

GERONIMO

Magazine

Dicembre/Gennaio
2018/19 - N. 7

**PAOLO
MAGGIOLI**

**FABRIZIO
FABBRI**

**CARLO
LE ROSE**



**ROMANO
UGOLINI**

Oltre ai segnali di fumo





MIGANI *home*

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

JAGUAR E-PACE

ESCI DAL BRANCO.



E-PACE. Il primo SUV compatto Jaguar è la sintesi perfetta di design, agilità e guida dinamica. Ispirato alle linee di F-TYPE, con scocca sportiva, spazi interni eleganti e vano di carico fino a 1.234 litri. Disponibile anche con trazione integrale All Wheel Drive. Jaguar E-PACE. Per chi segue solo la propria strada.

Jaguar E-PACE con Take It Easy. Paghi subito la metà: € 18.725* con furto, incendio e manutenzione inclusi, e dopo due anni, senza rate né interessi, decidi se tenerla, cambiarla o restituirla.

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@jaguardealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@jaguardealers.it

vernocchizero.jaguar.it

NATI PER DISTINGUERSI

Consumi Ciclo Combinato da 5,4 a 8,7 l/100 km. Emissioni CO₂ da 143 a 199 g/km.

*Prezzo di vendita riferito a Jaguar E-Pace 2.0 150CV Diesel FWD con cambio manuale a € 37.450,00 (IVA inclusa, esclusa IPT). Anticipo: € 18.725,00, 25 mesi, nessuna rata mensile; rata finale residua dopo 24 mesi con limite di 50.000 Km. pari al Valore Garantito Futuro € 18.725,00 (da pagare solo se il cliente tiene la vettura). Importo totale del Credito: € 18.725,00. Spese apertura pratica € 350 e bolli € 16 da pagare in contanti; spese invio estratto conto € 3,00 per anno. Importo totale dovuto: € 19.100,00. TAN fisso 0%. TAEG 0,97%. Salvo approvazione della Banca. Iniziativa valida fino al 31/12/2018. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione contrattuale e assicurativa presso le Concessionarie Jaguar.



SOMMARIO

- | | |
|---|---|
| 8 <i>Noi c'eravamo</i> | 46 <i>Essere imprenditori oggi</i> |
| 12 <i>Lecture indiane</i> | 48 <i>Alberto Di Rosa</i> |
| 14 <i>Alda Merini</i> | 49 <i>AMIR una storia che scorre</i> |
| 16 <i>Paolo Maggioli</i> | 50 <i>Music Academy Rimini</i> |
| 20 <i>Alfredo Speranza</i> | 52 <i>Il Kursaal</i> |
| 22 <i>Soundreef</i> | 55 <i>Il Cangattario</i> |
| 24 <i>Romano Ugolini</i> | 56 <i>Pingu's English</i> |
| 26 <i>Lorenzo Carichini</i> | 58 <i>Moda lei</i> |
| 28 <i>Nuova Ricerca Centro PMA</i> | 62 <i>Moda lui</i> |
| 30 <i>Anna Conti</i> | 64 <i>Lui/Lei</i> |
| 32 <i>Fabrizio Fabbri up Hotel</i> | 66 <i>Le perle di Daniela</i> |
| 34 <i>Sandra Monticelli</i> | 68 <i>Carlotta una quokka in cucina</i> |
| 36 <i>Giorgio Salvatori "Avanti"</i> | 70 <i>Apericentro</i> |
| 38 <i>Matrioska Labstore</i> | 72 <i>Carlo le Rose</i> |
| 40 <i>Stefano Baldazzi "Lo Scroccone"</i> | 74 <i>Cantine del territorio</i> |
| 42 <i>Augeo Art Space</i> | 76 <i>"The Dream" Pirelli 2019</i> |
| 44 <i>Claudio Gasparotto</i> | 78 <i>L'Oroscopo</i> |

IN COPERTINA:

Paolo Maggioli



Ritratto di Ennio Zangheri

N°7 Dicembre/Gennaio 2018/19

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marilù Bertolini
Clara Capacci
Rita Celli
Davide Collini
Luca Colonna
Daniela Effe
Georgia Galanti
Beppe Indino
Carlotta Medas
Nicoletta Mainardi
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Roberta Sapio
Maria Teresa Vasconi
Ennio Zangheri

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



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

GERONIMOMAGAZINE
EDITRICE LA CORTE DEGLI AGRUMI
PROPRIETÀ GF COMMUNICATION

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

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa:



Direzione Commerciale
Gianni Filippi
gieffecom@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

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



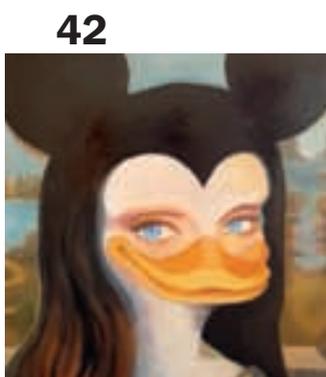
Pubblicazione bimestrale in distribuzione gratuita presso attività commerciali della Provincia
Vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto
Copyright 2018



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



NICE TO MEET YOU



Ne abbiamo creati 7 in un anno, come se i mesi in calendario fossero 14 e non 12 essendo un bimestrale. Geronimo Magazine arriva nelle vostre case anche durante le Feste più attese dell'anno a farvi compagnia tra un pranzo e una tombolata, tra due chiacchiere con parenti ed amici e l'immane scambio dei regali. Uno sforzo notevole per esserci e per dimostrarvi quanto vi vogliamo bene. Le solite 10-12mila copie saranno distribuite da Milano Marittima a Cattolica nei luoghi ormai divenuti abituali, di ritrovo, di passaggio, di sosta e, perché no, di vacanza.

Se n'è andato dunque il nostro primo anno: chi ci voleva destinati a scomparire in breve tempo si sarà già ricreduto. Ci siamo e ci saremo. Ancora più forti in un 2019 che per il nostro network si presenta ricco di ambizioni e di traguardi. Quindi il ringraziamento ai lettori e agli inserzionisti è doveroso così come lo è l'abbraccio ai nostri collaboratori, ai nostri impaginatori, ai nostri grafici che sanno regalare quel tocco in più: ognuno nel suo settore.

Non ci piace fare gli "sboroni" e non vogliamo raccogliere pettegolezzi, provocazioni e insinuazioni. Non lo abbiamo mai fatto, figuriamoci se veniamo meno al nostro impegno ora nel periodo dell'anno in cui l'abbraccio, la stretta di mano e la pace raggiungono il loro apice.

Vi offriamo anche questa volta un prodotto di livello, un mix di interviste, articoli, approfondimenti e curiosità sostanzioso nel numero di pagine e ricco negli spunti che ognuno di voi vorrà e potrà cogliere. Nel corso di questo anno abbiamo seminato e raccolto tanto. Lo testimoniano i riconoscimenti, l'affetto dei lettori, la considerazione degli sponsor e la sostanza della proposta editoriale.

Per tutto questo è mio obbligo, ma più che obbligo piacere immenso, abbracciare simbolicamente tutti coloro che hanno contribuito a fare di Geronimo Magazine un prodotto che piace e che interessa. Grazie quindi ai colleghi, all'editore, ai collaboratori più stretti, all'impaginatore e a chi continua a darci fiducia sostenendoci con una raccolta pubblicitaria importante e significativa.

Buon Natale dalla tribù di Geronimo. Auguri speciali a tutti per l'anno che verrà!

Il direttore

52



58

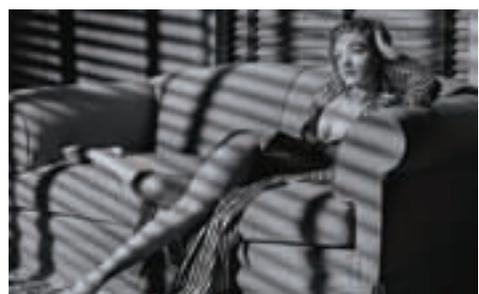


70

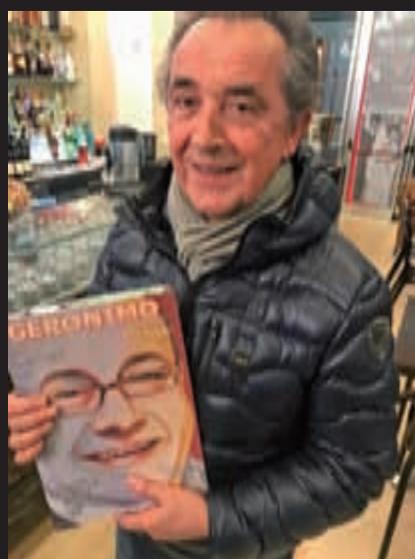


72

74



NOI C'ERAVAMO





ESCLUSIVA SPA E PERCORSO BENESSERE
NEL CUORE DI RIMINI



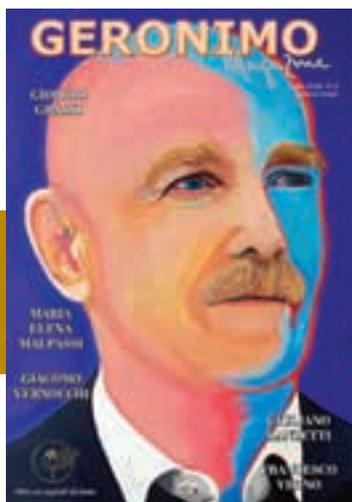
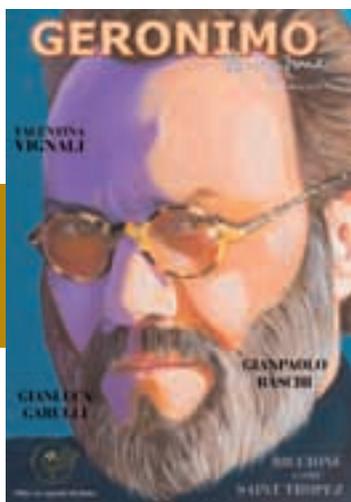
AVGEO
WELLNESS

Un grazie di cuore ai personaggi del nostro territorio che hanno accompagnato in questo anno il percorso di Geronimo e contribuito a renderlo speciale!

Stay tuned...



Merry





VIENI A TROVARCI
a **Rimini** in
Via Parmense, 2
(ang. Via Marecchiese)
Tel. 0541-771038

Dal lunedì al venerdì - dalle ore 9 alle ore 19
ANCHE IL SABATO - dalle ore 8,30 alle ore 12,30



DIVENTARE
CLIENTE
MEDIOLANUM
CONVIENE.





LETTURE INDIANE BY GERONIMO



DANIELA FARINA *Chiamami, quando piove*

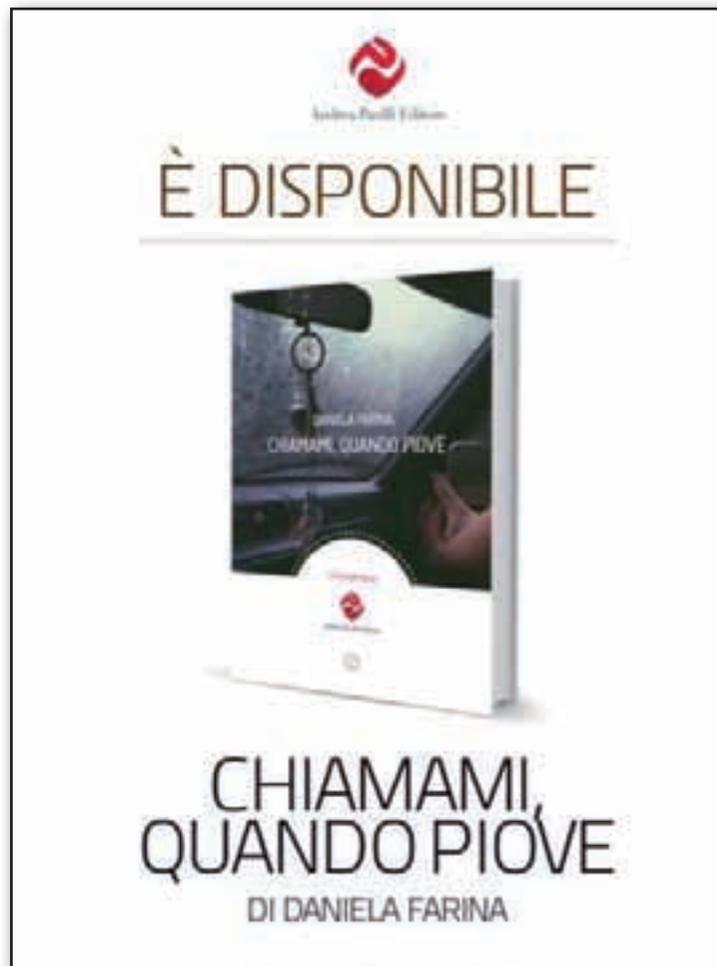
È uscito in data 29 novembre in libreria e negli store online l'ultimo libro di Daniela Farina, dal titolo "Chiamami, quando piove", racconto/"post" romanzo fra reale e virtuale edito da "Andrea Pacilli Editore".

Daniela Farina, collabora ormai da qualche tempo con il nostro Geronimo Magazine con lo pseudonimo "Daniela Effe" e ci regala le sue perle che da lì il titolo alla rubrica "LE PERLE DI DANIELA EFFE" coi suoi spaccati di vita rappresenta giorni, minuti, sensazioni di vita vera, nell'universo riminese che è l'universo di una Rimini archetipica ma estremamente concreta, in mezzo a gente bizzarra o normale, in un quotidiano di luci ed ombre, speranze e pulsioni. Daniela è una donna che racconta se stessa e il proprio universo in un diario fatto di #post, insieme ad una miriade di personaggi e fatti che però, in un altro tempo e in un altro luogo, possono appartenere tranquillamente anche al lettore. Un anno di cose accadute, rimaste sospese nei dialoghi, nei pensieri, negli attimi, che ritornano in un gusto tuttavia squisitamente romagnolo di condivisione che si riconosce da lontano (e per questo irrimediabilmente seduce). Uno zibaldone minimo con uno sguardo fresco su tutto ciò che passa e che rimane, nelle parole dell'autrice e del suo quotidiano femminile della sua Rimini, Mondo.

Madre/figlia/amica/collega e a volte scapestrata in amore ma tanto altro ancora, nel racconto lungo un anno a mo' di diario socio esistenziale in sequenza di "post" l'autrice narra se stessa e il mondo che la circonda, con umorismo, ironia e passione; ne emerge la rappresentazione del proprio essere donna in una femminilità che si dibatte tra il pragmatico e il metafisico, nella quotidianità della "Rimini city", provincia italiana contemporanea, Italia, Europa.

L'autore realizza una narrazione caratterizzata da un registro umoristico, ironico, a volte sarcastico, sempre appassionato e sempre gradevole, che tuttavia non toglie spazio alla riflessione, all'introspezione, al valore dei sentimenti veri. Induce a riflettere sullo status del "femminile" e sulla sua sempre epica quotidianità. Una storia, tante storie, narrate in prima persona in forma quasi terapeutica in una rappresentazione della provincia italiana, Rimini, simpatico emblema del Mondo.

Daniela Farina, riminese doc, vive a Rimini. Avvocato, mamma, figlia, donna, riferisce che "non lava mai la macchi-



na e ha una figlia che le insegna a vivere". Scrive, e cura una seguitissima pagina facebook che aggiorna con intelligenza e pertinenza e che continua a raccogliere consensi.

"Chiamami, quando piove", è l'edizione aggiornata del primo lavoro di Daniela Farina, ora confezionato in un volume con nuova edizione e nuovo titolo che si rivolge ad un pubblico più ampio e al mercato nazionale in quanto distribuito sul circuito italiano da Messaggerie.

La proposta si rivolge alle lettrici che si appassionano di vite vere ed autentiche, alle donne (ma anche agli uomini) che si riconoscono in Daniela, ai buongustai della vita, troppo breve per piangerci sopra, a chi non può fare a meno del "romagnolo" che è in sé, a chi vuole riflettere con leggerezza ma intelligenza sul proprio quotidiano, e in definitiva a chi vuole concedersi una piacevole lettura che faccia pensare.

Disponibile in libreria, distribuito da Messaggerie in tutte le librerie italiane e negli store on-line che vendono libri, l'ultimo libro di Daniela Farina dal titolo "Chiamami, quando piove", edito da "Andrea Pacilli Editore".

La collana "Storie d'Ipazia" è dedicata alla narrazione al femminile di storie autentiche o verosimili che narrano l'Universo Donna.

Pagine 250 - Euro 12,00

www.andreapacillieditore.it

MARCO PIVATO

Valmarecchia dei Misteri. Le vie della meraviglia

Ma quanto è cool il nostro entroterra! Lo scopriamo anche grazie al libro di Marco Pivato che Panozzo Editore manda in libreria.

Si tratta di un volume che è un omaggio ad una tra le valli più belle d'Italia, la "nostra" Valmarecchia, illustrato con le fotografie di tre prestigiosi non fotografi. Seguendo le tendenze generali, negli ultimi dieci o quindici anni l'escursionismo è diventato "cool" anche nel riminese.

Dopo un secolo di bagni, discoteche e lustrini glam, il romagnolo si è scoperto appassionato del suo entroterra. Non tanto quello delle rocche malatestiane e feltresche, ma quello dei sentieri che portano tra rocce, grandi alberi e panorami. È successo da quando Facebook è diventato tra i media quello più pervasivo.

Già, perché se un tempo era dura da spiegare all'amico, che volevi portare con te, che in campagna ci sono quadretti mozzafiato che vale la pena di vedere, adesso chiunque può postare le foto delle proprie scampagnate nella vetrina mediatica più frequentata: a convincere adesso sono le immagini, molto più efficaci, naturalmente, di una promessa verbale.

E così sono nati gruppi che si chiamano "Liberi camminatori tra Romagna e Marche", oppure "Trekking Romagna", "La romagnola trekking". E così via. Non solo, anche l'esplosione delle app salute per monitorare i passi, i chilometri, la frequenza cardiaca e le calorie bruciate hanno dato un bell'incentivo a prendere lo zaino in spalla e darsi alla macchia. E il fatto che da qualche anno belle foto che non sgranano si possono acquisire anche con un cellulare qualunque.

Marco Pivato fa escursioni dagli anni Ottanta, da quando era bimbo. Ha continuato a farlo sempre. All'inizio degli anni 2000 sono arrivate le fotocamere digitali compatte a buon prezzo e da allora ha cominciato a conservare tutte le immagini delle sue uscite. Pivato, giornalista scientifico, ha collezionato con rigore documentaristico le tessere di un immaginario riminese e romagnolo molto diverso da quello tradizionale: le ha messe in fila in "Valmarecchia dei Misteri.

Le vie della meraviglia" (Panozzo editore), una guida ma anche e soprattutto un libro illustrato con le fotografie di una delle valli tra le più belle d'Italia, pubblicato con l'intento portare a conoscenza il pubblico affezionato alla riviera delle meraviglie che emergono alle sue spalle. Particolare l'ultimo capitolo, che si sofferma anche su piante e funghi nostrani di interesse farmaceutico e stregonesco, una parentesi insolita ma non per l'autore, di formazione chimico farmaceutico.

Autori delle fotografie, con Marco Pivato, sono anche Michele Celli, fisico e docente dell'Università di Bologna e Giovanni Gardini, educatore al Centro Educativo Italo-Svizzero di Rimini.



Marco Pivato, una laurea in Chimica Farmaceutica e un Master in Comunicazione della scienza, è giornalista scientifico e lavora con aziende che operano nel campo della sanità. Tra i suoi ultimi libri: "Usare il cervello. Ciò che la scienza può insegnare alla politica" (La nave di Teseo) e "I comunisti sulla luna. L'ultimo mito della Rivoluzione russa" (Il Mulino).





ALDA MERINI

una di noi



Alda Merini è considerata un'icona social e pop ma sarebbe riduttivo definirla solo così. La critica letteraria l'ha amata poco e scoperta tardi. Molti a lei vicini l'hanno amata, invidiata e sfruttata.

Senza ombra di dubbio resta una delle poetesse più incredibili del nostro tempo. Una donna con la vita solcata da molti momenti bui che ha affrontato scoprendo la terapia della scrittura e dimostrando per questa un talento speciale.

La poesia come arma tagliente, vissuta sulla pelle ancor prima di finire sulla carta. Le parole sono state il suo salvagente a quel disagio psicologico che la portò all'esperienza di 12 anni di manicomio per un vero o presunto disturbo bipolare.

All'epoca le turbe mentali venivano curate rinchiudendo la gente nei cosiddetti ospedali psichiatrici con massicce dosi di elettroshock che finivano di annientare le facoltà mentali, specie quelle delle persone più fragili.

In questa esperienza terribile che lei chiamava "croce senza giustizia", arrivò ad apprezzarne una strana bellezza. La bellezza di essere vivi.

Sepolta in manicomio nessuno, neanche il marito, andavano mai a trovarla. Da questa disperazione e solitudine nascono dei versi toccanti e universali.

"Ti aspetto e ogni giorno mi spengo poco alla volta e ho dimenticato il tuo volto.

Mi chiedono se la mia disperazione sia pari alla tua assenza no, è qualcosa di più: è un gesto di morte fissa che non ti so regalare."

Dopo la disperazione iniziale subentrarono accettazione e raccoglimento in un mondo tutto suo dove poteva comunicare qualcosa riuscendo a comporre versi eterni.

"Ero matta in mezzo ai matti.

I matti erano matti nel profondo, alcuni molto intelligenti.

Sono nate lì le mie più belle amicizie.

I matti sono simpatici, non così i dementi che sono tutti fuori, nel mondo.

I dementi li ho incontrati dopo, quando sono uscita."

La 'pazza della porta accanto' ci ha lasciato nel novembre del 2009. Cantava il dolore e l'esclusione perché ne aveva i segni sulla pelle.

Da qualcuno è stata definita 'la poetessa a vanvera' o 'la poetessa Perugina', la più cantata sul pianeta Internet al pari di Jim Morrison o Bukowsky.

I suoi aforismi sono sicuramente pane quotidiano sui social network e le sue citazioni spopolano nei post, ma sono assunti netti, lucidi, spietati, destinati a scavare nella quotidianità delle nostre esistenze.

"È la vita che ci dà un senso. Sempre che noi la lasciamo parlare"

Le sue riflessioni sul mondo interiore ed esteriore sono

espresse senza censure morali spesso in maniera provocatoria.

Ma la gente ha imparato a volerle bene, a vederla come un esempio di come a tutto si possa sopravvivere, persino al dolore dell'anima.

"Io la vita l'ho goduta

perché mi piace anche l'inferno della vita e la vita è spesso un inferno.

Per me la vita è stata bella perché l'ho pagata cara"

Parte della grandezza della sua opera sta nell'essere riuscita a suscitare immedesimazione, come se i versi fossero rivolti a chi li legge che si ritrova rappresentato e liberato dai veli che coprivano ciò che può essere detto.

E lei resta una donna libera, libera di scrivere ciò che sentiva e a mantenere la sua essenza. Parole mai scontate, immortali, sempre fuori dalle righe con un carico di luci ed ombre di malinconie e grandi verità.

"Quelle come me sono quelle che, nell'autunno della tua vita, rimpiangerai per tutto ciò che avrebbero potuto darti e che tu non hai voluto"

Quasi ad insegnarci che il dolore è necessario nel carnevale dell'esistenza di ognuno.

Sull'amore la 'piccola ape furibonda' dà il meglio di sé indagando tutti gli aspetti del sentimento più universale.

"Ci si abbraccia per ritrovarsi interi"

'Un'invasata della sua poesia' come la definiva il suo editore, che scrive per i non integrati, gli sconfitti e gli addolorati ma anche per i resuscitati lasciando versi di incomparabile bellezza.

"In fondo in questa vita nessuno viene capito veramente"

Non eri 'una donna addomesticabile cara Alda. Per questo ci ritroviamo nelle tue parole e ti amiamo tanto.

"A Natale non si fanno cattivi pensieri

ma chi è solo lo vorrebbe saltare questo giorno.

A tutti loro auguro di vivere un Natale in compagnia.

Un pensiero lo rivolgo a tutti quelli che soffrono per una malattia.

A coloro auguro un Natale di speranza e di letizia.

Ma quelli che in questo giorno

hanno un posto privilegiato nel mio cuore

sono i piccoli mocciosi che vedono il Natale attraverso le confezioni dei regali.

Agli adulti auguro di esaudire tutte le loro aspettative.

Per i bambini poveri che non vivono nel paese dei balocchi

auguro che il Natale porti una famiglia che li adotti

per farli uscire dalla loro condizione fatta di miseria e disperazione.

A tutti voi

auguro un Natale con pochi regali ma con tutti gli ideali realizzati"



RAGGINI
sun project



CHIUDI FUORI L'INVERNO!

Vuoi sfruttare il tuo spazio esterno tutto l'anno? Proteggilo da vento, pioggia e neve e crea la tua oasi di relax.



Pergole bioclimatiche • Pergotenda® Corradi • Chiusure antivento
in PVC o ante tutto-vetro • Vasche idromassaggio SPA Hotspring



PAOLO MAGGIOLI

un curioso che non si accontenta

L'intervista a Paolo Maggioli si svolge al piano nobile della sede riminese di Confindustria Romagna, nella sala riunioni con vista su Piazza Cavour, in una "ottobrata" luminosa di sole che accarezza gli occhi e fa bene all'umore. Forse anche per queste condizioni ambientali ideali, la nostra chiacchierata parte bene, anzi parte "col botto". "Cominciamo dal basket", ci dice il Presidente e noi ne siamo lieti.

"Il basket per me ha sempre costituito un bel ricordo perché mi richiama alla memoria i tempi della Sarila, con tutto l'entusiasmo e la partecipazione della città. Qualche tempo fa, in azienda stavamo facendo un libro sulla pallacanestro a Santarcangelo e avevo incontrato Carasso un paio di volte, che mi aveva proposto di tornare a fare la pallacanestro a Rimini. Ero al corrente della bella esperienza santarcangeloese di Carasso e degli Angels, con il coinvolgimento di moltissime famiglie e ragazzini, tantoché quando il libro è stato presentato in paese c'era una quantità di gente esagerata. Allora nel 2018 abbiamo dato inizio all'avventura di Rinascita basket Rimini con l'idea di una iniziativa non individuale ma tesa al coinvolgimento del maggior numero possibile di imprenditori e di persone. Il messaggio era: tutti possono dare un contributo ed essere della partita, garantiti anche dal fatto che Carasso è un conoscitore profondo del basket sia dal punto di vista tecnico che organizzativo. Avevamo stimato un investimento non stratosferico e volevamo soprattutto creare un gruppetto di persone che fosse interessata e si appassionasse a questa esperienza. Abbiamo avuto un numero di adesioni forse superiore rispetto alle nostre aspettative poi è venuto naturale che in molti aderissero. Credo sia stata una scelta azzeccata quella di partire dalla C gold, una serie tranquilla, con l'obiettivo di salire anche abbastanza velocemente. Tutti i giocatori sono di Rimini o gravitano qui attorno, alcuni con il sacrificio di giocare in una serie più bassa del dovuto, esempio i fratelli

Francesco e Luca Bedetti. Anche l'allenatore Massimo Bernardi che ha aderito a questa iniziativa è riuscito a dare un bell'entusiasmo. I risultati sono interessanti, il basket che ho conosciuto io è un ambiente serio, fatto di gente per bene. Un ambiente sano che si sta riscaldando nella maniera giusta".

Ad un certo punto, tutti abbastanza presi dall'entusiasmo della Rinascita, ci rendiamo conto che Paolo Maggioli fa un altro mestiere e passiamo a parlare del Gruppo Maggioli, una delle più importanti realtà imprenditoriali del nostro territorio e non solo... di cui Paolo è attualmente Amministratore Delegato.

"La nostra azienda negli ultimi anni è cresciuta in maniera abbastanza importante, nel senso che l'abbiamo trasformata da una realtà sostanzialmente editoriale e di produzione di editoria e di modulistica, in una azienda informatica e di servizi. Abbiamo mantenuto la parte editoriale che, per fortuna, negli ultimi due anni ha smesso di calare e, anzi, ha ricominciato a crescere. Ma oggi la parte informatica copre il 75% delle attività, intendendo in senso ampio informatica e servizi connessi. Il Gruppo oggi impiega in totale 1800 persone, delle quali 500 nella provincia di Rimini. Siamo di certo tra le primissime aziende come occupabilità. Il nostro mercato principale è costituito dalla pubblica amministrazione e dai liberi professionisti, sempre in questo solco, negli ultimi due anni abbiamo iniziato un percorso di internazionalizzazione. Una scommessa non scontata, data la tipologia di servizi offerti. Quest'anno il fatturato è di 150 milioni di cui circa il 10% all'estero. Abbiamo consolidato la nostra presenza alle Canarie, in Spagna e in Colombia, ove abbiamo acquisito delle aziende. Questi sono i paesi sui quali stiamo crescendo. Gli ultimi anni sono stati obiettivamente molto intensi. Abbiamo dovuto investire tanto, risorse umane e tecnologia, abbiamo risentito della crisi in maniera molto limitata. Abbiamo davvero rivoluzionato l'azienda e proprio in virtù di





questa evoluzione siamo sempre cresciuti di fatturato. Credo che siamo stati fortunati o bravi, perché abbiamo acquisito anche diverse aziende in giro per l'Italia”.

Il pane e le rose, oppure l'intelletto e la gola...sono comunque espressioni di cultura. I Maggioli sono presenti su tutti i fronti e difficilmente a qualche lettore di Geronimo può essere sfuggita una esperienza di gusto e di bellezza nella famosa osteria la Sangiovesa in quel di Santarcangelo. Ma se così fosse, il consiglio è quello di rimediare subito!

“Abbiamo una attività di ristorazione, parliamo di Sangiovesa a Santarcangelo e parliamo anche di Saiano, una tenuta che è un po' la base, il centro di produzione, da cui provengono tutti i prodotti che riforniscono la Sangiovesa. Questa attività ormai occupa 50 persone, riteniamo giunto il tempo di immaginare dei progetti. Ormai è pronta la fabbrica per aprire altre cose. La Sangiovesa è da tempo un marchio che può uscire fuori da Rimini. A Saiano, oltre a maiali, piccioni, vino, olio e tanti altre cose, c'è una produzione di Vermouth interessante, tanto è vero che abbiamo aperto la Vermuteria Teatro Condomini, un locale con libreria, enoteca e osteria, dedicato a questa bevanda tornata molto in voga, situato accanto alla Sangiovesa. Tutto il mondo del food & beverage è l'hobby e la

passione vera di mio babbo che in questo ambito dà spazio a tutta la sua fantasia. In verità lui continua ad essere presente in azienda, viene tutti i giorni, a lui piace interessarsi di tutto e assieme prendiamo tutte le decisioni più importanti. Abbiamo escogitato un sistema molto semplice e utile: lui legge tutte le mie mail e questo gli permette sostanzialmente di sapere per intero quello che succede. A mio padre va riconosciuto il merito di essere stato in grado di fare un passaggio generazionale esemplare senza traumi e problemi.

Per noi la questione famiglia non è staccata dall'azienda, al di là del fatto che i ruoli sono diversi. Abbiamo dovuto managerializzare visto che abbiamo 1800 collaboratori, però mantenere la famiglia unita e forte è uno dei segreti del nostro successo. Tra l'altro abbiamo la fortuna di andare mediamente d'accordo. Oltre a Paolo e al padre Manlio, infatti, ci sono le sorelle Amalia e Cristina una è Responsabile commerciale e marketing, mentre l'altra gestisce le Risorse umane. Entrambe, inoltre, fanno parte del Consiglio di Amministrazione”.

Insieme al business e alla famiglia c'è un altro valore guida nel Gruppo Maggioli ed è quello della Responsabilità Sociale. Di sicuro è ammirevole la sensibilità nei confronti della comunità di riferimento, ma credo sia ancora più lodevole la lungimiranza

con la quale alcuni imprenditori a ragione definibili “illuminati” siano in grado di comprendere quanto la salute di una azienda, che è naturalmente finalizzata al profitto, sia strettamente legata al grado di soddisfazione, di qualità della vita, di vivacità culturale dei diversi stakeholders ed in specifico dei dipendenti e del territorio in cui si situa. Il Presidente ne è consapevole:

“Dal momento che la materia prima per noi è il personale, per esempio abbiamo bisogno di informatici di un certo livello, il discorso della responsabilità sociale declinato nel senso dei buoni rapporti con l’università e gli istituti tecnici, è importante. Con l’Università di Rimini siamo impegnati come soci di Unirimini, ci sembrava importante dopo la venuta meno della Fondazione investire in proprio come azienda una quota del 12,74% (pari a 102.000 €), anche perché mediamente abbiamo all’anno 40 posizioni aperte di ricerca personale tra neo laureati o neo diplomati. Ci è sembrato un modo per partecipare alla vita della città e contribuire a renderla più accogliente più bella e culturalmente più attraente perché tutto quello che è cultura credo che faccia bene ai nostri figli e tutta la comunità. Noi siamo un’azienda che vive a Rimini, una famiglia che vive a Rimini e quindi ci è sembrato bello partecipare all’Università. Allo stesso modo lo scorso anno abbiamo, tramite l’Art Bonus, investito sul restauro della Biblioteca Gambalunga e, quest’anno come singoli imprenditori e come Associazione abbiamo accolto con grande favore e partecipazione il Teatro Galli. Sotto altri punti di vista, teniamo anche conto del fatto che abbiamo in azienda 50% uomini e donne. Il tema delle mamme, che hanno necessità di tornare prima al lavoro e l’importanza di rendere l’esperienza della maternità un evento non traumatico ma sostenibile evidentemente ci riguarda. Infatti abbiamo da anni un asilo aziendale, mentre stiamo sviluppando un embrione di mensa aziendale a Santarcangelo, dove stiamo ristrutturando gli stabili, a partire dalla nostra sede storica ove nell’ultimo anno abbiamo realizzato uffici super tecnologici e super moderni, con 80 persone che lavorano insieme in spazi comuni. Una scelta che sta dando risultati molto positivi”.

Gli impegni quotidiani di Paolo Maggioli non sono certo finiti qui. Del resto ci troviamo in Associazione, non a caso, e passiamo a parlare delle attività di Confindustria di cui si occupa da anni.

“Ho prima ricoperto la carica di Presidente Confindustria Rimini e adesso sono Presidente di Confindustria Romagna, in una fase non ordinaria perché, innanzitutto, fino all’anno scorso gli associati calavano. Del resto anche per questo abbiamo fatto il progetto di fusione Ravenna-Rimini e speriamo presto anche Forlì e Cesena perché per le aziende di questo territorio si tratterebbe sicuramente di un grande slancio di competitività. Nessuno mi convince che le problematiche che vive una azienda di Lugo o di Faenza siano tanto diverse da quelle di una azienda di Rimini o Forlì. I temi sono sempre gli stessi, bisogna andare all’estero, bisogna dare tanta formazione/informazione, fare lobby per migliorare insieme. Massa critica più importante equivale a qualità più alta. Dunque gli ultimi anni sono stati molto positivi perché i conti dell’associazione sono migliorati e i

servizi che forniamo alle aziende stanno migliorando anche i termini qualitativi. Contiamo di terminare questo percorso di fusione entro i primi mesi del 2019. Parallelamente abbiamo ideato il progetto della Fondazione Romagna che non vuole essere un progetto ristretto a Confindustria, ma una realtà aperta alle Pubbliche Amministrazioni, alle Camere di Commercio, alle imprese più importanti la Romagna ha 1 milione di abitanti, infrastrutture come la Fiera di Rimini, il Porto di Ravenna, ha aziende competitive a livello nazionale e internazionale. Tutto il territorio si avvantaggerà in maniera consistente di questo percorso, come dimostrano le prime risposte positive delle quali siamo contenti. Mi sembra logico stabilire 4/5 punti di attacco che non possono essere altro che per esempio l’educazione, i trasporti, le infrastrutture, senza contraddire i campanili che sono l’ossatura forte del nostro Paese ma immaginando sovrastrutture vantaggiose per tutto non in contrapposizione con la regione Emilia – Romagna, ma nel segno di una Romagna più forte in una regione più forte”.

E, per trasposizione, vogliamo concludere questa lunga



carrellata parlando di una Rimini più forte in una Romagna più forte. Una Rimini che in questi ultimi anni ha modificato profondamente i suoi connotati. In meglio. Che cosa ne dice, Presidente?

“È vero, Rimini è cambiata in maniera importante, era difficile immaginare un cambiamento così, una marcia così nell’innovazione dopo anni ed anni di rimbambimento. Il bello è che non è che siano state fatte cose che nessuno sapeva, il problema è che nessuno si era messo a ragionare (passando dalla teoria ai fatti) seriamente di teatro, di fogne e di traffico, eccetera. Certo, ci sono ancora molte cose da fare, perché la partita definitiva di trasformazione di Rimini non può non passare dal Parco del Mare, un progetto ambizioso che comporta diverse complicazioni non solo in termini economici. Per di più i tempi rimasti a disposizione cominciano a stringere. Del resto se uno è ambizioso e vuole lasciare il segno... oggi deve gestire una città come una azienda”.

E se lo dice Maggioli!



CAFFÈ DELLE ROSE



DOLCE E SALATO CON STILE

NUOVA GESTIONE



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



Una sera a teatro con ALFREDO SPERANZA

Una serata speciale, allievi uniti e riuniti per omaggiare il loro caro maestro; Norina Angelini, Roberto Cappello, Devis Mariotti, Gianmarco Mulazzani, Simonetta Pesaresi, Manila Santini, Annalisa Stroppa, Aldo Vianello, Barbara Martinini, si esibiranno su musiche del maestro e non solo con i loro ricordi narrati da Silvio Castiglioni.

Alfredo Speranza, nato nel 1930 a Montevideo (Uruguay) si è trasferito a Rimini nel 1959 fondando la sua scuola di pianoforte. Riconosciuto come rinomato pianista e compositore, con le sue opere e con le 22 edizioni del 'Festival internazionale di pianoforte', con la sua instancabile attività didattica è testimone di amore e dedizione per la musica, l'insegnamento, e la sua Rimini, città dove risiede. Incontriamo Simonetta Pesaresi che ci mostra uno scorcio dal suo album dei ricordi, dove la figura del maestro è nitida e fondamentale, una guida, un faro che illumina, luce preziosa sulla via.

Quali sono i suoi ricordi più vivi?

Viale Principe Amedeo, la nebbia leggera e i grandi alberi spogli che segnavano l'ingresso delle palazzine signorili affacciate sulla via; arrivavo trafelata, sempre un po' ansiosa, accompagnata da mia madre. Suonavo al campanello del cancello bianco e mi rispondeva la sua voce: "Cara, sei tu? Vieni..".

Il lungo corridoio su cui si aprivano varie stanze: quella delle lezioni di solfeggio e armonia anche io per anni avrei svolto una trepidante attività di "maestra", un'altra con il vecchio pianoforte a coda marrone e infine l'ultima, la sala della grande poltrona, delle vecchie fotografie del maestro, del pianoforte nero: il pianoforte delle lezioni e delle "prove generali"...Già, le prove generali, quelle che il nostro Maestro organizzava prima di un Concorso, di un concerto o di un esame importante come quello finale del Diploma. La "prova" fatta in maniera diversa da tutti gli altri incontri: lui si sedeva, con somma preoccupazione di tutti noi allievi, sulla poltrona nera di pelle, chiudeva gli occhi, abbassava il capo e cominciava ad ascoltare in

silenzio religioso, da capo a fondo ogni brano in programma. Muoveva lievemente la mano destra, tendendo il dito indice ed il pollice e facendo intendere, con impercettibili movimenti, il suo grado di compiacimento (o di disappunto) per l'esecuzione in atto.

Com'erano le sue lezioni?

Il Maestro faceva lezioni per ore infinite, giorno dopo giorno, seguendone l'andamento con il suo temperamento focoso, da vero sudamericano; non ricordo lezioni fatte "sotto tono", in modo distratto e privo di energia. Mai, nessuna, in decenni... Il Maestro, seduto alla destra di ogni suo allievo, dal più piccolo fanciullo al giovane pianista professionista venuto da lontano per perfezionarsi con lui. Il Maestro con la piccola abbagliante luce appoggiata sul leggio del pianoforte, puntata sulle centinaia di note nere impresse nel foglio, con in mano il faticoso pennarello nero pronto a tratteggiare "nota per nota" (così diceva), da capo a fondo, in ogni passaggio e in ogni frase musicale. Ascoltava le nostre esecuzioni partecipando con un'energia unica: batteva il tempo, cantava, gesticolava, si animava, spesso in un crescendo che culminava con un "BRAVISSIMA cara, sei una grande pianista!" Oppure, talvolta, invece: "Orribile. Orripilante, ma come è possibile??".



E c'erano infinite ore di racconti di vita vissuta in America del Sud, con le zie e la mamma Nenè, con i suoi grandi Maestri, la vita da ventenne negli Stati Uniti, le tournées favolose con la mitica Carmen Amaya in tutto il mondo: erano racconti fatti di Musica, di incontri con Artisti di ogni tipo, di storie che talvolta parevano irreali e talaltra invece tradivano confidenze intime, cariche di sofferenza.

Il Maestro cercava di costruire in ognuno di noi la coscienza e il desiderio di una ricerca estenuante come dovere di ogni musicista alla ricerca della Bellezza. Ci teneva ore infinite a cercare "il Bello" che sta in un suono... il suono della poesia che era intrecciata ai tasti del pianoforte.



FERRAMENTA

— GENERI ALIMENTARI —

OFFICINA DEL GUSTO

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

0541 626141



STOP al MONOPOLIO SIAE

Anche in Emilia Romagna le attività possono scegliere SOUNDREEF

La start up fondata da Davide D'Atri lancia un nuovo servizio per tutti gli esercizi commerciali: oltre 275.000 brani e un risparmio fino al 50%

Importante novità per le tante imprese dell'Emilia Romagna che da anni pagano i diritti SIAE ed SCF per la diffusione di musica all'interno dei propri esercizi: da qualche settimana è possibile scegliere il proprio fornitore potendo optare per il nuovo arrivato Soundreef, start up fondata da Davide D'Atri e concorrente appunto di SIAE.

Soundreef **ha di fatto scardinato il monopolio SIAE avvalendosi dell'appoggio di numerosi cantanti**, offrendo un vasto repertorio musicale e permettendo alle aziende di spendere **fino al 50% in meno**.

Il servizio proposto è **dedicato agli esercizi commerciali** ed è utilizzato in migliaia di punti vendita in tutta Europa. Dal 2011 gli esercenti **risparmiano fino al 50%** sui costi SIAE/SCF mentre i musicisti vengono pagati trasparentemente.

Dal 2018 **Alessandro Baldi** (Direzione vendite) e **Dario Sala** (Coordinatore Agenti Territoriali) stanno consolidando la presenza del brand sul territorio nazionale e locale attraverso una rete consolidata di agenti. Da questo novembre anche la regione **Emilia Romagna** conta infatti con un nuovo agente il Sig. **Danilo Accursi**, danilo.accursi@soundreef.com.

Soundreef propone un **catalogo di oltre 275.000** brani licenziati all'esercente **senza la necessità di intermediazione SIAE/SCF**. La scelta della musica è il frutto di una consolidata esperienza nell'industria e delle ultime ricerche accademiche ed aiuta le aziende a creare dei palinsesti di qualità in sintonia con i gli obiettivi di marketing.

Il passaggio a Soundreef Media Service è facile, e permette di avere un solo interlocutore su tutto il territorio italiano o europeo.



Conferenza stampa 16 gennaio 2018 in cui è stata annunciata la fine del monopolio SIAE. Presenti: Fedez e Davide D'Atri, fondatore di Soundreef.

La licenza Soundreef Media Service (SMS) include:

- **Attestat annuale di diffusione** di repertorio musicale esente dalla gestione SIAE/SCF
- **Assistenza legale extragiudiziale:** SMS si occuperà di tutte le relazioni con SIAE/SCF
- **Legal Help Line:** tutti gli esercizi commerciali che usufruiscono del servizio offerto possono contattare la Legal Help Line che interagirà entro 48 ore con SIAE/SCF
- **Consulenza musicale** al fine di creare una radio in-store personalizzata agli ambienti, alla clientela, agli obiettivi di branding ed ai pattern di attività





II LABORATORIO ANALISI OGGI

Il Laboratorio analisi di Nuova Ricerca è dotato di una tecnologia che parla la stessa lingua dei laboratori della ASL Romagna.

E' regolato da 2 principi fondamentali:

- **GARANZIE MASSIME** – i campioni non viaggiano, prelievi e sviluppo degli stessi sono eseguiti nella medesima sede, spesso sullo stesso piano
- **INTERESSE DEL PAZIENTE** – laboratorio non stop senza prenotazione, con referti in tempi brevissimi e acquisibili online. Prelievi a domicilio

PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

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



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



Mail di riferimento: Lilli Bertozzi - mammalillid@libero.it - Cell 338 2492397
<https://www.nuovaricerca.com>

Sede di Rimini: 47023 via Settembrini 17/H - info@nuovaricerca.com

Sede di Villa Verucchio: Piazza Europa 36 - villaverucchio@nuovaricerca.com



ROMANO UGOLINI

“STAY HUNGRY, STAY FOOLISH!”

“Sono nato nel 1956 a Milano perché i miei genitori, romagnoli dell’alta Valmarecchia, avevano in gestione dei ristoranti nella città meneghina. Abbiamo sempre fatto i pendolari, io sono cresciuto tra ristoranti e alberghi e sin da piccolo ho capito che... non era quello che volevo fare da grande”.

Questo è l’incipit della interessante conversazione che Romano Ugolini ed io abbiamo avuto, comodamente seduti su poltroncine di cartone pressato, nella cornice insolita e affascinante del suo spazio Ecoarea, un edificio di eco design, dal sapore industriale ma gentile, dotato di vari spazi interni e di una gustosissima “mensa” vegetariana. Ci troviamo a pochi chilometri dal casello autostradale di Rimini Sud ma a starci dentro sembra di essere in un altrove lontano. Mi piace!

Il giovane Romano, decide dunque di formarsi come perito elettronico e poi si iscrive a Scienze Politiche. Giovanissimo, a 21 anni, comincia a lavorare in SCM Group. “Ho capito che quello che mi piaceva era girare il mondo e con SCM ho avuto davvero l’opportunità di farlo. Li ho contattati, ho lavorato in più di 70 Paesi e 10 anni negli Stati Uniti.

Ho fatto un bellissimo percorso perché sono diventato direttore della filiale statunitense e durante quella esperienza ho appreso il know how necessario ad aprire e gestire una società italiana all’estero. Negli USA ho continuato a studiare, frequentando diversi master e corsi. Solo a titolo di esempio, oggi si parla molto di PNL (Programmazione Neuro Linguistica), SCM ci faceva fare i corsi in questa materia 30 anni fa.

Lasciata SCM Group, il dott. Ugolini torna in Europa, divenendo imprenditore a sua volta, sempre nella filiera meccanica. Infatti, con la sua seconda moglie (“e anche l’ultima!”, come tiene a precisare) prende in mano una azienda tedesca di proprietà della famiglia di lei, che produce, come l’SCM, macchine per la lavorazione del legno. Porta dagli USA l’esperienza acquisita e lascia un “imprinting”, un figlio nato e tuttora residente ad Atlanta con la prima moglie americana.

“La cosa straordinaria è che siamo riusciti a diventare partner di sviluppo tecnologico di Ikea, il grande colosso mobiliere mondiale. Per me è stata una sfida tra le più belle perché siamo riusciti ad entrare nei meccanismi di

una multinazionale che ha 160.000 dipendenti. Io passo molta parte del mio tempo con progettisti e i designers di Ikea. Insieme abbiamo sviluppato un progetto denominato “easy assembly” che consiste in una linea di mobili con classici nomi da Ikea come STOCKOLM e altri, che si montano a incastro senza bisogno di viti. Una rivoluzione nel mobile perché consente a tutti di montare senza alcuno sforzo o difficoltà”.

Passiamo ora a parlare di Ecoarea Srl, di cui Romano Ugolini è CEO. “Avendo lavorato per quasi 40 anni nel settore della meccanica, avevo bisogno di nuove sfide. Sono sempre stato un convinto ambientalista, sin da ragazzo, e allora mi è venuta l’idea di creare un luogo e un progetto il cui pay off è BETTER LIVING, con l’obiettivo primario di migliorare la qualità della vita.

Una delle campagne che ci piace comunicare è relativa al fatto che l’aria che respiriamo è velenosa. Io chiedo sempre alle persone: berresti un bicchiere d’acqua avvelenata con del cianuro? La risposta è ovvia...Allora perché accetti di respirare dell’aria con lo stesso veleno?” L’obiettivo principale di questo progetto è quello di fare progetti di educazio-

ne ambientale rivolti al cittadino comune e non solo agli amministratori pubblici, con i quali comunque si condividono percorsi. La struttura realizza eventi green e lavora anche con le imprese private.

A partire da questo luogo, per il futuro, Romano Ugolini ha diversi progetti ambiziosi nel campo della sostenibilità. Innanzitutto, guardando il mondo dello sport e seguendo l’esempio degli stadi americani che ha visitato quest’estate, come quello degli Atlanta Falcons di rugby, vorrebbe diffondere una cultura della sostenibilità ambientale che arrivi direttamente ai ragazzini e le loro famiglie, grazie anche al fatto che lo sport non ha colore politico. Materiali compostabili, riduzione degli sprechi e riutilizzo.

E poi messaggi chiari e inequivocabili sui rischi dei cambiamenti climatici in atto. Poi il progetto denominato Italy Green travels “ti do una anteprima per Gerónimo, è un progetto al quale stiamo lavorando da tre anni e che presenteremo ufficialmente il prossimo febbraio. Proponiamo a turisti stranieri di fare turismo con la mobilità elettrica e sostenibile, con biciclette normali



ma anche e-bike, per rendere più agevole la conoscenza dei borghi meravigliosi dell'entroterra della provincia di Rimini e di Pesaro. Vogliamo presentarci su piattaforme classiche con un portale di accoglienza che raccolga agriturismi, cantine, trattorie e imprese artigiane all'insegna del green.

Non mancherà una App che segnala le colonnine di ricarica che sono circa 120 nel territorio riminese. Non sono poche, il problema che non lo sa nessuno". L'obiettivo macro è quello di valorizzare luoghi magici come la Valmarecchia e la Valconca valorizzandoli per 10-12 mesi all'anno.

Un altro progetto in fieri è una piscina, da realizzarsi

tra Riccione e Rimini, dedicata ai surfisti, con onde artificiali in grado di produrre onde fino a 2 metri ogni 8 secondi. C'è un rinnovato interesse intorno al surf, da quando è diventato sport olimpico come vedremo nel 2020 in Giappone. Esiste, quindi, un mercato di surfisti che viaggia per tutto il mondo. "Anche questo progetto rientra nel discorso di creare una serie di servizi un po' fuori dagli schemi, amati dai giovani, per fare in modo che Rimini torni ad essere quello che era negli anni '60, quando eravamo presi come esempio per l'innovazione e la creatività".

Insomma non ci annoieremo, Romano. Stay hungry, stay foolish.





LORENZO CARICHINI

sempre un passo avanti

Lorenzo è nato a Viserbella e cresciuto guardando il mare. Vecchi pescatori gli hanno raccontato come va il mondo, una cartomante gli ha insegnato a capire il futuro. Dal mare impara a guardare lontano, dai pescatori che bisogna essere più furbi dei pesci, dalla cartomante che per essere un vincente occorre arrivare prima degli altri.

Lorenzo impara in fretta, qualsiasi cosa decida di fare la affronta da protagonista.

Nella vita ci vuole anche fortuna, lui ha sicuramente quella di avere ereditato geni che gli regalano grande capacità comunicativa, un bell'aspetto e un fisico "aitante", come dicevano le ragazze di allora.

Negli anni sessanta la musica si scopre beat, i giovani formano quartetti e cercano la notorietà negli innumerevoli festival di "voci nuove" che imperversavano nelle sale da ballo e in quelle cinematografiche. Lorenzo non è certo uno che se ne sta in disparte, si esibisce a Torre Pedrera dove, tra le varie voci, imitava anche quella divertente dell'orso Yoghi. Quella parodia gli rimase addosso e Yoghi diventò il soprannome con cui lo conoscevano tutti.

Il primo lavoro che scelse, coerentemente con la sua voglia di scoprire il mondo, fu quello di rappresentante d'abbigliamento. Partiva da Rimini, dove si era trasferito all'età di ventun anni, a bordo della sua Ford Taunus sei cilindri portava il campionario fino a Taranto.

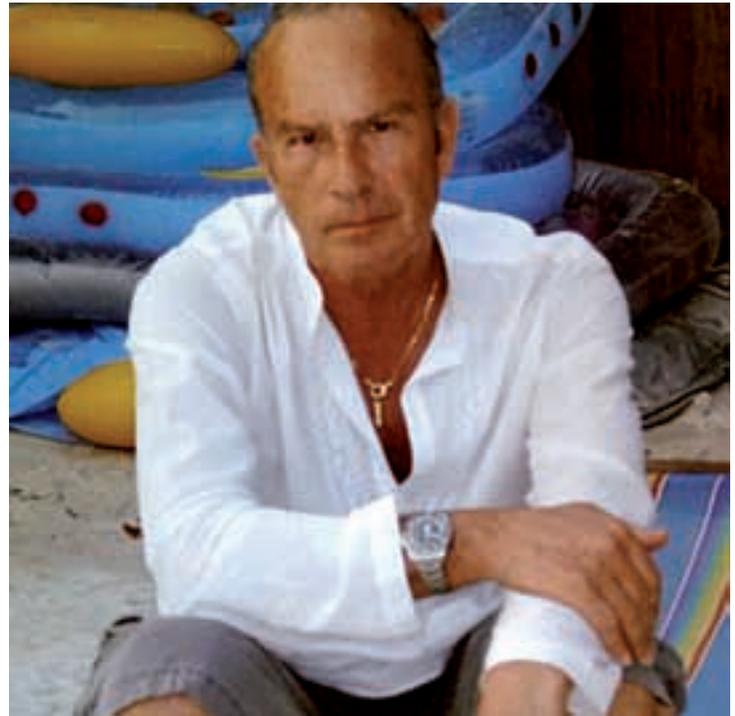
Tutti quei chilometri, oltre a rendere buoni profitti, gli permettevano di guardarsi attorno, capire le tendenze di mercato e scoprire prodotti non ancora conosciuti.

Nel 1969 decise di mettere a frutto questa esperienza aprendo a Rimini, in via Castelfidardo, il suo primo negozio di camiceria e maglieria, ma quello che lasciò il segno in città fu, due anni dopo, l'inaugurazione della boutique Vogue nella centralissima via Garibaldi.

Lorenzo, assieme al fratello Solerte, stupì tutti con questo negozio di grande impatto visivo, completamente nero con tubi metallici da cantiere, a vista.

Il successo del Vogue fu immediato, perché Lorenzo vendeva capi assolutamente nuovi per il mercato dell'epoca, tant'è che ne replicò la formula a Riccione, Forlì e Ravenna. Per promuovere l'attività diede ancora fondo alle sue capacità istrioniche, lanciando le prime campagne sconto attraverso l'allora popolarissimo Publiphono.

Sulla spiaggia di Rimini si sentiva la sua voce che al momento di "attenzione attenzione" informava la popolazione che milioni di cavallette avevano preso d'assalto il suo negozio divorando capi di maglieria. Il comunicato continuava sollecitando la clientela a correre nella sua boutique per acquistare, a prezzi scontati, il poco che era rimasto. In quegli anni gli scherzi radio televisivi non erano ancora in voga, così capitava che qualche ingenua cliente andasse in negozio per



assistere al pasto delle locuste a base di lana e cotone.

Naturalmente per lui, il divertimento andava ben oltre al lavoro. Nelle notti del Byblos e del Paradiso, Yoghi con i due inseparabili amici Lucio Zanussi e Ciccio Saponaro, erano i protagonisti indiscussi. Si presentavano a bordo di auto da sogno o moto potenti, oltre a qualche spettacolare arrivo in elicottero, circondati da donne bellissime pronte a godersi con loro ogni emozione che le notti di festa potevano offrire.

Lorenzo ha sempre mantenuto la sua capacità di guardare avanti, così quando ha capito di aver spremuto al massimo il mercato dell'abbigliamento, ha deciso di cambiare.

Ancora una volta dimostra di saper guardare lontano, chiude l'attività commerciale e si trasferisce a Passignano sul Trasimeno. Qui acquista una bella villa e diventa un antiquario.

Un'altra intuizione vincente riservata solo a chi sa imparare in fretta i segreti di ogni professione, che gli permette sontuosi guadagni in quella villa controllata da un alano in giardino, dalla quale si muove a bordo della sua nuova Rolls-Royce. Tutto funziona alla meraviglia fino al 1982, quando viene preso di mira dalla Guardia di Finanza.

"Un vero assalto che mi ha sbancato e costretto a chiudere" dice Lorenzo. Ma l'uomo, come abbiamo capito, non si fa certo abbattere e ancora una volta si reinventa. Rientrato a Rimini fonda "L'Italgadget" e attiva collaborazioni con aziende del calibro di Enkel, Ferrero (Nutella), Coveri e altre. Il ciclone Lorenzo non si ferma qui, chiusa la parentesi gadget, apre una gioielleria, poi diventa agente di borsa e la sua capacità di leggere il mercato azionario permette a



lui e ai numerosi amici che lo seguono di realizzare notevoli guadagni.

L'ennesima svolta della vita arriva alla vigilia del capodanno 2000: il luogo galeotto è il bar Victor di Riccione, lei si chiama Cinzia, di origine Campana ma da anni residente in Svizzera. Mentre tutto il mondo attende di scoprire se veramente il cambio di secolo farà impazzire i computer, Lorenzo comprende che è ora di iniziare un nuovo capitolo della sua vita.

L'affinità con Cinzia si palesa immediatamente anche scoprendo la comune passione per i viaggi. Cinzia ama la buona cucina fatta di materie prime eccellenti. Lui da buon Romagnolo conosce il mondo degli alberghi, così mettendo assieme queste tre cose, la nuova avventura prende la forma di una ricerca di un luogo incontaminato dove aprire un B&B. Dopo qualche giro a vuoto approdano in Sicilia e Selinunte dimostra di possedere le caratteristiche che loro cercano.

Trovano una specie di rudere da acquistare e iniziano un lungo lavoro di ristrutturazione.

Nel 2005 nasce Villa Sogno Charme en Relax, un B&B che strizza l'occhio alle stupende rovine di Selinunte e al suo mare incontaminato. Una piccola struttura dove il cliente è viziato e coccolato fin dal primo mattino perché le colazioni preparate da Cinzia, sono personalizzate per ogni tavolo, con prodotti biologici e cura maniacale di ogni dettaglio.

Villa Sogno (<http://www.villasogno.it/>) si distingue presto come una delle migliori strutture dell'isola, rice-

ve riconoscimenti continui, l'ultimo dei quali è, nel 2018, quello di Traveller's Choice.

Sull'onda del successo (che per Lorenzo è una cosa normale) decidono di aprire una seconda struttura, il Bahari, oggi ceduto in affitto.

Villa Sogno è aperta tutto l'anno, gode di una clientela internazionale, oltre agli innumerevoli amici che vanno a trovare la coppia.

L'ultima domanda che gli pongo, è la più scontata.

“ Hai deciso finalmente di fermarti o pensi già a una nuova avventura?”

Mi risponde, accompagnato dal sorriso complice di Cinzia, che è giunto il tempo di vendere tutto e iniziare a girare il mondo pensando solo a godersi la vita!

Non so se mi ha convinto, sono più propenso a immaginarlo proprietario di una montagna sperduta, dove ha saputo, grazie alla sua capacità di vedere il futuro, che si nasconde una miniera d'oro.





Clinica PMA Nuova Ricerca

Attivo da due anni a Rimini, il Centro PMA della Nuova Ricerca è partner dei Centri FIVET del Prof. Zech, il prestigioso Istituto di medicina della riproduzione ed endocrinologia fondato nel 2001 a Merano, che conta oggi diverse sedi in tutta Europa.

La **dott.ssa Alessandra Tiezzi**, Responsabile della parte clinica del Centro, ci descrive questa struttura nelle sue linee generali: “Si tratta di una struttura privata che offre dei servizi personalizzati nei confronti delle pazienti, che interessano a 360 gradi la coppia perché non riguardano soltanto il piano terapeutico, la prescrizione di esami, la somministrazione di farmaci che sono utili nelle stimolazioni e che possono essere simili a quelli degli altri centri, ma afferiscono anche ad altre problematiche che possono essere l'alimentazione o lo stile di vita, la sfera psicologica.

Per questo ci avvaliamo della collaborazione di un nutrizionista, di una dietista e di una psicologa. La coppia che inizia un percorso da noi esegue anche un prelievo ematico per il dosaggio di alcune vitamine ed ormoni fondamentali per un corretto percorso riproduttivo e compila un diario alimentare, dove annota le sue abitudini quotidiane.

Questo diario viene valutato dall'equipe che poi in-

terverrà nella correzione di eventuali sbilanciamenti. Per quanto riguarda il sostegno psicologico la coppia può richiedere uno o più colloqui con lo specialista per affrontare con più serenità il percorso. Adottando questo trattamento personalizzato cerchiamo di offrire alle coppie un sostegno a 360 gradi, non solo dal punto di vista clinico ma anche per quanto riguarda l'organizzazione pratica di tutto il percorso.

Nella fattispecie le coppie possono contattarci tutti i giorni personalmente durante l'orario di apertura del centro e telefonicamente e/o tramite e-mail tutti i giorni, anche nei fine settimana e nei giorni festivi per avere chiarimenti ad esempio in merito alla somministrazione di alcuni farmaci o sugli effetti collaterali degli stessi o per qualsiasi altro dubbio o informazione.

Lo staff è composto per la maggior parte di professioniste donne. Oltre alla Responsabile clinica, opera nel centro la dott.ssa Silvia De **Stefani**, Responsabile di laboratorio e Senior Clinical Embryologist, la **dott.ssa Mariangela Primiterra** embriologa clinica, l'Infermiera dedicata **Ilaria Piva** e una Segretaria dedicata **Elisabetta Antico**.

Lo staff si avvale anche di un'equipe di anestesisti e di personale di sala operatoria e di un andrologo di





riferimento al quale vengono inviati i pazienti che hanno problematiche a livello di tipo andrologico, come ad esempio anomalie del liquido seminale, infezioni urologiche ed altro. E' lo stesso andrologo, inoltre, che effettua biopsie testicolari nei pazienti che necessitano di questo intervento”.

A proposito delle tecniche utilizzate, come spiega la **dott.ssa Silvia De Stefani**, “Il nostro centro ha la possibilità di utilizzare tutte le tecniche PMA: primo, secondo e terzo livello. Dalla inseminazione intrauterina, al secondo livello con tecniche di inseminazione FIVET ed ICSI e biopsie testicolari.

Per quanto riguarda le tecniche di secondo livello, un ulteriore servizio di eccellenza che offriamo, è una tecnica che si chiama IMSI, che permette di ingrandire maggiormente lo spermatozoo durante la selezione al micromanipolatore e di selezionare quindi quello morfologicamente migliore da utilizzare per l'inseminazione ovocitaria. La filosofia dei centri Zech è inoltre quella di offrire alle coppie la possibilità di effettuare il trasferimento allo stadio di blastocisti in quanto tale stadio è quello in cui fisiologicamente avviene l'impianto a livello uterino.

La recente apertura di questo centro ha consentito alla struttura di seguire dal principio tutti i riferimenti della normativa europea e nazionale, senza bisogno di adeguamenti successivi. Ciò significa avere un sistema di qualità che garantisce sicurezza nelle procedure e una migliore gestione del rischio che le procedure stesse possono comportare. Anche dal punto di vista tecnologico e laboratoristico il centro PMA si avvale di

strumentazione di ultimissima generazione, in linea con la politica di impresa di Nuova Ricerca.

Presso il nostro centro vengono effettuati sia trattamenti di fecondazione omologa, cioè utilizzando ovociti e spermatozoi della coppia, sia di fecondazione eterologa, utilizzando in questo caso ovociti e/o spermatozoi da donatori o da donatrici.

Nel centro è presente anche una sala criobiologica dedicata ove vengono conservati gameti maschili e femminili (anche per social freezing) ed embrioni. A tale proposito segnaliamo che per i pazienti oncologici tale crioconservazione è gratuita.

A proposito delle future progettualità, rispondono le dottoresse intervistate:

“Quest'anno inaugureremo il primo corso PMA organizzato da Nuova Ricerca, sarà la prima edizione di una iniziativa che vorremmo istituzionalizzare. Il corso si terrà il 13 e 14 dicembre presso l'aula corsi della adiacente Clinica Merli, con la seconda giornata dedicata alle dirette dalla sala operatoria di un prelievo ovocitario e di una biopsia testicolare, coadiuvate da un video registrato qui in sede dei passaggi cruciali del lavoro del laboratorio di PMA.

Il centro inoltre organizza mensilmente una giornata dedicata a colloqui informativi gratuiti dove le coppie vengono ricevute singolarmente su appuntamento da tutto lo staff per avere informazioni riguardo ad un percorso di procreazione medicalmente assistita. Chiudiamo questa intervista con una buona notizia in diretta: l'esito positivo di un test di gravidanza effettuato questa mattina.



Anna M. Conti

è il verde il suo profumo preferito

La incontro in un ristorante di santarcangelo insieme al marito alla presentazione di un giornale ed in attesa che inizi il dibattito, motivo comune per il quale avevamo entrambi deciso di darci appuntamento proprio in quel posto. La trovo estremamente tranquilla e rilassata e di quelle personcine a modo e difficili da trovare che parlano per quello che è sufficiente dire ma dicono tutto.

Le chiedo il perché di questo libro e mi risponde subito di non essere propriamente una scrittrice e di non avere proprio la presunzione di esserlo ma di aver voluto solamente ricordare per iscritto il suo mondo fatto di creatività e di fantasia. Mi replica che così ha voluto impedire al tempo di passarLe sopra dopo undici anni passati ad osservare e ricercare il meglio. Qualche attimo ed intuisco che la perplessità iniziale nei miei confronti sta cominciando a lasciare posto ad una sorta di fiducia perché si mette a proprio agio sulla sedia e mi racconta di avere iniziato quello che era il suo hobby molto tempo prima iniziando a creare composizioni di fiori freschi o secchi ed ikebana, quelle che allora erano le tecniche più utilizzate.

Poi la fantasia e la natura hanno fatto da sottofondo ad una evoluzione creativa delle sue opere tant'è che difficilmente si ripete e ci tiene a sottolineare che in più di undici anni non ricorda di avere mai fatto una composizione uguale ad un'altra.

Mi parla poi dei suoi corsi, intesi come laboratori come pause creative dal quotidiano una maniera cioè di dare la opportunità di stare bene alle persone che partecipano arricchendo anche Lei che nel frattempo cerca di trasmettere esperienza conoscenza ricerca e passione. Poi sfogliando il libro e soffermandosi quasi compiaciuta qualche attimo in più su qualche soggetto rispetto ad un altro mi dice di essere anche pittrice spiegandomi, anzi quasi dovendosi giustificare, che le due attività artistiche si sono influenzate a vicenda trattandosi sempre di arte visiva.

Continua il suo racconto spiegandomi che fin da bambina ha subito il fascino della natura che sentiva facente parte dell'infinito e che da piccola quando andava in vacanza in montagna con la famiglia la prendevano in giro perché rimaneva incantata, solo molto tempo dopo, da adulta poi ha capito che incantesimo sì, ma come incanto di paesaggi emotivi. Abbassa poi improvvisamente di un tono la voce quasi come voler proteggere le parole che mi sta per dire, come se ascoltare musica classica mentre dipinge o preferire la lettura di libri di letteratura o di poesia, oltre che di psicologia e di percorsi spirituali, e di trovare dentro di se un legame stretto tra la sua sensibilità ed il suo spirituale, fosse un peccato.

Improvvisamente la presentazione del giornale, motivo per cui ci siamo trovati, sta per iniziare e qualcuno che non vedo ma sento solo al microfono chiede agli astanti un poco di attenzione, noi ci facciamo un cenno d'intesa quasi di complicità,



tà, dandoci appuntamento ad una delle presentazioni ufficiali del suo libro in uscita poco prima del periodo Natalizio:

IL MIO PROFUMO PREFERITO È IL VERDE.

Il libro sarà disponibile nelle librerie BIANCA & VOLTA - Riccione --BLOCK60 Riccione - libreria RIMINESE Rimini - per informazioni contattare l'autrice: contiannamaria52@gmail.com





INOXBIM, un'industria 4.0 del nostro territorio

**Quando il futuro è già tra noi.
Fabio Ionni, CEO di InoxBim racconta
in cosa consiste questa innovazione**

L'industria 4.0 nasce dalla quarta Rivoluzione Industriale, il processo che porterà a una produzione industriale completamente automatizzata e interconnessa. In tale ottica, le nuove tecnologie digitali avranno un impatto profondo sia nella gestione dei dati che, soprattutto, nella produzione.

Tra le industrie che oggi, anche nel nostro territorio, si stanno innovando utilizzando le nuove tecnologie per ottimizzare le prestazioni e razionalizzare i costi, c'è InoxBim, impresa di Cesenatico che da officina di attrezzature per gli stabilimenti balneari, in meno di venti anni è diventata azienda leader nella realizzazione di strumenti per la ristorazione.

In questi ultimi mesi Inox Bim si sta proiettando nel futuro, realizzando un sistema automatizzato di controllo per l'avanzamento della produzione che entrerà in pieno regime entro il primo trimestre del prossimo anno. Questo sistema ha l'obiettivo concreto di migliorare al massimo la produttività e di limitare il più possibile sprechi e ritardi.

Fabio Ionni, CEO di InoxBim ci spiega in cosa consiste questa innovazione. "Per realizzare questo traguardo, abbiamo elaborato un software gestionale che dialoga con tutti i macchinari dei vari reparti di produzione e controlla i livelli di qualità dei materiali impiegati in tutto il ciclo della produzione. Mantenere un livello eccellente è infatti essenziale per restare leader sul mercato. Il software elaborato non si limita solo all'analisi della qualità, ma è in grado di automatizzare al massimo la



produzione, stabilendo i ritmi di fabbricazione per evitare ritardi o intoppi, senza che ci sia bisogno di un operatore che segua tutto il ciclo.

Un altro aspetto che riteniamo importante è la tracciabilità dei dispositivi realizzati da InoxBim che ci permette di essere sempre in contatto, anche a distanza di anni, con le attrezzature prodotte, in modo da poter intervenire tempestivamente in caso di bisogno in qualsiasi parte esse si trovino.

Infine è prevista, sempre nel corso del prossimo anno, l'implementazione del sistema con dei dispositivi che saranno destinati ai dipendenti, tablet e smartglass, che non hanno, ovviamente, la funzione di monitorare i comportamenti dei lavoratori, ma di ottimizzare il loro lavoro in termini di fatica e di tempo. Insomma il futuro è sempre più vicino e InoxBim è pronta ad affrontare le sfide che verranno."





FABRIZIO FABBRI



L'avvento del digitale sta cambiando il mondo del turismo con un forte impatto sul settore dell'ospitalità. Con una velocità vertiginosa l'intelligenza artificiale sta entrando sempre più nello stile di vita di tutti, compresa quella di coloro che viaggiano. Negli ultimi tempi gli hotel stanno cercando di adattarsi ai cambiamenti e all'innovazione con nuovi sistemi di automazione e nuove tecnologie. Quali sono gli strumenti e i sistemi che porteranno nuove opportunità per gli albergatori e renderanno più smart il soggiorno per chi viaggia?

Proprio recentemente è stato confermato un accordo tra la multinazionale di strutture ricettive **Marriott** e l'assistente digitale **Amazon Echo**, concepito per l'integrazione alla vita domestica con il bot **Amazon Alexa**. Si tratta di una forma di **intelligenza artificiale** che ad esempio permetterà agli ospiti di Marriott di ordinare la colazione in camera, prenotare la spa, leggere le news, riprodurre musica... e lo faranno semplicemente con un comando vocale.

Up Hotel di Rimini, primo in Italia con Alexa

Dopo la conferma di Marriott, anche **Fabrizio Fabbri**, titolare dell'**Up Hotel di Rimini**, affiancato dall'azienda di consulenza alberghiera **Teamwork** e supportato dal **System Integrator Domsolution**, decide di installare nelle camere del suo albergo il sistema di comando vocale Amazon Echo, dotato di Alexa. Fabrizio dichiara infatti: "Con l'avvento delle ultime tecnologie, l'Italia e Rimini non possono rimanere indietro: stare al passo con i tempi diventa sempre più fondamentale per gli operatori turistici che vogliono offrire ai propri ospiti un'esperienza autentica e unica." L'Up Hotel, moderno albergo della Riviera, inaugurato nel 2016, si contraddistingue dagli altri perché è nato con un progetto ben preciso, un progetto che viene portato avanti per rispondere al continuo sviluppo tecnologico: "Ci siamo messi nei panni dei nostri futuri ospiti e abbiamo progettato un'esperienza completa, una nuova interpretazione del viaggio a Rimini, fatta di connessioni, cibo a chilometro zero, comfort, design, spazi pet-friendly, servizi unici e speciali. Per questo motivo abbiamo deciso, grazie al supporto e alla consulenza di Teamwork, di installare nelle nostre camere un servizio in più, che renda il



viaggio ancora più esperienziale".

L'Up Hotel è il primo in Italia a sfruttare l'avvento tecnologico con l'integrazione del sistema di intelligenza artificiale Amazon Alexa nelle sue camere.

In questo modo gli ospiti potranno fare richieste, comodamente dalla loro camera, con domande vocali direttamente ad Alexa: svegliarsi in un mondo automatizzato con la giusta temperatura, le luci accese solo nelle stanze desiderate, le news al mattino e tanto altro, sta diventando realtà. Il futuro è sempre più vicino e Rimini, da sempre capitale del turismo, deve farsi vedere e rimanere capofila nell'offerta alberghiera in termini di servizi, innovazione ed esperienza dell'ospite.

Per molto tempo le più importanti catene e i più innovativi hotel del mondo si sono concentrati su piattaforme e app che facilitassero le prenotazioni e gestissero con facilità i viaggi degli ospiti: ora il focus si è spostato sulla **voce**. La nuova tecnologia di assistenza vocale entrerà sempre più tra le soluzioni innovative per le strutture alberghiere.





NATANTI 2050

RIMESSAGGIO CUSTODIA BARCHE
PICCOLE RIPARAZIONI

RIMESSAGGIO COPERTO E SCOPERTO PER BARCHE, CAMPER, ROULOTTE E CARRELLI IN AREA DI 3.000 MQ

La struttura sorge a 10 km da Rimini e a 8 Km dal casello autostradale di Rimini Sud ed è facilmente raggiungibile da tutte le zone limitrofe.

Servizi offerti alla clientela:

- Accesso autonomo con tessera magnetica 24h/24h per 365 gg all'anno
- Posti coperti in capannone o da tettoia
- Carico e scarico
- Assistenza
- Piccole manutenzioni e riparazioni
- Videosorveglianza

La direzione è a disposizione della gentile clientela ogni giorno dell'anno telefonando al numero 338 2218401

SEDE: Via Piane, 84 - Coriano - RN



Info: 338 2218401

348 4413259 - 335 6830166





SANDRA MONTICELLI

GUIDA L'ASSOCIAZIONE ONLUS PENELOPE (S)COMPANSI

“AIUTIAMO NELLE RICERCHE, IN COLLABORAZIONE CON LE FORZE DELL'ORDINE”

Sono passati tre anni da quando l'associazione Onlus Penelope (S)comparsi Emilia Romagna cominciò la sua attività di solidarietà sociale con quartiere generale la sede di via Trasversale Marecchia 5069 a Santarcangelo. Certamente poco conosciuta rispetto alla lodevole opera che svolge, ha come presidente regionale Sandra Monticelli e promuove a livello territoriale occasioni di incontri per le famiglie che hanno vissuto l'esperienza della scomparsa di un proprio congiunto e del quale non si hanno più notizie. “Lavoriamo in sinergia con le forze dell'ordine - spiega la Monticelli - e ci occupiamo dei casi per i quali siamo chiamati in causa. Senza chiedere un euro ma solo per aiutare chi ne ha bisogno. Con me ci sono due membri del direttivo ed alcuni volontari contando 70 soci in tutta la provincia”.

E tutto nasce da una promessa...

“Sì, ho fatto una promessa allo storico fondatore Dino Pirini Casadei prima che passasse a miglior vita ed è stata quella di continuare nel cammino che lui aveva intrapreso”.

Presidente, come siete organizzati?

“L'associazione, al momento del contatto si attiva e mette in moto tutta la sua organizzazione sia attraverso l'informazione nei social e soprattutto attraverso la collaborazione con le forze dell'ordine per sollecitare le ricerche immediatamente. Infatti da poco è in vigore la nuova legge che consente di intervenire subito e non più attendere le 48 ore dalla scomparsa del soggetto”.

Ci vuole tanta passione, ma anche sacrificio...

“Ognuno di noi ha il suo lavoro e quindi deve ritagliare degli spazi di tempo per mettersi a disposizione di chi ci cerca. Non è semplice, ma è un impegno che ci siamo presi e che intendiamo rispettare”.

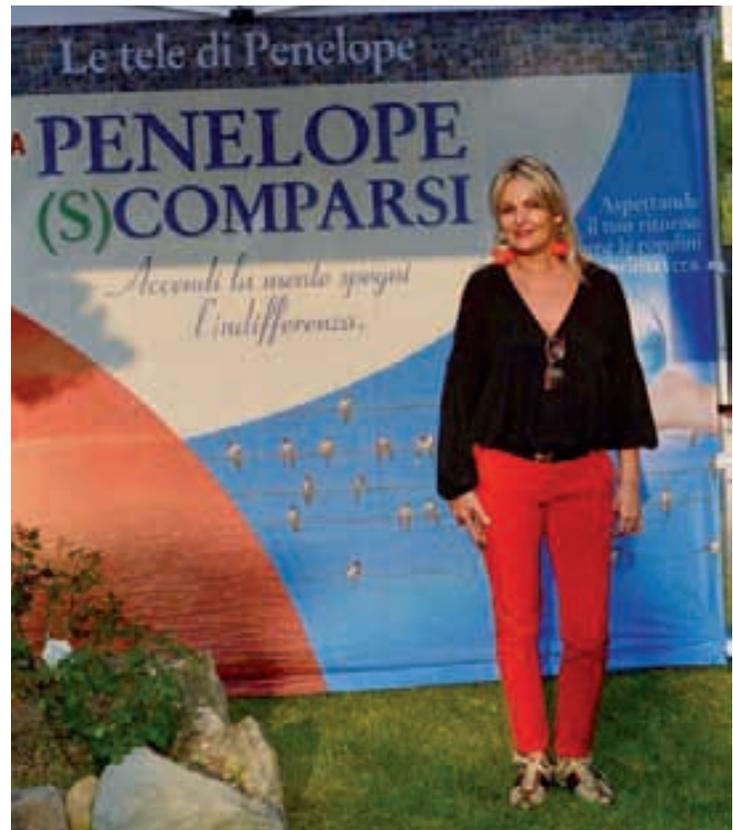
Quale sviluppo avete? Solo provinciale oppure più esteso?

“Dipende. L'organizzazione si sostiene da sola, chi ci chiede aiuto trova subito le nostre risposte ma anche la nostra attività. Siamo pronti ad aiutare tutti”.

Non solo persone che spariscono, ma attenzione alle sette e ai gruppi satanici...

“Ci sono collaboratori al nostro interno che hanno esperienza in tutti i settori di ricerca. Il nostro agire dipende ovviamente da chi ci cerca e, ripeto, dalla collaborazione con le forze dell'ordine. Non intendiamo essere d'intralcio, ci mancherebbe, ma garantiamo il nostro impegno per aiutarle”.

Chiunque volesse mettersi in contatto con l'associazione Penelope (S)comparsi può rivolgersi al numero di telefono 336 530379 oppure spedire una mail a sandra_monticelli@alice.it



Ristorante Amico

IL PROFUMO DEL MARE,
DAL 1960

SPECIALITA' DI PESCE DELLA TRADIZIONE
PIZZERIA CON FORNO A LEGNA
PRIMI E SECONDI PIATTI DI CARNE



APERTO 7 GIORNI SU 7
CON ORARIO CONTINUATO

Viale vespucci 129, Rimini - bus stop 13
tel. 0541 - 390964



“AVANTI”

*Il Borgo San Giuliano a Rimini
nelle foto delle porte di Giorgio Salvatori*

Non è certo un caso che il noto fotografo riminese Giorgio Salvatori sia rimasto affascinato dalle porte delle case del borgo San Giuliano. Un luogo ben conosciuto dall'artista che ha voluto tornarci, in un giorno d'inverno, per osservarne i vicoli, gli scorci e le piazzette così caratteristici con occhi diversi. Con occhi nudi, occhi di bambino. Tornare ai luoghi come si torna al proprio cuore. In questa semplicità, che è in se stessa un moto d'arte, Giorgio ha incontrato le porte.

C'è in questo sguardo un richiamo a una iconografia nota, mi vengono in mente, a esempio, i poster delle porte colorate delle case di Londra che noi “ragazzi dell'Europa” abbiamo appeso nelle nostre camere.

C'è, forse, in questo filo rosso tracciato dalle porte delle abitazioni dei vicoli tortuosi, anche una urgenza dell'artista di varcare delle soglie, di superarsi, di proseguire nel proprio cammino, professionale e umano, verso se stesso. Ma c'è sicuramente, nelle porte di Giorgio, una scelta precisa, che è quella di incarnare nella serie di immagini che costituiscono questa mostra lo spirito di un luogo: il Borgo San Giuliano.

Non stupisce dunque che una eccellenza riminese come quella costituita dalla Clinica di Monica, Aldo e Mauro Merli, abbia scelto lo sguardo di Giorgio Salvatori per celebrare i 10 anni di attività con una mostra “Avanti” che resterà aperta al pubblico negli stessi orari di attività della Clinica dal 12 dicembre al 15 febbraio 2019. Si tratta di una iniziativa artistica tra le varie che hanno animato



gli stabili prestigiosi di questa struttura, ma che ha la peculiarità di essere fotografica e di accompagnare un traguardo importante.

A proposito del suo lavoro e di questo progetto in particolare, l'artista dice: “La mia fotografia è volutamente semplice, essa racconta una storia che non ha bisogno di stratagemmi per evocare il trascorso e il divenire. Chi guarda queste foto si trova a passeggiare per le vie del borgo, osservando colori, simboli, numeri, segni che costruiscono la vita di questo posto e sente, nella sintesi armoniosa dello scatto, l'energia che solo qui si può respirare.

Così si è sviluppato questo progetto e così, con questo pensiero, le porte del borgo sono diventate le protagoniste assolute nel rappresentare sia l'identità del luogo, sia un oggetto “magico” che permette di immaginare.

Le porte del Borgo San Giuliano sono fatte per essere aperte, sono per chi ha la curiosità di osservare, ascoltare e immaginare. Una porta è qualcosa che tutti attraversiamo ogni giorno, ci sono pochi oggetti così scontati eppure così presenti nella vita di ognuno; le porte sono passaggi silenziosi, ma vivissimi; sono “personaggi” apparentemente inanimati che si tramandano con una stretta di mano sulla maniglia raccontandosi dal passato al presente. Per questo penso che le porte non siano solo oggetti, ma vere e proprie “identità”, ognuna con un carattere proprio in grado di innescare sentimenti umani di bellezza e di simpatia. Anche se sempre uguale nella struttura, la



porta in queste foto non è un oggetto ripetuto, diventa una sequenza di narrazioni diverse della quotidianità.

Ogni porta possiede la sua unicità che si arricchisce nei gesti più semplici, nell'adornare la propria casa per farla vivere anche dall'esterno, per poter trasmettere a chi passeggia e visita il luogo un messaggio a cui dare risposta con l'immaginazione... chi ha dimora dietro questo legno? E dietro questo muro? Chi ci abitò un tempo? Chi sono, invece, gli abitanti di oggi?

Una porta, anche se visivamente chiusa, apre il suo cuore e il racconto che porta con sé”.

Con i ragazzi della Società de Borg, con alcuni ristoratori del luogo, volontari e imprenditori che animano con passione le varie attività borghigiane, condividiamo che, sicuramente, una cosa che colpisce moltissimo i visitatori durante la Festa de' borg è la tipica usanza degli abitanti di lasciare la porta di casa aperta. Questo gesto significa un porgersi all'altro, al non conosciuto, al forestiero, mostrando la propria casa e quindi manifestando simbolicamente quanto di più personale possa esistere e offrendo, magari, qualcosa da bere o da mangiare.

Questa accoglienza semplice, antica, acquisisce nel mondo in cui viviamo un significato particolare. Alla complessità del presente, il Borgo e i suoi abitanti non reagiscono con la chiusura ma con l'apertura e l'accoglienza. Da questo punto di vista la scelta fatta da Giorgio Salvatori di fotografare le porte delle case si colloca in una visione più generale. Le porte delle case sono lì che proteggono e includono e ti sembra di sentirle parlare e dire:” Io non ho paura” E allora, coraggio e Avanti!



info@clinicamerli.it

Visitabile negli orari di apertura della clinica.

Avanti

Il Borgo San Giuliano a Rimini
DENTOFACCIALElinicamerli.it

Visitabile negli orari di apertura della clinica.

Avanti

Il Borgo San Giuliano a Rimini
DENTOFACCIALE





MATRIOŠKA LABSTORE

Contenitore per artisti, artigiani e artefici che immaginano e producono pezzi unici realizzati a mano. Matrioška non è solo un semplice mercato, anche se tutto o quasi è in vendita, ma una esposizione dove mostrare i propri prodotti e come concretamente prendono forma, dove interagire con avventori curiosi, potenziali compratori e con gli altri creativi in un'atmosfera distesa e amichevole, dove scambiarsi idee e condividere progetti. Incontriamo Carlotta Frenquellucci che ci porta dentro questo caleidoscopico avvenimento che ha luogo a Rimini due volte all'anno.

Com'è nata Matrioška?

Matrioška nasce un po' per caso dal confronto fra amici e idee intorno a un'anomalia, lo sproporzionato numero di creativi ed artigiani che popola il lembo di costa romagnola, e da un'esigenza, quella di far confrontare e di mettere in rete le plurime realtà artistiche riunendole in un unico contenitore.

Alla sua edizione zero, a dicembre 2011, Matrioška ha fatto irruzione in una concessionaria, Vernocchi.zero, e l'ha svuotata delle automobili per una sorta di preview di ciò che si prefiggeva di diventare: un festival di largo respiro che esalti l'artigianalità e la manualità. Nel corso degli anni abbiamo aggiunto l'Accademia, cioè i laboratori tenuti dai nostri artigiani dove chiunque può creare con le proprie mani un pezzo unico, il Doposcuola con le attività creative per i bambini, e la Fucina del Pensiero, un ciclo di conferenze che organizziamo insieme all'Ordine degli Architetti.

Chi sono gli artigiani di Matrioška?

In quindici Matrioška abbiamo ospitato più di 500 espositori: con Matrioška #14 al Palazzo del Podestà e alla Sala dell'Arengo il 7, l'8 e il 9 dicembre arriveremo al numero record di 82 creativi, e la media è più di 70. Circa tre mesi prima di ogni appuntamento apriamo delle selezioni tramite candidatura on-line: riceviamo centinaia di domande da tutta Italia, e le valutiamo prima di tutto in base alla originalità delle creazioni: gli oggetti non devono essere banali, ma frutto di uno studio ben strutturato e pensato di cui siano chiaramente leggibili le tracce. Diamo importanza anche alla presentazione del prodotto: ogni oggetto deve avere dietro di sé una comunicazione coordinata che inerisce soprattutto l'immagine grafica, l'identità e il packaging, e richiediamo anche



cura dell'allestimento perchè Matrioška, più che un banco di vendita, è una vetrina e, come tale, va interpretata e pensata anche in relazione allo spazio che la ospita.

Chi è l'anima creativa?

Io sono la direttrice artistica dell'evento, e mi occupo dell'ideazione del concept di ogni edizione e della selezione dei creativi. Ma tutto il gruppo di Matrioška, a partire da Roberto Biondi che è il mio "socio" e direttore tecnico per arrivare ai giovani volontari e volontarie che ci aiutano durante l'evento, ha indubbiamente un'anima creativa: altrimenti non sarebbe possibile produrre meraviglia negli occhi del nostro pubblico, che è l'obiettivo che ci spinge a dare il meglio ogni volta.

Cosa caratterizza questa edizione? E la prossima?

Ogni edizione nasce in stretto dialogo con lo spazio che la ospita e la caratterizza in maniera significativa. Ma-

trioska #14 è allora un omaggio a Piazza Cavour. Tutta l'immagine ruota intorno a tre geni che in maniera diversa l'hanno vissuta: Giuseppe Verdi che ha inaugurato il Teatro Galli, Leonardo da Vinci che ammirò incantato l'armonia della Fontana della Pigna e Giovanni Pascoli che abitò di fronte alla Vecchia Pescheria nei suoi anni da studente. E per ultimo il Pavone, simbolo della meraviglia quando compare in una piazza Cavour innevata nell'Amarcord di Federico Fellini.

La prossima edizione invece è ancora tutta da scrivere!



C'è anche una parte culinaria?

Per una pausa tra un acquisto e un laboratorio o per un aperitivo ascoltando buona musica, a Matrioska siamo sempre più attenti all'offerta del nostro Ristoro: panini gourmet, piatti caldi e freddi, proposte vegan, cocktail d'essai e delizie di ogni tipo. A Matrioska #14 ci saranno ben otto diverse proposte, tra food truck e bar o ristoranti in trasferta.

Quali sono le soddisfazioni?

La nostra più grande soddisfazione è sicuramente aver fatto nascere in decine di migliaia di persone nel corso degli anni la passione per la creatività fatta a mano, con tutti i valori positivi e i benefici che porta con sé. Siamo

anche felici di aver dato una casa a tante persone di talento, un ambiente positivo dove confrontarsi e scambiarsi idee, e orgogliosi di aver riconsegnato alla città spazi abbandonati da anni. Rinnovarci sempre non è certo facile, così come non lo è la ricerca di nuovi spazi per ogni edizione, ma è di fronte alle difficoltà che l'anima creativa di cui parlavamo prima sfodera il meglio e permette di trovare nuove e migliori soluzioni.

Foto: Lara Giorgetti





il PIC NIC

Il 26 dicembre 2015 il Pic Nic avrebbe festeggiato cinquant'anni di attività. Gli amici di "Rimini sparita" avevano deciso di confezionare un libro di fotografie e testi vari per celebrare il traguardo raggiunto da Maurizio Bellini con quel suo locale, meta abituale di quasi tutti i Riminesi. Fui onorato di ricevere una richiesta per scrivere qualcosa da inserire in quell'omaggio al ristoratore più conosciuto della città. C'era molto di più della cucina al Pic Nic, il locale era stato testimone negli anni di discussioni politiche e sportive, di riti domenicali delle famiglie, di semplici incursioni per fare due chiacchiere, di scherzi, di pettegolezzi. Comunque di amicizie, quelle vere che altro non vogliono oltre al reciproco piacere di incontrarsi.

A settembre dello stesso anno fummo colpiti in pieno petto da un TIR, lanciato all'impazzata contro la nostra romantica e ingenua visione di quel luogo, da quel signore elegante e sempre sorridente che aveva deciso, nel modo peggiore, che non ci fosse nulla da celebrare.

I lutti come si sa, riusciamo a superarli e, per fortuna, quando il tempo allontana lo sbigottimento e il dolore, riaffiorano, nostalgici, i ricordi.

Ecco il mio:

LO SCROCCONE

di Stefano Baldazzi

In memoria di un caro amico.

Una serata d'inverno come tante, probabilmente l'anno era il 78. Non ricordo con chi. Mio fratello, credo, e qualche altro amico. La solita uscita senza un programma, finita al cinema. L'ultima proiezione era terminata poco dopo la mezzanotte. Fuori era freddo, ma non abbastanza per andare a dormire. Le scelte possibili erano sempre le stesse.

Una pizza, una birra al Black Cock, nella piazzetta della vecchia pescheria, o una paglia e fieno al Coronado, di fronte all'aeroporto. Quella sera, come tante altre volte, scegliemmo il Pic Nic. Il ristorante, non lontano dal Tempio Malatestiano, che Maurizio aveva aperto più di venti prima era, allora come oggi, un riferimento per tutti noi. Ci andavamo per la pizza, o per i maccheroncini delizia.

Chi non aveva voglia di aspettare i tempi della cucina, ordinava il tris freddo, piatti pronti in mostra nella vetrinetta davanti ai tavoli. Insalata Russa, insalata di pollo, insalata di tonno fagioli e cipolle. Tanto per star leggeri. Ci andavamo per l'amicizia che ci legava a Maurizio, un burlone che due risate le comprendeva nel menù. Quella sera il locale era semi vuoto, unica presenza, nel tavolo centrale, dove oggi una scrivania ospita la cassa, un tailleur sopra a una camicetta castigata che non riusciva, o forse non voleva nascondere, un'importante misura di

reggiseno. Era più di quanto potessimo sperare. Più che sufficiente per catturare la nostra attenzione. Aveva lunghi capelli castani che nascondevano la montatura degli occhiali da vista. Sembrava appena uscita da una riunione di lavoro. Di certo abbiamo fatto battute per attirare la sua attenzione. Una donna carina e sola, all'una di notte a Rimini, ci faceva quasi sentire in colpa. Il maschio di riviera ha doveri precisi. Ma lei sembrava non cercare nulla e noi, finiti gli sterili tentativi di abboccamento, abbiamo perso interesse. Parlavamo del film appena visto, mentre la notte si faceva piccola.

Ricordo che guardavo distrattamente la sala. Maurizio parlava con Roberto, il suo socio magrissimo con grandi orecchie e sguardo mansueto. Un cameriere stava sistemando i tavoli vuoti, segnale di imminente chiusura. All'inizio fu una specie di flash, un movimento impercettibile appena colto. Mi ci volle un po' per capire, poi l'incursore si fece più audace e la notte prese i colori del brivido. Due occhi piccoli come grani di pepe, scrutavano la sala da un minuscolo buco del battiscopa. Fu un attimo, poi sparì. Pensai di avere avuto un abbaglio, ma dopo pochi minuti il topolino si fece più ardito. Uscì allo scoperto e fece qualche rapido passo a zig zag prima di rientrare nella tana. Andò avanti così per un po' facendosi sempre più temerario fino ad arrivare sotto al tavolo più vicino. Quello della ragazza. Il sorcio aveva



un piano preciso, anche se noi non eravamo in grado di comprenderlo. Guardavamo divertiti la scena, lei non si era accorta di nulla.

Immaginavamo di farci una risata quando l'avrebbe visto. Avrebbe urlato, forse sarebbe salita sulla sedia, le avremmo visto le gambe. Qualcuno l'avrebbe consolata, chissà fino a che punto. Insomma, come spesso succedeva, una piccola cosa, all'apparenza senza importanza, cambiava le prospettive di una serata sonnolenta. Ma non avevamo fatto i conti con l'incredibile audacia del sorcio. All'improvviso i fatti presero un'accelerazione micidiale. Il topolino valutò che nessuno intendeva ostacolare il suo progetto, così, dopo qualche altro giro di perlustrazione e annusamento, salì veloce fino al bordo del tavolo, per fermarsi dietro al porta pane, di fianco all'oliera.

Maurizio continuava la sua conversazione a bassa voce con Roberto, il cameriere era sparito in cucina, noi avevamo gli occhi fissi sul tavolo della ragazza mentre lei, incredibilmente, non si era accorta di nulla. A quel punto, veloce come un fulmine, il topo Lupin, fece la sua mossa.

Si arrampicò sull'oliera e ci infilò dentro la coda, poi la tirò fuori per leccarla e di nuovo la immerse nell'olio. La ragazza alzò gli occhi e lo vide. Il colore del suo viso attraversò in rapida successione l'arcobaleno fino a stazionarsi stabilmente sul paonazzo. Gli occhi sbarrati, fissi sull'intruso, raccontavano il suo terrore, i muscoli bloccati della mascella le impedivano di parlare. Il lesto-fante era visibilmente soddisfatto. La velocità dell'azione, immergo la coda, la estraggo, la lecco, la infilo ancora e via così, era notevole anche per precisione. Forse furono pochi secondi, ma alla ragazza dovevano essere sembrate ore.

Mentre noi non facevamo nulla per soccorrerla, né tanto meno per nascondere le risate che ci facevano piegare in due, lei, sempre impossibilitata a parlare, cercava, con una mano, di attirare l'attenzione di Maurizio. Lui dopo un po' colse il richiamo. Elegante e sorridente come sempre le si avvicinò, probabilmente pensando che volesse il conto, ma seguendo il dito che indicava l'oliera, notò il portoghese. Allora si fermò di colpo. Si allacciò la giacca di grisaglia, poi con la stessa mano toccò il nodo della cravatta.

La sua bocca era ancora chiusa, ma non aveva perso quella caratteristica piega verso l'alto. Quel leggero sorriso pre confezionato non lo abbandonava mai e lasciava intendere che probabilmente ti stava prendendo per il culo, qualsiasi cosa dicesse. Dopo pochi dilatatissimi secondi, girò velocemente gli occhi verso di noi, promettendoci, con lo sguardo, che andava a iniziare lo spettacolo. A quel punto si avvicinò alla ragazza mantenendo l'espressione inalterata. Naturalmente fece in modo che noi potessimo sentire quello che le sussurrò all'orecchio:

«Signorina, per cortesia non dica nulla, perché se gli altri clienti se ne accorgono si lamentano».

Ci fu un altro fermo immagine che avrebbe fatto la felicità di un impressionista. Maurizio mantenne gli occhi sul viso della ragazza, il topo non sembrava minimamente turbato dall'arrivo del proprietario. Noi bloccammo le risate risucchiati in una specie di apnea collettiva. La poveretta cercava di trovare un senso a quello che le stava succedendo.

Forse il primo pensiero fu quello di essere vittima di uno scherzo, ma l'espressione ambigua di Maurizio non le dava indizi utili. La sua ricerca visiva di trovare una spiegazione al nostro tavolo, naufragò contro facce simili a quelle che trovi al museo delle cere.

L'unico che dimostrava smaccatamente la propria soddisfazione era il topo che continuava a leccarsi la coda. Credo che lei abbia valutato seriamente l'idea di scappare dal locale, ma cinque uomini che la guardavano senza darle aiuto, evitando di mostrarle alcun tipo di preoccupazione, le fecero ritrovare un minimo di salivazione e l'orgoglio sufficiente a evitarle una fuga che probabilmente immaginava accompagnata da sberleffi di ogni tipo.

«Capisco» disse.

«No signorina, lei non ha capito, replicò Maurizio, mentre la sua espressione passava da cordiale a quasi rimproverante, il problema è che poi lo vogliono tutti al loro tavolo».

«Cosa? » Chiede la ragazza in evidente stato confusionale.

«Il topo, signorina, il topo» .



Per gentile concessione di Rimini sparita



il Rinascimento del contemporaneo e il Pop visionario

A Palazzo Spina fino a gennaio in mostra due artisti da non perdere

Il Natale Magnifico di Augeo Art Space s'illumina con i nobili bagliori dell'arte. Palazzo Spina, nobile residenza nel centro storico di Rimini, apre alle opere di due artisti distanti per soggetti, stile, tecnica pittorica ma medesimi nel fine: quello di trasmettere allo spettatore grandi emozioni con due percorsi espositivi ben distinti.

Filippo Manfroni sfiora le fragili corde dei sentimenti più profondi con la mostra "Anima Lux". Anima e luce si rincorrono creando un realismo intenso di chiaroscuri e sentimento.

Gli scenari sono celati da un sipario buio che spinge con forza solo quello che l'artista vuole comunicare. Espressività acute, gestualità intense, sguardi innocenti, azioni mosse da un bagliore pittorico potentissimo che diventa l'espressione in purezza di un sentimento che traspare attraverso l'anatomia pittorica perchè "il corpo è involucro nobile, guscio prezioso dell'anima" dichiara Manfroni.

Questo nuovo rinascimento dell'arte contemporanea arriva senza deviazioni all'osservatore attraverso tratti, dove traspare una tecnica con nuove licenze pittoriche che trovano ataviche radici nella storia dell'arte e della pittura.

Un percorso emozionale lungo venti opere: i volti contorti di due amanti, la stretta potentissima di due mani, gli sguardi in purezza di fanciulli, le anatomie eleganti e raffinate, i corpi contratti. "Sono un fine osservatore, l'oggetto delle mie attenzioni sono le persone. Credo che nell'essere umano sia insita una tragica difficoltà a esistere, un male di vivere tutt'altro che romantico.

Da questo stato d'animo cerco di raccontare le emozioni attraverso la figura che da sempre si pone al centro della mia ricerca e delle mie attenzioni" sottolinea Filippo Manfroni, riminese "di casa" nelle agenzie pubblicitarie più quotate in Italia e oltre confine che ha iniziato da qualche anno un percorso pittorico di grande ricerca introspettiva.

In un percorso espositivo ben distinto, è netta la svolta

di Neo, alias Ennio Zangheri che con "The Real Cartoon" afferra per mano lo spettatore proiettandolo in un mondo di colori e personaggi delle fiabe e dei fumetti. Una sferzata di leggerezza, sogno, gioco e fantasia con carattere notevolmente pop.

NEO, "in altre parole forma che assume l'aggettivo neos" nuovo, recente, moderno, in trasformazione, ma anche il termine il cui lo spelling anglosassone determina il suono E N N I O, traccia una nuova espressione pittorica che vede distorcere i propri segni mischiati a forme che evocano una memoria antica.

Zangheri è un artista riminese che ha percorso un tragitto ventennale, duro, critico, di costante ricerca. La presenza su ogni opera del protagonista che esce da un sipario materico e cromatico rende il lavoro originale, unico. Le magiche figure s'interfacciano regalando libera espressione alla fantasia ludica dello spettatore.

Una maturazione più che una trasformazione, quella dell'artista, costruita su basi solide, sull'esercizio e sullo studio delle proporzioni, elementi che ora dominano la scena esplosiva delle opere.

Unica costante la scelta e l'accostamento cromatico, tinte mai banali, colori vividi che urlano la propria forza e la grande gioia di vivere come in una fragorosa risata in purezza. Proprio come l'anima che mostra la propria inclinazione attraverso la trasparenza e la luce di uno sguardo. In mostra, dodici opere realizzate con tecnica mista su supporti lignei, tela, paperboard, pvc. I personaggi diventano reali, eterni compagni d'infanzia e assumono una chiave di lettura contemporanea attraverso una nuova gestualità.

ANIMA LUX Filippo Manfroni fino al 4 gennaio 2019. THE REAL CARTOON Neo&Friends fino al 13 gennaio 2019. Augeo Art Space Corso d'Augusto 217 Rimini - Orari: Dal martedì al sabato dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19. Domenica e festivi dalle 16 alle 19. Lunedì dalle 15 alle 18. INGRESSO LIBERO.





CLAUDIO GASPAROTTO



Incedere elegante, passo felpato, anche ritratto in un'immagine dà l'idea di movimento.

Piedi radicati a terra e portamento fiero, lo sguardo assorto nei suoi pensieri e vigile al contempo.

Lui è Claudio Gasparotto, personaggio di spicco nel panorama artistico del nostro territorio e non solo, punto di riferimento di Movimento Centrale Danza & Teatro.

Dopo aver insegnato e diretto alcuni centri di danza in Italia, Claudio ha fondato nel 1998 Movimento Centrale Danza & Teatro, centro di idee e pratica che promuove la cultura della danza come *arte aperta a tutti* in virtù del suo potere educativo indipendentemente dall'età, dall'esperienza o dalla diversa abilità delle persone.

Il lavoro d'insegnamento di Gasparotto pone l'attenzione sul corpo danzante, non come oggetto da esibire, ma medium espressivo.

Con Claudio abbiamo fatto una piacevole chiacchierata durante la quale ci ha rivelato il suo modo di interpretare la danza e il movimento danzato e ci ha illustrato le potenzialità del Metodo Hobart.

Il Metodo, elaborato da Gillian Hobart - danzatrice e insegnante di fama internazionale, docente presso l'Accademia Nazionale di Danza e allo IALS di Roma e al

Centro regionale di Danza di Reggio Emilia - è nato nel contesto delle disabilità fisiche e mentali, utilizza il sapere della danza per valorizzare l'espressione personale così da superare le difficoltà del linguaggio verbale, della relazione e del movimento.

“Ho conosciuto Gillian Hobart negli anni '80, in occasione di uno stage dell'Accademia Nazionale di Danza di Roma. Lei danzava con la musica come un poeta con le rime. Allora ero un giovane in ricerca, avevo studiato con diversi maestri, ma la struttura della sua lezione, la limpidezza del fraseggio del suo movimento; la dinamica del lavoro che avvertivo mi rivelarono un nuovo modo di dialogare con il mio corpo. Quell'incontro ha segnato l'inizio di una ricerca decisiva e liberatoria, che ha messo radicalmente in crisi il mio rapporto con la danza: un sodalizio umano, un esempio irresistibile che, di fatto, continua ad ispirarmi. Finché nel 2000, inaspettatamente per me, Gillian decide di utilizzare il suo sapere a favore della diversità, valorizzando il potere della danza per superare le difficoltà del linguaggio verbale, del movimento, della relazione. Inizia così, come volontaria, a tenere diversity classes a Bracciano in collaborazione con Raffaele Cavaliere, psicologo rogersiano. Ed è lì,

dopo molti anni che non ci frequentavamo, che vidi il suo nuovo lavoro rivolto ai giovani diversamente abili. Così, nel 2005, nasce a Viserba Monte di Rimini, presso la Casa del Teatro e della Danza, la Scuola di Formazione Metodo Hobart® grazie alla fiducia di Alfredo Cuomo, presidente della Fondazione Cuomo di Montecarlo, che ha sostenuto fin dall'inizio la nostra ricerca, consentendoci di procedere con coerenza”.

Come percorso formativo a chi è rivolto il Metodo Hobart®?

A tutti coloro che sono interessati all'educazione, poiché la danza, in quanto disciplina artistica, è un mezzo privilegiato per fare emergere le capacità espressive di ciascuno. Nel particolare il biennio è rivolto a educatori, operatori dei servizi alla persona, insegnanti, medici, psicoterapeuti, terapeuti, educatori sportivi, studenti a indirizzo socio-educativo, ma anche a chi desidera intraprendere un percorso di studio e di ricerca nel movimento danzato per un interesse personale e non professionale. Al biennio di formazione appena concluso tra i partecipanti abbiamo avuto educatori, ma anche commercialisti, insegnanti della scuola pubblica e una cantante!

Il Metodo Hobart® - nato nel contesto delle disabilità fisiche e mentali - è utilizzato da anni con ottimi risultati nei centro socio-assistenziali, di riabilitazione di assistenza umanitaria e agli anziani nonché all'interno di



gruppi formati da persone con disabilità complesse e in classi e interclasse scolastiche, perché propone il sapere legato alla danza per valorizzare l'espressione personale così da superare la difficoltà del linguaggio verbale.

A quando il via del nuovo biennio formativo?

“La proposta formativa 2019-2020 partirà con il primo appuntamento in programma il terzo week-end di gennaio del prossimo anno, sabato 18 e domenica 19. Le iscrizioni per la partecipazione sono già aperte. Il modulo formativo, che si articola in due anni prevede seminari mensili, sette per ogni anno con un totale di quattordici incontri intensivi che avranno luogo sempre durante i fine settimana e sempre negli spazi della Casa del Teatro e della Danza di Viserba Monte”.

Il modulo formativo tra l'altro è strutturato in maniera tale che è possibile partecipare anche a una sola sessione in base all'argomento cui si è interessati.



Durante i sette incontri del primo anno a carattere sia teorico che pratico saranno trattati i seguenti punti/ argomenti: sabato 19 e domenica 20 gennaio, **L'impulso motore primario**; sabato 16 e domenica 17 febbraio, **Siamo in contatto con il nostro corpo?**; sabato 16 e domenica 17 marzo, **Il vero ritmo guidato**; sabato 13 e domenica 14 aprile, **L'impulso del desiderio**; sabato 11 e domenica 12 maggio, **Metodologia I e dinamiche di gruppo**; sabato 19 e domenica 20 ottobre, **Immobilità attiva - Bellezza o non bellezza nella danza?**; sabato 23 e domenica 24 novembre, **Metodologia II e semantica musicale**.

I seminari saranno guidati dal Team di Movimento Centrale: Annachiara Cipriani, Milena Giorgetti, Manuela Graziani, Isabella Piva, Monica Tomasetti, con la responsabilità artistica di Claudio Gasparotto e lo special tutorial di Gillian Hobart.

Gli obiettivi dello studio didattico proposto sono incentrati alla formazione di educatori nel Metodo Hobart, a fornire strumenti di ascolto e conoscenza attraverso il movimento danzato, all'integrazione dei criteri generali del Metodo nei diversi ambiti

di interesse personale, sociale e professionale e a favorire un percorso di ricerca tra arte-scienza-educazione. Favorendo l'integrazione con la propria interiorità e con gli altri, **il Metodo Hobart contribuisce a creare individui maggiormente attivi, più coscienti e creativi, individui con una migliore immagine di sé.** È questa particolarità che lo rende innovativo, vitale e in perfetta sintonia con le urgenze del nostro tempo.

Movimento Centrale Danza & Teatro

Casa del Teatro e della Danza di Viserba di Monte di Rimini

tel. 0541 726107 - cell. 347 578 45 46 / 340 347 53 89
info@movimentocentrale.org
www.movimentocentrale.org



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

Homo faber moderno

Cerchiamo di individuare l'*identikit* dell'imprenditore moderno nelle nostre piccole e medie imprese dove l'imprenditore è il proprietario, il capo d'azienda, il faro, il datore di lavoro e l'azionista che ha appreso l'arte manageriale sul campo con la propria esperienza e con il proprio intuito.

Circondato da un mare d'incertezze e rischi, l'imprenditore tradizionale è convinto sostenitore dell'idea che la conoscenza esistente sia la prima e, spesso, l'unica fonte dell'innovazione.

L'imprenditore innovativo crea invece idee potenti che si trasformano rapidamente in azioni.

L'imprenditore innovativo è in possesso di competenze trasversali ed, *in primis*, l'accoppiata pensiero strategico-pensiero diagnostico, cioè la capacità di capire lucidamente le cause e contemporaneamente definire una risposta strategica.

Il mezzo per fornire una risposta strategica è l'osservazione, cioè la capacità di cercare continuamente stimoli, idee, ispirazioni anche da settori diversissimi da quelli in cui si opera.

L'imprenditore moderno è sempre ricettivo nel riconoscere opportunità, fonti di potenziale *business* ed osserva anche campi di applicazioni lontano dal proprio.

Il passaggio successivo è la realizzazione di quelle idee facendo leva sul farsi promotore del cambiamento in prima persona e sulla sua persuasività.

Ideazione è il nuovo *diktat* dell'imprenditore moderno e costanti devono essere sperimentazione e capacità di tracciare percorsi innovativi.

Nel corso della sperimentazione le idee sono "direttrici" che s'intrecciano in modo da formare progetti di *business* con forte impatto sul tessuto aziendale.

Infine, c'è un elenco di competenze relazionali che contraddistingue l'imprenditore innovativo: empatia, consapevolezza organizzativa (cioè la capacità di riconoscere il funzionamento della propria organizzazione), lo sviluppo dei talenti e l'essere un *coach* in grado di saper coinvolgere e convincere gli altri della propria idea.

Essere innovativi non è un "apparizione" ma è bensì frutto di un'esplorazione costante ed organizzata, è la capacità dell'imprenditore di creare e soprattutto rendere esplicita una "cultura" aziendale che trascenda il prodotto ed il mercato servito e che faccia riferimento ad una serie di valori più ampi che possano fungere da guida nelle decisioni dei collaboratori.

Apprendere genera un nuovo modello di *business* che a sua volta genera innovazione, il cosiddetto *mirroring back*.

Tracciati sommariamente i tratti dell'imprenditore moderno e "consapevole" è importante capire quali aspetti aziendali è importante presidiare per svolgere il ruolo

di guida della propria azienda e per renderla, si spera, profittevole.

Occorre definire in primo luogo una strategia d'impresa, un modello di *business* che sia la "pietra miliare", la rotta per i collaboratori nel breve, medio e lungo termine.

Iniziate con il chiedere ai vostri collaboratori di descrivere la vostra azienda e valutate se c'è una visione unanime e condivisa.

Occorre soffermarsi costantemente sul "controllo dei numeri" quali vendite, fatturato, incassi, insoluti, incidenza dei costi fissi sul fatturato, marginalità sui prodotti e servizi che offrite, ritorno sugli investimenti, flussi di cassa, statistiche, *performances* commerciali, ecc. perché la corretta lettura del dato numerico deve contribuire necessariamente alle decisioni strategiche.

I dati devono essere costantemente sotto i vostri occhi e non solo a conoscenza dei vostri professionisti, specie se non lavorano solo per voi.

Bisogna saper essere proattivi nella risoluzione dei problemi, costante presenza nella gestione quotidiana di un'azienda.

Senza essi vivremo in un mondo ideale e spesso risolvere significa cambiare prospettiva, farsi delle domande produttive, ovvero domande mirate non a far emergere la causa del problema ma ad individuare una soluzione.

L'imprenditore è un *playmaker* che deve circondarsi di collaboratori validi e lavorare sempre investendo sul talento dei migliori e considerare le idee altrui stimolandole.

Concentriamoci sugli sprechi e sui processi interni ridondanti perché troppo spesso ci preoccupiamo di come fare nuove vendite e raramente di come recuperare gli utili eliminando gli sprechi.

Concentriamoci sulla relazione con i clienti cercando di capire se la relazione sia soddisfacente o migliorabile e come possa esserlo.

Dobbiamo essere più presenti nella relazione di quello che già stiamo facendo e questo succede nella quasi totalità delle piccole medie imprese.

Cerchiamo di sviluppare un "pensiero laterale" attingendo idee anche da altri settori di *business* in una logica di contaminazione ridiscutendo costantemente le nostre convinzioni ed i nostri modelli di approccio ai problemi perché chi innova è oggi chi pensa in maniera non convenzionale e risponde a bisogni del cliente in maniera puntuale ma spesso differente da noi.

Sviluppiamo infine la nostra cultura aziendale cercando anche un legame con il territorio perché comunicare valori significa comunicare autenticità ed affidabilità.

"Vi sono due tipi di aziende: quelle che cambiano e quelle che scompaiono". (Philip Kotler)

GALVANINA®



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!





SENZA EMOZIONE, CHE NATALE È?

Dall'organizzazione dei primi tornei di beach soccer agli eventi con brand importanti: intervista a Alberto Di Rosa, giovane project manager di Nextime Eventi la società sammarinese che ha inventato e curato il Natale delle Meraviglie di San Marino.

Si chiama il *Natale delle Meraviglie* - **Accendi le Emozioni** e ad inventare e organizzare tutto il ricco programma è da quest'anno Nextime Eventi, società che organizza eventi con sede a San Marino. Project Manager e titolare dell'Agenzia è Alberto Di Rosa che, a soli 36 anni, vanta collaborazioni con grandi brand come Campari.

Le luci si sono accese il primo di dicembre e a pochi giorni dall'apertura del "Natale delle Meraviglie" incontriamo **Alberto Di Rosa** mentre accompagna i giornalisti nei luoghi più suggestivi che questo evento dedicato al Natale offre.

Alberto ci può raccontare come nasce la sua passione per gli eventi?

"Ho iniziato giovanissimo, a soli 18 anni sono partito organizzando i primi tornei di Beach Soccer. Per molto tempo mi sono occupato di eventi legati al mondo dello sport e tra le mie collaborazioni anche quelle con l'Udinese Calcio. Sono passato poi a organizzare grandi eventi per il Gruppo Ventaglio ed è così che dalla Toscana, regione da cui provengo, sono sbarcato in Romagna lavorando dapprima come organizzatore eventi per il Tourquoise Beach Club.

Nel 2013 ho deciso che era arrivato il momento di mettermi in proprio, nel 2015 infine ho fondato Nextime Eventi.

Guardando il sito di Nextime Eventi si resta colpiti dalle collaborazioni che avete sia con grandi brand italiani che internazionali. Quale è la marcia in più della vostra agenzia?

"La passione in primis, a seguire innovazione e serietà, valori che cerchiamo di trasmettere ai nostri clienti dimostrando qualità e professionalità. Tra i clienti che ci hanno dato fiducia ci sono anche importanti marchi a livello nazionale con i quali collaboriamo da anni proponendo loro la nostra creatività e idee innovative, accompagnandole sempre con esperienza e passione nell'organizzare gli eventi".

Veniamo al Natale delle Meraviglie di San Marino. Tutti i comuni limitrofi, anche quelli più piccoli, investono sul Natale. Come si riesce a fare una proposta alternativa e di appeal?

"Ci deve essere un'idea, un concept. La nostra proposta per San Marino parte da un concetto: creare e trasmettere emozioni. Accendi le emozioni è, infatti, il fil rouge di questo evento, un grande spettacolo per portare a vivere delle emozioni chi verrà a San Marino nel periodo dall'1 dicembre al 6 di gennaio 2019. Oggi la gente cerca esperienze e noi abbiamo reso questo Natale sanmarinese un luogo ricco di esperienze ed emozioni.

Il Natale delle Meraviglie è un evento fitto di appuntamenti che sono partiti in questi giorni e ci accompagna-



ranno fino al 6 gennaio. Tanti momenti, ma c'è qualche iniziativa che vorrebbe segnalare in particolare?

"Abbiamo acceso questo Natale con oltre dieci chilometri di luminarie, credo che questo sia già un motivo per venire a vedere San Marino illuminata a festa. Poi tutti i luoghi che regalano emozioni, ne cito solo alcuni per ovvie ragioni di spazio: il Bosco delle Emozioni dove in Piazza della Libertà, piazza principale di San Marino, prenderà vita, grazie alla tecnologia, un grande bosco innevato. Nella Galleria Montale (dove negli anni venti passava il treno che collegava Rimini a San Marino)

da non perdere è anche il percorso multi-sensoriale lungo 40 metri da percorrere a piedi ricco di raffigurazioni della natività realizzati dai grandi e illustri pittori con il soffitto della Galleria trasformato in una magica volta celeste. Effetti audio, luci e scenografie di grande impatto completano l'esperienza emozionante. Mi preme poi segnalare un altro luogo magico che noi di Nextime Eventi abbiamo progettato per il Natale sammarinese. E' il Dome dell'Emozioni allestito presso il Campo Bruno Reffi, il luogo in cui ogni giorno dalle ore 16.30 alle 19.00 va in scena il sorprendente spettacolo dell'Aurora boreale...ma non solo!

Inoltre tutti coloro che vivranno questi emozioni con noi a San Marino possono condividerle su Instagram e con #SanMarinoAccendileEmozioni possono partecipare ad un contest. In premio, macchine fotografiche della Nikon.

Avete pensato anche a un Capodanno speciale. Possiamo anticipare qualcosa?

"Sarà una festa per gli occhi. Illumina, questo è il titolo dello spettacolo che regalerà una Piazza Sant'Agata trasformata grazie allo spettacolo di luci. Un gran galà di Capodanno che sarà caratterizzato dall'innovazione.





AMIR, UN ESEMPIO VIRTUOSO DI CAPITALISMO MUNICIPALE

Da oltre 50 anni a presidio del servizio idrico riminese

Intervista all'Amministratore Unico di AMIR SpA Alessandro Rapone

Alessandro Rapone, un passato come dirigente provinciale di Associazioni imprenditoriali, da luglio 2016 è stato nominato dal Sindaco di Rimini Andrea Gnassi Amministratore Unico di AMIR SpA. Lo incontriamo presso la storica sede AMIR in Via Dario Campana, un luogo simbolo dell'acqua a Rimini...

Si tratta in effetti di un'area scelta a suo tempo in modo non casuale, visto che siamo in prossimità del "pozzo n. 1", nonché della centrale costruita nelle vicinanze del vecchio alveo del fiume Marecchia. Una zona ricchissima di acqua, dove infatti i Romani decisero di fondare una città.

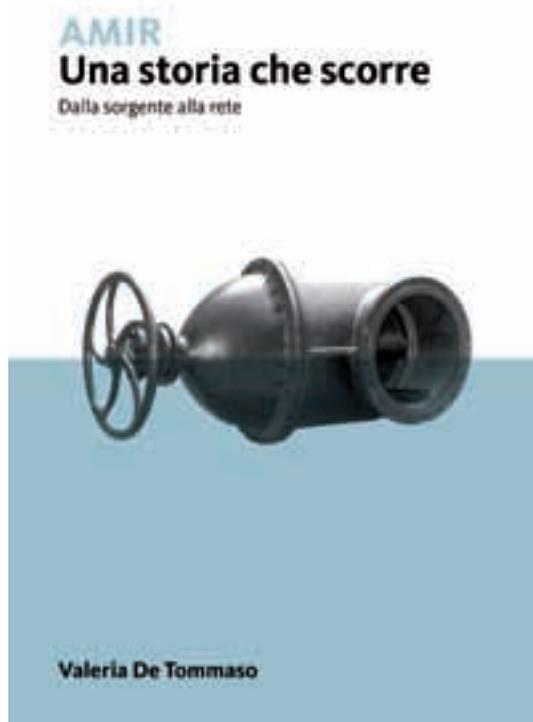
Cosa significa amministrare il servizio idrico ?

Il servizio idrico integrato sta a indicare complessivamente acquedotto, fognatura e depurazione, cioè l'intero ciclo dell'acqua. Questa è un bene primario, che fa naturalmente parte della nostra vita quotidiana. Scoprire tutto quello che c'è dietro l'erogazione di questo servizio è sorprendente e non sempre così chiaro ai cittadini. Per dotazione infrastrutturale e organizzativa, know-how, capitali impiegati, si tratta di un comparto industriale nel senso più compiuto.

Per lavoro sono sempre stato abituato a confrontarmi con l'imprenditoria privata. Con questo incarico invece, sono a misurarmi con un'azienda pubblica che in quanto partecipata esclusivamente dagli enti locali si occupa di beni della collettività, una responsabilità che sento fortemente. Oggi Amir si configura come società proprietaria delle infrastrutture strumentali al servizio idrico, quindi è chiamata a relazionarsi contemporaneamente con gli enti soci (cioè i comuni), l'autorità di settore (Atersir), il grossista (Romagna Acque - Società delle Fonti SpA) e il gestore (HERA SpA).

In questo settore dunque servono investimenti piuttosto importanti?

Il ruolo degli investimenti è centrale per tutto l'insieme del sistema idrico integrato. Oltre alle reti ci sono serbatoi, impianti di sollevamento, impianti di depurazione, cioè una serie di infrastrutture programmate per lavorare giorno e notte, nelle più diverse condizioni sia di disponibilità idrica che di doman-



da. Una complessità ad alto livello tecnologico, dove inevitabilmente anche la manutenzione è piuttosto impegnativa e onerosa.

Amir ha dato anche un importante contributo a quello che poi è diventato il Piano di salvaguardia della balneazione (PSBO), ce ne può parlare?

L'azienda ha collaborato alla realizzazione della cosiddetta dorsale nord, co-finanziandola per un importo di 7,2 milioni di euro. Un intervento decisivo nella riqualificazione complessiva del sistema fognario. La condotta permette oggi il collettamento dei reflui dalle zone di Rimini nord e Bellaria Igea Marina all'impianto di depurazione di Santa Giustina. Un impegno cui Amir ha fatto fronte con risorse proprie. Quanto al Piano complessivo, in corso d'opera, i suoi numeri, quei 154 milioni di investimen-

to, parlano da soli. L'amministrazione comunale di Rimini ha finalmente messo fine a uno storico ritardo, facendosi carico del problema con coraggio. Non solo dal punto di vista economico-finanziario, ma anche per i cantieri disseminati in città. Si tratta di un'operazione enorme, una riqualificazione del sistema fognario necessaria, un esempio cui sta guardando un po' tutto il nostro Paese.

Amir è un'azienda con il bilancio sano, con un utile netto che per il 2017 ammonta a circa 900mila euro, il miglior risultato degli ultimi cinque anni. Quali sono le prospettive?

Stiamo proseguendo in quel percorso virtuoso che ha sempre caratterizzato l'azienda, senza andare a gravare finanziariamente sui soci. A titolo prudenziale l'utile, 864mila euro, non è stato destinato a dividendi ma a riserva straordinaria. Complessivamente, con l'esercizio 2017 Amir va a rafforzare la sua liquidità da destinare ai necessari investi-

menti infrastrutturali. I principali ricavi originano dai canoni del servizio idrico stabiliti dalle autorità competenti, mentre una parte minore derivano dalla gestione del patrimonio immobiliare disponibile (uffici, terreni...). Il patrimonio complessivo, in prevalenza infrastrutture distribuite su larga parte del territorio provinciale, ammonta invece a 48 milioni circa.

Per il 2018 abbiamo appena portato in Assemblea un preconsuntivo 2018 e un previsionale 2019 con numeri in ulteriore crescita.





una *SCUOLA di MUSICA* a *RIMINI* in piena era digitale

Nella nuova sede di viale Italia la Music Academy Rimini scova e fa crescere talenti



A RIMINI c'è una scuola per scovare veri talenti: non solo musicisti e cantanti ma anche rapper, dj e producer del futuro. La Music Academy di Rimini in viale Italia è un'accademia speciale che punta tutto sul futuro, su nuove figure artistiche e sul digitale. Gli studenti della Music Academy imparano a stare dietro alla consolle e a comporre musica elettronica, a scrivere e a esprimersi anche con il rap.

Con Luca Red sono altri due le guide della Music Academy Rimini: il musicista Claudio Caselli e Max Monti, storico dj che con il progetto 'Gam Gam' ha fatto ballare il mondo intero. L'obiettivo della scuola è «aiutare nuove promesse della musica a entrare in questo mondo professionale – dicono i tre – ma anche capire quali mezzi usare per raggiungere migliaia di persone. Oggi tutto passa attraverso i canali digital, i social. L'insegnamento storico si deve miscelare alle nuove tecnologie».

Tra i corsi più gettonati della scuola quello per dj e producer. In campo ci sono insegnanti come Giaga Margot, Stefano Savoretti Pakkio Sans, Alessandro Tonon. Ma anche Rudeejay, Luca Belloni, Maurizio Nari, Dj fromMars e molti altri si alterneranno in consolle e in studio di registrazione, a stretto contatto con gli allievi. Gettonatissimo il corso 'Pro' per musicisti e cantanti con direttore artistico Andrea Morelli, direttore di palco e chitarrista di Cesare Cremonini e Loredana Bertè. Tra gli altri docenti Tommy Graziani (figlio del cantautore Ivan) per la batteria, Simone Francioni per il basso, la vocal coach Angela Mazza e Simone Migani per il piano.

«L'Abc resta l'insegnamento dello strumento – spiegano i docenti – Abbiamo corsi accademici dai 6 anni in su, con attestati annuali. Poi cerchiamo di portare tutti i ragazzi a confrontarsi con palcoscenici importanti.

Abbiamo una serie di accordi con più locali e realtà del territorio per fare esperienza sul 'campo'. Per questo periodo i ragazzi saranno coinvolti al The Barge (domenica 16 dicembre) e durante la cena natalizia della Rimini Calcio (lunedì 17 dicembre).

«Continueremo poi in primavera e in estate con una serie di collaborazioni – dicono i fondatori – Durante la Molo Street Parade con i nostri giovani dj e alla Notte Rosa con il settore 'Pro'». Tante anche le borse di studio in palio per studenti in difficoltà. «Vogliamo diventare una realtà locale – conclude Luca Red – che si proietta a livello nazionale.

Un link per addetti ai lavori che tengono da noi anche lezioni e laboratori durante l'anno. Un luogo dove discografici, manager, produttori, talent scout possano conoscere i ragazzi che si preparano con dedizione a fare il mestiere del musicista o del cantante». Per informazioni sui corsi 0541.1600741, www.manrimini.it.





**Hai mai mangiato
un pollo cotto
nel girarrosto a legna?**

...diventeremo presto amici

**POLLO & FRIENDS
RIMINI
CENTRO COMM. AUSA**

**VIA EUTERPE 3B
47923 RIMINI
TEL 0541 412376**



il KURSAAL di RIMINI, tra STORIA e LEGGENDA



La memoria del Kursaal di Rimini, tempio della vita balneare riminese negli anni tra la fine dell'ottocento e la seconda guerra mondiale, ci viene tramandata dalle cronache, dai documenti e dalle splendide immagini fotografiche di quegli anni che ci ricordano, qualora ce ne fosse bisogno, quale monumento della nostra città sia andato perduto.

Detto questo, mi sembra doveroso ripercorrere brevemente per i lettori la storia di questa scomparsa struttura che, a distanza di circa 70 anni dalla sua prematura quanto rimpianata demolizione, continua ancora ad appassionare tanti riminesi.

Gli ultimi decenni del XIX secolo non sono certamente tempi facili nemmeno a Rimini e la situazione economica e sociale langue. Il 30 Luglio 1843 una società composta dal Conte Ruggero Baldini, dal fratello Alessandro e dal dott. Claudio Tintori (pioniere quest'ultimo del turismo marittimo riminese), inaugura il primo stabilimento balneare (su progetto dell'ingegner Nicola Berzanti): gli affari purtroppo non prosperano e il Tintori ben presto lascia la società in mano ai Conti Baldini che ne condurranno la gestione per circa 25 anni, anche se con perdite economiche ingenti.

Sono anni in cui il Comune riminese cerca strade di sviluppo economico alternative e si guarda nuovamente alla marina, a quanto in altre regioni italiane e

all'estero, specialmente in Francia nella rinomata Costa Azzurra, si è intrapreso per attirare e incrementare un turismo balneare elitario e facoltoso.

Su questi presupposti, e sulla cessione della grande proprietà litoranea dei Conti Baldini, si decide allora di fare perno da parte dell'Amministrazione Comunale e di un gruppo delle più aristocratiche famiglie riminesi (delibera del 21 settembre 1868, acquisto nel 1869) per intraprendere lo sviluppo turistico della città di Rimini.

Si costituisce un Comitato Comunale della marina di cui viene fatto presidente il Conte Ruggero Baldini che, divenuto poi sindaco, dà inizio ad una consistente campagna pubblicitaria atta a valorizzare il bel litorale riminese e i suoi agi.

Nel 1870 viene demolito da parte del Comune il vecchio edificio balneare dei Conti Baldini e viene dato incarico all'ingegnere capo del comune, Gaetano Urbani, di redigere un nuovo progetto.

Nel 1873 viene finalmente inaugurato il nuovo grandioso stabilimento del Kursaal oggetto del nostro racconto (con a fianco le coeve palazzine Milano e Roma).

La Piattaforma che si prolunga fra l'arenile e le onde sorreggendo una meravigliosa struttura in stile vagamente cinese, e poi successivamente la Capanna Svizzera, curiosa costruzione in muratura e legno per ricovero carrozze, la ristorazione e lo svago (verrà de-

molita per fare spazio successivamente al Grand Hotel nei primi anni del '900) fanno da degne ancelle al nuovo stabilimento.

Il dado, come si dice, è tratto, e il concretizzarsi dell'iniziativa comunale attira investimenti nei terreni limitrofi: la marina di Rimini inizia a punteggiarsi di villini residenziali di assoluta eleganza e pregio architettonico.

Tre anni dopo, nel 1876, si inaugura a fianco del nuovo Kursaal (il cui significato letterale significa appunto "casa di cura") lo Stabilimento Idroterapico la cui direzione viene affidata all'esimio professore universitario Paolo Mantegazza, luminare di chiara fama: a questo punto l'offerta turistico sanitaria riminese è davvero completa.

I decenni successivi vedono il Kursaal divenire il fulcro attorno al quale ruota tutta la bella vita riminese: feste sfavillanti spesso protratte fino al mattino, divertimenti, eventi di ogni genere si alternano incessantemente e il Kursaal si erge più che mai a simbolo del saper vivere riminese.

Nella seconda metà degli anni venti del secolo scorso viene propugnato dall'Amministrazione Comunale l'abbattimento del Kursaal e delle palazzine Milano e Roma per fare spazio ad una ricostruzione ancora più grandiosa e maggiormente consona ad uno sviluppo di un turismo balneare di lusso. Il valente geometra riminese Giuseppe Maioli aveva già redatto nel 1927 un suo progetto con interventi di sopraelevazione e ampliamento della struttura ed è del 1933 un progetto di rifacimento proposto dall'impresa romana Rocco Valenti per un sontuoso "Gran palazzo delle feste in Ri-

mini" (architetto G. De Fazio, Napoli) a cui fa seguito quello, nel 1934, dell'architetto Gaspare Rastelli per la ricostruzione di un nuovo edificio in sostituzione del Kursaal.

Nonostante la volontà più volte espressa in quegli anni dall'Amministrazione e dall'Azienda di Soggiorno, si soprassedie su tali interventi dando incarico al geometra Giuseppe Maioli, sotto la direzione dell'ingegnere comunale V. Stramigioli, per l'ampliamento delle terrazze del Kursaal, la ristrutturazione delle Palazzine Milano e Roma, la sistemazione del grande "Piazzale del Littorio" posto a mare della struttura e della litoranea.

Si arriva così alla seconda guerra mondiale che, incredibilmente e nonostante la devastazione della marina, è abbastanza benevola con il Kursaal.

La zona a mare della città, che tra guerra e occupazione delle forze alleate ha subito drammatici cambiamenti e devastazioni, viene con la fine del conflitto, gradualmente ripulita, risistemata e resa pronta ad accogliere nuovamente turisti.

Ma nei nuovi progetti di ricostruzione della marina lo splendido Casino Municipale nato nella seconda metà dell'Ottocento, il Kursaal, non è previsto.

Non si sa se l'esclusione sia stata dettata da criteri puramente architettonici e di stile, economici (la ricostruzione offriva molte opportunità di affari nel dopoguerra) oppure, più facilmente, politici (ricordava forse troppo i fasti del passato regime ed una clientela benestante, spensierata ed opulenta) ma, di fatto, si fa avanti dall'estate del 1947 insistente l'ipotesi di una sua demolizione. Entrato nella proprietà del Comune, occupa-



to negli anni della guerra dai tedeschi e poi dagli alleati, è ancora saldo sulle sue fondamenta e tutto sommato con danni esigui e riparabili.

Il sindaco di allora, Cesare Bianchini, e la maggioranza della Giunta sono concordi sul suo abbattimento, volendo favorire un nuovo corso della politica e dare alla città un forte segnale di rinnovamento.

La minoranza consigliere però si oppone tenacemente e molti intellettuali del periodo non mancano di esternare su quotidiani locali le loro perplessità su questa operazione. Conservare o abbattere?... La politica e l'opinione pubblica sono divise da pareri contrastanti.

Il 3 Febbraio del 1948, dopo aspri dibattiti, viene ufficializzata dalla Giunta la demolizione, ostacolata ulteriormente dalla minoranza che evidenzia il non senso dell'abbattimento di un edificio di pregio, relativamente integro e che può ancora offrire ampiamente i suoi servizi al turismo.

Per evitare ulteriori ritardi sull'abbattimento viene allora escogitato un piano consistente in gruppi di disoccupati (o presunti tali) che, poco alla volta, iniziano a smantellare a colpi di piccone il Kursaal.

La fine è segnata. A nulla varranno interventi e articoli in suo favore nelle settimane successive: il 13 marzo con la sentenza definitiva della Giunta si aprono gli ultimi giorni di vita del Casino Municipale: il Kursaal viene quindi frettolosamente demolito, quasi a volerne nascondere lo scempio già iniziato e tutto viene messo a tacere, sepolto con la sua distruzione, tra lo sconforto e il malcontento della stragrande maggioranza dei riminesi.

La sua malaugurata demolizione porta in dote, se così si può dire, anche la scomparsa dell'importante archivio fotografico dei Fratelli Contessi, eredi del famoso padre Vincenzo (si veda l'articolo pubblicato sul precedente numero di questa pubblicazione) uno dei pionieri della fotografia riminese, li custodito: oltre 15.000 lastre fotografiche, più di 80 anni di storia riminese e del territorio, si narra periscano sepolte sotto le macerie del Kursaal, una perdita incalcolabile quanto



assurda, dettata forse dalla fretta di far sparire un'icona di un contesto politico e sociale che si voleva a tutti i costi cancellare.

Si chiude così tristemente un'epoca. Oggi, che le cantine del Kursaal riposano sotto l'asfalto di Piazzale Fellini, restano nello stesso luogo le due palazzine Milano e Roma, un tempo "ali" di quella che, per molti, era e rimarrà per sempre la più bella costruzione neoclassica del turistico balneare che la città di Rimini e la riviera abbiano mai avuto.





HAPPY NEW YEAR CON IL CANGATTARIO 2019: *un calendario bello e buono*

Il Cangattario è un calendario realizzato con la gentile partecipazione dei nostri pets. Sono cani e gatti privilegiati, quelli delle nostre case. Ben alimentati, coccolatissimi ed immortalati in mille foto sui social. Da molti anni ormai, sono anche i protagonisti di un progetto simpatico e meritevole, inizialmente nato in un giro abbastanza ristretto di riminesi: il Cangattario.

La prima edizione risale al 2011 e le foto degli esordi erano quelle dei cani degli amici e dei parenti degli ideatori. Oggi sono enormemente cresciute le adesioni e le foto di “candidati” al Cangattario vengono inviate da ogni parte d’Italia. “La differenza fondamentale tra il nostro Cangattario e i calendari di cani e gatti di cui sono piene le edicole e le librerie, è che i pets sono senza umani e poi parlano: ognuno pronuncia una frase, insieme al suo nome”, ci dice Cristina che, insieme ad Alberto, si occupa con passione alla realizzazione di questo calendario peloso.

L’idea “sociale” ed etica che sta alla base di questo progetto è che questi viziati piccoli animali delle nostre case aiutino gli animali meno fortunati che sono nel Rifugio d’Ulmino (www.ulmino.it): 100 cani anziani e malati, presi dai canili e ormai inadottabili perchè nessuno li vuole più. Il responsabile del Rifugio di Ulmino cerca di accoglierli.

Quando entrano ad Ulmino, infatti, diventano gli “ulmini” e non vengono più proposti in adozione. Vengono ospitati in casette, ognuno di loro ha una casetta riscaldata e ricevono cure, ognuno per la sua patologia specifica, sia essa un problema agli occhi, alle orecchie, alle zampe. Oppure molti non hanno più l’uso delle zampe posteriori e quindi devono essere costantemente assistiti.

“Quindi il Cangattario è un regalo natalizio che fanno i nostri animali fortunati ai cani sfortunati che poi, non sono sfortunati del tutto, ma sono molto più fortunati a loro volta di quelli dei canili, perchè vivono liberi in un posto molto bello che si trova ad Albereto di Montescudo. Possono stare all’aria aperta e giocare per il resto della loro vita”, aggiunge Cristina.

Allora ricapitoliamo. Gli umani che si occupano del Cangattario sono due amici riminesi, Cristina e Alberto, meglio conosciuti come Cri e Loba. Per loro questa esperienza è fare del bene, divertendosi.



Inizialmente esisteva una difficoltà di natura tecnica, per il fatto che le foto che arrivavano erano di qualità non proprio professionale e quindi doveva essere fatta una scrematura e, a monte, una informativa sulla risoluzione delle immagini. Oggi, invece, con le foto dagli smartphone, arrivano immagini anche molto belle e divertenti. Spesso gli umani che propongono i loro “pelosi” inviano anche delle frasi carine e Il Can-

gattario negli anni si è perfezionata anche dal punto di vista della grafica. Il prodotto piace! Ne è testimonianza la pagina FB (Cangattario Rimini) e il Gruppo, amministrati da Loba, che vengono seguiti da circa 8000 persone. Ci sono aficionados che mandano la foto fin dalla prima edizione, c’è chi lo acquista da sempre. Ormai il cangattario è un marchio riconosciuto e virale. “Adesso mettere la foto sul cangattario è diventato addirittura difficile perché i mesi sono 12 e per ogni mese indicativamente inseriamo 6-7 animali. Quindi faticiamo a soddisfare la domanda!”

Quando il Cangattario esce, di solito viene organizzato un piccolo party al bar Ferrari durante il quale viene venduto in anteprima il Calendario dell’anno (5€) insieme a un buon bicchiere di vino bio e degli invitanti stuzzichini. In questi giorni è acquistabile in vari punti vendita la cui lista aggiornata si trova alla pagina Facebook. Per le prossime edizioni, gli amici del Cangattario hanno l’obiettivo di creare altri Cangattari in altre città, che possano aiutare Ulmino o, perchè no, diverse realtà meritevoli, nel rispetto e amore per gli animali sfortunati.



Pingu's English

LIBERI
D'IMPARARE



Apprendimento dell'inglese e dislessia.

Avete mai sentito parlare di dislessia? Sicuramente sì, ma forse non tutti sanno esattamente di che cosa si tratta e da cosa deriva. **La dislessia fa parte dei Disturbi Specifici dell'Apprendimento**, identificati con l'acronimo DSA, e si riferisce alla difficoltà di lettura in termini di velocità e correttezza. Come si può quindi riconoscere un bambino dislessico?

Un bambino dislessico legge lentamente, sillabando le parole e compie molti errori di decodifica, ovvero confonde le lettere simili, come “a” ed “e”, inverte l'ordine delle lettere, come “fargola” per “fragola”, oppure ne aggiunge o ne omette.

I bambini dislessici per leggere devono impegnare al massimo le loro capacità e le loro energie e può succedere che arrivati alla fine del testo non ne abbiano compreso il contenuto perché l'energia non è sufficiente sia per leggere che per comprendere.

Ma da che cosa deriva esattamente la dislessia?

La dislessia non è una malattia, bensì una caratteristica, nello specifico una “neurodiversità”. In pratica il cervello di un dislessico, durante il processo di lettura e scrittura lavora in modo diverso rispetto a un cosiddetto “normo lettore-scrittore”.

Questo perché non riesce appieno nel processo di riconoscimento del fonema, la più piccola unità di suono all'interno della parola, che è uno dei requisiti fondamentali per l'apprendimento della lingua scritta.

Nonostante ciò, **i bambini dislessici sono intelligenti, a volte addirittura al di sopra della media** e sono solitamente molto creativi, anche nel trovare le strategie più adatte a compensare le loro difficoltà.

Accanto alla dislessia possono manifestarsi anche gli altri Disturbi Specifici dell'Apprendimento, ovvero la **disortografia**, che si presenta sotto forma di errori ortografici, la **disgrafia**, che riguarda la scrittura poco leggibile, e la **discalculia**, il disturbo delle abilità di calcolo.

È bene specificare che queste difficoltà emergono nel momento in

cui comincia la scolarizzazione, quindi dai 6 anni, ma esistono dei fattori di rischio che ci permettono di prestare particolare attenzione ai bambini più fragili anche prima.

Innanzitutto la presenza di un ritardo nello sviluppo del linguaggio e di conseguenza le difficoltà di pronuncia, sillabazione ma anche di denominazione di oggetti e di apprendimento dei numeri, dei colori, dei giorni della settimana e delle forme. Ma altri fattori di rischio sono anche la difficoltà nel seguire più indicazioni e routine, nei compiti di motricità fine (ritagliare, infilare perline,...) e di coordinazione (goffo nei movimenti), nonché nel mantenere l'attenzione.

Per quanto riguarda la dislessia e i Disturbi Specifici dell'Apprendimento, è interessante osservare i dati che riguardano l'Italia e i paesi anglofoni.

In Italia circa il 4% della popolazione è dislessico, mentre nei paesi anglofoni questa percentuale sale al 10%. Ma a cosa è dovuta questa differenza?

Possiamo ritrovare la risposta nelle caratteristiche proprie della lingua inglese. Infatti, l'inglese è una lingua complessa dal punto di vista fonologico, basti pensare che le lettere dell'alfabeto sono 26 ma i suoni che si possono produrre sono ben 45.

Si intuisce quindi che non esiste una chiara corrispondenza tra grafema (segno) e fonema (suono) e questo diventa un problema per un dislessico dal momento che fa fatica proprio nel riconoscimento del fonema all'interno della parola.

La lingua inglese è infatti definita una lingua “opaca”, proprio per questa relazione complessa tra grafema e fonema e per distinguerla da lingue come l'italiano che sono invece “trasparenti”.

Nell'alfabeto italiano sono presenti 21 lettere a cui sono associati 28 suoni, con una relazione quasi di uno a uno. Ma c'è un altro aspetto interessante che marca questa differenza tra le due lingue ed è il raggiungimento della padronanza della letto-scrittura.

In Italia i bambini cosiddetti normolettori, ovvero senza difficoltà di apprendimento, acquisiscono questa abilità alla fine della prima classe della scuola primaria.

Nei paesi anglofoni ciò accade alla fine della classe terza della scuola primaria, ovvero due anni dopo, hanno perciò bisogno di molto più tempo per padroneggiare la loro lingua a livello

scritto.

Riflettendo su questi dati, risulta abbastanza chiaro che per un bambino con dislessia o comunque con difficoltà di apprendimento, l'apprendimento della lingua inglese è un processo faticoso, ma non impossibile. Si può infatti sfruttare molto di più l'oralità e lavorare sulla consapevolezza fonologica della lingua.

Ancora una volta, prima si parte e meglio è, ovvero esporre i bambini il prima possibile alla lingua per sfruttare gli anni del cosiddetto "periodo critico" e lavorare molto sui suoni della lingua.

In questo il metodo Pingu's English è l'ideale, essendo elaborato per essere proposto ai bambini fin dai primissimi anni di vita. È inoltre efficace per insegnare l'inglese anche ai bambini con dislessia, grazie alla modalità multisensoriale e all'attenzione posta alla formazione degli insegnanti su come lavorare con bambini con dislessia e con difficoltà di apprendimento.

I vantaggi del Bilinguismo.



Vi ricordate quando avete imparato a parlare?

Immagino che per tutti o quasi sia difficile avere ricordi a riguardo e questo perché l'acquisizione del linguaggio è un meccanismo automatico, in quanto il linguaggio è una capacità innata dell'uomo che si attiva con l'esposizione in un determinato contesto linguistico.

Avete fatto fatica per imparare a parlare?

Sicuramente la risposta sarà "no", dal momento che nessuno di noi ha imparato a parlare pensando a quali parole usare e a come doverle mettere in ordine nella frase perché era un'attività naturale e spontanea come camminare.

L'italiano è per noi la nostra lingua nativa e noi siamo dunque dei parlanti nativi, ovvero siamo stati esposti fin dalla nascita (anzi, anche prima) a questa lingua ed è per noi naturale e spontaneo parlarla.

In varie parti d'Italia si parlano anche diversi dialetti, che spesso sono vere e proprie lingue indipendenti dall'italiano, e perciò una buona parte di noi si potrebbe definire bilingue.

Ma cosa significa essere bilingue?

Significa conoscere, comprendere e parlare due lingue, due dialetti o una lingua e un dialetto ed essere in grado di attivare una netta separazione tra i due sistemi linguistici.

Il nostro cervello è perciò in grado di gestire le due lingue, che potrebbero essere anche di più, senza interferenze e senza "fare confusione".

È però importante sottolineare che esiste una fascia temporale che va dalla nascita agli 8 anni circa, che viene definita "periodo critico", dentro la quale è possibile acquisire una o più lingue come parlante nativo, ovvero è il periodo di massima acquisizione linguistica da parte del nostro cervello.

Quindi, se vi stavate chiedendo: "ma non sarà troppo presto per far cominciare un corso di inglese al mio bambino?" oppure "ma non farà confusione?" la risposta è sempre "assolutamente no, anzi".

Anzi, potrebbe essere troppo tardi per dare la possibilità al vostro bambino di apprendere una seconda lingua come parlante nativo o quasi, perciò prima si comincia e meglio è, perché si sfrutta così il periodo di massima plasticità cerebrale del bambino. E inoltre non c'è nessun problema di interferenza, i bambini prima, gli adulti poi, sanno gestire le lingue in maniera indipendente.

Può succedere che all'interno di una stessa frase utilizzino entrambe le lingue ma questo è del tutto naturale e non è il risultato di un problema di confusione linguistica, è invece il risultato di un'ottima padronanza linguistica.

Le persone bilingui utilizzano in maniera del tutto naturale le due lingue in base all'interlocutore, senza doverci pensare, passando da un codice linguistico a un altro spontaneamente.

Esistono casi anche di plurilinguismo, ovvero di persone che parlano fluentemente più di due lingue come il caso di un bambino che ha compiuto da poco tre anni, nato in Italia da padre italiano e madre eritrea.

Da due anni la famiglia si è trasferita in Giappone e il bambino parla quindi l'italiano, la lingua della madre, il giapponese e l'inglese, essendo quest'ultima la lingua della scuola internazionale che frequenta, senza interferenze tra i quattro codici linguistici. Questo perché i bilingui sono abituati ad inibire una lingua o l'altra a seconda del contesto e di conseguenza sono particolarmente abili nell'inibire l'informazione e gli stimoli non rilevanti per l'esecuzione di compiti anche di natura non verbale.

I vantaggi cognitivi correlati alla condizione bilingue non sono quindi solo di natura linguistica.

Il bilinguismo è una condizione importante anche perché, oltre all'area linguistica, va a mare aiglorncne altri processi mentali, rafforzando lo sviluppo cerebrale.

Aumentando l'elasticità cerebrale, migliorano diverse abilità come la capacità di prendere decisioni e quindi di problem solving, la capacità di percepire gli stimoli esterni, l'attenzione e la memoria. Inoltre, il fatto di essere in grado di comunicare con più di una lingua, non può che essere un beneficio anche per la capacità comunicativa e l'autostima.

E visto che lingua e cultura vanno di pari passo, il fatto di parlare due o più lingue offre anche maggiori conoscenze culturali e diventa quindi un vantaggio anche per i rapporti interpersonali.

Dott.ssa Anna Fabris
Linguista e Tecnico dell'Apprendimento
annafabris86@gmail.com



THE POWER OF WOOL



Non c'è cosa più magica calda confortevole come in questa stagione che essere avvolti da una maglia di lana... Sono sempre stata affascinata dalla lana ... fin da piccola quando la nonna e la zia creativa mi hanno insegnato come “sferruzzare” e la magia di poter plasmare una maglia da un filo mi ha sempre colpito !!! Poi, crescendo è diventato un vero e proprio lavoro per me che mi sono specializzata nel “design” di maglieria !!

Oltre ad essere la protagonista dell'inverno, la lana (quasi in estinzione) ha anche proprietà curative... era una terapia medica antica ... della quale ho sperimentato i benefici. La lana è una fibra proteica simile nella composizione alla pelle umana. La lana ha un'eccellente ritenzione di calore, regola la respirazione della pelle e lo scambio di ossigeno. La lana merino è finemente arricciata, non graffia e si sente morbida e soffice sulla pelle!! Molto spesso incontro persone che dicono di essere allergiche alla lana ... chissà che non siano piuttosto le tinture chimiche con le quali le lane vengono trattate.

Ma parliamo di fashion ...!! Oltre ad esistere delle aziende che producono solo maglieria... ogni stilista non può rinunciare alla propria “knitwear capsule” ... generalmente veniva prodotta basica quasi di servizio ma in questi ultimi anni è diventata davvero divertente ... quasi uno strumento di comunicazione, vedi Alberta Ferretti con le sue maglie “it's a wonderful day” che ha dedicato una capsule ai giorni della settimana.



Oppure la "Sweater Weather" dedicata al meteo



Non possono mancare rouches e frange di lana

Ma le righe rappresentano una tendenza quasi inesauribile...!!!

TANTISSIMI OMAGGI AGLI ANIMALI...!!!!



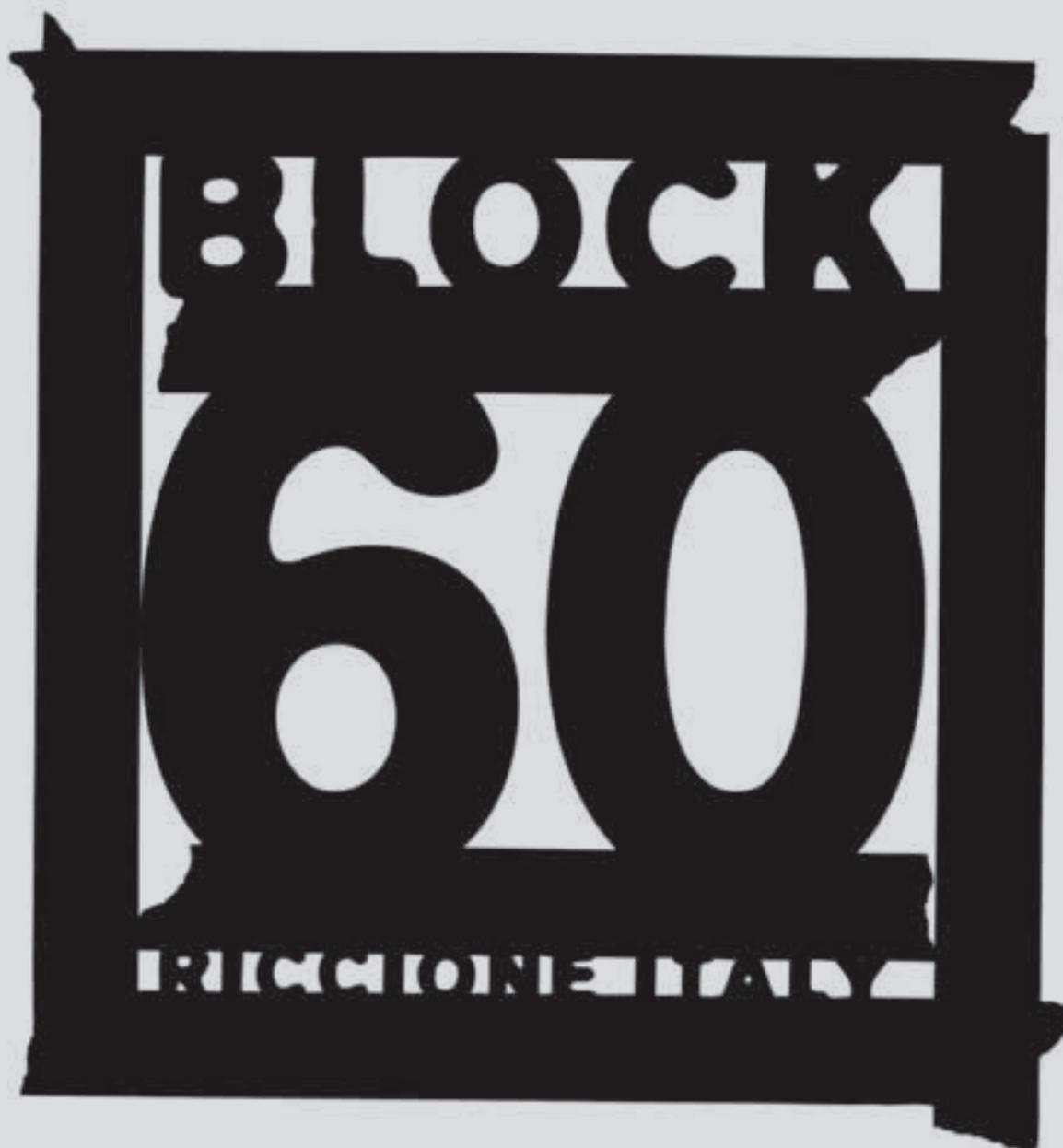
*Termino presentandovi una nuova capsule tutta Riminese...
un mio sogno che diventa realtà.*



Nata nel 2014 da quest'anno è distribuita in tutta Italia: MA-NI, una capsule di maglieria caratterizzata dall'uso di purissimi filati pregiati, impreziosita da interventi di ricamo hand made ed integrata da una serie di kefie tessute su telai antichi utilizzati a San Patrignano come progetto di recupero dell'eccellenza artigianale.

Foto Enrico De Luigi





**“Il lusso è una questione di soldi.
L'eleganza è una questione di educazione.”**

Sacha Guitry



DIESEL



OUTFIT delle FESTE

PER LUI

Non solo le donne ci tengono ad apparire in splendida forma durante le feste di Natale, anche gli uomini vogliono mostrarsi al meglio, a partire da look

Outfit di Natale per uomo

Qual è l'abbigliamento giusto da indossare a Natale? Anche gli uomini si pongono queste domande di fronte al guardaroba, non è un "problema" prettamente femminile, come molte invece pensano. Giacca, maglione, casual, elegante, gli uomini possono andare in crisi quando escono dalla loro *comfort zone*, dal look che indossano come una divisa tutti i giorni e in cui si sentono più a loro agio.

A mettere particolarmente ansia sono soprattutto le occasioni nuove, ad esempio: pranzo di Natale a casa della neo fidanzata, prima volta che incontra tutto il parentato che lo giudicherà senza ritegno, e da qui il dramma nel dramma: tagliare la barba, coprire i tatuaggi: aiuto!

L'abbigliamento adatto per feste e party natalizi in ufficio? No panic, come per le donne anche per gli uomini vale la regola che occorre sentirsi a proprio agio ed essere se stessi, anche quando sapremo che magari qualcuno storcerà il naso per quel piercing sul naso, avremo sicuramente altre carte da giocare per fare breccia nel cuore delle persone che ci interessano.

In ogni caso è possibile lavorare sul look di Natale scegliendo capi che ci facciano apparire eleganti, ma non eccessivamente costruiti, anche se il tutto si risolverà con una classica cena in famiglia, almeno in queste occasioni cerchiamo di non essere



Outfit di Natale con giacca

La giacca da sola fa già mezzo look, quindi se decidete di indossarla che sia su un paio di jeans o su un pantalone per un **completo spezzato**, sarete già a metà dell'opera. Sotto la giacca è necessaria la **camicia**, la cravatta possiamo tranquillamente lasciarla nel cassetto se l'occasione non è particolarmente formale. Di grande tendenza il **velluto**, ottimo tessuto per il **blazer**, per uscire dal solito; puntate sul rosso vino con camicia *en pendant*, farete un figurone. Per dare un tocco dandy al vostro look, mettete un piccolo foulard o fazzoletto di seta nel taschino, magari in stampa jacquard.

Look di Natale con maglione

Un classico maglione blu o uno ispirato al Natale magari divertente? Se festeggerete il Natale in casa tra amici e parenti e volete sentirvi comodo e a vostro agio, è decisamente la scelta migliore. Siete voi il padrone di casa? Potete stare in maglione mentre vi districate tra pietanze e bicchieri di vino da riempire, con la **giacca** sarebbe decisamente più faticoso, potete sempre cambiarvi prima del brindisi e dei selfie di rito, quando finalmente anche voi potrete godervi quattro chiacchiere sul divano.



Outfit da uomo per Natale, che scarpe indossare

Il dilemma **scarpe** affligge anche gli uomini, che perlomeno non devono combattere con i tacchi. Se il vostro outfit per le feste è ricercato optate per una **scarpa in pelle**, non eccessivamente classica, non dovete andare ad un matrimonio, è solo Natale. Ideali anche i **polacchini in velluto**, si abbinano perfettamente agli outfit casual. Le **sneakers** vanno bene, solo se non sono consumatissime e logore, se ne avete un paio piuttosto recente è arrivato il momento di sfoggiarle. Gli **anfibi**, invece, meglio lasciarli alle gite fuoriporta, eccessivi per le feste in casa. Altra soluzione lo stivaletto, non a punta è chiaro, ma di pelle morbida per chi non vuole rinunciare ai jeans.



Spesso gli uomini si sentono fortunati: basta loro uno smoking per risultare eleganti. Ad ogni **occasione serale elegante**, hanno scelte obbligate e sempre efficaci: **giacca e cravatta**. L'unico modo per distinguersi dalla massa è affidarsi al tessuto e agli accessori. Se pensate che questo sia vero, vi sbagliate di grosso! La moda avanza e voi, **cari uomini**, avete l'opportunità di scegliere fra mille **outfit** per ottenere un **look da favola**, specialmente se si tratta di una serata galante.

Possiamo passare alla componente per eccellenza, ovvero l'outfit da sera. La camicia risulta essere una componente che non può assolutamente venir meno. Nell'andare a scegliere la camicia, l'aspetto che dovrete tenere sotto grande risalto è il tessuto della stessa. Il mio consiglio, è quello di preferire una camicia in raso, che riuscirà a valorizzare i pettorali e i fianchi. Tenerla aperta fino al terzo bottone (non oltre), potrebbe essere un'opzione da prendere in considerazione nel momento in cui abbiate ottenuto degli ottimi risultati a livello muscolare, e abbiate l'intenzione di mostrarlo.

Assolutamente vietate sono le catenina d'oro o d'argento donatevi dai vostri parenti, da sostituire con un ben più sobrio laccetto di cuoio nero, o comunque di un colore che si abbinia alla giacca o al pantalone. Per il colore della camicia, fate affidamento al vostro gusto e scegliete quello che più vi fa sentire a vostro agio e che si intona alla gradazione della vostra pelle.

Ad esempio, se siete biondi, evitate il beige o il giallo e affidatevi a colori intensi come il rosso o il verde. Un colore sconsigliato è certamente il rosa.

Per i pantaloni, sceglietene un paio a sigaretta senza pines per mettere in risalto il lato B, importante nell'uomo come nella donna. Talvolta, può risultare attraente anche un paio di jeans abbastanza aderenti, che però non risultino essere troppo casual, per chi ovviamente ha un fisico che lo permette.

Non dimenticate la cintura, che deve rigorosamente essere di pelle liscia e a tinta unita.

Ormai, l'era delle cinture con fibbie enormi è archiviata, e si spera non torni più! Inoltre, cercate di restare sempre sul classico, specialmente nello scegliere la giacca.

Vi consigliamo, infatti, una giacca a tinta unita, di tessuto rigorosamente opaco, che magari sia dello stesso colore del pantalone o ancora, se volete farvi notare, di un colore contrastante.

Evitate di scegliere due colori dello stesso tipo, ma con tonalità diverse. Per esempio, escludete la possibilità di indossare un pantalone blu e una giacca azzurra.

Per quanto riguarda la cravatta, invece, evitate le righe o i quadri. Scegliete piuttosto una tinta unica o una fantasia non troppo sgargiante, che si noti ma non dia troppo nell'occhio.

Ad esempio, se scegliete di indossare una cravatta a fiori, sceglietene una dove i fiori hanno lo stesso colore e una forma ridotta, non una con delle margherite enormi.



LUI / LEI

di
Cristina Barnard / Ennio Zangheri

Ero a cento metri da quel ponte, rannicchiato a palla dietro l'erba che in quei mesi era alta, tremavo come un pulcino e non perchè avessi freddo ma perchè ero tremendamente agitato. Il tempo lì nascosto non passava mai ed in quei lunghi minuti continuavo a pensare - *e se mi vede? e se magari scorgendomi si ferma?* pensieri che facevano crescere la mia ansia e l'indecisione per quel gesto che ripeteva due giorni alla settimana da mesi.

Ma ecco che un rumore come di ghiaia pressata rompe il silenzio, stava arrivando ed essendo ormai padrone di tutti i sincronismi sapevo che dopo il rumore avrei visto tra le frasche quel lampo di colore del sole e dopo un batter di ciglio sarebbe comparsa lei, affrontando quella semicurva alla fine del ponte.

Quel giorno aveva un vestito bianco che sparava i raggi del sole fino a farlo sembrare rilucente e si confondeva con quei lunghi capelli biondi mossi dal vento. Il suo cappellino arancio le proteggeva gli occhi ma non tanto da non farmi scorgere la luce azzurra dello sguardo che le illuminava il viso ed illuminava il mio cuore. Pedalava veloce e decisa sulla sua Graziella nuova fiammante e mi sarebbe passata ad un metro ed io avrei potuto sfiorarla se solo ne avessi avuto il coraggio, ma anche per quel giorno me ne sarei guardato bene dal farmi notare, mi bastava vederla e sentirla vicina, anche per pochi secondi.

Ma le cose non andarono come previsto e forse per colpa di quella maglietta color carota che odiavo o per un mio movimento fra quell'erba non abbastanza alta mi scorse e tirò bruscamente i freni fino a fermarsi a meno di un passo da me. Dio mio fa che non mi veda dicevo con il viso tra le mani, ma la sua voce delicata interrompendo la mia preghiera mi informava che il premio Cocale dell'anno lo avevo vinto io, - *cosa fai lì nascosto? nascosto? no mi ero messo qui per riposarmi ed invece mi sono addormentato.*

Il suo sguardo dolcissimo mi strinse come un abbraccio e senza bisogno di parlarmi mi fece capire quanto fossi stupido - *Beh allora magari se ti addormenti anche domani, forse ci vediamo.* Avevo circa quindici anni, non ci fu mai domani perchè quello fu l'ultimo giorno che andai lì per vederla, ma per tanto tempo ancora ho pensato a quella meravigliosa creatura dai capelli color del sole che aveva catturato il mio cuore e fatto nascere dentro di me il rimpianto di non averla più cercata.

Dicono che le esperienze servono a far capire come ci si deve comportare in futuro, dicono, perchè per me non è mai stato così ed ho perpetrato all'infinito gli errori già fatti, non per sfida ma forse per l'insicurezza e la paura di essere respinto. La paura che ti blocca, la paura che urla più forte della stessa disperazione.

Ecco ad un certo punto più delle colpe ciò che pesa è il rimpianto, per tanti di non aver vissuto per altri di non aver amato e per me di non essermi spiegato, proprio come quel giorno fra l'erba a cento metri dal ponte.

“ Sottile come filo
la luce che, tagliando il buio
entra dalla finestra
segnando pallido il profilo
di corpo nudo,
i piedi uniti
fino a toccar la testa

Così nella penombra
avendoti vicina
avrei voluto dirti
l'amore che ho nel cuore,
ma forse per paura
oppur per non svegliarti,
era il mio respiro
l'unico rumore. ”

LUI



IL PRIMO AMORE

Tutti abbiamo una storia d'amore che ci è rimasta nel cuore. Lui era alto, biondo con i capelli disordinati ed una luce particolare nei suoi occhi azzurro verdi da bambino. Il suo abbraccio era forte, potente. Mi piaceva, era diverso da tutti, le sue esperienze già così forti ed estreme per quell'età ma un ragazzo perduto, maudit. Le tessere del nostro mosaico non si sono combinate, la nostra storia non ha vissuto abbastanza da raggiungere il suo potenziale ed è morta lì lasciandoci vedere solo l'alba di un sentimento. Un sottile filo che continua però a legarci. La mente dice addio 'molto dopo' tutto il resto del corpo e a volte non lo dice mai.

Non va bene per te mi ripetevano tutti. Quando sei giovane ed incosciente vivi le cose senza pensare al dopo. Ma sono le pressioni di chi ti ha cresciuto e delle inequivocabili circostanze ad aprire il bosco delle tue paure e a prendere il sopravvento facendoti fare la scelta valutata per te la migliore ed impedirti di inseguire un sogno romantico. Il finale poteva essere diverso. Meglio o peggio non è dato sapere come quello che sarebbe potuto essere e non è stato.

Non ho ascoltato l'istinto e sono scappata dalla palafitta sul vuoto che rendeva difficile se non impossibile costruire qualcosa.



LEI

Gli ho chiesto di dimenticarmi e lui ha accettato perché l'ultima cosa che voleva era farmi del male.

Non ho rimorsi ma un rimpianto sì. Di essere stata paurosa, di aver ceduto alle convenzioni perbeniste. E il peso che mi porto in borsa tra la trousse dei trucchi e le sigarette è un granello di sabbia che nel tempo è diventato un piccolo mattone. Il pensiero ciclico di un rimpianto retrospettivo dell'amore perduto. Se ci penso mi vedo impantanata nel ricordo e avverto una fitta a cui dò colore ed immagine.

La macchina del tempo riporta indietro solo nei film di fantascienza. Eravamo acerbi seppure veri e corrispondenti alle nostre identità. Eppure troppa distanza tra noi non in km ma in aspettative e prospettive.

Come fai a 17 anni a capire se quella è davvero la tua storia? Dice Chiara Gamberale in un suo libro "Quello che mi manca di lui sono io quando stavo con lui".

Le donne dovrebbero essere più predisposte a rimuginare sugli amori persi ma la parte femminile del mio amico che scrive qui a fianco mi dice che non c'è distinzione.

Un'emozione è un'emozione da femmine e da maschi. E quello che andremo ad essere nel futuro ne può essere condizionato con variabili infinite.

Ruminazione la definiscono gli esperti. Allora io ruminò, sapeste quanto ruminò. Un lamento silenzioso, la vocina che sussurra "Era vero amore?". La mia anima romantica risponderebbe sì e se riguardo il passato lontano quando la vita era spianata davanti e non rotolata indietro, realizzo che l'ho lasciato andare per la sua strada. Una ferita che non ho sanato e che non sanerò.

Amaro in bocca. Aprire la scatola dei ricordi è un'operazione rischiosa ma terapeutica per capire chi sei oggi. Un indizio ce l'ho. Sono una viaggiatrice con bagaglio che carica il passato di bellezza nostalgica. I naviganti hanno preso il mare. Ognuno il suo. Nel mio, in ogni uomo che ho poi incontrato, ho cercato lui, l'amore carnico, senza mai trovarlo tutto intero. Lì è calato il sipario e ho attraversato spazi e tempi di altra sostanza belli e brutti. Ma il mio fantasma d'amore me lo porto dentro. Tra cantonate e qualche soddisfazione lui è lì nell'angolo, che osserva, impotente, la mia crescita personale, quello che sono diventata senza di lui.

Chi è prigioniero di un'idea ha un comportamento statico, chi è prigioniero della passione mancata continua a vivere senza paura ma con un lieve rammarico.

E adesso arriva pure Natale col suo carico di malinconie e nostalgie. Vacillo nella sensazione che il passato non è una coperta calda nella quale avvolgermi.

Quasi quasi, passate le feste, il mio ricordo lo porto giù in cantina con l'albero finto, le palle colorate e le luci scintillanti. E quel che è stato è stato

SLIDING DOORS, NIENT'ALTRO.



LE PERLE DI DANIELA EFFE



Daniela Farina, riminese, con una laurea in giurisprudenza lavora in una società di servizi occupandosi di gare e appalti. Circa due anni fa, complice l'acquisizione dello status di single, scopre di avere delle cose da dire e allora lo fa su una pagina che porta il suo nome, anzi solo Daniela Effe in cui ci racconta il suo quotidiano, gli scambi con la figlia Piccola Love di undici anni e ci regala racconti al limite della veridicità, complice una strana famiglia ma soprattutto una strana visione della vita. Ci racconta di un gatto che finge di rapportarsi al veganesimo e di tutto quello che capita a volte di paradossale. Racconta fatti intimi che finiscono per essere irrimediabilmente comuni a tanti: l'amore e i rapporti umani, con un'analisi tutta sua ma tanto "nostra". Lo fa con quell'ironia che è legata ad una caratteristica, quella della riminesità, che è imprescindibile e che ti entra nella pelle solo quando si nasce qui, nella ridente (*).

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

IL TERRORE

Quando si è genitori separati si vive nel terrore. Il terrore di fare qualcosa di sbagliato che possa arrecare ulteriori sofferenze ai figli. Ti prodighi sempre affinché la massima tranquillità possa arrivare loro e pensi pure di esserci riusciti benché si cammini su equilibri sottilissimi che si cerca di mantenere.

Oggi entro in camera di mia figlia per appoggiare sul letto una pila di vestiti stirati. Mentre vado verso la porta vedo che tra ieri e oggi ha attaccato delle foto e biglietti sulla porta con lo scotch. Carino, penso, lo facevo anche io coi posters di Madonna e Luis Miguel. Mi cade l'attenzione su un piccolo post-it. È un appunto, una cosa tipo "questo è per te" seguito da un nomignolo "e questo è per la Giorgia". Siete i miei due amori" recita.

Resto sbigottita. Una secchiata di acqua gelida mi cade addosso.

- Dove l'hai trovato?

- Scusa mamma, l'ho trovato in un cassetto della scrivania mentre cercavo un evidenziatore.

Ti dispiace?

Mi manca l'aria.

- No amore, ma è un bigliettino così, si parlava della cena...

- Sì, ma tu chiami il babbo "amore"...

- In realtà quel bigliettino l'ha scritto il babbo. È scritto in stampatello ma è la sua calligrafia, non la riconosci? Quello è un nomignolo con cui mi chiamava...

- Ah...- è amareggiata perché pensava fosse mio - quando vi amavate ancora... Posso tenerlo lo stesso?

- Certo amore. Certo che puoi.

Questo è uno di quei giorni in cui un genitore separato vorrebbe scomparire e solo chiedere perdono per quello che siamo.

Lo terrà sulla porta il suo bigliettino con la parola "amore", a ricordarci che niente sarà mai abbastanza.



A NATALE - IL POST PRANZO

La cosa che mi piace di più del Natale non è la famiglia che si riunisce, scarta pacchi, condivide lautissimi pasti. È bello sì, ma diciamocelo, siamo tenuti a farlo per le nostre famiglie ed è giusto si faccia.

Quello che mi piace di più, è il dopo. Quando tutti hanno assolto i loro doveri famigliari, mollano pranzi e cene e suonano al tuo campanello. Arrivano a frotte e c'è quell'atmosfera che c'è solo a Natale.

È quel momento lì, quando tutti sono strapieni di ogni ben di Dio, i bambini corrono e giocano, il camino è acceso e ci si mette attorno al tavolo, a smangiucchiare frutta secca mista a fette di salame, vino e qualsiasi altra cosa rimasta fino a che si può.

È quel momento lì, che sei coi tuoi cari.

ARRAMPICATRICE SOCIALE

"Perché lei la vediamo sempre in scooter anche in inverno? Non ha la patente?"

"Sì, ce l'ha. È solo che lei e suo marito hanno una macchina sola. Guarda che non è la normalità avere due macchine e due scooter, bisogna lavorare sodo per permetterseli"...

"Ah, io voglio lavorare. Io voglio la mia macchina e il mio scooter...l'avrò di certo!"

"Come fai a saperlo?"

"Avrò un marito coi soldi".

"E chi ti dice che l'avrai?"

"Il babbo!"

[...]

Perfetto.

Coabito con un'arrampicatrice sociale.

#dream



LA VALIGIA DELLE VACANZE

Ho un problema: odio fare le valigie. Mi stresso giorni e giorni prima, penso a cosa portare e la faccio l'ultimo giorno. Lo odio. Porto quello che non mi serve e mai quello che occorre, sempre, immancabilmente. Quest'inverno ho comprato gli scarponi da montagna e li ho lasciati nella scarpiera... Un Idiota. Per fortuna avevo le Timberland. Ho camminato con quelle tra la neve, praticissimo. Con le punte fradicie [genio]. Insomma, le valigie... Ho sempre paura di avere freddo. Ci saranno quaranta gradi e ho paura di avere freddo, ergo parto con tre canottiere e ci devo fare una settimana...però ho le felpe eh??

Mah, sarà.

Poi incontri quelli che partono con te e ti aumentano la dotazione. "Hai la maschera e il boccalio" che?? scherzi vero? "Ah io ho anche un materassino sgonfio nella valigia..." ecco, ora mi suicido. Apro la valigia e non ho il delfino Piccola Love si butta da uno scoglio...

E poi Rayan Air, io non lo so perché devo sempre combattere con loro. Li odio da quando ho beccato un overbooking. Ho dovuto dire al mio capo che non potevo tornare e lui ha pensato che volessi prendermi un altro giorno...

E se la valigia è grossa? Se non entra in quei maledetti scassi? Se pesa di più? No, io non ce la fo.

Adesso metto un gatto morto in valigia solo per vedere le loro facce quando mi chiedono di aprire! Poi mi prende l'unità antiterrorismo.

Vado a fare la valigia...

Il Natale sono piedi che corrono. Arrivano lì sotto l'albero che neanche il tempo di infilare le ciabatte. Sono grida di stupore e rumore di carta stracciata. Sono grida di piacere e di balletti improvvisati mentre stringe i suoi regali.

È la colazione con i piatti e i bicchieri, le torte e il caffè. Sono telefoni pieni di auguri, video di Babbo Natale in azione e canzoni natalizie.

Sono le macchine caricate per il pranzo, è l'odore del brodo caldo e la casa a temperature altissime. Tavolate lunghe e 'stringiti un po' che ci stiamo tutti'. Sono maglioni rossi a collo alto, gli abbracci dei nonni e l'ennesima corsa sotto l'albero. Sono bicchieri che tintinnano.

Il Natale è rumore, colore e calore.

Buon Natale



LA LASTRA

Oggi pomeriggio ho una visita medica ed ero qui intenta ad ordinare la mia cartellina affinché il medico che mi farà gli accertamenti odierni abbia in mano anche quelli precedenti, così da avere una panoramica completa del 'pre' e 'post'.

Mi salta fuori una lastra e mi viene in mente che quest'inverno, quella suonata della mia amica pazza mi consigliò (visto che ero rimasta fuori di casa) di rimediare una lastra "perché tanto tutti i portoni del mondo si aprono in un nano secondo"... - sì, i suoi- e ho dovuto chiamare il fabbro che accorresse e quando è arrivato io ero lì con la mia lastra in mano che simulavo uno scorrimento che non comportava nessuno sblocco della porta e mi guardava con fare compassionevole, smanettava tre secondi e faceva "Si dai, ok, fa 30 euro"...

Per dirvi che quando oggi mi strizzeranno i seni come se fossero due albicocche stramature sotto il carrarmato di una Timberland, io dovrò dargli quella lastra lì, della mia tetta destra piena di righe da strisciamento...

Speriamo che non mi chiedano niente...

#facciamoprevenzionecheèmeglio



I REGALI DEI PICCOLI

Stamattina sono in giro a fare micro shopping con Piccola Love. Mi ha chiesto infatti di poter comprare qualche regalino per qualche sua amichetta e poi ha aggiunto che voleva prendere due euro per sé, dal suo maialino. Entriamo in uno di quei negozi a 'Tutto a un euro' e organizza tutta la sua spesa di matutine, pennette e gomme, poi si sposta di corsia. La sento dire: "questo cos'è e quanto costa?" L'addetta allo scaffale: è un porta stuzzicadenti e costa un euro. Nel ripassare davanti allo scaffale lo vedo, mi soffermo volutamente e affermo: Ma che carino! La vedo che sogghigna e attende che io passi oltre per prendere il micro oggetto. Poi mi chiede: Non volevi le coccarde? E al mio ok si offre di prenderle lei. Così va alla cassa coi due pezzi di cui uno nascosto ai miei occhi. Io a quel punto: "Ti aspetto fuori".

Giuro, che se sotto il mio albero ci fosse una Luis Vuitton io farò più festa per il mio porta stuzzicadenti.

My Love.



CARLOTTA MEDAS

UNA QUOKKA IN CUCINA



Merry Passatelli:

Passatelli alla zucca in brodo di cappone, al profumo di arancia e spezie

I passatelli, sono un emblema della tradizione culinaria romagnola. Un piatto semplice ma con un equilibrio preciso, composto da pochi ingredienti ben armonizzati e distinguibili. Nascono nelle case contadine dall'esigenza di utilizzare avanzi e ingredienti poveri disponibili (come il pane raffermo, il formaggio indurito, le uova e gli aromi) ma, nonostante l'umile estrazione, rappresentano da sempre la minestra delle feste.

Si chiamano passatelli perché l'impasto deve passare attraverso i buchi di un apposito arnese: il ferro per passatelli. Ti assicuro, però, che l'utilizzo de *e fèresige* la pratica e l'abilità di un'*azdora* esperta. Per lo stesso scopo, procurati più semplicemente uno schiaccia-patate con il disco a fori grandi che necessita, sì, di braccia ben tonite ma anche di nessuna tecnica. Nel tempo, i passatelli hanno stuzzicato la fantasia di numerosi chef, qualcuna anche un po' troppo fervida. Io non sono esattamente un'*azdora* e tanto meno una cuoca professionista ma in fatto di pasadén mi sento nella posizione di dire anche io la mia. Così, li ho conciati per le feste: Passatelli alla zucca in brodo di cappone, al profumo di arancia e spezie.

Gli aromi sono quelli che avvolgono gli ambienti in questi giorni, e che restituiscono la calda atmosfera del Natale e dei preparativi: cannella, zenzero e noce moscata. La dolce zucca è un'altra presenza confermata nella lista dei menù natalizi, mentre l'arancia, deliziosamente profumata, la mette in perfetta congiunzione con il resto degli ingredienti. Infine, il brodo è chiarificato, "vestito" elegante come si usa per le occasioni importanti.

...Merry passatelli a tutti!!!

Per il brodo

1 cappone pulito di circa 2 kg
1 mazzetto di prezzemolo
Una grande costa di sedano
Una grande carote
sale grosso q.b.
due albumi d'uovo per la chiarificazione

Per i passatelli

4 uova freschissime
100 gr di zucca decorticata e ridotta a pezzi
200 gr di pane bianco comune non condito, ben secco e grattugiato finemente
100 gr di Parmigiano Reggiano*
La scorza grattugiata di mezza arancia non trattata
1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
1/2 cucchiaino scarso di cannella in polvere



*Il Formaggio di fossa è un pecorino di latte di pecora pastorizzato ed in minor misura di latte di capra o eventualmente vaccino. Tipico di alcune zone di Emilia Romagna, Marche e Umbria, stagiona chiuso per tre mesi in fosse di tufo. Ha una pasta grassa, compatta e friabile e un sapore singolare che passa dal dolce al piccante

con un aroma particolare che ricorda l'humus del sottobosco. Ha una produzione stagionale ma è reperibile mediamente tutto l'anno e ormai quasi ovunque.

Dell'usanza di "infossare" il formaggio se ne trova già traccia negli archivi Malatestiani in documenti del XIV secolo. Si può presupporre che all'origine i contadini nascondessero il formaggio e le provviste nelle fosse per evitare che venissero rubate da predoni di passaggio.

Poi, al recupero scoprirono che il formaggio aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche e che il tufo dava alla stagionatura un ottimo sapore.

Per il brodo

Lava e monda le verdure e lega il mazzetto di prezzemolo con uno spago (sarà più semplice da eliminare). Mettile in una capace pentola insieme al cappone e copri con abbondante acqua fredda (2-3 litri circa).

Porta a bollore. Appena raggiunto, aggiungi un piccolo pugno di sale calcolato per difetto e abbassa la fiamma al minimo. Lascia cuocere per circa 3 ore a tegame semicoperto e non mescolare mai. Oppure, evviva la pentola a pressione...e dimezzi i tempi.

Terminata la cottura, elimina gli odori e la carne.

Filtra il brodo attraverso una garza posta in un colino a maglia fine, o una mussola bianca bagnata. Mettilo all'esterno per una notte o diverse ore. Le basse temperature invernali rendono solido il grasso e, in questo modo, è facile da eliminare.

Eliminato il grasso con l'aiuto di un mestolo forato, devi togliere anche tutte le impurità residue, se vuoi ottenere un brodo adeguato all'occasione, limpido ed elegante.

Devi quindi chiarificarlo: sbatti bene in una ciotola 2 albumi d'uovo e incorporali al brodo mescolando con la frusta. Porta a bollore continuando a mescolare fino a quando inizierà a comparire una leggera schiuma. Raggiunto il punto di ebollizione, abbassa la fiamma e lascia "borbottare" a tegame scoperto per circa una mezzora, senza più toccare.

Quando si sarà formato uno strato di albume cotto insieme a tutte le impurità, eliminalo e filtra il brodo ancora una volta.

Per i passatelli

Cuoci la zucca a vapore fino a quando risulterà morbida (20 minuti circa). Trasferiscila in una terrina e lasciarla intiepidire e asciugare. Quindi passala con lo schiaccia-patate in una capiente ciotola. Aggiungi le uova, il formaggio, la noce moscata, la scorza di arancia, lo zenzero e la cannella e amalgama bene gli ingredienti con l'aiuto di una forchetta. Incorpora anche il pane grattugiato e impasta energicamente fino ad ottenere un panetto sodo e ruvido che non si attacca alle mani. Risultasse troppo morbido, per la presenza della zucca, puoi aggiungere ancora un po' di pangrattato.

Il manuale di cucina di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* del 1891, prevedeva il midollo di bue perché l'impasto legasse meglio. Un'usanza ormai quasi del tutto persa e, anche ai tempi, diffusa più che altro fra le famiglie più agiate che potevano permetterselo. Ad ogni modo, per chi pensa di barare aggiungendo farina, tolleranza zero (anche "00")! Altera sensibilmente il sapore e la grana dei passatelli senza aggiungerne di senso.

Avvolgi l'impasto in con della pellicola alimentare e lascialo riposare indurire un po' a temperatura ambiente circa un'ora, così diventa più duro e in cottura i passatelli manterranno la loro forma tipica e la loro consistenza rugosa senza disfarsi.

Passato questo tempo di riposo, passalo direttamente nel brodo che avrai portato nel frattempo a bollore dolce.

La lunghezza è uno dei segni distintivi della vera *azzadora* e la richiesta categorica degli estimatori più competenti: i passatelli devono essere lunghi! Quindi, passa attraverso lo schiacciapate (a FO-RI GRAN-DI!) una bella palla di impasto alla volta, tagliando i passatelli con il dorso di un coltello, o scuotendo lo schiacciapate, ad una lunghezza di circa 5-7 cm. Ti consiglio di assaggiare subito i primi che hai passato perché sei ancora in tempo per correggere.

Cuoci pochi minuti: come gli gnocchi sono cotti quando affiorano a galla.

Non mescolare mai perché i passatelli potrebbero rompersi...e via che il passatello va "in pappa" e ogni aspirazione diventa velleità senza speranza. Se necessario, scuoti delicatamente la pentola!

Cuoci pochi minuti: come gli gnocchi sono cotti quando affiorano a galla.

Servili in fondine e, mi raccomando, che siano del servizio "buono"!

Ricetta n° 20 da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi

«Eccovi due ricette che, ad eccezione della quantità, poco differiscono l'una dall'altra. Prima: Pangrattato, grammi 100. Midollo di bue, grammi 20. Parmigiano grattato, grammi 40. Uova, n. 2. Odore di noce moscata o di scorza di limone, oppure dell'una e dell'altra insieme. Questa dose può bastare per quattro persone. Seconda: Pangrattato, grammi 170. Midollo di bue, grammi 30. Parmigiano grattato, grammi 70. Uova n. 3 e un rosso. Odore come sopra. Può bastare per sette od otto persone. Il midollo serve per renderli più teneri, e non è necessario scioglierlo al fuoco; basta stacciarlo e disfarlo colla lama di un coltello. Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre. Si chiamano passatelli perché prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano. Si possono passare anche dalla siringa.»



ci vediamo a Rimini per un **APERICENTRO** (2° puntata)

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

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

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

Nel tempio gastronomico della città, da qualche anno fulcro privilegiato della movida e della “magnuga”, non era facile inventarsi una formula nuova. A 2 anni dall’apertura, Nicola e Simone e sembrano proprio esserci riusciti e i risultati premiano. Questo luogo che affaccia sul Ponte di Tiberio e confina a destra con la Trattoria La Marianna e a sinistra con Nud e Crud (colonne d’ercole della gastronomia borghigiana) nasce come cocktail bar con una bottigliera importante ed una proposta che comprende i classici drink di scuola fino a quelli più innovativi e a la page. Oggi il **Peackok** possiamo (non) definirlo “Cocktail Bottega”.

Accanto al beverage, particolarmente curato da Simone Pironi, un concetto diverso di food, fast ma qualitativamente buono: pizza, hamburger e crostini in accompagnamento al bere ma anche per un pranzo o una cena veloce, tutto supervisionato da Nicola Meluzzi che mi



racconta “la rava e la fava” sulla maturazione dell’impasto semintegrale della pizza che dura 16-18 ore. Vini locali, andando verso l’inverno dei Sangiovese ma anche altri italiani “che ci piacciono”. Frequentazione varia, dai 25 anni in su. Durante la settimana, le partite o lo sport in generale su schermo. Particolarità: il peager ovvero il “macchinetto” elettronico che ti avvisa quando è pronto.

Quando l’aperitivo chiama il **Caffè Il Borgo** risponde. Questo affollato street bar nel borgo di San Giuliano che ha appena rinnovato il look è un locale con tante sfaccettature dove è piacevole farci un giro quando ci si vuole scollegare dalla giornata di lavoro o incontrare gli



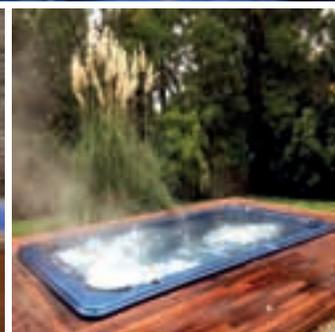
amici, dalla colazione all’ happy hour al dopo cinema, Tiberio che si trova a fianco e che propone spettacolo in ogni forma d’arte . Per ogni languorino che possiate provare, la lavagna incornicia proposte seasonal multietniche dalla stirata romana ai burritos e tapas. DJ set e serate a tema fino all’ immane aperitivo Woman Power alla domenica. Una garanzia tutta da zeinta de Borg.

Il **Foyer**, lo spazio che vi accoglie dietro alla tenda rossa di velluto nell’atmosfera della Vecchia Pescheria, ha aperto i battenti l’anno scorso dall’idea di 4 imprenditori under 30 dinamici e ben attrezzati in esperienze globe-trotter che hanno unito due locali per farci Il Teatro del Gusto, un posto che partecipa alla grande alla rinascita del centro storico, molto più di un pub-caffetteria con accoglienza ca va sans dire tutta riminese. La carta cocktail per un aperitivo sincero è ispirata alle opere liriche, il servizio è full time da era digitale e atmosfere soffuse. Da provare per fare due chiacchiere, rilassarsi e mangiare cose buone mai banali.





Scopri la nostra gamma completa di MiniPiscine idromassaggio



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



CARLO LE ROSE

diventare chef passando per la gavetta

“IL GLUTEN FREE LA CUCINA DEL FUTURO”

Si sta facendo da solo. Piatto dopo piatto, pietanza dopo pietanza, ricetta dopo ricetta. Ora Carlo Le Rose, o meglio lo chef Le Rose, è uno dei più apprezzati cuochi gluten free. Per chi non fosse troppo addentro alla materia gluten free significa senza glutine e questa è una cucina che si sta affermando e allargando a vista d'occhio. Non che il nostro amico non sappia preparare altro, ci mancherebbe. Anni ed anni di gavetta lo hanno reso capace di esibirsi ai fornelli in tutto l'assortimento gastronomico possibile ed immaginabile.

Originario della Calabria, 31 anni, sposato da poco, lo chef Le Rose vive a Rimini da 7 anni. Arrivato dopo 3 anni in Toscana ed uno in Scozia dove ha perfezionato la sua arte fra piatti e ricette.

E oggi?

“Attualmente lavoro come chef e consulente per il marchio Na Pizz che ha le sue attività in tre sedi diverse: a Rimini in via Flaminia, a Riccione in viale Ceccarini e a Cesena in via Natale dell'Amore”.

Come sviluppa la sua attività?

“Preparo i menu, che vanno rinnovati ogni 4 mesi, curo la ricerca della materia prima. Si va dalla cucina tradizionale in versione gourmet alla cucina e alla pizza senza glutine ma questa seconda opzione solo a Riccione e a Cesena”.

Possiamo dire che lei sia un emergente oppure è troppo riduttivo?

“Il 28 gennaio al Grand Hotel di Rimini sarò al Premio Nazionale della Ristorazione nella categoria giovani chef cucina senza glutine, il tutto sotto la regia del critico gastronomico Pierantonio Bonvicini. Mai come in questo lavoro il perfezionamento e la conoscenza costituiscono continuamente nuove frontiere da superare”.

Com'è nata questa passione?

“Studiavo Economia del Turismo e lavoravo come cameriere di sala. Un giorno il mio datore di lavoro mi chiese se sarei stato in grado di proporre alla clientela una cucina senza glutine. Avevo 24 anni, alla prima esperienza ma lui mi convinse e mi misi subito all'opera. All'inizio



con diletto, guardavo mia nonna e ci davvo dentro fino a che al termine della stagione estiva andai via da quell'albergo e mi scattò la molla dell'ambizione. Mi iscrissi all'Accademia Italiana degli Chef ad Empoli, completai gli studi con il massimo dei voti diventando così executive chef. Poi feci un paio di mesi di lavoro qua e là fino a quando non mi sono legato all'azienda Na Pizz con la quale lavoro ormai da 5 anni”.

Secondo lei il Gluten Free è la cucina del futuro?

“Per me sì, senz'altro. E' una cucina che sa distinguersi e lo dico anche grazie alla mia esperienza con i Gluten Free Expo di cui sono uno dei quattro cuochi e lavoro con loro da 5 anni”.

Ci tolga una curiosità: a casa cosa mangia?

“Di solito pane e acciughe, che adoro. Ma quando mi va lo spaghetti al pomodoro me lo preparo e lo stesso vale per lo spaghetti di mais. Diciamo che a casa faccio le

prove di quello che poi cucinerò per gli altri”.

Lei è a capo di chi?

“Sotto di me ci sono sette collaboratori, uomini e donne, ma io sono sempre il primo ad entrare in servizio e l'ultimo ad uscire. Se non dai l'esempio... per questo le dicevo prima che è una questione di mentalità oltretutto di passione”.

Mi dica cinque parole chiave della sua professione...

“Fantasia, estro, divertimento, passione e amore. Cinque elementi di valore assoluto”.

Cosa ne pensa di tutta questa popolarità dei grandi chef in tv?

“E' una moda, questa escalation ritengo sia solo una cosa provvisoria. Un anno fa ragionavo in modo diverso rispetto ad oggi. E' cresciuta l'umiltà: prima servono le basi tecniche

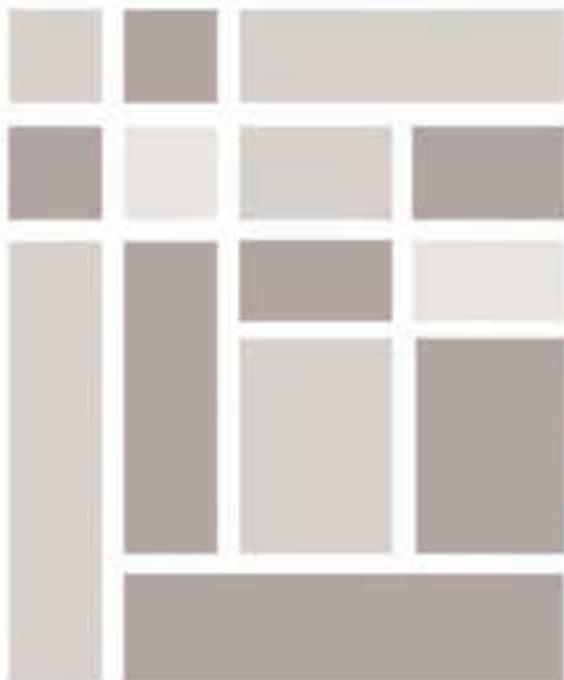
poi fai vedere il lavoro che sai fare. Lavorare in cucina le assicuro che non è quello che si osserva in televisione”. Carlo Le Rose ha lo sguardo astuto ed il sorriso sempre ben stampato in volto. Uno che sa il fatto suo anche se così giovane. E riesce sempre a distinguersi seppur senza cappello senza grembiule dello chef addosso. Il futuro lo attende. In bocca al... forno, al cuoco si potrà pur dire no?



Pacchero in olio, cottura salsa al basilico, melanzana e formaggio di capra



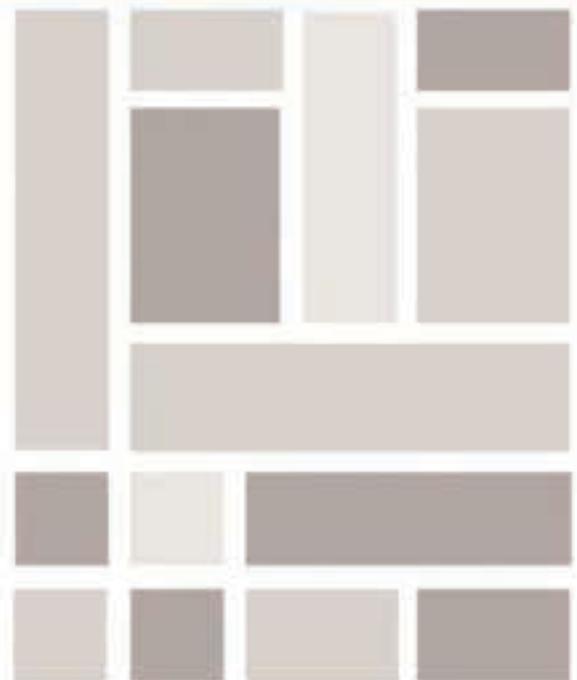
Speck di anatra con salsa all'aglio, erbe spontanee e crumble di pane



take&stay

apriamo • mangiamo • brindiamo

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



Piazzale Kennedy, 2 Rimini (RN)
www.dallalella.it



VIAGGI NELL'ECCELLENZA

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

Questa volta torneremo verso casa, verso la terra del Sangiovese e quindi il nostro focus si concentrerà nella zona

compresa tra Rimini ed i territori adiacenti. L'offerta è molto ampia e non sarà sufficiente un solo numero per menzionare le, a nostro avviso, migliori aziende vinicole.

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

PODERE DELL'ANGELO

Indirizzo: Via Rodella, 40 – 47923 – Vergiano di Rimini

Telefono: 0541-727332 Cell: 339-7542711 / 333-8428935

Fax: 0541-727332

E-mail: vinidellangelo@libero.it

Web: www.vinidellangelo.it

Podere dell'Angelo sorge a **Vergiano** sulle prime colline di **Rimini**. In una posizione fortunata tra le tortuose curve delle mitiche "Coste di Sgrigna" e l'epilogo dell'affascinante Valmarecchia. Su questi dolci colli, dal **1923** la famiglia Bianchi è dedita alla coltivazione della terra e, in particolare, della vite. Tra le due guerre, in un casolare tuttora in essere, comincia una storia fatta di fatica e di passione, la storia del **Podere**. Così è iniziata una ricerca di terreni vocati e l'impianto di sempre più **vigneti**, ormai datati. Per produrre un succo che ogni volta regala vera gioia.

Ad oggi sono tre le generazioni schierate in campo. Apportano, quindi, grande esperienza e forza di volontà, competenza e caparbia, ma anche curiosità ed ingegno. Per comprendere fino in fondo un calice di vino, a volte, è necessario guardare dietro il bicchiere, allora forse si può notare questo grande slancio, un grosso sforzo, una voglia celata di imprimere proprio dietro a quella nota di violetta, un vero **inno alla vita**.



TERRE DI FIUME

Azienda Vitivinicola Biologica Certificata

Friano Coriano RN – ITALIA

Tel. 347.3642996 - www.terredifiume.com

E-mail terredifiume@gmail.com

L'Azienda Terre di Fiume è espressione della storia, della sensibilità della nostra famiglia e del profondo legame alla terra, alle radici ed al nostro territorio.

Nostro padre Romeo (Fafnir) possedeva, nel comune di Coriano, un piccolo vigneto lungo il torrente Marano. Ha amato e coltivato questa terra fino all'età di novant'anni. La chiamava "la mia terra nel fiume"; era il suo rifugio.

Nel 2000 è stato acquistato un vecchio vigneto sul vicino colle di Friano, situato sui dolci rilievi a mezzogiorno di Rimini e in prossimità dell'Antica Repubblica di San Marino. Terre di Fiume, sin dall'origine, ha sempre ricercato un forte legame con il proprio territorio e ha profondamente creduto nella possibilità di rendere i prodotti biologici una alternativa possibile e concreta.

La coltivazione del vigneto con metodo biologico, infatti, è stata per noi una scelta rigorosa, sottoposta a controllo fin dal 2000 e nel 2003 ha ottenuto la certificazione dal CCPB.



AZIENDA AGRICOLA FIAMMETTA

VIA PROVINCIALE, 909 47854 CROCE DI MONTE-COLOMBO (RN) - ITALY

Tel: 0541-28983 - Cell: 347-0105364 - 339-1210019

info@agriturismofiammetta.it - www.agriturismofiammetta.it

L' amore per il vino dell' Azienda Agricola Fiammetta parte da lontano, da Affori (Mi), nella cantina della Trattoria "S. Stefano", dove Carlo, fin da piccolo, aiutava il nonno Pin (Giuseppe) a riempire i fiaschi che venivano serviti agli ospiti. "Terra, Uva amore... oggi non bevi solo vino" è la nostra vera e propria filosofia di vita.

Da oltre vent'anni stiamo percorrendo la strada dell' Agricoltura Biologica, un percorso impegnativo che non prevede l'uso di concimi, antiparassitari, diserbanti chimici, ma solo lavorazione meccanica del terreno, concimi naturali e uso moderato di conservanti nella produzione del vino.

Per degustazioni, visite guidate all' azienda e alla cantina: Francesco al +39 347-0105364.



TENUTA SANTINI

Via Campo, 33 - 47853 Passano di Coriano (Rn)

Tel. +39 0541 656527 - Cell. 338 1149085

E-mail: info@tenutasantini.com

Agli inizi dei mitici anni '60 due fratelli, Giuseppe e Primo Santini, danno vita a questa azienda, di circa 28 ettari, per recuperare e dare nuovo vigore all'antica e tradizionale coltura della vite. Mentre le campagne corianesi si spopolano e i contadini locali diventano albergatori e bagnini, l'amore per la terra rimane nel cuore e nell'anima dei due pionieri che rivalutano l'autoctono Sangiovese; forti anche della competenza di un giovanissimo agronomo faentino, il dott. Remigio Bordini. I risultati sono eccellenti e le migliori cantine private e sociali traggono dall'uva dell'azienda linfa vitale e ottengono importanti riconoscimenti. Per noi c'è l'ambizione di valorizzare quello che altri hanno iniziato; la voglia di migliorare la loro intuizione credendo in un territorio unico; il tentativo di coniugare il nuovo con la forza delle nostre radici.



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA VALLE DELLE LEPRI

via Cà Righetti, 17 - 47853 Coriano (RN)

tel. & fax +39.0541.656464

info@valledellelepri.it - www.valledellelepri.it

L'azienda agricola biologica Valle delle Lepri si estende su un podere di 11 ettari, di cui 10 a vigneto ed uno di uliveto. La famiglia Cecchini gestisce personalmente e con passione tutta la filiera, orientandosi sempre di più verso una viticoltura e una vinificazione naturale.

Ad un'attenta vendemmia manuale delle uve segue la vinificazione effettuata con moderne tecnologie enologiche, con l'intento di rispettare e preservare al massimo l'alta qualità dell'uva e riducendo ai minimi termini interventi fisici o chimici sui vini.

Dal 1992 Valle delle Lepri gode della Certificazione Biologica a conferma degli sforzi della famiglia Cecchini di perseverare in un progetto di rispetto dell'ambiente e della salute dei nostri clienti.

L'azienda è lieta di accogliervi per la degustazione e l'acquisto dei vini e dei prodotti dell'azienda in un'ampia e confortevole sala di recente realizzazione.





“The dream” calendario Pirelli 2019

È dedicato al sogno il calendario Pirelli 2019 scattato dal maestro Albert Watson e presentato il 5 dicembre a Milano. Quattro donne iconiche - Gigi Hadid, Laetitia Casta, Misty Copeland e Julia Garner - come le foto realizzate dal fotografo scozzese scelto per la 46 edizione.

«Non volevo solo belle foto, volevo foto iconiche», ha spiegato durante il lancio Watson. Per questo ha scelto diverse ambientazioni per le sue 4 protagoniste, catturate in diverse location tra Miami e New York: quaranta scatti a colori e in bianco e nero in formato 16.9, omaggio alla passione di Watson per il cinema.

Le protagoniste hanno raccontato come l'identificazione abbia giocato un ruolo fondamentale. Gigi nel calendario vive a Manhattan ed è una ricca signora annoiata che lotta contro la solitudine, Misty è una ballerina che cerca con tenacia il successo, Laetitia è



una pittrice che abita in un monocale-studio con il suo compagno, Julia è una giovane fotografa: in ogni personaggio c'è un po' della vita reale delle protagoniste.

«Mi sono molto identificata nel mio personaggio», ha detto la Copeland durante la presentazione. «Anche io ho lottato per realizzare il mio sogno: sono nata in una famiglia di 6 figli e cresciuta

senza padre». Nelle foto ci sono anche tre uomini, compagni o amici del cuore delle donne narrate nel calendario: Alexander Wang, Calvin Royal III e Sergei Polunin.

Grande entusiasmo e anche un po' di ironia da parte di Marco Tronchetti Provera, amministratore delegato del gruppo Pirelli: «Abbiamo avuto ancora una volta il privilegio di lavorare con un grande artista - ha detto - : non escludo però che uno dei prossimi calendari potrei scattarlo io».





Una sfida condotta facendo ricorso a tecniche modernissime, all'uso di Photoshop ("moderato e solo per eliminare alcuni difetti minori" avverte il fotografo), ma anche a luci al tungsteno degli Anni 30 che danno un aspetto particolarmente retrò alle immagini con Julia Garner, emergente attrice newyorchese. Quattro storie di donne, quindi.

In una la modella Gigi Hadid è una donna ricca appena separata dal marito che vive in solitudine e che trova nello stilista Alexander Wang, l'amico e confidente che la aiuterà a trovare uno scopo, a pensare al proprio futuro. In un'altra, Letitia Casta è un'artista fotografata nel suo studio con il compagno, il ballerino ucraino Sergei Polunin: entrambi sognano il successo. Così come Misty Copeland, prima ballerina nera a diventare l'etoile dell'American Ballet.

Al suo fianco il collega Calvin Royal III. Anche loro aspirano ad affermarsi nel mondo della danza. "Per me, nata in una famiglia afroamericana con cinque fratelli e senza padre, è stato come interpretare me stessa".

Infine Julia Garner che interpreta una giovane fotografa appassionata di botanica, anch'essa con un sogno nel cassetto. Non a caso The Cal 2019 ha un titolo, "Dreaming", ma più che una serie di fotografie, è una sorta di raccolta di fermi immagine cinematografici. "Volevo fare qualcosa di diverso da quanto avevo già fatto e da quanto il Calendario era stato finora - dice Watson - Qualcosa di più che ritrarre semplicemente delle persone.

Volevo raccontare l'universo femminile, dare una visione positiva delle donne di oggi e anche realizzare qualcosa di artistico". Si può dire che ci sia riuscito: quello del 2019 è uno dei bei Calendari Pirelli degli ultimi anni, denso di qualità e realizzato con maniacale professionalità.

"Un lavoro incredibile. Watson è un uomo con un grande sorriso, disposto ad affrontare qualunque ostacolo per realizzare il suo sogno" dice Marco Tronchetti Provera, a.d. di Pirelli.

"Albert ha cercato di catturare qualcosa più dalle nostre anime che dai nostri corpi" chiosa la Casta, con la sua immutata bellezza.





“NATALE CON I TUOI... MA ANCHE NO”

*Come affrontano
le feste i 12 segni
dello zodiaco*



Un rischio dipendente dal suo umore. Potrebbe declinare l'invito o venire e rovinarvi la festa. Scegliete voi. Ma ricordate che sotto l'apparenza burbera c'è un cuore di panna cotta che si scioglierà se sarete dolci e molto molto pazienti.



Il vero protagonista delle feste, vi accoglierà vestito sgargio, per le donne non escudo il leopardato totale look e si farà notare per essere sempre al centro delle conversazioni. Adora aprire i regali, fategliene tanti.



Lo riconoscete subito, è quello seduto davanti al camino con la copertina sulle ginocchia che aspetta impaziente di godersi la festa con tutta la famiglia fino alla quarta generazione. O quello in cucina dalle sei della mattina col grembiulone 'il cuoco sono io' perché a Natale sul mangiare non si scherza.

L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)



Arriverà all'ultimo momento per brindisi e panettone perché non vuooooole mancare ma non ce la farete a farlo stare fermo a tavola. Per i regali va bene tutto tanto vi dirà sempre che gli piacciono moltissimoooooooo.



Vi farà gli auguri via Skype dall'altra parte del mondo. Anche nelle feste comandate lui è in movimento e possibilmente lontano alla scoperta del mondo. Bye bye.



Il suo albero sarà di certo il più originale ma non è sicuro che sotto ce lo troviate. Ama e odia le feste e potrebbe essere misteriosamente sparito in un amen subito dopo i cappelletti. Che gli piacciono molto però.



Anche nelle feste spendono pochino, due parenti son pochi e tre son troppi. Gli addobbi sono sempre quelli conservati gelosamente in cantina nel cellophane. Parsimoniosi anche nei regali, naturalmente fai da te.



Vi potreste trovare a tavola con un barbone raccolto per strada e due studenti estoni dell'Erasmus a mangiare cibi ecosolidali e a bere tè himalayano perché gli Acquari sono anticonvenzionali e generosi, anche un po' matti però.



Tradizionalista e buongustaio qual è non mancherà di fare un presepe a grandezza naturale e di preparare la tavola con ogni bendiddio. Si metterà anche il maglione con le renne come Darcy nel Diario di Bridget Jones.



È quello che lavora già da un mese prima nel volontariato e dopo i lauti pranzi dove distribuirà amore e dolcezza da Rocher a tutti, lo sentirete ronfare soddisfatto sul divano con le ciabattine di peluche appena ricevute in dono.



I lussuosi vanitosi. Più che feste per loro si tratta di autocelebrazioni in mondovisione. Decorazioni originali, cibi sontuosi, regali glam. Esteticamente tutto perfetto!



Non si perderà neanche la tombola coi ceci, come vuole la tradizione. E conservatore com'è da un anno all'altro guai a comprare una nuova pallina per l'albero o una pecorella diversa per il presepe.

LA MOKA

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



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



RANGE ROVER VELAR

IL FUTURO COME NESSUNO LO AVEVA MAI DISEGNATO.



ABOVE & BEYOND



Range Rover Velar è la Range Rover dal design futuristico che unisce eleganza e semplicità, dallo spoiler posteriore integrato ai nuovi fari Matrix-Laser LED. Un'auto rivoluzionaria anche nella tecnologia: grazie ai comandi capacitivi al volante e al nuovo sistema di Infotainment InControl Touch Pro Duo con doppio schermo touch da 10" ad alta definizione.

Da oggi Range Rover Velar è tua con Land Rover Full Jump!, da € 595 al mese IVA esclusa, hai 4 anni di assicurazione RCA, furto, incendio, KASKO e manutenzione completa inclusi.

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchirn@landroverdealers.it

concierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchizero.landrover.it

LAND ROVER FULL JUMP! DA € 595* I.E. MENSILI

4 anni di assicurazione RCA, furto e incendio, KASKO e manutenzione completa.

TAN FISSO 2,95% TASSO LEASING 2,99%

Consumi Ciclo Combinato 5,8 l/100 km. Emissioni CO₂ 152 g/km.

*Valore di fornitura riferito a Range Rover Velar 2.0 D 180 CV AWD Auto: € 47.950,82 (al netto di IVA, messa su strada, IPT e contributo PFU), Anticipo € 16.782,79, 48 mesi, 47 canoni mensili di € 595,00; Polizza Furto&Incendio KASKO Top Safe: € 8.686,53 richiede installazione di dispositivo di localizzazione approvato, valida per la Provincia di Genova; Polizza RC Auto € 2.015,76 per tutta la durata del Leasing, Land Rover Care € 2.100. Valore di Riscatto € 20.139,34; Spese gestione pratica € 350, bolli € 16. Tan fisso 2,95% (salvo arrotondamento rata), Tasso Leasing 2,99%, spese incasso SEPA € 3,50/canone, spese invio rendiconto cartaceo € 3,00 per anno. Km previsti 100.000, costo supero chilometrico € 0,15/km. Salvo approvazione della Banca. Offerta valida per possessori di Partita IVA. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria. Tutti gli importi sono al netto di IVA. Offerta Valida fino al 31/12/2018.



WINNER
WORLD CAR AWARDS
2018 WORLD CAR DESIGN OF THE YEAR