Movimento No Green Pass ha utilizzato un microfono per dare vergogna a Liliana Segre - senatrice - sostenitrice del Green Pass la quale, a suo dire in qualità di sopravvissuta del nazismo - 'è vergognoso che ricopra il suo ruolo e dovrebbe sparire'. Tra i 7000 presenti sfocia l'applauso (non generale, per carità ma è udibile). Ora, in qualunque maniera possibile, non con la forza ovviamente, ma con la voce, con la richiesta di intervento delle forze dell'ordine, avrei gridato che quel pensiero non mi appartiene. Ma con tutta quella che ho in gola. Perché se rappresenti un'unità, attenzione che sia l'espressione di tutti. Non so come altro dirlo. A me personalmente piacerebbe essere identificata in linea con il pensiero di Capitani, ma molto. A Capitani augurerei 3/4 giornate vissute da Liliana Segre nei campi di concentramento, e poi chiederei piuttosto a lui, se si vergogna. Prendete le distanze, dissociatevi da queste forme di espressione lì sul posto, subito. Altrimenti la vergogna è vostra.

L'evoluzione

In prima elementare te li strappano dalle cosce e ti chiedi se sapranno stare ore e ore su delle piccole sedie quando fino a ieri si spalmano i colori sulla faccia e forse li ingurgitavano. Te ne stai lì a cercare di comprendere se sia o meno un atto contro natura consegnarli così piccoli a delle braccia che non sono le tue. Sono smarriti, impauriti, ma molto meno di quanto lo sia tu e non puoi però darlo a vedere.

In prima media sono molto più spavaldi, però ti vogliono lì ma ai margini. Devono poterti vedere con la coda dell'occhio mentre varcano l'ennesima porta dell'ennesima prova della vita. Ti chiedi se avranno ancora bisogno di te.

Alle superiori ti è assolutamente preclusa ogni possibilità di farti nemmeno intravedere, allora ti mimetizzi sperando di vedere almeno un gomito mentre razionalizzi che lì non ti ci vuole più e che con molta probabilità, all'ennesimo passaggio (forse all'università e se va bene) dirà che è orfana.

Non è ferraglia

Avevo un ammasso di ferraglia dietro casa di strumenti di lavoro di mio padre. In realtà erano basamenti, piane e qualche attrezzo completamente arrugginiti che credo fossero precedenti la mia nascita. Non c'era niente di riutilizzabile e la ruggine aveva abbondantemente preso il sopravvento. Ieri era una giornata dal sole flebile e ho deciso che era venuto il momento di liberare e dare un senso. Ho riunito in tre gruppi: le basi dei tavoli, le piane e gli attrezzi. Forse avrei dovuto chiamare l'ente che smaltisce, arriva con un camion e porta via tutto. Forse avrei potuto chiamare invece un omino del ferro che magari ci fa qualche spicciolo. Alla fine li ho fotografati e messi in una pagina in cui le persone possono farne l'uso che vogliono, forse a qualcuno sarebbero potuto servire. Lo faccio spesso, non so il perché ma mi dà un senso di pace pensare che qualunque cosa non mi serva più possa in una qualche maniera avere un secondo uso. Arriva oggi un signore di mezza età, lo riconosco, credo fosse già venuto da me per ritirare qualcosa in passato. È ben felice di prendere quelle cose, ama le cose vecchie vecchie. Carica l'auto delle basi e le piane. Ci avviciniamo agli attrezzi, gli dico che non credo siano utilizzabili, il legno con gli anni si ritira. Sono 4 picconi. Gli dico che mia padre li usava per lavoro. Uno dei picconi ha il nostro cognome, a volte mio padre lo faceva perché nei cantieri il passaggio di mano degli attrezzi faceva sì che tornasse senza. Mi fermo mentre guardo la grafia di mio padre, quel tratto assolutamente suo, irregolare, di uno che ha pensato più a lavorare che ad andare a scuola. Mi vengono gli occhi lucidi mentre lo guardo in faccia.

- Sei sicura che vuoi darmeli?

Non ho mai guardato quegli attrezzi pensando a mio padre, erano attrezzi, vecchi, inutilizzabili, di intralcio. Lo guardo e resto in silenzio. Lui mi sorride con un sorriso molto dolce.

- Magari tengo questo - alludendo a quello con la scritta sul manico.

- Fai bene. Chiamami se cambiassi idea. E sorride ancora.





CREARE INNOVAZIONE AD ALTO IMPATTO

“L’innovazione è ciò che distingue un leader da un follower”. Con questa massima, Steve Jobs riassumeva un concetto fondamentale e sempre più attuale. L’innovazione è essenziale non solo per prosperare, ma anche per garantire la stessa sopravvivenza. Se vogliamo differenziarci e prosperare veramente sul mercato, è necessario

ragionare su un tipo d’innovazione che possiamo definire “innovazione ad alto impatto”. L’innovazione ad alto impatto non si concentra semplicemente sul fornire prodotti migliori ma si focalizza sul trovare il modo migliore e, più sensato, per far raggiungere alle persone i loro obiettivi. L’innovazione ad alto impatto innanzitutto è un’innovazione.

L’innovazione, infatti, differisce da un’invenzione per due elementi fondamentali: 1- L’innovazione deve migliorare lo status quo, 2- L’innovazione deve raggiungere il mercato. L’innovazione ad alto impatto pone un focus specifico su due elementi: ha un impatto significativo per il cliente in quanto lo aiuta a raggiungere un suo obiettivo in maniera nettamente superiore alle alternative a disposizione sul mercato; l’impatto per il cliente si traduce in impatto per l’azienda che ha generato l’innovazione con ritorni in termini di fatturato superiori alla media. Da dove partire per sviluppare un’innovazione con un alto impatto per il cliente e per l’azienda? Quando si parla d’innovazione spesso si pensa che per generare delle proposte che i clienti ameranno sia necessario chiedere al cliente cosa vuole, e poi fare esattamente quello che lui richiede. Non è questo il modo di fare innovazione ad alto impatto! Per generare innovazione ad alto impatto non devo fare quello che i clienti mi chiedono ma devo, invece, essere in grado di fare delle proposte d’impatto in grado di dar loro un valore estremamente superiore rispetto alle soluzioni attuali.

La novità fine a sé stessa non è una caratteristica dell’innovazione ad alto impatto. Le aziende, gli imprenditori, le persone impegnate nella ricerca e sviluppo sono solitamente innamorate dei propri prodotti. Anche quando vogliono innovare cercano sempre di rispondere alla seguente domanda “come posso migliorare il mio prodotto?”. Peccato che questa domanda non porti a risultati apprezzabili quando si parla d’innovazione ad alto impatto. Ai clienti, infatti, non interessa nulla dei nostri prodotti! Le aziende che innovano continuamente con successo partono da un presupposto completamente diverso. La domanda che guida costantemente tutti i loro sforzi d’innovazione è: “come posso proporre ai miei clienti un risultato in termini funzionali, emotivo o di status, superiore rispetto a quello dei prodotti concorrenti?”

Il primo lettore MP3 fu presentato per la prima volta al CeBIT di Hannover nel 1998 dalla coreana SaeHan Information. Il lettore si chiamava MPMAN F10, aveva un disco fisso da 32MB e costava circa 250 dollari. Apple è arrivata sul mercato con il suo iPod ben tre anni dopo, nel 2001, pochi mesi dopo il rilascio della prima versione di iTunes. Apple ha ripreso un’idea esistente e ha fatto



esplodere l’impatto per i suoi clienti e per l’azienda. L’idea di per sé è solo una piccola componente di quello che comunemente viene definito “innovazione”. Un esempio su tutti. L’idea della macchina fotografica digitale è opera di Steven Sasson, allora ventiquattrenne ingegnere che lavorava per Kodak, che ha brevettato la macchina digitale nel

1978. Kodak nel 2012 ha dichiarato bancarotta non essendo stata in grado di sopravvivere al passaggio dalla pellicola al digitale. Questo nonostante il brevetto legato alla macchina digitale abbia fruttato parecchio all’azienda. Kodak ha avuto l’idea, è arrivata a sviluppare un prototipo e a brevettare la macchina digitale. Nonostante questo, a differenza di altre aziende, non è stata in grado di fare innovazione ad alto impatto partendo dalla sua stessa idea.

“Il genio è per l’1% ispirazione, per il 99% fatica e lavoro” Thomas Alva Edison. L’errore più comune che ho visto fare nelle aziende è concentrarsi sul prodotto e, nel migliore dei casi, sui prodotti/servizi complementari ad esso associati. Per fare innovazione, ed in particolare innovazione ad alto impatto, è necessario costruire i passi specifici che le diverse funzioni o persone devono fare per far accadere l’innovazione. Tutte le funzioni devono sapere che cosa gli è richiesto e quando gli è richiesto per far sì che l’innovazione possa veramente accadere. Potrei provare a rendere le mie persone più creative. Ma cosa succederebbe se poi chi deve valutare le idee ragiona come si è sempre fatto? O cosa succederebbe se durante il processo di sviluppo di un’innovazione ad alto potenziale questa venisse via via «depotenziata» per cercare di «adattarla» a come si è sempre fatto?

Per questo è necessario creare un sistema d’innovazione, che orienti i comportamenti di tutte le persone e le funzioni coinvolte nell’innovazione così da rendere l’innovazione scalabile, sostenibile e replicabile attraverso un processo codificato. Per poter creare innovazioni ad alto impatto è necessario sviluppare una proposta d’impatto che renda la nostra soluzione unica per i nostri clienti. È necessario identificare i fattori critici con cui differenziarsi dalla concorrenza. Qual è il ritratto del cliente per il quale ipotizziamo una nuova soluzione? Quali obiettivi vuole raggiungere e quali sono le sue credenze e valori? Come il cliente identificato soddisfa i suoi bisogni con le soluzioni esistenti sul mercato? Quali criticità affronta? Per generare innovazioni ad alto impatto è necessario mettere in discussione le logiche del settore.

Le proposte d’impatto vanno formalizzate per mettere in luce i punti di differenziazione rispetto alle alternative presenti sul mercato. Il concept sviluppato viene testato sul mercato attraverso un processo di creazione-misurazione-apprendimento. Questo processo è volto a testare sul mercato l’ipotesi di valore e l’ipotesi di crescita dell’innovazione migliorando così l’impatto della proposta sul mercato. “L’apprendimento e l’innovazione vanno mano nella mano. L’arroganza del successo è di pensare che ciò che hai fatto ieri sarà sufficiente per domani.” William Pollard

Club family Hotel

vacanze all inclusive

ANCHE QUEST'ANNO SIAMO
LA CATENA FAMILY PIÙ PREMIATA
D'ITALIA DA TRIPADVISOR

RICCIONE • MILANO MARITTIMA • CESENATICO • CERVIA



Club Family Hotel®
EXECUTIVE



Club Family Hotel®
TOSI BEACH



Club Family Hotel®
COSTA DEI PINI



Club Family Hotel®
MICHELANGELO



Club Family Hotel®
TINTORETTO



Club Family Hotel®
SERENISSIMA



Club Family Hotel®
MILANO MARITTIMA



Club Family Hotel®
RICCIONE



Club Family Hotel®
BEST FAMILY



Grazie
di cuore
a tutti voi





 @cateringriccione

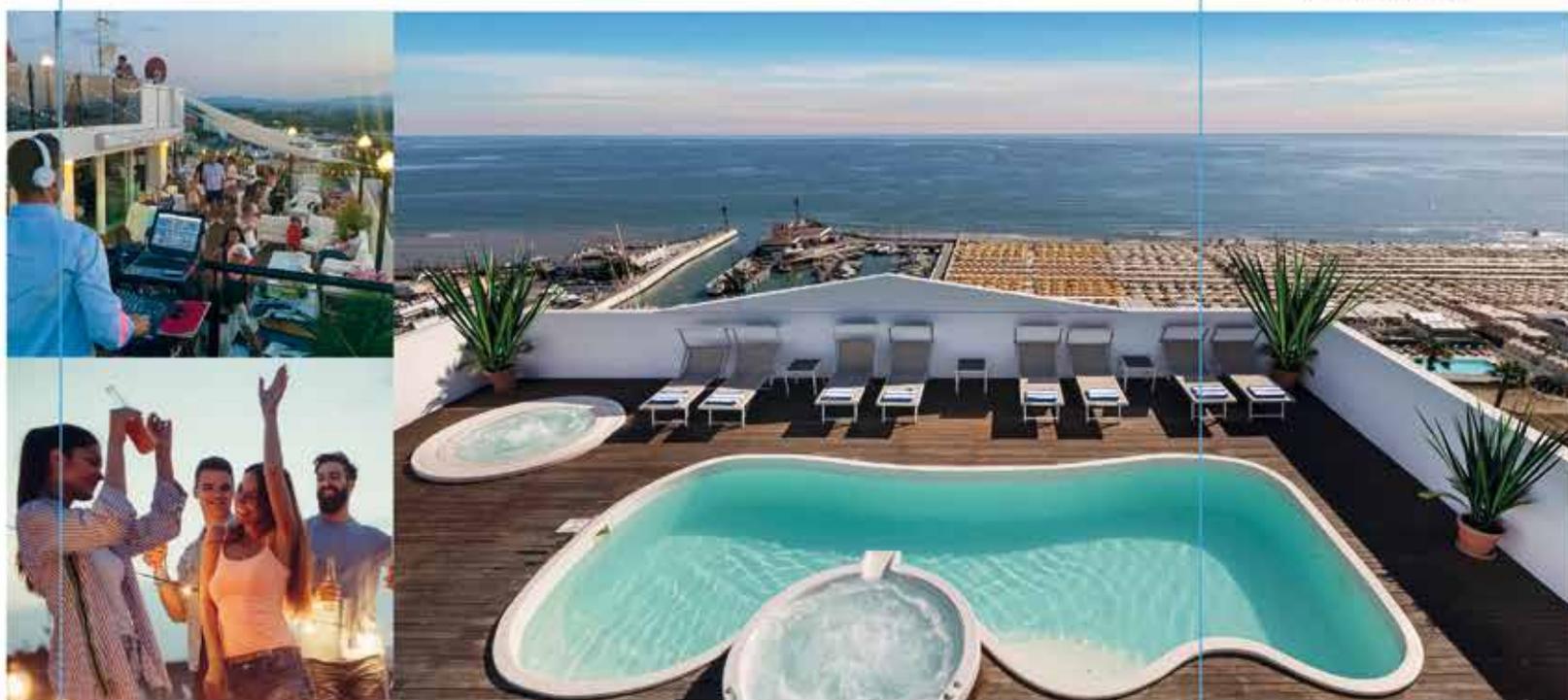
www.catering-banqueting.com | 0541 692448 | Via Milano, 11 - Riccione

GRUPPO ATLA

OSPITALITÀ, EVENTI, RIS

IL TUO PARTY IN TERRAZZA PANORAMICA

Nella suggestiva cornice del tramonto, con la splendida vista panoramica sul mare e sul porto di Riccione, la **Terrazza del Nautico** è la location perfetta per ogni tipo di evento all'aria aperta: cocktail party, compleanni, feste di laurea, cene o rinfreschi. **Ogni giovedì sera Summer Party con Dj Set e apericena, tutte le altre sere, la Terrazza è a tua disposizione:** chiamaci e programmeremo insieme la tua indimenticabile serata esclusiva



www.nauticohotel.it | 0541-601237 | Piazzale del Porto, 1 - Riccione

 @nauticoriccione



www.greenriccione.it - 0541 1780816

ANTIC RICCIONE

TORAZIONE E BENESSERE

OGNI GIORNO
EMOZIONANTE BENESSERE

ATLANTIC SPA
WELLNESS & BEAUTY WITH NATURAL SEA WATER



www.atlantic-spa.it - 0541 1780815

Dal web

POKE

come si pronuncia correttamente il nome della specialità hawaiana

Con o senza «e» finale? Con un accento o in versione anglosassone? Ecco come ordinare un poke senza più timore di sbagliarne la pronuncia

Abbiamo imparato a conoscerlo (e ad amarlo) ormai da qualche tempo. Eppure, quando si parla di **poke**, un dubbio continua a venirci: come si pronuncia correttamente il nome di questa specialità della cucina hawaiana? Giorno dopo giorno, pausa pranzo dopo pausa pranzo, il ventaglio di tentativi di pronuncia della parola *poke* si arricchisce di nuove, creativissime varianti inventate sul momento: dal «pok», senza e finale, al «poki», con la e all'anglosassone, passando ovviamente dalle versioni con gli accenti e le cadenze più improbabili.

Che cos'è il vero poke

Ma facciamo un passo indietro. Da qualche anno - tendenzialmente dal 2017 in avanti - le pokerie hanno incominciato a fare capolino nei centri delle città italiane, proponendo sostanzialmente al pubblico un menù a base di bowl. Letteralmente *ciotole*, insalatiere senza insalate, più o meno personalizzabili, più o meno dietetiche,

solitamente a base di riso e pesce crudo, marinato o al naturale, con pezzetti di frutta, verdure, alghe o legumi a completare il tutto. In realtà, come sottolinea la storica della gastronomia Rachel Laudan, il poke originale prevede sostanzialmente una base di **tonno** o di **polpo**, completata poi con sale marino, kimchi e alghe marine. Qualche possibile variante può prevedere anche il **salmon** - forse il più popolare in assoluto nelle versioni di poke apparse in Italia - o frutti di mare, con condimenti ereditati dalla tradizione giapponese come salsa di soia, olio di semi di sesamo, salsa teriyaki e via dicendo.

Come si pronuncia «poke»

Veniamo dunque alla pronuncia corretta. La parola *poke* fa riferimento all'hawaiano «tagliare a pezzetti», caratteristica base della sua ricetta; e si dice in definitiva «poké», come una sorta di poh-kay. Non a caso alcune insegne hanno deliberatamente deciso di aggiungere l'accento sulla lettera «e» anche nella forma grafica della parola, per fugare ogni possibile dubbio sulla pronuncia da adottare.



Volaviva

by **WIND**
CLUB

#unitevinciamo



Insieme contro ogni forma di violenza.
Aiutiamo le donne a spiccare il volo. Questa è la vera magia.

in partnership con

SHOPPING CENTRE
le befane

   lebefane.it



HANDSOFFWOMEN

www.handsoffwomen-how.org

spazio
CONAD

SS16 ADRIATICA RIMINI SUD • APERTO ANCHE LA DOMENICA
130 NEGOZI - BAR E RISTORANTI

MULTIPLEX
12SALE

il «NOMA» è il migliore ristorante al mondo

La premiazione dei *50 Best Restaurants* ad Anversa: René Redzepi vince per la quinta volta con il «Noma» di Copenhagen dopo aver ottenuto la terza stella Michelin.



René Redzepi, chef e co-proprietario del ristorante Noma, nel distretto Christianshavn di Copenhagen
(Photo by Thibault Savary / AFP) (Photo by THIBAUT SAVARY/AFP via Getty Images) THIBAUT SAVARY



L'interno del ristorante «Noma» di René Redzepi
(Photo by Thibault Savary / AFP) (Photo by THIBAUT SAVARY/AFP via Getty Images) THIBAUT SAVARY

Al *World's 50 Best* la musica è già alta.

Lo chef è appena stato nominato il migliore al mondo alla serata conclusiva dei *The World's 50 Best Restaurants*, che quest'anno si è tenuta a Anversa, nelle Fiandre, dopo un anno di stop forzato.

Redzepi, che aveva già vinto quattro volte in passato - la prima nel 2010 - e che ha appena ottenuto la terza stella Michelin, ammette che «sentirsi così felice, dopo un periodo tanto difficile, fa sentire in colpa.

Ma è un successo che va celebrato.

E non vorrei sembrare un disco rotto che si ripete, ma se siamo qui a parlarne è merito della mia squadra.

È questo il nostro segreto: abbiamo capito che l'energia giusta arriva dal gruppo, non dal singolo».

Tanta attenzione, e i nuovi fondi in arrivo, «**servirà a fare ricerca.**

I soldi che avevamo li abbiamo usati per superare gli ultimi due anni: sappiamo bene che la vita è fatta di up&down, ma per recuperare il segno meno ci vorrà impegno e pazienza».

Un menu diviso in tre stagioni - frutti di mare in inverno, verdure in estate, e selvaggina e sapori della foresta in autunno.



René Redzepi ha una carta divisa in tre stagioni



Un piatto del menu estivo del Noma

Il **secondo posto** sul podio dei *50 Best* va a un altro scandinavo, e cioè al «**Geranium**» di **Copenaghen**, che sale di tre posizioni e supera l'«**Asador Etxebarri**» di **Atxondo, nei Paesi Baschi, terzo classificato** e votato dagli altri cuochi come vincitore dell'Estrella Damm Chefs' Choice Award.

La lista 2021 ha chiamato sul palco 26 nazioni: è l'**italiano «Lido 84» di Riccardo Camanini, a Gardone Riviera, il ristorante che entra in classifica nella posizione più alta**, in quindicesima posizione, conquistando anche il premio Highest New Entry.

Si confermano il «Reale» di **Niko Romito** a Castel di Sangro, «L'Aquila» (28), «Le Calandre» dei fratelli Alajmo a Rubano, «Padova» (28), e «Piazza Duomo» di **Enrico Crippa** ad Alba (18).

Quest'anno, per la prima volta, è stato istituito anche il *Champions of Change di 50 Best*, iniziativa che rientra in *50 Best for Recovery* e che ha premiato **Viviana Varese**, la chef del «ViVa» di Milano.

Nella lista completa dei *World's 50 Best Restaurants*, dalla posizione 51 alla 100, ci sono altri due italiani: **Mauro Uliassi** dell'Uliassi di Senigallia (52) e **Norbert Niederkofler** del «St. Hubertus» di San Cassiano in Alta Badia (54).

Spagna e Stati Uniti guidano la classifica dei *World's 50 Best Restaurants*.

La Spagna ha due locali nella top 10: oltre all'Asador Etxebarri (3), il Disfrutar di Barcellona (5), seguiti dal ristorante Elcano (16) a Getaria, dal Mugaritz (14) a San Sebastián e dal Diverxo (20) di Madrid.

Gli Usa hanno due mete assolute per i gourmet: New York con il Cosme (22), Atomix (43) e Le Bernardin (44), e San Francisco con il Benu (28) e il SingleThread (37), mentre **la chef Dominique Crenn dell'Atelier Crenn si è aggiudicata l'Icon Award.**



Viviana Varese (foto Azzurra Primavera)

Altri premi speciali: la chef peruviana **Pía León**, che guida il **Central**, il **Kjolle** e il **Mil**, è **The World's Best Female Chef Award**.

Il ristorante londinese **Ikoyi** è invece **vincitore dell'American Express One To Watch Award**.

Il Sudafrica ha una new entry importante: quella del **Wolfgang**, al numero 50, vincitore del premio **The Best Restaurant in Africa**.

The Chairman di Hong Kong scala 31 posizioni e raggiunge il numero 10, ottenendo l'**Highest Climber Award**, sponsorizzato da **Alaska Seafood**.

Al numero 9 c'è il **Pujol** di Città del Messico, **The Best Restaurant in North America**.

Il ristorante **Odette** di Singapore, al numero 8, sale di 10 posizioni e viene premiato **The Best Restaurant in Asia**.

Will Goldfarb di **Room4Dessert** a Bali (Indonesia) si aggiudica il **The World's Best Pastry Chef Award**.

The World's 50 Best Restaurants 2021

- | | | |
|--|---|--|
| 1 Noma, Copenhagen, Danimarca | 18 Piazza Duomo, Alba, Italia | 35 Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai, Cina |
| 2 Geranium, Copenhagen, Danimarca | 19 Narisawa, Tokyo, Giappone | 36 Hof Van Cleve, Kruishoutem, Belgio |
| 3 Asador Etxebarri, Atxondo, Spagna | 20 Diverxo, Madrid, Spagna | 37 SingleThread, Healdsburg USA |
| 4 Central, Lima, Perù | 21 Hiša Franko, Kobarid, Slovenia | 38 Boragó, Santiago, Cile |
| 5 Disfrutar, Barcellona, Spagna | 22 Cosme, New York, USA | 39 Florilège, Tokyo, Giappone |
| 6 Frantzén, Stoccolma, Svezia | 23 Arpège, Parigi, Francia | 40 Sühring, Bangkok, Thailandia |
| 7 Maido, Lima, Perù | 24 Septime, Parigi, Francia | 41 Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Parigi, Fr. |
| 8 Odette, Singapore, Singapore | 25 White Rabbit, Mosca, Russia | 42 Belcanto, Lisbona, Portogallo |
| 9 Pujol, Città del Messico, Messico | 26 Le Calandre, Rubano, Italia | 43 Atomix, New York, USA |
| 10 The Chairman, Hong Kong, Cina | 27 Quintonil, Città del Messico, Messico | 44 Le Bernardin, New York, USA |
| 11 Den, Tokyo, Giappone | 28 Benu, San Francisco, USA | 45 Nobelhart & Schmutzig, Berlino, Germ. |
| 12 Steirereck, Vienna, Austria | 29 Reale, Castel di Sangro, Italia | 46 Leo, Bogotá, Colombia |
| 13 Don Julio, Buenos Aires, Argentina | 30 Twins Garden, Mosca, Russia | 47 Maaemo, Oslo, Norvegia |
| 14 Mugaritz, San Sebastian, Spagna | 31 Rest. Tim Raue, Berlino, Germania | 48 Atelier Crenn, San Francisco, USA |
| 15 Lido 84, Gardone Riviera, Italia | 32 The Clove Club, Londra, UK | 49 Azurmendi, Larrabetzu, Spagna |
| 16 Elkano, Getaria, Spagna | 33 Lyle's, Londra, UK | 50 Wolfgang, Paternoster, Sudafrica |
| 17 A Casa do Porco, São Paulo, Brasile | 34 Burnt Ends, Singapore, Singapore | |

Visit Rimini è la DMC - Destination Marketing Company - ufficiale della città di Rimini, una società specializzata che si occupa di ricerca e innovazione, marketing e promozione, informazione e accoglienza turistica. La sua mission è raccontare Rimini, la valorizzazione e lo sviluppo turistico della destinazione e del suo territorio, dei suoi prodotti e servizi, degli eventi e delle esperienze che offre in ogni momento dell'anno.

www.visitrimini.com



HEY, SIAMO RADIO BAKERY

Diamo voce alla tua storia.

Radio Bakery è un'agenzia di comunicazione specializzata nello storytelling. Raccontiamo la tua storia attraverso attività di comunicazione e social media marketing. Abbiamo le professionalità giuste per curare ogni aspetto della tua presenza sui media digitali e per dare valore reale al tuo brand. Partiamo sempre dalle persone senza mettere limiti alla creatività. Il nostro motto è "Creiamo, raccontiamo, emozioniamo."

www.radiobakery.it





Le ricette di **NONNA SISSI**



Polenta alla carbonara

INGREDIENTI:

125 g farina di polenta gialla bergamasca
4 tuorli
2 uova
formaggio pecorino
latte
sale
pepe

Durata: 1 h

Dosi: 4 persone

PREPARAZIONE:

Portate a bollire 1 litro di acqua, salatela e cuocetevi la farina di polenta per circa 35 minuti, mescolando di tanto in tanto. Rosolate le fette di guanciale in una padella per 3-4 minuti, finché non saranno croccanti. Amalgamate le

uova e i tuorli con 2 cucchiaini di latte e 80 g di formaggio pecorino grattugiato; mescolate il composto ottenuto alla polenta e fatelo cuocere sulla fiamma bassissima per un paio di minuti. Servite la polenta con il guanciale croccante, scaglie di pecorino e pepe macinato.



Minestra di riso, latte e castagne

INGREDIENTI:

350 g latte
150 g riso Carnaroli
100 g castagne lessate
25 g burro
sale

Durata: 30 min

Dosi: 4 persone

PREPARAZIONE:

Per la ricetta della minestra di riso, latte e castagne, portate a bollore in una casseruola 600 g di acqua con metà delle castagne e una presa di sale. Aggiungete il riso e dopo 7-8 minuti il latte e il burro.

Finite di cuocere il riso, quindi completate la minestra con le castagne rimaste e servite. Da sapere: Se usate le

castagne fresche, sbucciatele e ammorbiditele in acqua tiepida, in modo da riuscire a togliere anche la seconda pellicina. Lessatele quindi in 2 litri di acqua salata, lasciandole cuocere a fuoco medio per ore e 30 minuti. Unite alla fine il riso, cuocetelo per 7-8 minuti, poi completate la cottura con il latte e il burro.





UN NATALE FLOREALE

CAFFÈ PASCUCCI BIO. Fiori, frutta matura, noci e mandorle, caramello e vaniglia, aromi floreali e sentori della terra da cui il caffè proviene. Ogni chicco porta con sé la ricchezza della terra da cui ha origine. La coltivazione in regime di agricoltura biologica preserva nella sua originalità

e unicità queste caratteristiche.

Ci vestiamo con i colori della natura, con i suoi abiti più belli, perché la amiamo, e con rispetto vogliamo raccontare la sua importanza per la nostra storia. CHOOSE ORGANIC / SCEGLI BIO



CHRISTMAS FLOWERS



CAFFÈ PASCUCCI

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