

GERONIMO

Magazine

Marzo 2019 - N. 8

**LUISA
SEVERI**

**ROBERTO
BENEDETTINI**

**ERALDO
PECCI**

**MAURO
GUERRA**

**JAMIL
SADEGHOLVAAD**



Oltre ai segnali di fumo

LAND ROVER DISCOVERY SPORT

ATTENZIONE: PUÒ CREARE IL DESIDERIO DI PARTIRE.



Impossibile resistere alla tentazione di vivere una nuova avventura con Discovery Sport. Perché oggi, il SUV compatto più versatile e dinamico ha il cambio automatico incluso: il massimo della comodità per affrontare qualunque percorso. E grazie al Terrain Response e alla dotazione opzionale All Terrain Progress Control, anche la strada più difficile diventerà puro piacere di guida.

Discovery Sport con cambio automatico incluso* può essere subito tua a € 19.650 grazie a Easy Land Rover. E dopo due anni, decidi se tenerla, cambiarla o restituirla.**

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@landroverdealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchizero.landrover.it

*Cambio automatico a 9 rapporti con paddle shift incluso nel prezzo per un valore di € 2.512. **Prezzo di vendita riferito a Discovery Sport Diesel 150CV manuale AWD a € 39.300,00 (IVA inclusa, IPT esclusa). Anticipo: € 19.650,00, 25 mesi, nessuna rata mensile; rata finale residua dopo 24 mesi con limite di 50.000 Km pari al Valore Garantito Futuro € 19.650,00 (da pagare solo se il cliente tiene la vettura). Importo totale del Credito: € 19.650,00. Spese di istruttoria € 350,00 e bollo contrattuale € 16,00 da pagare in contanti; spese invio rendiconto cartaceo € 3,00 per anno. Importo totale dovuto: € 20.025,00. Tan fisso 0%, TAEG 0,92%. Salvo approvazione della Banca. Iniziativa valida fino al 28/02/2019. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria.

Consumi ciclo combinato NEDC derivato riferiti alla gamma Discovery Sport: da 5,7 a 9,1 l/100km. Emissioni CO₂ da 149 a 208 g/km.

Consumi ciclo combinato NEDC derivato riferiti a Discovery Sport 2.0D 150CV automatico AWD: da 6,4 a 6,5 l/100km. Emissioni CO₂ da 169 a 173 g/km.



ABOVE & BEYOND



**LAND ROVER DISCOVERY SPORT
CON EASY LAND ROVER**

ANTICIPO € 19.650	✓
NESSUNA RATA PER 24 MESI	✓
TAN FISSO 0%	✓
TAEG 0,92%	✓
VALORE GARANTITO FUTURO PARI A € 19.650	✓
CAMBIO AUTOMATICO IN OMAGGIO	✓



Air minimum

LA PORTA DELLA RIVIERA



Aeroporto Internazionale
Federico Fellini

Aeroporto Internazionale di Rimini e San Marino 'Federico Fellini'
Via Flaminia 409 - 47924 Rimini Miramare (RN) ITALIA
tel +39 0541 379800 - email info@riminiairport.com - fax +39 0541 379862

 **RYANAIR**

SOMMARIO

- | | |
|------------------------------------|---|
| 8 <i>Noi c'eravamo</i> | 48 <i>Marcello Pozzi</i> |
| 10 <i>Radio Geronimo</i> | 50 <i>Cinematica</i> |
| 12 <i>Rimini Nera</i> | 52 <i>Mario Mancini</i> |
| 16 <i>Luisa Severi</i> | 56 <i>Morosi in the world</i> |
| 20 <i>Eraldo Pecci</i> | 58 <i>Moda lei</i> |
| 22 <i>Jamil Sadegholvaad</i> | 62 <i>Moda lui</i> |
| 26 <i>Roberto Benedettini</i> | 64 <i>Lui/Lei</i> |
| 28 <i>Mauro Guerra</i> | 66 <i>Le perle di Daniela</i> |
| 30 <i>Enrico Santini</i> | 68 <i>Carlotta una quokka in cucina</i> |
| 34 <i>Arte Fiera Bologna</i> | 70 <i>Ramen e sogni</i> |
| 36 <i>Renzo Serafini</i> | 72 <i>Akam Art</i> |
| 42 <i>Raggini</i> | 74 <i>Cantine del territorio</i> |
| 46 <i>Essere imprenditori oggi</i> | 76 <i>Fisher Island Miami</i> |
| 47 <i>Mirca Zavatta</i> | 78 <i>L'Oroscopo in musica</i> |

IN COPERTINA:

Luisa Severi



Ritratto di Ennio Zangheri

N°8 Marzo 2019

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 E PROPRIETÀ GERONIMO
NETWORK COMMUNICATION SRL

REDAZIONE, via Dario Campana, 65
tel. 0541.787698

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa:



Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

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



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



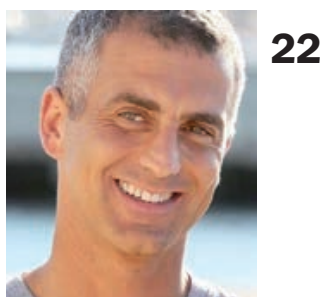
Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



16



20



22



26



28



30

NICE TO MEET YOU

Come promesso Geronimo Magazine diventa mensile. Dopo il numero di gennaio che dedicava la copertina al ritratto fatto dal maestro Zangheri al presidente di Confindustria Romagna Paolo Maggioni, ora è la volta di una donna. E che donna. La scoprirete leggendo l'intervista che ha realizzato all'interno la nostra Roberta Sapio.

Noi invece oggi siamo qui a sviluppare un percorso che ad ogni numero si fa sempre più interessante: crescono i consensi, s'intensificano i contatti pubblicitari, si amplia la rosa delle collaboratrici e dei collaboratori ma soprattutto cresce l'entusiasmo accanto al nostro progetto. Lo si percepisce dalla valanga di mail che riceviamo, di persone che chiedono informazioni, di personaggi più o meno noti che si propongono per uno spazio, per curiosi che vogliono sapere tutto e di più.

Allora ricordiamo, per esempio, che Geronimo Magazine nelle edicole non lo troverete mai. Perché abbiamo scelto noi dove portarlo, nei luoghi di maggiore afflusso, nei ritrovi abituali, nei locali a misura di giovane, negli alberghi e nei ristoranti più "in", nei bar e nei pub dove la gente si ferma e si siede a sfogliarlo. Non c'è prezzo, il mensile è gratuito e volendo potete anche venirlo a prendere presso la nostra sede o telefonandoci attraverso le indicazioni che troverete in gerenza.

Questo primo numero del 2019 è ricco: oltre alla donna-copertina ci sono un sindaco, un assessore, tanti spunti di riflessione e iniziative che meritano la più ampia eco. Mi fa sorridere se penso che all'indomani del numero 0 qualche gufo (perché ci sono anche in questo ambiente i gufi, purtroppo) con il quale abbiamo lanciato la nostra rivista – e ricordo l'intervista esclusiva a Nicole Minetti – ci dava già per morto e sepolto. Geronimo, invece, a conferma del nome e del suo mai darsi vinto, ha continuato per mesi, ora per un anno e chissà per quanti ancora. Perché stiamo per allargarci anche alle vicine Marche in un progetto ambizioso che presto vi faremo conoscere nei dettagli. Si lotta, si vive, si cerca gloria in un mondo difficile e complesso come quello della carta stampata forse vicino alla sua fine ingloriosa.

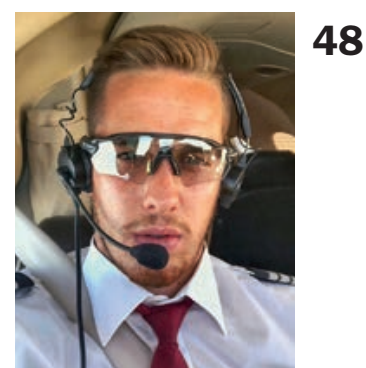
Ne apro per ricordarvi il nostro quotidiano online www.geronimo.news e la nostra pagina Facebook Geronimo News. Continuate a seguirci. Buona lettura.

Il direttore

34



36



48

52



56

66



NOI C'ERAVAMO





Taci. Su le soglie del bosco
non odo parole de dici umane;
ma odo parole più nuove
che parlano di gocciole e
foglie lontane. ASCOLTA!

RADIO GERONIMO®

LE NOTIZIE PIÙ CLICcate DEL WEB NELL'ULTIMO MESE

1 gennaio

Oltre 30 mila le persone che hanno aderito al Capodanno in piazza a Rimini, la città più gettonata in Italia anche per le feste di fine anno. Tutte piene le tre piazze della città ricche di eventi e musica come pure gli alberghi e i ristoranti.

2 gennaio

A Rimini nel 2018 i controlli contro l'abusivismo edilizio da parte di Polizia Municipale e Settore Controlli Edilizi del Comune sono stati oltre 2270, 605 in più rispetto all'anno precedente. L'Assessore alla Programmazione e alla Gestione del Territorio Roberta Frisoni parla di rafforzamento del trend di controllo e salvaguardia della città.

5 gennaio

Il questore di Rimini Maurizio Improta chiude per 20 giorni il NIKKA di Riccione, una discoteca frequentata dai teenagers. Un controllo della Polizia aveva rivelato somministrazione di alcool a minori, misure antincendio insufficienti e libertà di fumo in tutti gli ambienti nonostante il divieto.

7 gennaio

Il cane poliziotto Ayrton fiuta droga in un residence di Rimini e le volanti della Questura arrestano un uomo di 55 anni originario di Cuneo con l'accusa di detenzione e spaccio di stupefacenti.

7 gennaio

La Comunità di Recupero di San Patrignano rende noto che il 2018 ci sono stati 349 ingressi, 157 invece i ragazzi che sono stati reinseriti nella società con l'85% di loro che ha trovato lavoro. Dall'apertura ad oggi sono oltre 26 mila i ragazzi ospitati nella struttura che fornisce un aiuto ed un sostegno alla dipendenza dalla droga.

8 gennaio

Arrestato in flagranza di reato dal Nucleo Radiomobile dei Carabinieri di Rimini un pluripregiudicato campano di 43 anni per porto d'armi illegale con 9 colpi nel caricatore ed uno inserito in canna pronto a far fuoco. Trasferito d'urgenza ai Casetti.

13 gennaio

Notte agitata per le Volanti della Polizia quando un uomo italiano di 41 anni con molti precedenti, trovato dagli agenti col volto tumefatto per un diverbio con un extracomunitario prima minaccia il suicidio e poi picchia i poliziotti che cercano di bloccarlo. Viene tratto in arresto con l'accusa di minacce, resistenza e lesioni a Pubblico Ufficiale nonché stato di ubriachezza. Avviato un processo per direttissima.

14 gennaio

Entro l'estate 2019 verrà concluso il cantiere dei lavori di piazzale Kennedy e il PSBO, il Piano di Salvaguardia di Balneazione Ottimizzato che porterà 12 sfioratori a mare, verrà completato entro il 2020.

15 gennaio

Una Santabarbara di ordigni ed armi risalenti alla Seconda Guerra Mondiale è stata ritrovata dai Carabinieri di Riccione in due casolari isolati a conclusione di un'indagine coordinata con la Procura di Rimini. Arrestati due uomini di Montefiore Conca con l'accusa di detenzione abusiva di armi da guerra.

15 gennaio

Forte terremoto nella notte sulla costa romagnola con una magnitudo di 4.6 ed epicentro a Lido di Dante Ravenna. Non sono stati registrati feriti né danni ingenti agli edifici.

17 gennaio

Con l'operazione Siviglia 2017 è stata sgominata dai Carabinieri di Rimini un maxi giro vip di droga con base operativa nel negozio di un'insospettabile barbiere di Novafeltria. Perquisizioni sulle colline hanno fatto sequestrare ingenti quantitativi di stupefacenti destinati alla vendita al dettaglio. Eseguite misure cautelari per imprenditori e ristoratori della Riviera.

17 gennaio

Il Misano World Circuit, secondo lo studio di MWC a Trademark Italia, ha generato nel 2018 oltre 162 milioni di euro. Questo è il valore dell'impatto economico sulla Riviera del Circuito attraverso le manifestazioni che vi vengono organizzate.



19 gennaio

Tra gli applausi dei passanti preso a Rimini dalla Polizia lo scippatore seriale che da due mesi imperversava in città. Si tratta di un 35 enne di Brescia già noto alle forze dell'ordine residente da qualche mese in un albergo di Rimini.

19 gennaio

Un'operazione delle Fiamme Gialle di Rimini denominata TOTAL JOB finalizzata al contrasto del lavoro nero ed irregolare ha punito 22 titolari di attività dopo che le forze dell'ordine hanno rilevato persone con contratti non regolari o lavoratori in nero. Tra questi gestori di locali da ballo ed imprese del territorio.

19 gennaio

Mostre proiezioni e incontri per prepararsi al 2020 quando si celebrerà il centenario della nascita di Federico Fellini. Una serie di eventi che iniziano con la proiezione al cinema Fulgor di 'Prova d'orchestra' creeranno la marcia di avvicinamento ai festeggiamenti nella sua città d'origine.

20 gennaio

Ripuliti gli argini del deviatore del Marecchia da una trentina di volontari della Fondazione Cetacea con altri soci di Coop Alleanza 3.0 del progetto 'Amare il mare pulire i fiumi'. Sono stati raccolti una quarantina di sacchi pieni di ogni genere di cose da materassi a pneumatici, reti detriti e immondizie varie smaltiti poi da Hera.

21 gennaio

Scoperti e denunciati altri furbetti delle case popolari dalla Guardia di Finanza di Rimini che ha accertato l'esistenza di ingenti patrimoni mobiliari in capo a 11 soggetti assegnatari di alloggi popolari che sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per indebita percezione di erogazioni a danno del Bilancio Pubblico.

21 gennaio

Il Patron del Rimini Calcio Giorgio Grassi sostituisce l'allenatore della squadra Leonardo Acori con Marco Martini dopo la pesante sconfitta di Trieste.

23 gennaio

La 40esima del SIGEP ha registrato un'affluenza record

di 200 mila presenze, 32.848 buyers da 185 paesi. L'Italia vince il Campionato della Pasticceria. Grande interesse per le cinque filiere protagoniste dell'evento sul un palcoscenico che è ormai il leader mondiale del settore.

25 gennaio

Entro aprile la Palata del Porto di Rimini si rifarà il look. Sono stati stanziati 400 mila euro per la riqualificazione e la risistemazione delle infrastrutture di pesca, turismo e diporto nell'area tra il molo di levante, l'ingresso del porto e il molo del faro.

26 gennaio

Sequestro di beni per 600mila euro ad un amico del clan. I Carabinieri del Comando Provinciale di Rimini hanno eseguito un sequestro preventivo di beni riconducibili ad un pregiudicato di origine campana vicino al clan camorrista Nuvoletta.

27 gennaio

Una ragazza 19enne di origini macedoni è stata salvata e portata al Pronto Soccorso dopo essere stata sequestrata in casa, maltrattata e picchiata da fidanzato e suocero di origini kosovare i quali sono stati arrestati per sequestro, lesioni e maltrattamenti in famiglia.

30 gennaio

Nel 2018 sono state 313 le sanzioni della Polizia Municipale di Rimini nei confronti degli incivili del parcheggio, secondo l'articolo 158 del Codice della Strada riguardante i veicoli privi di permesso che occupano i posti riservati ai disabili.

30 gennaio

Il nuovo Mercato Coperto nel centro storico di Rimini su progetto del gruppo Conad non si farà. È stato ritenuto troppo oneroso il piano di demolizione e rifacimento con un secondo piano dedicato alla ristorazione e non attuabile la realizzazione di nuovi parcheggi per aumentata cubatura.

31 gennaio

Il passaggio dei Comuni di Sassofeltrio e Montecopiolo alla regione Emilia Romagna sta diventando una realtà. È stato licenziato alla Camera il testo base del disegno di legge che concretizzerà il sogno degli abitanti dei due Comuni.

RIMINI NERA

l'altra faccia di una città

Dalla metà degli anni '80, tutti noi cominciamo un percorso nuovo, non definibile, dove il corpo sociale del paese, come il singolo individuo, scopre un vuoto strano, inebriante, fatto di pensiero debole e rampantismo individualista che, se da qualche parte del nord Italia è considerato "da bere" e prelude a Tangentopoli, alla fine della politica intesa come partecipazione e all'annichilimento collettivo degli anni 0, a Rimini, nel "divertimentificio d'Italia", nella regione dell'ospitalità, diventa lo scontrarsi quotidiano, diretto e senza paracadute, con tutti i problemi che in una piccola città, nel bene e nel male, non si possono nascondere.

In modo originale, attraverso alcuni importanti fatti di cronaca nera vissuti in prima persona, l'autore **Roberto Sapio** ci riporta all'atmosfera di quegli anni in cui si sta

definendo la nostra nuova società e per farlo ci trasporta nei luoghi oscuri dove solo poche persone, per delitto o per mestiere, hanno il coraggio di entrare, là nella parte nera della città a cercare nel riflesso del buio una chiave di lettura dei nostri cambiamenti. La cronaca, a volte fredda, dei fatti, viene intervallata da originali riflessioni, articoli, ricerche sul campo che il giudice ha affiancato negli anni al suo mestiere (dalla introduzione di Massimo Roccaforte).

Dal libro Rimini Nera è con grande piacere che Geronimo pubblica alcuni dei 15 racconti di un magistrato e docente universitario che tutti ricordano, di un autore di vari romanzi di successo tra i quali Un caso d'amore dal quale è stato tratto l'omonimo film, nonché del...papà della nostra giornalista Roberta Sapio.

FIORI DI FANGO

La chiameremo Rosa, un nome inventato per ragioni di riservatezza e di rispetto, ma la sua storia è vera, maledettamente vera. Era divorziata, Rosa, e aveva figlie in Canada. Dalle fotografie pubblicate dai giornali appare come una donna non più giovanissima ma ancora fascinoso e ben portante. E non era priva di una fantasiosa intraprendenza: per i suoi spostamenti si serviva di un motofurgone Ape, perché le era stata ritirata la patente. Chissà se avvertì che la sua vita era ad una svolta quando quell'uomo solitario le esternò le sue intenzioni più che amichevoli.

E' probabile che abbia sperato in una vita finalmente migliore. Ignorava che il destino si accanisce sempre contro i derelitti, contro quelli che non hanno fortuna, contro i più disgraziati. L'uomo faceva il muratore ed era anche bravo, un ottimo artigiano. Aveva abbandonato la famiglia nel paese di origine e, perciò, andò a convivere con Rosa in una moderna palazzina di Misano Adriatico ingentilita da un giardino, nel quale faceva bella mostra un pozzo, in funzione prevalentemente ornamentale. Cominciò allora, o continuò, a prostituirsi a bordo dell'improvvisato mezzo di trasporto?

E l'uomo ne sfruttava il lavoro? Egli lo ha sempre negato, ma le colleghe di Rosa hanno affermato d'averlo visto spesso sui luoghi dell'attività della donna, e anche i Carabinieri hanno riferito di aver maturato il sospetto di un suo malcelato interesse al lavoro di Rosa, la quale peraltro si era più volte lamentata con il proprio fratello perché il convivente era diventato troppo esigente ed

esoso nelle sue richieste di denaro. E proprio per questo aveva deciso, pertanto, di troncare la relazione. Poi Rosa un giorno scompare e ogni ricerca risulta vana. Tuttavia il fratello non aveva mai creduto ad una scomparsa volontaria, e non aveva creduto alla versione del convivente che pretendeva di attribuire la scomparsa ad un viaggio in Germania per prelevare dei soldi da un conto corrente bancario, che poi, infatti, risulterà estinto da anni.

Con quella specie di presentimento "di sangue", che solo un fratello può avvertire, si era convinto che la sorella era stata uccisa e che, per farne perdere le tracce, era stata gettata proprio in quel pozzo apparentemente ornamentale della casa del convivente. Era un'ipotesi suggestiva, anche se non suffragata da prove specifiche, da riscontri obiettivamente rilevabili. Ma il mancato ritorno di Rosa, la persistente assenza di un cadavere, l'atteggiamento evasivo del convivente non offrivano alternative: bisognava cercare in quel pozzo!

Era il gennaio 1981, un gennaio umido e piovoso, quando cominciarono i lavori di scavo. La riviera tutta, da Bellaria a Cattolica, sembrava circondata da un opaco, mesto sudario di morte. Scendendo sempre più in fondo, 10, 15 metri e oltre, sotto la pioggia e ostacolate dal fango, le trivelle cominciarono la loro macabra ricerca. Gli investigatori si assunsero, disponendo gli scavi, una responsabilità enorme, tanto che i giornali cominciarono a titolare: "O ritrovano il cadavere presto o la casa può crollare per gli scavi" e anche "Le ricerche costate già cento milioni"!

C'era da dubitare sul serio della scelta di disporre quel

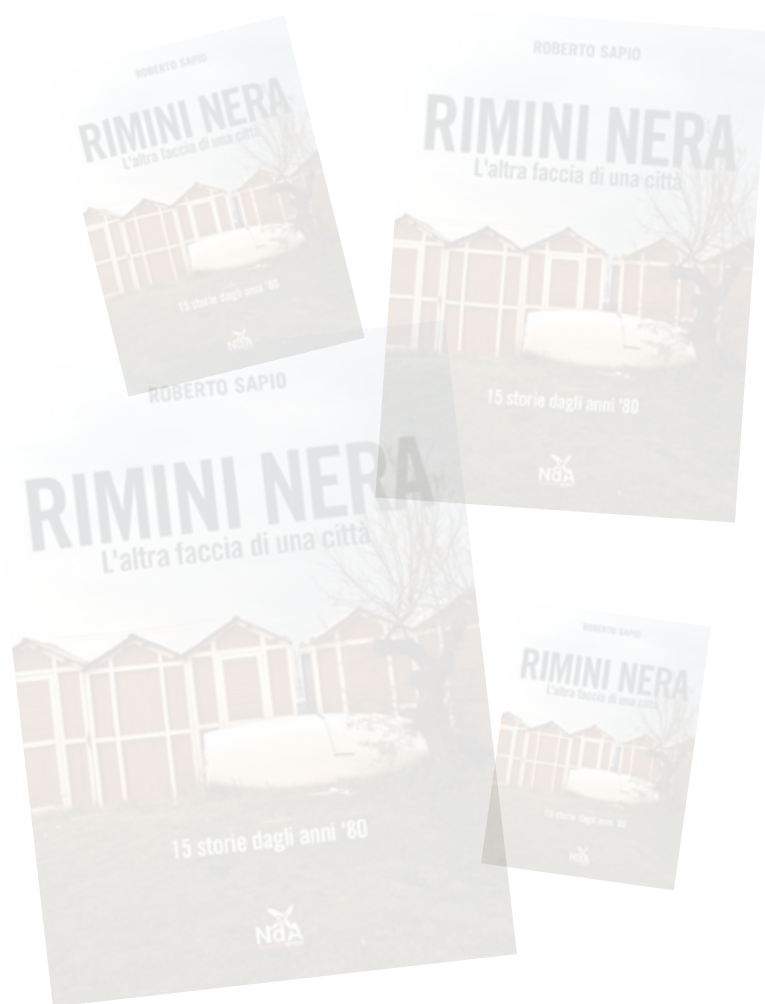
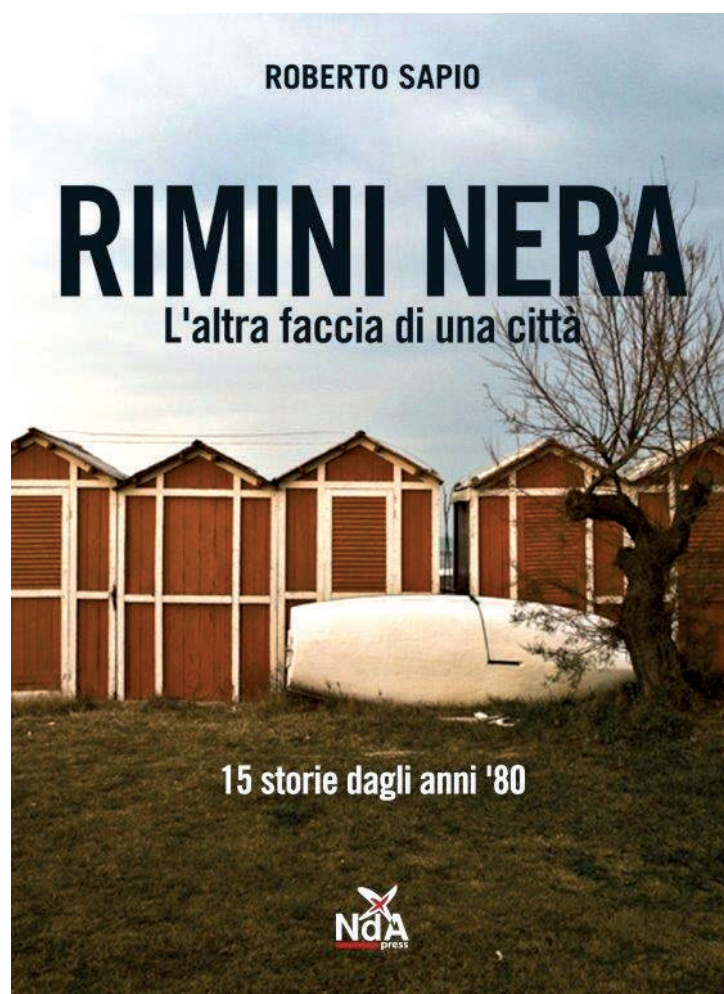


foto Isabella Balena



tipo di ricerca! I giorni si susseguivano interminabili sotto la pioggia e un grigiore funereo e malaugurante non alimentava speranze di successo. Ma alla fine una trivella arrotolò un lembo di coperta e parve dissolvere tutti i dubbi e le paure. Ci vollero ancora altri giorni, ma stavolta con la certezza del risultato, per recuperare il corpo della vittima. Ce ne vollero complessivamente sedici di giorni per arrivare a un risultato concreto.

La certezza derivava non solo dal lembo della coperta trovata nel pozzo, ma anche dal fatto che il ritrovamento determinò il crollo, sia pure parziale, delle difese fino allora insistenti dal convivente: si giustificò non più con la scomparsa volontaria o con il viaggio in Germania per prelevare dei soldi, ma si inventò una rapina perpetrata in casa da “tre banditi venuti dal nord” in cerca di gioielli e droga, che uccisero la donna, spaccandole il cranio con il calcio di una pistola, e che imposero a lui l’assoluto silenzio, se non voleva fare la stessa fine. E gli imposero anche di far sparire il corpo. In un successivo memoriale dal carcere, poi, per dare una parvenza di veridicità alla presunta rapina, aveva addirittura accusato la donna di trafficare in gioielli e droga.

Le perizi medico legali accerteranno, invece, che la donna era morta solo per strangolamento e non per lesioni al cranio, da pistola o da altro corpo contundente, sasso o mazza che fosse.

Il cadavere era stato avvolto in una coperta, legato con un filo di ferro, imbragato con una catena e calato in fondo al pozzo. Il pozzo, inoltre, era stato chiuso a livello

di campagna con una soletta di cemento armato, mentre la parte che fuoriusciva dal terreno era stata trasformata in una fioriera neppure tanto curata. In proposito il Giudice Istruttore aveva scritto che l’uomo “aveva firmato l’omicidio con la sua meticolosa maestria di artigiano”. Il presentimento “di sangue” del fratello di Rosa aveva trovato così la sua tragica conferma in un mucchietto di ossa infradiciate sotto una manciata di fiori secchi, metri e metri di ghiaia, e tanto fango.

Eppure nel frattempo, e fino alla scoperta del cadavere, il convivente aveva continuato nel suo tentativo di far credere la donna ancora in vita: era andato da una fattucchiera per sapere dove fosse finita la sua donna; aveva spedito una lettera della stessa alle figlie in Canada, aveva chiesto alle amiche della donna se sapessero dove fosse andata. E tutto ciò dopo il delitto, come si ebbe modo di accertare successivamente.

Nonostante che il pubblico ministero avesse chiesto la condanna all’ergastolo, la pena più alta mai chiesta o irrogata a Rimini, la Corte d’Assise condannò l’uomo a trenta anni complessivi di reclusione e 3 milioni di lire di multa e il risarcimento del danno a favore delle figlie e dei parenti della vittima.

A processo concluso, i parenti della vittima vollero regalare, forse in segno di riconoscimento per l’impegno e la responsabilità assuntasi ritrovamento dei resti, a chi aveva sostenuto l’accusa un libretto assai famoso Il piccolo principe di Antoine de Saint-Exupery. Con una commovente dedica. Un dono da conservare gelosamente e per sempre.

di
Eusebio Pietrogiovanna

IPSIA ALBERTI

Un furgone mobile per screening visivi gratuiti e aula magna intitolata a Marco Simoncelli

L'Istituto Professionale Leon Battista Alberti è una delle più antiche scuole di Rimini: nata come scuola di "Arte e Mestieri" per la formazione degli operai nel 1882, nel corso degli anni è diventata "Scuola Popolare Operaia" e infine "Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato", formando tecnici indirizzati verso l'elettrotecnica, l'elettronica e la meccatronica.

Ma c'è di più. L'ultimo nato è "Ottica Mobile" creato dalla collaborazione tra Mega Vision S.r.l. e i docenti del corso di Ottica: un progetto teso alla prevenzione delle patologie della vista nelle scuole primarie e secondarie attraverso uno screening visivo gratuito all'interno di un furgone appositamente allestito come "laboratorio optometrico mobile". Il furgone/laboratorio optometrico si recherà presso gli istituti scolastici della Provincia di Rimini di primo e secondo grado effettuando agli studenti degli screening gratuiti della vista a cura dei medici oculisti e optometristi in servizio presso l'Istituto Alberti e di alcuni alunni del quinto anno del Corso di Ottica. La prevenzione è uno strumento importantissimo, poiché la diagnosi precoce è spesso l'unico modo per intervenire positivamente su eventuali patologie: il progetto "Ottica Mobile" dell'Istituto Alberti mira a diffondere, fin dalla scuola primaria, l'importante valore della prevenzione, con lo scopo di accrescere la consapevolezza, e avendo sempre una particolare attenzione per gli studenti in difficoltà che richiedono attenzioni speciali. Il progetto "Ottica Mobile" è inserito all'interno del "Festival della Cultura Tecnica" della Provincia di Rimini che promuove e valorizza la cultura tecnico-scientifica come strumento di crescita e rinnovamento culturale, sociale ed economico. Nato nel 2014 a Bologna nell'ambito del Piano Strategico Metropolitano, il Festival della Cultura Tecnica 2018 è la quinta edizione per il territorio bolognese, promossa da Comune di Bologna e Città Metropolitana di Bologna, alla quale si affiancano otto nuove edizioni del Festival in programma su tutto il territorio dell'Emilia Romagna. La prima edizione del Festival della Cultura Tecnica di Rimini si rivolge a studenti, famiglie, cittadini, imprese e istituzioni con un calendario di 10 iniziative finalizzate alla valorizzazione di percorsi scolastici, formativi e professionali in ambito tecnico-scientifico, dell'arte del saper fare e delle connessioni virtuose tra il fare e il pensare.

"Siamo felici di dare attuazione ad un progetto – dice il prof. Franco Cricenti, vicepresidente dell'istituto e principale protagonista dell'iniziativa insieme alla preside Alberta Fabbri, al prof. Marco Rossetti, alla prof.ssa Elena Colarusso e per la parte amministrativa alla dott.ssa Franca Casagli - su cui abbiamo lavorato per molto tempo. Il furgone sarà il nostro laboratorio mobile. Decisivo il contributo, in questo senso, del proprietario di Mega Vision srl Samuele Succi che ringrazio a nome della scuola. Gli iscritti al corso di ottica sono circa 200 – aggiunge Cricenti – e presto parleremo di questo e di altro anche nelle piazze della provincia insieme a studenti, docenti e dottori che si alterneranno a bordo del furgone. Gli

screening visivi costituiscono un'ottima forma di prevenzione nell'esame delle patologie che riguardano gli occhi".

Intanto l'aula magna dell'Istituto è stata intitolata a Marco Simoncelli, il centauro corianese scomparso in Malesia che era studente proprio qui. Paolo Simoncelli, accompagnato dall'ex fidanzata di Marco, Kate Fretti, non ha trattenuto l'emozione nel ritirare il diploma del figlio, al termine della commovente cerimonia svolta all'interno del plesso. Marco Simoncelli, diplomatosi all'Alberti con 81/100 nel 2006, resta ancora nei cuori di tutti, professori e compagni: il padre Paolo ha colto l'occasione per ringraziare l'istituto anche per aver aiutato Marco a recuperare in breve tempo i suoi crediti, grazie ad uno staff ricco di umanità e competenza, e ha ricordato il figlio come uno studente meticoloso, preparato, sempre amichevole e disponibile con tutti. La cerimonia, dopo i saluti della dirigente scolastica dell'Istituto dott.ssa Alberta Fabbri, ha visto susseguirsi gli interessanti e coinvolgenti interventi degli ospiti: il docente dell'Istituto Ing. Roberto Rossi ha tracciato la storia dell'Alberti, che conta ormai 125 anni di attività, Sigfrid Stohr, ex pilota di F1 e titolare della scuola di pilotaggio Guidare e Pilotare, ha raccontato l'attitudine speciale ed unica dei romagnoli nei confronti delle due ruote, Livio Lodi, Curatore del Museo Ducati, ha raccontato divertenti aneddoti personali della sua amicizia con Paolo Simoncelli, e a seguire sono intervenuti anche Mattia Morolli, Assessore alla Scuola e Politiche Educative del Comune di Rimini, Mirco Muratori, Vicepresidente della Provincia di Rimini, Domenica Spinelli, Sindaco del Comune di Coriano, Prof. Giovanni Paolo Rossetti, ex DS dell'Istituto.

Grande partecipazione anche da parte degli altri piloti di motociclismo, allievi ed ex allievi dell'Istituto Alberti: Alex De Angelis, Enea Bastianini, Mattia Pasini, Manuel Poggiali, William De Angelis, Massimo Roccoli, Stefano Manzi, Matteo Ferrari; gli studenti Kevin Vandi, Luca Bernardi, Andrea Corallo, Kevin Zannoni, Mattia Casadei e Elettra Marini del Corso Meccanico. L'iniziativa si è conclusa con una visita guidata alle officine meccaniche dell'Istituto, dove è stato possibile vedere anche la moto da cross che Marco Simoncelli usava per i suoi allenamenti.





Novità

Il **Laboratorio di analisi di Nuova Ricerca** è dotato di una tecnologia che parla la stessa lingua del laboratorio della ASL Romagna.

È regolato da **due principi**:

- 1. Garanzie massime** (i campioni non viaggiano, prelievi e sviluppo degli stessi vengono eseguiti nella stessa sede).
- 2. Interesse al paziente** (senza prenotazione, con referti in tempi molto brevi e acquistabili anche online).

Prenota online!

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

Orari

Rimini
LUN/ VEN 7.15 - 21
SABATO 7.15 - 14

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

Sede di Rimini

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

Sede di Villa Verucchio

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

LUISA GAMBALUNGA

“Sono sempre stata qui e qui desidero restare sempre”

Alessandro Gambalunga, nobile e avvocato riminese, pose nell'anno 1610 la prima pietra del palazzo di famiglia, che sarà terminato nel 1614 e che gli costerà settantamila scudi. Qui Gambalunga tenne «accademia» e si circondò di letterati ed eruditi che protesse da «vero padrone et [...] mecenate». E qui colloca la sua biblioteca personale. Acquistati perlopiù sulla ben fornita piazza di Venezia, trasportati a Rimini via mare e rilegati parte a Venezia e parte nel palazzo del Gambalunga, nell'attrezzato laboratorio di «messer Matteo libraro», i libri erano infine collocati «nella stanza da basso della [...] casa», dove ne era liberamente consentita la consultazione.

Nella stessa via Gambalunga, 400 anni dopo, una nobildonna, anzi una Regina, denominata non a caso **My Red Queen** (marchio e negozio virtuale), ha la sua “dimora” proprio davanti alla Biblioteca Gambalunga: è la Boutique Luisa.

“Sei di Rimini se” conosci la Luisa, miglior negozio on line al mondo, insignito nel 2014 del Platinum Award The Best in the World, tra le 282 boutique aderenti alla piattaforma del prestigioso sito **Farfetch** sul quale aveva debuttato soltanto l'anno prima. Un fenomeno dalle dimensioni enormi, visto che nel mondo ci sono attualmente due miliardi di shoppers on line e l'acquisto virtuale cresce di circa il 20% l'anno. Già in precedenza inserito nelle guide tra i **Best Shops** italiani, è una storica boutique multibrand che propone marchi storici, **Saint Laurent, Maison Margiela, Burberry, Gucci e Fendi**, solo per citarne alcuni, con emergenti di “nicchia” o di “ricerca”, due nomi tra gli altri **Jacquemus** e **Undercover**. Affiancato da un negozio per un uomo dallo stile contemporaneo e fashion (stessa via Gambalunga), comprende, oltre gli accessori inseriti nel 1999, dallo scorso settembre per completare la proposta, anche le collezioni bambino.

La boutique Luisa ha avuto un restyling profondo nel 2015 realizzato da AFA Arredamenti di San Giovanni in Marignano a cura dell'Arch. Marco Costanzi che ha ideato un unico ambiente, idealmente diviso da un elemento in vetro e specchio, elemento fortemente voluto proprio da Luisa.

Fare shopping da Luisa è una experience che va oltre l'acquisto di un capo. Se si potessero acquistare i sogni, sarebbero in vendita da lei. Complice la magia, una sorta di ipnosi (ne so qualcosa!) che conduce ad un acquisto emotivo oppure all'acquisizione di uno status symbol. Contribuisce al *dream* anche il packaging lussuoso e curato.

Luisa Severi, lei, è una vera Regina nel suo Reame. Negli anni ha ricevuto i più alti riconoscimenti a livello internazionale per il suo lavoro, basti pensare che è stata ricevuta in UK da Lady Diana e dall'allora primo ministro Margaret Thatcher. Ha cominciato a lavorare giovanissima, in un laboratorio artigianale, è sempre stata una donna unica, eccentrica, curiosa osservatrice dei dettagli e delle persone, anticipatrice indomita di tendenze.

Mi racconta così il suo c'era una volta:

“Tutto nasce qui, in questa strada. Io sono sempre stata qui intorno, sin da quando sono arrivata a Rimini. Lavoravo in un negozio, la Signora mi diceva che ero molto brava e infatti mi chiedeva di aiutarla a fare gli ordini oppure mi chiedeva di occuparmi dell'allestimento delle vetrine. Allora io mi sono detta, ma già da prima lo pensavo, che io avrei avuto un negozio. Ho cominciato ad accarezzare l'idea di aprire un mio negozio quando lavoravo alla Boutique Galluzzi e la mia collega mi diceva che ero una pazza, dal momento che non avevo un lira in tasca”.

Alla fine, però, la signorina Severi non si è dimostrata così pazza, se consideriamo il fatto che quest'anno





la Boutique Luisa spegne 52 candeline di grande stile, moda, ed una considerazione nel mondo del fashion e tra le clienti che non ha mai abbassato l'asticella del massimo gradimento

“In famiglia abbiamo raccolto tutto il denaro che c’era e ho aperto. Un negozio che era 36 metri, però sempre qui in via Gambalunga. Io sono sempre stata qui. Piano piano sono cresciuta. La mia crescita è avvenuta quando un bel giorno venne un signore a propormi la linea di Missoni. E io gli dissi, ma come faccio a parlare con lei, sto lavorando! Lui mi rispose -La aspetto fino alla chiusura, ci vediamo stasera. Da lì è cominciata la collaborazione con questa importante maison. Poi è arrivato **Kenzo**, ho cominciato a girare, ad avere contatti, a richiedere sempre nuovi brands ricevendo sempre più consensi. Devo dirti che non ho mai ricevuto dei no e questa è la cosa più importante per me. Soprattutto per una come me che ero una ragazza normalissima e non venivo certo da una famiglia ricca. Ricordo un giorno a Milano, quando ho fatto il primo ordine da **Armani**, allora era in Corso Venezia, c’era mio padre dall’altra parte della strada che mi aspettava appoggiato ad un muro. Io dovevo riportarlo giù a Rimini in macchina, perché il

treno era un po’ proibito...costava di più”. Tutti gli uomini della Regina...dai padri ai figli, Giovanni Venturini, figlio e braccio destro di Luisa, che è stato consigliere della camera nazionale buyer della moda italiana, si occupa della parte manageriale e delle relazioni con le aziende, mentre la Luisa dell’aspetto stile e delle relazioni con gli stilisti.

Una vita dedicata alla moda, tra viaggi, sfilate, collezioni e molti riconoscimenti

“Che posso dirti. Una grande passione, il riconoscere immediatamente i talenti. La prima volta che andai a Londra, corsi subito in negozio dalla Vivienne Westwood, poi mi informai dove potevo vedere e acquistare la collezione e io e una mia amica la comprammo immediatamente. A quel tempo non era ancora distribuita in Italia, allora ancora non sfilava, ma era veramente fantastica! Tutti l’hanno copiata, è successo così. Come ti ho detto non ho mai ricevuto dei no. Dopo l’Inghilterra, la Francia. Il periodo d’oro di Montana, il mio innamoramento per Jean Paul Gaultier, che è stato e resterà sempre il meglio. Non ci sarà chi sarà superiore a lui, questo è quello che penso io ma forse perché ne ero innamorata alla follia! Allora il primo momento fondamentale è rappresentato dall’incontro con Vivian. Il

secondo momento stra – stra importante è stato Giorgio Armani, il terzo Gaultier”.

A sentire i nomi di queste assolute icone dello stile tra i due secoli c'è da sognare. A parte il Re Giorgio, con cui siamo d'accordo “a prescindere”, parliamo di Vivienne, alla quale Luisa assomiglia nello stile anticonformista, è tra le poche nell'olimpo fashion a possedere interamente il suo impero. I suoi abiti ispirati fin dagli inizi al mondo del rock fanno rima con strong. Uno stile forte e deciso che Luisa ha amato subito, una proposta non facile per la provincia anche se Rimini ha sempre anticipato le mode. Basti pensare all'assidua frequentazione rivierasca di Jean Paul Gaultier, enfant terrible (non più enfant) della moda francese che propone un gusto fortemente basato sullo streetwear, inventore dell'etnico pop. Anche a lui, come alla Westwood, va riconosciuto il merito di aver riscritto con ironia i codici della moda che Luisa ha proposto con innato buon gusto: “Sono stata instancabile nei viaggi sempre alla ricerca di nuove tendenze e di nuovi stilisti che potessero arricchire con qualcosa di diverso e che tenessero le mie boutiques sempre all'avanguardia e suscitassero curiosità ed emozioni a tutta la clientela e non”.

Come vedi il panorama attuale?

“Oggi ci sono tanti stilisti, ma mi dispiace...nessuno che riesca ad essere così creativo! Dal mio punto di vista penso che sia molto difficile che qualcuno degli attuali raggiunga quei livelli del passato. Perché creare non è facile e unirlo al commerciale è ancora più difficile, almeno io penso questo e credo di averne viste abbastanza, pensa che festeggio in questi giorni i 52 anni di apertura della Boutique Luisa (17 febbraio 1967). Amo il 17, ed era un martedì. Amo anche il martedì.”

La clientela

“I clienti per me sono una cosa molto importante, un motore fondamentale per me perché mi seguono, apprezzano le cose nuove. La clientela mi ha sempre seguito, sia quella riminese e anche quella non riminese. Gli piaceva la mia scelta, sai anche perché ero la prima in zona ad avere Gaultier, Kenzo, Armani. A proposito di Armani... mi ricordo che le clienti aspettavano qui che io aprissi i pacchi di Armani e come tiravo fuori la merce, compravano. Oggi è tutto cambiato, oggi c'è l'on line, più comunicazione in generale. Ciò non significa che le clienti di allora fossero meno informate, anzi avevano un fiuto e un gusto pazzeschi”.

Ci sono figure che ti hanno accompagnato nella tua vita professionale, veri e propri riferimenti del negozio.

“In generale le persone che hanno lavorato con me sono state sempre molto, molto carine. D'altra parte chi non era adatto non reggeva mica più di tre giorni. Ma non è che io abbia mai mandato via nessuno...è che lo capivano da soli se erano o no adatti ad ruolo. La Lucia è stata la mia prima commessa e mi ha accompagnato per tantissimi anni, venti anni e anche di più. Figurati che con la Lucia era tale la mia fiducia che mi permettevo di andare a sciare, lasciandole il negozio addirittura per 10 - 15 giorni! Poi la Raffaella, tanti anni insieme, fino alla pensione. Poi la Stefy, sempre fedele ed affidabile da più di 30 anni anni anche lei ormai e la Barbara, arrivata da poco ma credo di essere fortunata ad averla incontrata. Un ringraziamento particolare va ai miei fratelli Attilia, Loretta e Stefano che mi hanno dato l'aiuto e il sostegno più importanti in questi lunghi anni”.

Il lavoro e lo sport

“Io ho avuto due cose, diciamo due passioni: il lavoro



e lo sport. E credo che questa commistione mi abbia fatto bene, sia al morale che alla salute. Facevo grandi sacrifici ma non ero assolutamente disposta a rinunciarvi. Ho amato molto il tennis ma è per lo sci, il vero coup de foudre della mia vita, che ho fatto follie!”

La terza passione. I nipoti

“Come si fa, ma come si fa! Giusto poco fa mi ha telefonato uno, sono belle persone. Sono già belle persone. Amedeo ha 13 anni e Arsenio ne compirà 18 ad aprile. E' nato in un giorno fantastico...quella festa molto importante...il 25 aprile!”

Luisa ha una quarta passione, possiamo dire, last but not least, si tratta di **Rimini**, la nostra città nei suoi vari aspetti. È spesso presente nelle iniziative di rilevanza artistica che coinvolgono i commercianti del centro, è sempre attenta a tematizzare le sue vetrine con eventi culturali che si svolgono in città, ha gusto per l'arte e gli artisti, ma si spende anche in attività charity che coinvolgono la sfera sociale. Una su tutte, la vendita pro bono organizzata a favore dell'A-ROP (Associazione Riminese Oncoematologia Pediatrica) che ha avuto molta eco e risonanza in città, coinvolgendo tanti operatori del settore e tanti riminesi.

Per il futuro hai qualche progetto?

“Sì. Aspetta e vedrai. Non ti posso dire niente, però sto già parlando con chi di dovere e ho in mente una cosa bella che voglio lasciare a questa mia città che amo tanto”.

Ti aspettiamo Luisa, non vediamo l'ora!

GALVANINA®



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!

ERALDO PECCI

“CI PIACEVA GIOCARE A PALLONE”

Questo non può essere un articolo o un pezzo qualsiasi.

Perché se vuoi apprezzare quello che scrivi e poi leggere, devi chiudere gli occhi e sognare in bianco e nero. Quando il calcio si vedeva in televisione a due colori... Ma in mezzo al campo c'erano grandi arcobaleno e soggetti illuminati.

Eraldo Pecci, classe 1955, da San Giovanni in Marignano, era una di quelle strisce di luce che coloravano il rettangolo verde. E... lo ha fatto dagli anni '70 sino ai primi anni '90, senza soste, spendendosi tutto per far vincere tanti club e far segnare tanti campioni.

Eraldo è stato un anticipatore: pensava una frazione di secondo prima che l'episodio accadesse, prima di un passaggio... e quando il compagno riceveva il pallone... quel fatto doveva ancora accadere. Ma in realtà stava per succedere solo che in pochi lo avevano capito.

Da giornalista ho sempre pensato che ci fosse una netta differenza tra il gioco del calcio e il gioco del pallone... riguardando certi cosiddetti campioni oggi, mi accorgo che è proprio così!

Fisico tarchiato, baricentro basso, non magrissimo... ma dentro quella immensa “capoccia”, il grande fosforo della mezzala di allora, quelle che in giro non si vedono più.

La battuta sempre pronta, molto spesso irriverente da romagnolo, ma sempre educato. Oggi il nostro campione è diventato un simpatico opinionista ed un apprezzato scrittore.

Lo incontriamo a colazione, in un bar di Riccione, il luogo dove Pecci ha scelto di vivere e partiamo a raccontare dall'ultimo libro, titolo: “Ci piaceva giocare a pallone”...

“Non so che calcio vediamo oggi... non lo so - attacca Eraldo - io racconto di un bambino al quale piaceva giocare a pallone e tramite appunto la sua passione ha coronato il sogno, che era quello di fare un mestiere che gli piaceva. Bello far diventare un gioco un mestiere. Nel libro parlo di quei tempi, cercando di non fare mai paragoni tra il vecchio e il nuovo. Però racconto di un'epoca dove noi *burdell* non avevamo nulla o quasi. Ci alzavamo la mattina e andavamo a giocare a pallone, fiduciosi nel futuro. L'unico paragone che posso fare è nel vedere ragazzi di oggi che hanno tutto, ma hanno un gran mal di pancia molto spesso perché all'orizzonte non hanno sicurezze per il futuro”

Voi ragazzi sognavate una vita migliore, magari una vita bella che passasse anche attraverso il calcio.

“Noi eravamo degli inguaribili ottimisti e avevamo fame. Quindi il nostro stare bene dentro, ci dava una visione del futuro migliore. La sicurezza nella vita esiste poco, siamo tutti legati a un filo. Se fosse andata male nel calcio, potevamo mettere due “braghe” nere e una camicia bianca e andavamo a fare i camerieri. La “sfangavamo” comunque.

A mangiare al ristorante si andava una volta all'anno, quando venivano i parenti da Roma.

Era un altro mondo, difficile. I nostri genitori venivano dalla



guerra, dalle campagne. La parola sacrificio era importante e la mentalità che si formava era importante. Racconto nel libro alle persone del 2019, che per raggiungere gli obiettivi bisogna sudare e fare fatica. Tanta fatica. Siccome avevo già scritto un precedente libro autobiografico “il Toro non può perdere” ed era andato bene, ci hi riprovato. La gente ha molto apprezzato pure questo secondo racconto-lavoro... e adesso chissà che non mi venga voglia di scrivere pure un terzo libro”.

Passiamo al calcio giocato. Io mi vedo sempre davanti agli occhi il Pecci di Torino, che in un batter di ciglia mette davanti alla porta avversaria Pulici o Graziani con un tocco da fuoriclasse... quasi ancor prima di ricevere la palla. Sempre più raro vedere queste performance oggi...

“Esistono in ogni epoca atleti capaci di fare quello che ho fatto io. E' chiaro bisogna essere rapidi nel pensare, accelerare al massimo la mente. Se al calcio togliamo la sua essenza, ovvero un dribbling di Maradona, un colpo di testa di Pelè, un bel gol di un centravanti e la grande parata di un numero uno togliamo l'essenziale. Per cui in tutte le epoche ci sono dei bravi o meno bravi. In tutte le epoche esistono progressi, anche se oggi, questa ultima generazione non sta portando avanti la qualità che ci vorrebbe per un grande spettacolo. Faccio un esempio. Nel nostro mondo, attualmente, uno bravo come Maradona non esiste. Possiamo avvicinarli Messi, che però non è mai arrivato alla bravura del “Pibe de Oro”. Io parlo di talenti naturali. Non di talenti gonfiati con la medicina, chimica o altro... questo è un altro aspetto ancora, anche se dicono che si va più forte con questi aiuti. Ma io dissento, anche

perché se guardiamo Mennea, che non ha mai preso nulla per vincere ed è stato quindi un talento naturale, per 40 anni ha detenuto un record assoluto in pista.

Parliamo di tattiche. Oggi vedo un calcio più caotico. Anziché impegnare 80 metri su 110 le squadre fanno giocare i due liberi (centrali) in 40 metri al massimo. Quindi più contrasti, rimpalli, corse a vuoto etc e meno spettacolo”.

Facciamoci due risate. Cosa pensi delle mogli procuratrici come Wanda Nara?

“Ognuno si fa i propri interessi. Credo che dovremmo adattarci perché anche qui ci sono sempre due aspetti. Quando il club ha il pallino in mano di sicuro dei vantaggi non li offre a nessuno. Quando un calciatore non si vuole “fare usare”, accade l’esatto contrario. Io penso che se uno è bravo può avere come procuratore anche suo figlio. Quello che tu mi chiedi è uno dei modelli del cambiamento... non so se in meglio o in peggio”.

Quando Eraldo PECCI giocava al calcio, il presidente dei presidenti si chiamava ARTEMIO Franchi. Uomo praticamente rispettato nel suo ruolo in tutto il mondo. Oggi dopo 30 anni il calcio è malato. Il presidente è Gabriele Gravina eletto dopo un anno e mezzo di commissariamento. Piangono tutte le categorie minori ad iniziare dalla serie C. Un calcio senza riforme e con un sistema abbondantemente malato.

“Ci sono tematiche nuove da affrontare e problemi vecchi mai risolti. Alle società purtroppo interessa poco del proprio pubblico. Oggi conta solo il calcio televisivo. Gli sponsor in primis... con questi giocatori che vanno fare la conferenza stampa una volta ogni mese, accompagnati dagli steward, che sembrano aver messo agli arresto sti ragazzi in canottiera... sempre sponsorizzata. Una volta tutti i giorni parlavi con i giornalisti in un rapporto diverso da adesso. Ci sono tematiche nuove con le quali ci si deve confrontare e adeguare. Certo è, che come nella mancanza di qualità per i giocatori di cui abbiamo parlato sopra, anche a livello dirigenziale ci sono momenti storici neri, in cui i dirigenti federali non mi sembrano il massimo. Ma questo non accade solo nel calcio, anche in politica, in molti settori della società. Ci sono frangenti in cui manca la qualità e non si riescono a far crescere talenti ad ogni livello, anche dirigenziale. Sono d’accordo che il commissariamento abbia fatto più danni che cose buone”.

Mancano riforme importanti per tutelare i lavoratori del pallone. Come ad esempio per la serie C, dove regna anarchia completa e molti tesserati non sono pagati da mesi...

“Ci sono momenti storici dove capita purtroppo anche questo. Il mondo del calcio ha necessità assoluta di persone intelligenti, che sappiano elaborare riforme per il bene del sistema rimettendolo in equilibrio... e faccio un esempio chiaro tra “padrone e sindacato” le cose funzionano alla grande quando tutti e due i soggetti sono importanti al 50 per cento. Se uno prevale sull’altro è finita.

Cosa diresti in questa intervista ad un ragazzino che magari legge un tuo libro, o ti vede in televisione e avesse voglia di diventare Eraldo Pecci?

“Gli direi di mangiare molto perché sono grasso e non perché ero bravo. No, scherzi a parte, direi che il calcio deve essere passione. Tu devi partire pensando che alla domenica vai ad affrontare delle persone che sono come te. Ragazzi che hanno la tua stessa passione e vogliono vincere in un momento di svago. Ho usato la parola svago, perché chi ti trovi di fronte ha la tua stessa identica voglia o passione. Non si va in guerra, ma a fare un gioco. In qualsiasi categoria ci si trovi: dalla terza dilettanti sino alla serie A.

Noi umani dobbiamo seguire la nostra passione... poi se arrivi alla Juventus, Real Madrid etc ben venga. Ma piedi a terra”.

Sul razzismo qual è l’opinione di un grande uomo quale sei?

“Il razzismo è una piaga. Ai miei tempi era raro sentire gli ululati di oggi. Si diceva scherzosamente”Qui non c’è già un etrusco”... qualche battuta così, ma niente altro. Andrea Mingardi (cantautore bolognese, ndr) ci aveva pure fatto una canzone... anticipando le epoche. Oggi con l’immigrazione siamo diventati multietnici... E pensare che tanti anni fa pure i nostri nonni e bisnonni sono stati migranti ed extracomunitari... Oggi siamo di più etnie nello stesso paese, ed invece di fare diventare una risorsa queste persone, le identifichiamo nel nemico. Io credo che il razzismo, gli ululati negli stadi, siano prima di tutto una grande forma di ignoranza e maleducazione. Le persone armate di buonsenso e buona volontà lo capiscono”.

Io ti ho intervistato tante volte, sia da calciatore e anche dopo. Però non ho mai visto Eraldo Pecci come un ex. Per me Tu continui ad esistere ancora e aleggii invisibile

sui campi di gioco. Cosa farà Eraldo Pecci quando smetterà davvero, mi chiedo... Ti senti così pure tu?

“Ti ringrazio, troppo buono. Però voglio capovolgere il concetto se non ti dispiace. Io sono sempre stato un ex calciatore... prima di iniziare a tirare i primi calci e anche quando stavo in nazionale. Un ex. Per me stare nel calcio era bello ma non era poi così determinante vincere sempre. Per me prima era importante competere, competere e competere ancora. Vivere esperienze emozionali importanti facendo quello che mi piaceva, il lavoro che avevo sognato da bambino, come dico nel libro. Poi mi piaceva stare in gruppo, il piacere della condivisione. Lo stare bene con i miei compagni e qui la sorte mi ha sempre aiutato, perché ho giocato con compagni e in gruppi molto forti. Poi vivere bene la situazione a livello mentale. Infine veniva la vittoria. Io? Sono sempre stato un ex... sono alto 1,70 cm... non magro... pesavo allora 80 chili... adesso di più... capisci che avevo le mie difficoltà a definirmi calciatore. Tutto qui...”

Del resto il calcio e la vita... se vogliamo sono cose semplici!



JAMIL SADEGHOLVAAD

un'assessore romagnolo discendente dei Re di Persia.

Dal tappeto volante al comune di Rimini

Passione e gioia, glieli leggi negli occhi. Estrema educazione e rispetto li cogli nei suoi modi fatti di umiltà e semplicità. Questo è quanto trasmette Jamil, assessore dalle molte deleghe ai Lavori e Igiene Pubblici, Sicurezza e Legalità e Attività Economiche della nostra città.

Il nome completo come dice lui sorridendo è difficile da pronunciare.

Sadegholvaad, confermando così le sue origini per metà romagnole da parte di madre, ma iraniane da parte di padre.

Il padre di Jamil infatti è arrivato come turista 50 anni fa a Rimini dalla Germania dove studiava, e come per tanti galeotta fu la riviera. Ha conosciuto una corianese, si è innamorato e nel 1971 l'ha sposata.

La famiglia ha avviato un'attività di importazione e vendita di tappeti persiani, che in questi anni hanno portato un tocco d'Oriente nelle case dei riminesi.

In decenni di attività, dice Jamil, abbiamo avuto la fortuna di conoscere e servire tantissime persone arredando con i nostri tappeti migliaia di case. Il negozio di famiglia è un pezzo importante della sua vita. Jamil parla con affetto del negozio dove lo possiamo trovare, affabile e sorridente, quando è libero dai tanti impegni legati al Comune di Rimini. Adesso con l'impegno da amministratore il tempo da dedicare a questa attività è davvero poco.

Ci è cresciuto a fianco dei genitori che ormai da più di quarant'anni la gestiscono e dove lo portavano sin da piccolissimo visto che non avevano nonni a cui lasciarlo. Il commercio gli piace molto, perché dà la possibilità di stare a contatto con tante persone.

Un altro ricordo che affiora nella sua mente e a cui è molto affezionato è quello dei giardini di Piazza Ferrari dove negli anni Settanta la madre lo portava tutti i pomeriggi, clima permettendo, dove ha imparato ad andare in bici e dove ha fatto amicizie che ha conservato fino ad oggi.

Le origini persiane non hanno mai costituito un problema per Sadegholvaad, nessuna difficoltà di relazione o di integrazione.

Queste hanno semmai contribuito a maturare una sensibilità particolare nei confronti dei nuovi arrivati, che sul piano politico si traduce nell'idea forte di una sintesi che nasce dal confronto diretto con le idee altrui.

Sadegholvaad ha affermato in una intervista "Per me è normale vivere le novità e le diversità culturali come un arricchimento, una risorsa preziosa". Me lo riconferma con decisione "E' proprio così. Considero le mie origini un punto di forza che mi hanno consentito di guardare al mondo con occhi curiosi e per certi versi voraci di nuove scoperte. Vivere a Rimini ed essere orgogliosamente italiano per me significa avere solide radici che mi consentono di guardare con ancora più solido interesse a un mondo che merita di essere amato per le sue diversità culturali, sociali e non temuto per queste. Ho viaggiato abbastanza, anche se vorrei



farlo ancora di più, e non mi sono mai sentito straniero da nessuna parte".

A proposito di viaggi mi racconta di avere ricordi splendidi di viaggi fatti insieme ai genitori ed ai fratelli. Viaggi che hanno continuato a fare per molti anni. Jamil ricorda che ogni tanto il padre li metteva tutti in macchina e via partivano per destinazioni europee spesso anche molto lontane.

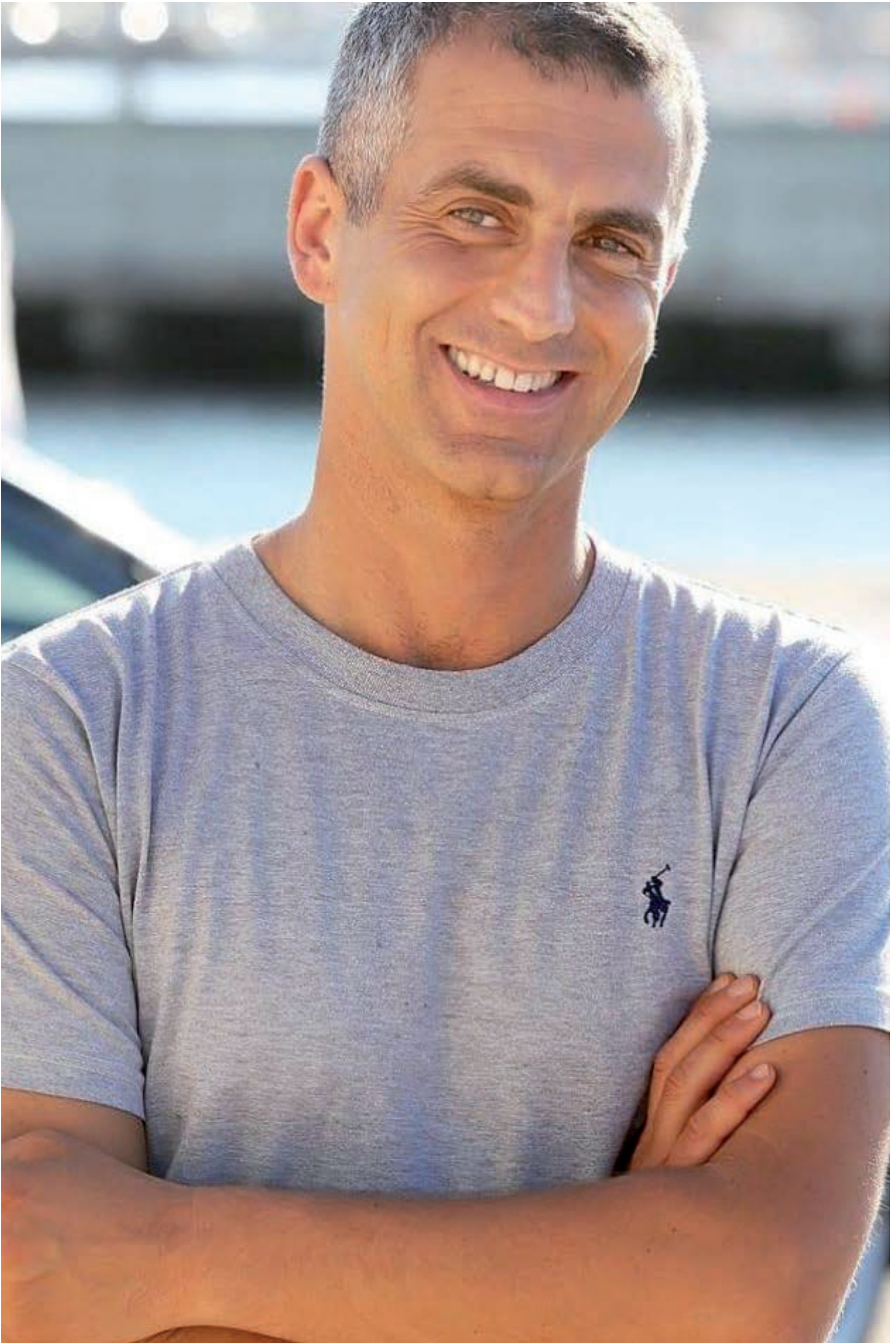
Se fosse nato in un'altra città italiana e non a Rimini si sarebbe occupato di politica? "Credo proprio di sì perché per me l'interesse per la politica significa interesse per la comunità nella quale si vive e quindi prescinde dal luogo di nascita. Non mi è mai piaciuto vivere la vita da spettatore ma ho sempre cercato di impegnarmi per migliorarla".

Gli chiedo ancora come è nata la passione e la scelta di implicarsi fattivamente per la città. Se ne ha capito l'esigenza o la città lo ha stregato come strega tantissime persone che prima vengono in vacanza e poi decidono di trasferirsi o sognano di farlo.

Mi risponde "Sin dai tempi delle scuole superiori, ho studiato al Liceo Scientifico Serpieri, mi sono impegnato per la comunità scolastica della quale facevo parte avendo avuto l'onore di essere scelto come rappresentante degli studenti per due anni.

Per certi versi quello è stato l'avvio di un percorso che non mi sono affatto pentito di aver intrapreso.

Non sono mai stato abituato a lamentarmi passivamente dell'ambiente nel quale vivevo e se sentivo che le cose



potevano migliorare cercavo di dare il mio contributo perché questo si potesse concretizzare. Allo stesso modo ho deciso di impegnarmi per la mia città. Rimini è una città stupenda e complessa al tempo stesso.

Medio piccola per sei mesi all'anno e una sorta di metropoli turistica per gli altri sei con tutto quello che questa peculiarità comporta in termini di organizzazione dei servizi per la popolazione residente o turistica. Comunque vivere a Rimini è un privilegio del quale penso molti si rendano conto”.

Chiedo a Jamil che tipo di padre pensa di essere e dove vorrebbe crescere i suoi figli se non a Rimini.

Si conferma un padre mediamente apprensivo, uno di quelli che temono di peggiorare col passare degli anni visto che si tratta di una figlia femmina. Pensa che Rimini sia la città ideale dove poter crescere i figli, ma se proprio dovesse immaginarne un'altra in Italia, la scelta cadrebbe su Roma per la sua incredibile bellezza e all'estero Singapore, una meravigliosa città cosmopolita e all'avanguardia dove convivono in assoluta armonia cittadini delle più svariate etnie di provenienza.

Lo incalzo ancora sulla vita privata e chiedo come ha conosciuto la moglie. Anche qui la risposta mi spiazza e riconferma la semplicità di questo romagnolo discendente dei re di Persia, laureato in Scienze Politiche all'Università di Bologna con indirizzo storico-internazionale.

Mi racconta “L'ho vista la prima volta in un ristorante dove era in compagnia di un'amica ma in quell'occasione non ho avuto il coraggio di farmi avanti. Sono tornato più volte con la speranza di incrociarla ma per parecchio tempo non l'ho più incontrata. Quando stavo per rassegnarmi l'ho rivista e, a quel punto, ho rotto gli indugi e mi sono fatto avanti con molta timidezza. Ne è valsa la pena visto che oggi abbiamo una bellissima bambina”.

Gli chiedo ancora se ama di più il riso allo zafferano, un piatto tipico iraniano, o la piadina. Risponde piada, potreb-

be vivere di piada, in particolar modo del cassone pomodoro e mozzarella e della piada coi gratinati.

Delizie che solo a Rimini possiamo vantare. Un piatto che non gli piace assolutamente è il fegato e comunque le frattaglie di qualsiasi tipo.

Per il resto mangia veramente di tutto e cibi delle cucine di ogni parte del mondo. Sui pregi e difetti risponde che pensa di avere come pregi la capacità di ascolto, la pazienza e la moderazione.

Come difetti a volte tende a dare troppa fiducia “anche se devo dire che spesso è stata ben ripagata, spesso mi preoccupa più del benessere degli altri che di me stesso. Dopo lunghi periodi di pazienza, se provocato, arrivo a sbottare repentinamente e pesantemente, forse sarebbe meglio avere dei passaggi più graduali. “

Ama i colori blu e bianco. Ascolta Renato Zero e adora la musica brasiliana di Arlindo Cruz e Grupo Revelacao. Concludo con una domanda politica. Per che cosa vorrebbe essere ricordato. Risponde che

“Al termine del nostro mandato potremo dire di aver restituito alla città dopo 75 anni il Teatro Galli, il Fulgor, di aver riqualificato l'area attorno al Ponte di Tiberio e al Castel Sismondo, di aver costruito nuove scuole, di non essere indietreggiati di un millimetro nel nostro sistema di welfare a sostegno dei più bisognosi in un'epoca di bilanci complicatissimi per tutti i Comuni e di aver garantito alla città il risanamento del sistema idrico fognario con un investimento gigantesco che ci consentirà di assicurare la piena balneabilità del nostro mare, che è il nostro tesoro, anche dopo piogge intense. L'intervento sulle fogne penso sia l'investimento più importante per il futuro del nostro ambiente e della nostra economia.

Insomma...in poche parole mi piacerebbe essere ricordato per avere contribuito, con la Giunta ed il Sindaco Gnassi, a migliorare la nostra città con onestà e passione”.



Incontro con Konstantin Perifanos, 102enne unico sopravvissuto della Brigata di Montagna Greca, che insieme a canadesi e neozelandesi ebbe un ruolo fondamentale nella liberazione di Rimini dal gioco nazifascista.



GERONIMO.NEWS

**Un grazie sincero a chi in un anno
ci ha aiutato a crescere**

**IL QUOTIDIANO ONLINE
DELLA RIVIERA**

***tutti i giorni, tutte le notizie
sul tuo smartphone***

***Scarica l'APP
e seguici!***



ROBERTO BENEDETTINI

il senso per le quattro ruote

Nella vita come nello sport ci sono i gregari e gli apripista. Roberto Benedettini sammarinese classe 1964 è un'apripista. Uno che perseverando nelle sue convinzioni ha avuto la capacità di leggere un bisogno e ha impiantato e consolidato una azienda smart del movimento sostenibile che fa del trasporto su gomma il suo core business.

Le quattro ruote erano nel DNA della sua famiglia da sempre. Suo padre Fortunato, per tutti Nando col fratello Giuseppe nell'immediato dopoguerra vedendo le rotaie dello storico trenino azzurro distrutte dalla guerra decide di ripristinare la via nel tratto San Marino-Rimini. La ferrovia elettrica a scartamento ridotto era stata inaugurata nel 1932 e aveva collegato i 32 km dal centro storico di San Marino a Rimini fino al bombardamento aereo americano del 26 giugno 1944. I Benedettini organizzano il trasporto su strade precarie, la superstrada è degli anni '60, inizialmente con mezzi più 'spartani' che caricano merci, posta, sfollati e poi si strutturano con due autocarri Fiat i mitici 621 e 626 ottenendo la prima targa automobilistica di San Marino la numero 1.

Roberto sta in mezzo 'alle ruote' fin da piccolo, a 10 anni già sposta i mezzi sul piazzale e quando il padre non lo vede ci fa pure dei giretti. Fino ai 20 anni si appassiona al motocross partecipando ai campionati italiani juniores con la Suzuki. Poi passa ai rally come pilota nel team ufficiale Subaru.

Ma alla morte del padre il senso del dovere e della responsabilità lo portano ad occuparsi ancora più attivamente dell'azienda con i due fratelli. La VIP Srl nasce nel 2004 come azienda di noleggio di bus.

Nella testa di Benedettini Amministratore Unico c'è però un progetto, uno shuttle per gli spostamenti in Emilia Romagna che colleghi Rimini con l'aeroporto di Bologna, un sogno ambizioso e lungimirante che mette in piedi nel 2016, affiancato e supportato dal nipote Giovanni Lonfernini il quale fin da subito lo accoglie con entusiasmo. È un tipo di collegamento che non esisteva, unico trasporto diretto su gomma tra Rimini e Bologna, che va a coprire il vuoto nel sistema mobilità tra i due punti nel periodo in cui ancora si trattava la questione aeroporto di Rimini, subito condiviso dalla società che gestisce il Guglielmo Marconi.

È un successo.

L'hub di Bologna, nel 2018 l'ottavo aeroporto italiano più trafficato, ha visto l'anno scorso ben 8 milioni e mezzo di passeggeri con un incremento del 3,8 rispetto al 2017. Lo SHUTTLE con un sistema di trasporto in soluzione di continuità dal punto di partenza a destinazione, e' arrivato a coprire la costa da Cervia a Gabicce passando per l'entroterra. Tra Rimini e Bologna la fermata a Cesena è on demand e prenotabile on line sulla piattaforma web messa a disposizione degli utenti.

Dei 92 comuni romagnoli già più di 30 sono serviti dalle navette. Ad oggi sono oltre 100 mila le persone che lo hanno utilizzato. Fornisce un servizio garantito 365 giorni all'anno con 7 corse giornaliere. Tutti i bus sono in classe 5 e 6 con autisti selezionati per professionalità e competenza, bassi consu-



mi e basso impatto ambientale. Costa meno del treno e ti porta dove vuoi senza dover guidare ma utilizzando il tuo tempo per distrarti, leggere, dormire o lavorare grazie alla connessione WiFi. Gli orari sono studiati tenendo conto delle partenze dei principali voli nazionali ed internazionali.

Il servizio si perfeziona e si amplia in favore dei clienti diventando anche DOOR TO DOOR, molto apprezzato sia dai turisti che dagli abitanti/viaggiatori del territorio. Grazie alla rete di connessioni gestite dalla piattaforma web permette di partire o arrivare comodi perché le navette ti portano in tutta sicurezza alla destinazione finale fino al portone di casa o all'hotel attraverso servizi integrati e altamente funzionali. Altri soggetti pubblici e privati dei trasporti come la Cooperativa Taxisti e gli NNC, il servizio di noleggio con conducente, entrano in gioco accettando di applicare tariffe agevolate, partners preziosi per portare il collegamento in centri minori o non serviti direttamente.

Così gran parte della Romagna è collegata all'aeroporto felsineo con un servizio -e non è cosa da poco- che risparmia ai viaggiatori tempi morti, decine di migliaia di viaggi in autostrada, costi di parcheggio, attese, disagi da cambio mezzi che sarebbero necessari prendendo il treno o l'auto propria.

Pensa moderno Benedettini vedendo tra i potenziali e acquisiti utenti anche i nuovi pendolari che si spostano in Italia e in Europa per studio o lavoro.

I giovani che rappresentano la generazione tecnologica che fa tutto con lo smartphone, che si spostano per lo più in car sharing perché meno costoso, eco friendly e social, che preferiscono viaggi costruiti in connection con più vettori, spinti da interessi che combaciano con l'offerta turistica della Riviera.

Dal 2018 è attivo uno SHUTTLE DESK nella zona arrivi dell'aeroporto come ulteriore plus.



Per il terzo anno consecutivo SHUTTLE è partner logistico di IEG per il Sigep 2019, ma anche della Rimini Calcio e non manca una tratta diretta Rimini-Fico Eataly World con due corse giornaliere andata e ritorno.

Avviato anche il segmento Rimini-Bologna-Firenze-Pisa per captare i flussi toscani e quello verso Modena-Ferrara.

Molto soddisfacente da settembre 2018 il risultato dello sconfinamento nelle Marche, con connessioni in auto e minibus, inserendo Pesaro, la Valle Foglia e il Montefeltro nel circuito. Enorme il potenziale di Urbino, perfetto esempio di città d'arte rinascimentale che vantando un'università tra le più antiche del mondo, dal 1506, conta più universitari di residenti locali. E il bacino di utenza internazionale di Pesaro con il ROF, il Rossini Opera Festival che dal 1980 si svolge nel mese di agosto nella città natale di Gioachino Rossini e la Mostra Internazionale del Nuovo Cinema a giugno di ogni anno dal 1965.

Il prossimo progetto in cantiere vede il collegamento con l'aeroporto Marco Polo di Venezia, le cui trattative sono in corso. L'idea è di quella di creare nei prossimi anni un network che intercetti anche i clienti transoceanici come gli americani o i canadesi e gli orientali che al momento toccano solo le città italiane storiche più importanti.

A Rimini il capolinea è davanti alla stazione ferroviaria con una fermata aggiuntiva al Centro Studi Colonnella.

Benedettini spera che a breve si possa realizzare un Terminal che comprenda bus, shuttle e taxi in una aerostazione funzionale vicina alla stazione dei treni.

Il vettore SHUTTLE con la sua capacità di dialogare con il tessuto imprenditoriale e le dirigenze pubbliche diventa il volano per l'incoming turistico italiano ed estero, portando non concorrenza, ma più lavoro a tutti gli operatori che aderiscono e a caduta anche a quelli che non partecipano.

Le potenzialità del servizio le hanno capite per tempo le Amministrazioni la Regione, i Comuni, l'APT, che hanno dato disponibilità e agevolato il progetto per quanto riguarda le complicità burocratiche di normative e autorizzazioni, come dimostrazione dei benefici di un'operazione a favore del turismo.

L'Assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini rile-

va che la mobilità interna efficiente possa essere un valore aggiunto. Che i nuovi modelli organizzativi per la filiera del turismo debbano poter rispondere all'evoluzione dei mercati. Che l'integrazione dei prodotti fornisca un plus valore ai servizi grazie alle nuove opportunità di movimento in una fase di riposizionamento del prodotto turistico.

Un grazie quindi alle imprese private eccellenti che si fanno carico di servizi utili se non essenziali al territorio con un importante ruolo economico e sociale. E il sindaco di Rimini Andrea Gnassi aggiunge che per avere un futuro le nostre città devono mettere in piedi le connessioni e l'accessibilità data da collegamenti facili e organizzati.

A Riccione, per fare un esempio, c'è stato un ottimo lavoro di equipe con il Comune e l'Associazione Albergatori che ha portato a 6000 contatti che hanno utilizzato il mezzo per raggiungere la Perla Verde, armati di bici, tavole da surf, strumenti musicali e quant'altro.

Dall'analisi di oltre 160 mila contatti, richieste, prenotazioni al sito web della SHUTTLE arrivano informazioni che tracciano l'identikit dei clienti delineando dove sta andando il TURISMO e cos'è oggi l'esperienza VIAGGIO.

Intanto si registra la diminuzione dei viaggi lunghi e l'aumento di quelli brevi con un incremento della frequenza degli spostamenti per turismo o per lavoro.

I giovani tra i 25 e i 34 anni sono tra i primi fruitori. Le donne rappresentano il 56% del campione. I mercati di provenienza si dividono in 68% dall'Italia e 32% dall'estero e nella stagione estiva i provenienti da fuori confine salgono al 45%. Primi mercati sono Regno Unito e Germania seguiti da Spagna e Francia. Presenti anche i cinesi con 500 unità non di turisti ma di residenti che viaggiano da e per la Cina. I picchi si collocano nei mesi vacanzieri e durante le manifestazioni, fiere e congressi organizzati in Riviera.

I numeri testimoniano netti e precisi quanto questa iniziativa abbia contribuito a soddisfare la domanda.

Partire dall'utenza per capire qual è il bisogno, non il contrario. Creare un servizio total comfort.

Questa è stata la visione personale di Roberto Benedettini e della sua azienda.

MAURO GUERRA

APPASSIONATO SINDACO DI SAN LEO TRA PERSONALITÀ DEL PASSATO E DEL PRESENTE, UNA PICCOLA COMUNITÀ MOLTO PARTECIPE E UN INDIMENTICABILE NEVONE

Mauro Guerra è un riminese neo acquisito, nato negli anni '70. Dopo il diploma al Liceo Scientifico Serpieri, si laurea in Scienze Geologiche, diventa libero professionista e, successivamente, arricchisce il suo curriculum studiorum presso l'Università di Camerino con un corso di perfezionamento e aggiornamento universitario in GIS (Sistemi Informativi Geografici) e un Master presso l'Università di Urbino, sotto la direzione scientifica del Prof. Ilvo Diamanti, in "Tecnici di politiche territoriali: tra Regione ed Europa". È stato, inoltre, animatore economico dei Gruppi di Azione Locale GAL – U.E.

Amministrare un Borgo Storico in Italia: problematiche principali e opportunità

Credo che amministrare e gestire un Borgo Storico, la sua comunità, sia in effetti ben diverso che farlo in realtà insediative moderne o di recente costituzione, in luoghi che non siano il frutto di millenarie vicende. Nelle piccole comunità dei borghi, comprensibilmente, c'è grande attenzione al mantenimento dell'identità, al rispetto della storia, soprattutto quando è ricca e prestigiosa come nel caso di San Leo. Nelle piccole realtà il contatto con gli Amministratori comunali, soprattutto con il primo cittadino, è costante e sta nelle cose, è inevitabile. Non c'è dunque pausa, non c'è intermezzo e ogni occasione è buona per chiedere, informarsi, collaborare. Nel caso di San Leo è giocoforza la millenaria storia dell'Antica Montefeltro ad offrire continui impulsi: si pensi soltanto alle tante ricor-

renze legate a personaggi storici, Santi, battaglie, accadimenti. Essi determinano impegno ed energie per generare indotto, curiosità, frequentazioni e visibilità mediatica. Nei due mandati amministrativi, mi è stato piacevolmente d'obbligo celebrare storiche vicende o celeberrimi personaggi, dagli 800 anni del passaggio di San Francesco a San Leo (dove ricevette in dono il Monte de La Verna, nel 1213) ai 1600 anni dalla nascita di S. Severino Abate patrono d'Austria e compatrono di San Leo (2010), oppure celebrare Giorgio Vasari, a 500 anni dalla presa Medicea di San Leo (2017) piuttosto che, come abbiamo iniziato a fare la scorsa estate, Dante Alighieri in occasione dei 700 anni dalla morte (2021) e che citò San Leo nel IV canto del Purgatorio "*Vassi in Sanleo e discendesi in Noli, montasi su in Bismantova e 'n Cacume con esso i piè; ma qui convien ch'om voli*".

È indubbio che il prestigio di San Leo catalizzi le simpatie di "grandi nomi" quali **Umberto Eco** o il **Maestro Ennio Morricone** (cittadino onorario rispettivamente nel 2011 e 2010). **Salvatore Accardo**, **Luis Bacalov**, **Nicola Piovani** si sono esibiti a San Leo anche per il piacere di farlo, immersi nelle architetture della Cattedrale o dell'elegante piazza Dante Alighieri. Un turbinio, dunque, di opportunità e di stimoli per consolidare il legame di eccellenze identitarie di qualità, con una vera e propria bomboniera quale San Leo.

L'inverno è più dura. Il caso del "nevone" del 2012

La brutta stagione ripropone, ciclicamente, criticità di non poco conto per una comunità che vive essenzialmente sulla frequentazione turistica, culturale ed enogastronomica. Se, nella bella stagione, è finanche piacevole conquistare San Leo per la tortuosa strada provinciale leontina, d'inverno il mal-





tempo può scoraggiare le visite e i turisti. Escludendo i fine settimana e le festività, è di certo più dura - come in gran parte dell'Appennino - far tornare i conti, fare impresa. Se poi, come accadde per il nevone 2012 madre natura decide di picchiare duro, occorrono energie straordinarie. Era il 29 Gennaio 2012 quando giunse ai Sindaci dell'alta valle un sms della Protezione Civile che pareva uno scherzo: "precipitazioni nevose previste fino a 70 cm". Non lo era. Nei giorni successivi la neve seppellì letteralmente la Valmarecchia e non solo. In centro, fino a 4 metri. Anche in questa avventura San Leo fu un mondo a parte. Chi conosce la città, sa che per entrarvi occorre transitare per un'unica e stretta strada che conduce ad un'unica e stretta Porta Urbis, dalla quale non passano i grandi mezzi. Provvidenzialmente, si era lasciata dentro le mura una turbina cingolata, di quelle da condurre manualmente. Pertanto, quando la neve fu così copiosa da non poter più essere rimossa dai tradizionali spazzaneve, la turbina rimasta in centro storico fu l'unico mezzo valido per aprire almeno camminamenti, vere e proprie strette e profonde trincee nella neve, per il passaggio delle sole persone, come nella famosa scena di Amarcord.

Il futuro: prospettive per San Leo

San Leo me la auspico ed immagino in continua progressione turistica e culturale. Mi immagino anche che - al termine degli importanti lavori in corso per la definitiva messa in sicurezza dell'unica strada di accesso alla Fortezza - si tornerà al suo libero transito (oggi la fortezza è raggiungibile, dal crollo del febbraio 2014, con navetta turistica o a piedi, tramite un sentiero attrezzato) ritornando alla facilità di accesso, viatico per progredire ulteriormente. Mi immagino un aumento di notorietà mediatica, sul solco attuale, con sempre

più frequenti servizi televisivi, redazionali, a far da utile traino al sistema socio - economico del borgo. Auspico ed immagino, dopo tanti sacrifici, una progettualità che sappia coagulare energie interne ed esterne al borgo, pubbliche e private, in grado di attirare famiglie ed attività.

La grande ricchezza del nostro entroterra

E' un vero e proprio forziere di risorse ambientali, naturalistiche, paesaggistiche, culturali, architettoniche e antropiche. Una delicata eredità dalle grandi potenzialità che, seppure gradualmente e con difficoltà, si sta trasformando in micro-economie sostenibili. Ancora non ha gambe forti per poter camminare da solo, ma ha "fratelli maggiori" con cui poter percorrere insieme la strada che manca: il sistema della migliore imprenditoria romagnola e una regione pionieristica, la nostra, che sa fare la differenza.

Mauro Guerra visto da Mauro Guerra

Sono un cittadino appassionato, mi ritengo persona seria, un libero professionista, ancorato ai valori tradizionali e che ama la sua terra; incosciente, coraggioso e tenace quanto basta da aver dedicato quasi 10 anni anima e corpo alla Pubblica Amministrazione, in trincea, in un contesto impegnativo ed in un momento storico ed economico tra i peggiori della Repubblica. D'altra parte, con più di 20 anni di calcio - rigorosamente nelle serie minori - con la maglia numero 2 (più che con il 5) francobollato sulla schiena, ho giocoforza imparato a resistere, a marcare "a uomo", alle ripartenze, ad anticipare, a perdere e a vincere. Spesso nei più imprevedibili campi di fango dei campionati marchigiani o romagnoli, serrando bene i tacchetti "di ferro" e mettendoci, non avendo piedi buoni, fiato e tigna, insieme ai compagni e fino al 90°. Credo che oggi, i più eruditi, la chiamino una buona predisposizione alla resilienza.

ENRICO SANTINI

Amiamo le nostre radici

Colloquiare con ENRICO come poeti francesi seduti ad un tavolino della storica Caffetteria Vecchi nel borgo di San Giuliano non solo è piacevole ma trasmette quell'orgoglio di vivere qui. Lui, un filosofo rurale, ha scelto da 15 anni di abitare qui in tè Borg prima che andasse di moda. E questo dà l'idea di quanto tenga alla riminesità, senza perdere le sue origini in quel di Coriano. Ogni volta che attraversa il Ponte di Tiberio si augura che diventi pedonale, e con lo sguardo attento osserva la città che poco a poco va trasformandosi in luogo ideale.

Allora Enrico, da dove partiamo?

“Dalle radici, dalla dimensione che ci regala il nostro entroterra, dalla storia e dalla cultura contadina del territorio”.

Com'era la borghesia riminese nei tempi andati?

“Sicuramente poco illuminata. Era una borghesia di rapina. Se andiamo nel Faentino, nel Forlivese troviamo ville e dimore bellissime. Da noi questa cultura non c'era. Le famiglie bene di Rimini non erano interessate alla terra, non hanno avuto quella storia. Non hanno lavorato sulla valorizzazione dei propri domini.

Alla Romagna ma in particolare ai Riminesi è mancata la nobiltà agricola. Dopo l'Unità d'Italia un rapporto sullo stato dell'agricoltura e dell'economia bollava Rimini come una delle zone più povere d'Italia. Anche la Piada era il cibo dei poveri e dico Piada, non piadina che è una connotazione da fighetti. Una volta c'era la PIEDA ARMESTA, con la povertà che regnava si faceva l'impasto una volta alla settimana con quel poco che si trovava”.

Detto in dialetto rende bene l'idea.

“Certe cose si possono dire solo in dialetto. Io ne sono un cultore. Il dialetto è la cultura natale, la lingua madre, le nostre radici. Dialetto e latino sono ‘le lingue’ che più apprezzo”.

Torniamo al prodotto del territorio.

“Fin dai tempi lontani noi ‘il prodotto’ ce l'avevamo ma non lo abbiamo sfruttato a dovere. Pensa al vino. Il vitigno del Sangiovese ha conquistato fama e onori in Toscana. Almeno l'80% dei vini ‘nobili’ come il Chianti, il Nobile di Montepulciano, il Brunello sono uvaggi di Sangiovese che in Romagna non è stato valorizzato come merita. I turisti, anche gli stranieri, chiedono il Chianti ma il SANGUIS JOVIS, l'antico nome del vino romagnolo per eccellenza che per contrazione diventa SANGIOVESE, dal colore rosso rubino, schietto e morbido anche nel retrogusto, riflette la forza e il calore della sua gente. Sente il contatto con il mare che lo rende diverso, unico come il nostro appartenere a queste terre che è un vanto non un demerito. E per fortuna negli ultimi 20 anni



assistiamo ad un recupero, ad una riscossa della nostra produzione”.

Hai ragione ne possiamo andare fieri.

“A Rimini noi siamo cresciuti con l'accoglienza. La gentilezza che abbiamo da sempre verso i ‘forestieri’ è nel nostro DNA. *Dai da be'*. E siamo diventati ristoratori, albergatori, bagnini, figure turistiche. Ma oggi non possiamo più offrire solo il mare. Gli altri corrono e noi non possiamo fermarci. Le suggestioni sono cambiate, l'offerta deve affinarsi, deve valorizzare le nostre eccellenze.

Come l'olio. Ma lo sai che solo a Rimini abbiamo una ventina di frantoi, 300mila ulivi tra la Valmarecchia e la Valconca. Il 75% della produzione regionale è di Rimini”.

Questo è da promuovere e far conoscere.

“Ogni ristoratore dovrebbe presentare e far gustare ai turisti, partendo da quelli evoluti, oltre ai vini del territorio anche una carta degli oli che rappresentino la nostra identità.

È fondamentale alzare l'asticella e raccontare cosa stai mangiando, cosa stai bevendo, far vivere l'esperienza unica che è la conoscenza della nostra cultura e della nostra storia”.

Ci mettiamo anche la Confraternita della Tagliatella?

“Le Confraternite Gastronomiche con tanto di Gran Maestro, Ciambellano e Gabelliere, seppure con spirito di goliardia, sono istituzioni serissime. Onorano la tradizione della tavola, gruppi di buongustai che rigettano una certa modernità e globalizzazione del cibo.

Ormai la fame atavica è stata soddisfatta. Mangiamo troppo, divoriamo senza soffermarci a pensare cosa abbiamo provato in quell'assaggio”.

Un gustare con tutti i sensi.

“Dovremmo chiederci quanto siamo stati bene, che bella atmosfera si era creata in un momento di puro convivio. Ecco, dobbiamo improntare la nostra riconosciuta

ospitalità alla convivialità. La nostra Riviera è una dei luoghi più importanti in Europa grazie alla nostra capacità di creare accoglienza.

È ora di dare qualcosa in più, qualcosa che scavi nelle radici, che sia legato al territorio”.

Il turismo è cambiato.

“Sì, la proposta solo commerciale non basta più. Durante i tre giorni di INTRECCI DI GUSTO che è stato organizzato da poco con il Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini, mi ha fatto piacere vedere Andrea Gnassi, non solo prestarsi da Primo Cittadino al taglio del nastro inaugurale ma restare con noi, partecipare immerso nella nostra realtà per condividere, capire, imparare per poter trasferire da testimonial, la realtà enogastronomica riminese in altri contesti. Anche per merito di questa Amministrazione sono state avviate numerose iniziative e manifestazioni in questo campo come Al Meni o altre proposte di alto livello del settore.

Rimini sta cambiando, migliorando anche dal punto di vista culturale. Il recupero del centro storico, dei nostri monumenti, testimonia una certa effervescenza che sta già dando i suoi frutti. Penso al restauro del cinema Fulgor, al Teatro Galli, al recupero del Castello”.

Avvertiamo tutti un certo fermento.

“Sì, stiamo recuperando ed è bello vedere i giovani ricettivi a questo argomento. I ragazzi vogliono conoscere la storia, recuperare i nostri tesori, attingere a piene mani dalla tradizione. Con coraggio aprono locali con questa impostazione, crescono con la filosofia di focalizzarsi sul territorio. Hanno capito che abbiamo un patrimonio da salvaguardare, comunicare e far conoscere. Tutti vengono a Rimini, la città metropolitana, una vetrina perfetta per proporre l’antico in chiave moderna”.

Come si fa?

“Mettendo in campo azioni mirate, unendo le professionalità, recuperando le eccellenze e lavorando sulle scuole professionali. È chiaro che gli strumenti costano, nel caso del vino costano gli agronomi e gli enologi, ma dobbiamo far rete, mettere a disposizione le nostre conoscenze e lavorare in un circuito virtuoso ad un prodotto unico. La riscossa dell’enogastronomia come piacere del palato e dell’anima.

Mangiare poco e bere bene. La qualità fa la differenza. Olio e vino sono le nostre eccellenze, c’è tutto un mercato dove competere che ci aspetta. Dobbiamo muoverci in questa direzione”.

Anche Enrico non si ferma mai, cammina per almeno 10 km al giorno, è curioso, si interessa alle cose, scrive della sua terra, dei personaggi che sono rimasti indelebili. E con lo sguardo sornione per concludere mi dice:

“Pensare, guardare, cercare di star bene facendo le cose che mi piacciono. Sono atti sovversivi come camminare”.

Quando uno ha un vino che si chiama Beato Enrico cosa può volere di più dalla vita? Nulla, è una gratificazione che appaga in pieno.

RURALI SEMPRE.



FURTUNEDA LA RUMAGNA
CH'L'A' E' MER E LA MUNTAGNA
'NA VERA MARAVEJA
SL'INSEGNA DLA CAVEJA
LA ZENTA L'A J A' CHERA
DA STE' SORA STA TERA
L'AN STARJA PJO' BÈIN D'ISE'
LA VO NAS E MURI' IQUE'
FURTUNEDA STA' REGION
CH'L'È BAGNEDA DA VÈIN BON
DU CH'US MAGNA AL TAJADELI
E AL FIURES AL DONI BELI
TOTT BREV I RUMAGNUL
CH'I VO' BÈIN MA MEJ È FIUL
MA LA MA MA LA CUMPAGNA
E SORATOTT MA LA RUMAGNA

*Ivano Aurelio Muratori
poeta dialettale riminese e membro della Confraternita della Tagliatella*



L'ORDINE DEGLI INGEGNERI DELLA PROVINCIA DI RIMINI HA FESTEGGIATO IL SUO 25° COMPLEANNO



L'intervista al Presidente Andrea Barocci

Nel 2018 l'Ordine degli Ingegneri della provincia di Rimini ha festeggiato il suo venticinquesimo compleanno. Un anno veramente importante dunque per l'Ordine riminese, quello che si è appena concluso e che sarà ricordato per l'anniversario ma anche come il primo anno operativo di questo Consiglio.

Geronimo Magazine ha incontrato il giovane presidente. Andrea Barocci, ingegnere, 40 anni, da luglio 2017 è stato nominato presidente e insieme a altri 10 colleghi (Barogi Emanuele, Melini Sandro, Rambaldi Federico, Carlotti Filippo, Righini Roberto, Amati Elio Giuliano, Masinelli Elena, Urbinati Claudia, Cola Simona, Di Giovanni Lina) stanno gestendo ("a titolo volontario" ci tiene a precisare...) l'Ordine degli Ingegneri della nostra provincia.

Ingegnere Barocci sono tante le problematiche che vi siete trovati ad affrontare?

"L'Ordine è una cosa complessa e contiene professionalità molto diverse, ciascuna con le proprie esigenze. La maggior parte sono ingegneri edili e civili, ma ci sono anche ingegneri meccanici, docenti, chi si occupa di antincendio, chi di sicurezza; vi è il settore medico, ecc... Insomma, le tematiche, le normative sono tante e molto diverse. Abbiamo oltre 1100 iscritti, con il problema che quelli che partecipano attivamente alla vita del nostro Ordine sono qualche centinaio. Tra i nostri obiettivi infatti, c'è proprio quello di coinvolgere di più gli iscritti e non solo attraverso la Formazione (che per noi è obbligatoria). Una importante occasione è stato il nostro 25° e la grande festa che abbiamo organizzato al Castello Malatestiano di Rimini in occasione del nostro anniversario; e per quella occasione abbiamo ideato un concorso rivolto agli iscritti under 35 chiedendo loro di realizzare il logo per l'anniversario. E' stata una importante iniziativa che ha visto la partecipazione di tanti giovani colleghi".

Il 2018 vi ha visto in prima linea anche per diverse tematiche, come la prevenzione sismica. Cosa avete organizzato?

"Siamo stati gli tra gli organizzatori nella provincia di Rimini della prima edizione de "La Giornata Nazionale della Prevenzione Sismica". Sono state sei le piazze coinvolte nella giornata (Rimini, Santarcangelo, Verucchio, Cattolica, Morciano, Coriano), nata per favorire una cultura della prevenzione sismica e un concreto miglioramento delle condizioni di sicurezza del patrimonio immobiliare del nostro territorio. In ognuna delle piazze erano presenti Ingegneri e Architetti esperti in materia che hanno spiegato ai cittadini alcuni concetti utili sul patrimonio edilizio e sul rischio sismico. Soprattutto è stata l'occasione per parlare con i cittadini di "prevenzione", dando a loro l'opportunità di informarsi sulla propria abitazione. Abbiamo messo a disposizione dei consulenti".

Per quanto riguarda i procedimenti edilizi sismici, il 2019 è iniziato con diverse novità: prima fra tutte il passaggio di competenze dalla Regione ai Comuni. Come Ordine come valutate questo passaggio?

"Purtroppo, abbiamo dovuto rilevare che nella nostra pro-

vincia solo il Comune di Rimini si è preparato a questo importante provvedimento. Da dieci anni (con la LR19/2008) sappiamo che ci sarebbe stato questo passaggio di competenze e soprattutto da un anno a questa parte abbiamo sollecitato le amministrazioni territoriali ad affrontare il tema; in collaborazione con la Regione abbiamo organizzato ad aprile un seminario dedicato e, nel seguito, abbiamo più volte scritto, senza ricevere risposta, a Sindaci, Assessori e Dirigenti. A più di un mese dall'inizio del 2019 solo il Comune di Rimini è operativo, mentre le altre amministrazioni non si sono attrezzate. Come Ordine siamo preoccupati per tutti i procedimenti edilizi in corso, che troveranno un inevitabile blocco sulla parte sismica non avendo attualmente i Comuni il personale e le competenze per gestirla. Dal 1° di gennaio a oggi ancora chi presenta una pratica strutturale non sa come questa verrà gestita, o da chi".

Ingegnere Barocci come Ordine siete attivi su diversi fronti. Oggi nella nostra provincia si parla molto di Abusivismo Edilizio. Quale è la vostra opinione a riguardo?

L'Ordine è un'emanazione di quello che un tempo era il Ministero di Grazia e Giustizia, quindi la risposta alla sua domanda è già nella nostra natura istituzionale: ogni abuso va perseguito, indipendentemente dal fatto che sia di "necessità" o di "opportunità".

Occorre comunque notare che, soprattutto nell'ultimo periodo, semplicemente per via del cambiamento nel corso degli anni di regolamenti e norme quelli che una volta erano edifici con tutte le carte in regola ora si trovano con alcune "difficoltà" (difficoltà, non abusi...) che devono essere regolarizzate; queste procedure diventano una fonte di guadagno per le Amministrazioni.

Ci può raccontare uno dei progetti che state portando avanti e che vedrà la luce nel 2019?

"Sicuramente la costituzione della Rete delle Professioni Tecniche, che vedrà al suo interno Architetti, Geometri, Ingegneri e Periti della nostra provincia; già da un anno stiamo lavorando assiduamente e, ufficiosamente, ci stiamo già muovendo in maniera unitaria. Quest'anno vogliamo rendere ufficiale questo importante strumento, che avrà un coordinatore per interfacciarsi con le realtà provinciali e parlare a nome di tutti i professionisti tecnici. Stiamo nel contempo lavorando anche alla ricerca di una sede comune, che diventerà una sorta di "casa dei professionisti" come già esistente in alcune province italiane".



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

ARTE

di
Ennio Zangheri

ARTE FIERA BOLOGNA 2019



Successo di vendite, pubblico e critica

I cinque giorni della rassegna di arte moderna e contemporanea di Bologna, incluso il vernissage del 31 gennaio, parlano di risultato centrato, per una fiera che ha puntato sulla propria italianità con un livello di qualità internazionale, e che ha scelto un inedito criterio di partecipazione, invitando le gallerie a presentare un numero limitato di artisti.

Una scelta ripagata dalla fiducia degli espositori: delle 141 gallerie, circa un terzo ha presentato stand monografici e dall'ottimo riscontro di mercato e successo di pubblico con oltre 50.000 presenze. Successo confermato anche dagli oltre 350 collezionisti nazionali e internazionali, segnalati dalle gallerie espositrici, che sono stati ospitati da Arte Fiera nei cinque giorni di manifestazione. Confermato il successo anche online: oltre 200.000 le visite al sito, più di 56.000 accessi nei cinque giorni di manifestazione con picchi di oltre 18.000 visite al giorno.

Con l'edizione 2019, la prima della direzione artistica di Simone Menegoi, Arte Fiera ha intrapreso un percorso di rinnovamento su molti fronti, dall'immagine grafica al public program. È una fiera che punta sulla

propria italianità, ma tenendo presente uno standard di qualità internazionale; che sfrutta la propria forza sul moderno e l'arte postbellica, ma guardando alle tendenze contemporanee; che rafforza il suo legame con Bologna e la sua regione.

La novità più evidente è stata un criterio inedito di partecipazione: le gallerie sono state invitate a presentare una scelta ristretta di artisti (non più di tre per gli stand piccoli e medi, fino a un massimo di sei per gli stand più grandi). A ciò, si è aggiunto un forte incentivo per gli stand monografici. La risposta degli espositori è stata pienamente positiva, a cominciare dal fatto che circa un terzo delle gallerie partecipanti - una cinquantina - hanno presentato dei solo show, che spaziano dal Moderno agli artisti emergenti.

Geronimo era presente e qui a seguito vogliamo segnalare le opere anzi gli artisti che ci sono piaciuti maggiormente, al di là del loro valore commerciale, al di là delle gallerie che li rappresentano. Una mini rassegna di loro lavori che speriamo possa sollecitare la voglia a chi non era presente, di andarci per la prossima edizione #solocosebelle



Donald Martiny



Angelo Savelli



Fabio Viale



Manolo Valdes



Donald Martiny



Enrico Baj



Laurina Paperina



Paul Jenkins



Alessandro Pessoli



Sandro Chia

RENZO SERAFINI

la poesia della luce

Il quartiere generale del 52enne Light Designer riccionese Renzo Serafini è a Misano nella zona produttiva a due passi dall'Autodromo di Santa Monica, alla MAT FACTORY dove MAT sta per MATERIA ARTE TERRITORIO. Una fabbrica di creativi o meglio artigiani creatori in uno spazio co-working, 600 metri di area dove lavorano e producono le opere e 700 metri di show-room.

MAT nasce anche per ospitare mostre come quella dell'artista di Coriano Giovanni Lombardini, dei party rigorosamente in stile MAT, o la Biennale del Disegno nel 2014 con il Comune di Rimini.

Quello che si svela dietro la porta bianca di un ingresso anonimo in mezzo ai tanti capannoni artigianali ci lascia incantati. Già sulle scale ci accoglie un'ambience dall'atmosfera industriale che come un fil rouge ci anticipa cosa troveremo. Uno spazio grandissimo pieno di ogni genere di bellissime luci declinate ed integrate ad arredo, posizionate in modi diversi tali da cambiare le prospettive, brillii che penzolano da assi di legno, fissate alle pareti, sistemate sui mobili, sulle sedie, sui letti, divani che arredano con sapiente armonia in una contaminazione creativa che ricorda i loft newyorchesi. Le opere dalle forme squadrate, geometriche, sinuose sono alternate ai legni nodosi che danno calore, alle piastrelle smaltate che spezzano il rigore, ad oggetti scelti con cura che evocano vita vissuta.

MAT è l'anima di questo artista che si considera con sana modestia un artigiano della luce.

Renzo impara il mestiere sul campo per 20 anni nell'azienda di illuminotecnica ed impiantistica di famiglia frequentando cantieri e macinando esperienza che gli tornerà utilissima in campo tecnico e logistico. Inizia a collaborare con architetti e designers lavorando alla progettazione delle sue 'creature', a volte anche di un solo pezzo, a seguito di richieste particolari dei committenti non soddisfatti dalla produzione standard che si trova sul mercato. Segue personalmente anche l'allestimento perché è importante che i pezzi siano posizionati nel punto giusto.

Intuisce che c'è una fetta di mercato che lo aspetta e

parte nel 2009 con una sua produzione. Il primo anno chiude il fatturato a 50mila euro. Nel 2017 fa esplodere mercati e fatturato arrivando ad un milione e 300 mila euro con il 70% di venduto in Italia ed il 30% all'estero. In questo lasso di tempo ha cambiato il modo di intendere l'illuminazione da tavolo, parete, soffitto, terra, sospesa ed esterna.



La storia di un sogno, una passione tramutati in fatto concreto.

14 dipendenti ed una rete di artigiani del territorio che lavorano con lui e per lui, una factory di fabbri battezzati iron designers, i forgiatori del ferro, mobiliari, montatori, elettricisti, imbianchini, 14 energie che ci mettono anima e cuore con la maestria degli antichi mestieri.

Renzo Serafini propone una nuova interpretazione della luce, caldi led ad alta resa o lampadine a filamento sia in tungsteno che carbone dettagliate fino al particolare di non vedere il filamento ma solo la proiezione della luce, sempre rigorosamente dimmerate. Il complemento d'arredo che nelle sue mani diventa un arredo primario.

È stato musicista a metà anni '80 quando suonava come chitarrista nei Violet Eves, un gruppo new wave

dalle sonorità inconsuete e sofisticate amato da Pier Vittorio Tondelli. La passione del figlio per la musica lo tiene legato all'ambiente che sostiene producendo il cd *DejaVu*, una rilettura della band attraverso brani della cantante storica la mitica performer NicoNote, e creando il light designing fatto di luci da scenografia teatrale per la tournée del talento italiano Joe Barbieri con Origami.

L'effetto scenografico delle luci da palco se le porta dietro come esperienza per produrre atmosfere avvolgenti nelle sue opere che valorizzano gli ambienti, delineano con forza lo spazio e suscitano meraviglia secondo una precisa filosofia estetica.

I prodotti che crea esprimono creatività ed innovazione, imperfetti nella realizzazione tanto da diventare pezzi unici, spettacolarizzati dall'uso di materiali 'sporchi'. Il ferro nero o rugginoso con rifiniture artigianali di consistenza materica e rigorosamente hand made in primis. Un materiale apparentemente forte ma duttile e

delicato in balia degli elementi, corrosivo dall'aria, ossidato dall'acqua e manipolato dal calore delle mani. I segni del suo passaggio.

E poi l'ottone, la lega di rame e zinco materiale nobile con una connotazione preziosa, lasciato al naturale o trattato con reattori a freddo per ottenere sfumature diverse per ogni pezzo, revival degli anni '50 e protagonista dei cataloghi 2019 con due nuove collezioni di 180 prodotti, una per il cliente finale e una per gli addetti ai lavori, realizzati con l'amico di sempre, l'ingegnere edile e fotografo Federico Galli della Bottega del Progetto.

Materiali non ortodossi nel campo dell'illuminazione ma di grande effetto, poveri ma solidi.

Renzo ha intuito la loro potenzialità prima di altri, un po' come ha fatto Lucio Fontana con 'Il taglio'. L'opera che ha liberato l'arte dallo spazio, uscendo dall'angustia della tela per aprire la porta alla scoperta, alla luce liberata.

Diceva il pittore e critico d'arte inglese John Berger "Cos'è l'arte se non un modo di vedere?"

E Renzo lavorando con mani, cervello e cuore, da artista, ha visto avanti un'energia che aspettava solo di essere sprigionata.

Ed invecchiata, graffiata, violata, trattata fino a farne uscire un'anima vissuta che sorprende e affascina.

La capacità di creare oggetti CUSTOM su esigenze del cliente che rappresenta oggi il 60% del fatturato, ha dato un grande valore aggiunto a questa azienda e l'ha avvicinata ad architetti e designers internazionali di grande fama con i quali sono stati realizzati progetti di alto livello e prestigio per clienti VIP esclusivi.

I nomi più noti della cucina stellata hanno voluto le sue opere nei loro templi come Antonino Cannavacciuolo per il Bistrot di Novara o Gennaro Esposito all'It di Ibiza fino a Luciano Bifulco. E le catene come Segafredo e Pascucci e il gelato Gourmet Bertoni negli Stati Uniti e Messico sono stati arredati con progetti luce esclusivi e fuori misura.

L'Art Gallery Hotel Horti 14 di Trastevere a Roma, un nuovo modello di hotellerie che fonde arte contemporanea con le nuove tendenze del design, progettato dall'archistar Carlo Stabili e con le opere di murales e dipinti dello street artist romano Lucamaleonte, ha voluto le luci

di Serafini per gli interni e la splendida terrazza. L'80% dell'illuminazione è stata creata ad hoc in esclusiva per questo luogo pieno di fascino e bellezza.

E poi ancora Il Relais San Vigilio antico palazzo sulle mura di Bergamo Alta e il resort di Noto in Sicilia, in collaborazione con l'interior designer serba Draga Obradovic addobbato per il matrimonio jet set di Chiara Ferragni con Fedez.

La luce è un concetto, una filosofia e Renzo la ama pura, diretta e ne rispetta la capacità di interagire con gli umori e di creare connubi con lo spazio, producendo qualcosa di unico negli ambienti per i quali è stata pensata, un incontro inatteso di volumi, forme e arte.

Non si è voluto trasferire a Londra ma ha preferito rimanere a casa sua in campagna per non perdere il contatto con la romagnolita che è il suo punto di forza. C'è in cantiere una evoluzione in scala industriale strutturata ma a modo suo. Un passaggio da valutare con attenzione con un partner che gli lasci fare il suo mestiere, che non sia solo un finanziatore piuttosto un private equity.

Le sue opere regalano una realtà piena per il nostro tempo e per quello che verrà.

Valorizzare la luce significa valorizzare le superfici con contenuti decor in contesti minimal moderni.

Renzo Serafini lavora in libertà. Ama il suo lavoro che gli somiglia.

Pulito, atipico, rigoroso come lui.



di
Stefano Baldazzi

QUEL PORTONCINO SCURO



La storia ci ha insegnato che in tempo di guerra, assieme agli obiettivi strategici, per piegare la resistenza delle popolazioni assediate, era necessario distruggere anche i loro sogni. Uomini in ginocchio, privati di qualsiasi bene materiale, ridotti alla fame e prigionieri della paura, avranno la forza di reagire se i loro occhi e la mente potranno rifugiarsi dove tutto è ancora possibile. È questo il motivo per cui le bombe venivano sganciate anche su monumenti, opere d'arte e teatri, togliendo così le ultime speranze di non capitolare. A Rimini i manufatti degli antichi Romani, avvezzi alle milizie e alle battaglie, rimasero ostinatamente in piedi, mentre il Teatro Galli, fragile custode delle pulsioni emotive, fu squarciato dall'orrore bellico.

Negli anni a seguire i Riminesi sono risorti affacciati al mare. Hanno costruito alberghi e stabilimenti balneari. Hanno riacceso la voglia di sognare a una popolazione umiliata, offrendo suggestioni sulla spiaggia, delizie gastronomiche, accoglienza ineguagliabile e genuinità contadina. Le algide ragazze nordiche trovarono questa miscela adorabile e i giovani bagnini irresistibili.

Tutto questo però succedeva a est della ferrovia, lasciando alla Città Vecchia un ruolo subordinato, capace di offrire pochi spunti di interesse. Insomma chi si occupava di attirare il turismo verso Rimini, prometteva divertimento in riva al mare, mai visite culturali al centro storico.

Certo il vecchio Arco e il famoso Ponte facevano ancora bella mostra di sé ai lati opposti della città, ma tutto il resto era stato sacrificato al nuovo consumismo o peggio ancora allo sfruttamento per meno nobili scopi. Dalle grate appena sopra al selciato del Castel Sismondo, trasformato in prigione, capitava di vedere mani carcerate protese che chiedevano ai passanti una sigaretta, mentre sul retro di quelle stesse mura Malatestiane, si nascondeva un mercato di sesso a pagamento riservato ai soli uomini. Tutta la piazza divenne presto un parcheggio, sgomberato due giorni a settimana per far posto al mercato ambulante. Di fronte all'umiliato Castello c'era quel che rimaneva del Galli, ribattezzato da tutti Ex Teatro.

Non so se fu un'idea consapevole o semplicemente un caso, ma quell'edificio sventrato divenne una palestra. Se c'è un luogo, oltre a un teatro, dove i giovani riescono a coltivare i propri sogni e immaginarsi eroi, certamente è proprio quello in cui le sfide sportive esaltano le speranze di vittoria. Così, mentre fuori le automobili si contendevano gli spazi con le bancarelle piene di frutta verdura pentole e stracci, dentro al Teatro si alternavano boxeur, cestiti e pallavolisti. Dal ring schizzavano ancora fiotti di sangue, quasi a ricordare ai giovani spettatori che pochi anni prima, proprio lì si erano vissuti ben altri combattimenti, mentre quel pavimento di ruvido asfalto non risparmiava neppure chi si limitava a competere con un pallone. Ginocchia abrassate e gomiti sbucciati erano conseguenze quasi scontate dopo ogni allenamento. In qualche modo i sogni di trionfo dei ragazzi e la memoria del Galli furono uniti da emozioni tinte di rosso.

L'ingresso all'ex Teatro era situato sul lato sud, un portoncino scuro e stretto sopra a quattro gradini fatti di mattoni.

Non certo l'ingresso principale del Teatro, quasi a significare che quello che ci si faceva dentro era un'attività provvisoria per quell'edificio abituato ad altri spettatori.

L'interno era decisamente brutto e per nulla accogliente, cemento grigio senza riscaldamento, soffitto di ferro, qualche riga per terra a delimitare i campi di gioco e due canestri appesi ai lati corti. Un divisorio di polistirolo nascondeva alla vista gli antichi sfarzi trasformati in macerie. Eppure da quel portoncino sono transitati i sogni di migliaia di giovani, generazione dopo generazione l'ex teatro è stato il luogo di incontro degli atleti di molte discipline sportive.

La foto di quell'ingresso con un cartello di divieto appeso, apparsa recentemente su Facebook, ha risvegliato un coro di suggestioni: c'è chi ricorda di averci fatto l'ora di ginnastica, chi ci giocava a calcetto, chi la domenica mattina per giocare una partita di pallavolo, trovando il portone chiuso, correva a casa del custode per svegliarlo; chi sente ancora la voce che incitava "Pippo" a cercare di fare canestro da metà campo. Tutti ricordiamo l'acqua delle docce spesso gelata. L'ex teatro non sfoggiava più gli stucchi dorati, ma permetteva di vincere medaglie del medesimo colore, le voci dei tenori erano state sostituite dai cori dei tifosi, ma in qualche modo manteneva viva la capacità di immergersi in un'atmosfera straordinaria a tutti quelli che varcavano il portoncino scuro.

Col passare degli anni sono nate palestre e palazzetti, arene che hanno offerto ai moderni gladiatori strutture adeguate ai loro sforzi. La piazza ha smesso di essere il mercato di vestiti e malcostumi, consentendo ai due monumenti di reclamare il loro ruolo primario.

Ci sono voluti più di settant'anni per rimettere le cose a posto. Ora le ex prigioni sono tornate Castello e l'ex teatro è risorto. Due gioielli che finalmente si guardano fieri, liberi da auto e bancarelle, offrono un colpo d'occhio che non avremmo sperato di poter ammirare. Sui social leggiamo finalmente commenti scritti da turisti sorpresi dopo aver visitato il centro storico senza immaginarlo così bello.

Mentre i ragazzi hanno riportato le loro sfide in palazzetti costruiti per dar vita a quei sogni, al Castel Sismondo si alternano mostre e il Galli risponde con voci e canti in uno scenario incantevole.

Attorno nuovi spazi per la cultura e il passeggio ci conducono per mano dentro L'Amarcord.



VENTIS

L'E-SHOPPING
PARLA ITALIANO



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

Ogni giorno per te i migliori marchi a prezzi irrinunciabili!

ventis.it

MODA ENOGASTRONOMIA CASA CITY

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO

Shuttle **RIMINI BO**

Operativo

365

giorni all'anno.

Corse

giornaliere

andata e

ritorno

in coincidenza con le
fasce orarie dei voli
nazionali ed
internazionali



 **Info Line (+39) 0541 600 100**





BOLOGNA AIRPORT



WWW.SHUTTLE RIMINI BOLOGNA.IT

l'artigianalità fa il paio con tecnologia

Quando le imprese hanno una storia generazionale, non è sempre scontato che l'energia e la passione della prima sia un crescendo per le successive.

Non è il caso dei Raggini che non si sono mai fermati dal 1963 quando la nonna ottiene la prima licenza da materassaia. Poi il figlio Mauro assieme alla moglie Assunta inizia a lavorare come tappezziere acquisendo sul campo una preziosissima esperienza in materia di tendaggi e tessuti senza lasciare per strada il 'mestiere' della madre, infatti ancora oggi continuano a realizzare a mano materassi e trapunte su misura.

Il 'fatto a mano' con tessuti e tipologie scelte dai clienti è da sempre un valore aggiunto che arricchisce e personalizza i loro manufatti.

Oggi siamo alla terza generazione con i figli Silvia, 28 anni, architetto, che si occupa della parte di indoor design e Marco, 31, Dottore in Economia, che gestisce l'area outdoor.

Una bella famiglia dove tutti hanno un ruolo attivo e di responsabilità, che è riuscita a rendere complementare il contributo innovativo dei figli e l'esperienza dei genitori traendo dal confronto reciproco l'energia motrice per evolversi secondo le nuove esigenze del mercato.

La "CASA DELLA TENDA di RAGGINI", trasformata in "RAGGINI HOME & SUN PROJECT", oggi può vantarsi leader di un settore altamente specializzato in tendaggi per interni ed esterni di ogni genere.

La rigorosa e ampissima selezione di collezioni tessili

delle aziende più rinomate, le tende tecniche, le carte da parati con stampe digitali o texture più semplici per tutti gli ambienti, la tappezzeria e la biancheria per la casa su misura sono le principali categorie di prodotto dell'area indoor, mentre per l'esterno l'offerta spazia dalle tende da sole alla Pergotenda® originale Corradi di cui Raggini è official dealer, schermature invernali ed estive di ultima generazione, chiusure antivento, vele ombreggianti, pedane modulari anche riscaldate, zanzariere, inferriate e chiusure tecniche con una scelta ampissima di proposte che rispondono alle esigenze di riservatezza, protezione, permeabilità all'aria e alla luce.

RAGGINI HOME&SUN PROJECT si trova a Cerasolo sulla superstrada per San Marino, nella nuova sede appena rinnovata con mostra di prodotti e staff tecnico che mette esperienza sul campo anche nelle soluzioni più difficili per clienti privati ed esercizi commerciali.

Un servizio molto utile alle attività commerciali è il progetto all inclusive che permette di creare un pacchetto conveniente completo di tende, sedie, tavoli, pedane e quant'altro serva ad arredare uno spazio esterno senza disperdere energie nella ricerca di più fornitori.

Nei 56 anni di attività il concetto di azienda artigianale è rimasto e rappresenta un Plus, un punto di forza che garantisce un lavoro fatto bene al massimo livello possibile. Nel tempo si sono aggiunte le tecnologie più avanzate grazie alla collaborazione con aziende altamen-





te specializzate, la progettazione su misura, l'assistenza totale e la scelta di materiali sempre innovativi.

Persino il Noleggio Operativo delle strutture e la comodità del pagamento agevolato con finanziamenti a Tasso 0.

Dal sopralluogo per il rilievo misure alla consulenza, con particolare attenzione alla normativa vigente, la progettazione con il supporto di rendering fotorealistici, la posa in opera effettuata da personale specializzato e l'assistenza post vendita.

Diceva Henry Ford l'imprenditore americano della Ford Motors "qualità significa fare le cose bene quando nessuno ti sta guardando" e aggiungiamo noi, senza smettere di fare ricerca, di trovare la miglior soluzione anche per il cliente più esigente o per quello che ha un problema e non sa come risolverlo.

Una visita allo show room rende bene l'idea della varietà di prodotti proposti e la creatività di Silvia, che realizza anche progetti di arredi su misura in collaborazione con diversi artigiani locali, vi suggerirà molto.

Le bellissime carte da parati su misura di WALL&DECO e INKIOSTRO BIANCO, tornate in auge dopo il boom degli anni '70 con un riediting, vestono ogni ambiente.

Sono presenti anche le vasche idromassaggio da 2 a 8 posti della HOTSPRING, un'azienda americana leader nelle minipiscine di design da esterno delle quali Raggini è rivenditore esclusivo per l'area che va da Pesaro a Forlì.

Nel mondo dell'arredo outdoor Raggini ha servito di recente tanti clienti Business che si sono affidati a loro per rinnovare o creare una nuova immagine, come l'Hotel Atlantic di Riccione che ha realizzato un magnifico dehors al nuovo ristorante gourmet Green con un sistema di Vele nautiche funzionali e decorative, o il resort Palazzo di Varignana a Bologna, per il quale è stata realizzata una Pergotenda® modulare di circa 200 mq con vetrate Tuttovetro e tende da sole a scomparsa integrate nella struttura.

Uno dei più recenti lavori eseguiti è stato al Caffè delle Rose a Rimini Mare, caro ai riminesi, che finalmente ha la sua copertura di protezione dagli agenti atmosferici per vivere tutto l'anno la parte esterna, nella posizione più bella di Marina Centro.

Ci sono dettagli che spiegano da soli la qualità ed il servizio.

E' importante sottolineare come la crescita e lo sviluppo dell'attività sia stata possibile anche grazie alla collaborazione dei dipendenti, installatori e tecnici specializzati in ruoli chiave, che hanno ampliato a tutti gli effetti questa realtà familiare.

Con le Vele ombreggianti, che nascono dal mondo nautico, Raggini riesce a risolvere anche le situazioni più complicate grazie alla lunga esperienza di un maestro velaio. Per la realizzazione dei tendaggi e confezioni di tessuto si avvale di due sarte eccezionali interne all'azienda, che all'occorrenza, armate della loro macchina da cucire vanno con il montatore direttamente a casa del cliente per completare il lavoro 'come si deve'.

Eh già, "come si deve" è da sempre il loro motto!



BANCA POPOLARE VALCONCA

*un istituto fedele al territorio,
che è stato capace di rinnovarsi profondamente*

**2018, anno di grandi cambiamenti
e importati decisioni**

Ne parliamo con il Presidente e il Direttore Generale della Banca Valconca Massimo Lazzarini e Roberto Torre

Il 2018 è stato per Banca Popolare Valconca un anno di profonda trasformazione. Cambiamenti e passaggi non sempre facili, fondamentali per poter fronteggiare le sfide che oggi le banche devono affrontare in un mercato sempre più difficile e complesso.

Ne abbiamo parlato con il Presidente della Banca Valconca Massimo Lazzarini e con Roberto Torre, Direttore Generale dell'istituto dal 2017.

Il dott. Torre da poco più di un anno è ai vertici della banca morcianese, viene da Treviso e ha iniziato la sua carriera professionale nel 1977 proprio come bancario, con il primo incarico alla Banca Cattolica del Veneto. E' passato per Banca Intesa per oltre venti anni, Veneto Banca e Banca di Credito Cooperativo Santo Stefano per la quale è stato vice-direttore generale e per due anni Direttore Generale.

Dott. Torre, la Banca Valconca ormai è rimasta l'unica Banca del territorio?

“Direi di sì. Dopo la recente fusione tra Banca di Rimini e Bcc di Gradara che si vanno ad aggiungere alle banche Bcc facenti parte dei due Gruppi nazionali che fanno capo a Roma e a Trento, oggi la Valconca è l'unica Banca della Provincia di Rimini ancora autonoma, mantenendo la sua peculiarità di Banca del territorio. Essere Banca locale ha molto di più di un significato geografico; significa essere in grado di capire le esigenze delle persone che vivono qua: le famiglie, le imprese. Per loro e con loro trovare delle risposte e conseguentemente arricchire il medesimo territorio”.

Il 2018 possiamo considerarlo un anno di svolta per la Banca Valconca. “Il 6 maggio 2018 si è tenuta l'Assemblea Ordinaria dei Soci che ha approvato il bilancio del 2017, primo esercizio in utile (quasi un milione di euro) dopo quattro anni di bilanci della Banca chiusi in perdita. In quella occasione vi è stato anche un ampio rinnovamento degli Organismi Aziendali. Possiamo dire tranquillamente che c'è stato il primo passo verso un rinnovamento molto importante” afferma il Presidente Lazzarini.

Massimo Lazzarini è un avvocato molto noto nella Provincia. Presiede la Banca ed è con orgoglio che prosegue “L'altro importante passo è stato la trasformazione in S.p.a. Una scelta travagliata, discussa e tormentata, non senza problemi”

Per quale motivo?

Lazzarini “La redazione del nuovo Statuto ha richiesto al Cda un lunghissimo lavoro iniziato nel luglio 2017, svolto sotto l'attento controllo della Banca d'Italia e portato a termine con l'aiuto di uno dei più prestigiosi studi legali italiani. Arrivato, finalmente, il nulla osta da parte dell'Organo di Vigilanza, si è giunti alla Assemblea Straordinaria del 1° luglio 2018 che ha approvato a larga maggioranza la trasformazione



Assemblea dei Soci

da Società Cooperativa a Società per azioni. Ci sono stati decine di incontri del Cda con i vari gruppi di Soci per discutere e dibattere su questo tema. Alla fine è prevalso il sì alla trasformazione in S.p.a. che, quindi, apre alla possibilità di ingresso di futuri nuovi soci di capitale.

L'iter successivo all'assemblea è stato particolarmente laborioso e ancora, di fatto, non si è concluso completamente. Il tutto in un quadro normativo per niente chiaro su cui si è espresso da ultimo il Consiglio di Stato alla fine di ottobre 2018 inviando alla Corte Europea il giudizio definitivo sulla riforma delle Banche Popolari”.

Un'altra importante tappa nel 2018 è la autocartolarizzazione. Di cosa si tratta?

Torre - “Si tratta di un termine un po' complicato, ma semplificando possiamo dire che applicando una Legge del Stato e con una procedura piuttosto complessa, sono arrivati alla banca 227 milioni di euro di nuova liquidità. La 'base' di partenza sono i crediti 'buoni', quelli le cui rate dei mutui vengono pagate regolarmente. Essi riguardano sia privati che piccole e medie imprese. Questi 227 milioni di euro hanno migliorato la liquidità della Banca per il 2018 e per gli anni a venire e danno la possibilità all'Istituto di concedere anche nuovo credito a privati e imprese. Dopo alcuni anni passati in difesa, finalmente, la Banca torna all'attacco”.

Avv. Lazzarini la Banca Valconca sta quindi vivendo un periodo di profonda trasformazione...

“La Banca sta cambiando pelle e rotta. Sono diminuite le filiali, ma è stato creato un nuovo nucleo che ha grande attenzione alla gestione del risparmio dei privati (questo settore si chiama Private) ed è stato creato un altro settore dedicato alle imprese (che si chiama Corporate). Alcune filiali fanno orario continuato e altre sono aperte sabato mattina. C'è ancora tanto da lavorare ma sono state gettate le basi per affrontare con fiducia il prossimo futuro. Il 2018 non è un punto di arrivo ma un punto di partenza”.

Riassumendo possiamo tranquillamente affermare che Banca Popolare Valconca, pur restando fedele al territorio e alle sue tradizioni, è stata capace di rinnovarsi profondamente, con coraggio e con tenacia.



CAFFÈ DELLE ROSE



DOLCE E SALATO CON STILE

NUOVA GESTIONE



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



Innovazione in azienda: semplici istruzioni per l'uso

Contrariamente al pensiero comune, l'innovazione non è il risultato casuale di una serie di eventi fortuiti ma può e deve essere il risultato auspicato di un processo desiderato e fortemente voluto.

Spesso è un percorso lastricato da buone intenzioni ma troppe volte caratterizzato da scarsi risultati.

La regola principe, il "mantra", è sempre quello: solo se un prodotto o un servizio migliora davvero la vita dei consumatori, se è percepito come utile, ha qualche possibilità di successo.

Fermatevi cinque minuti e chiedetevi cosa fate voi per essere innovativi. Non datevi risposte vaghe mentendo a voi stessi e, qualora non sappiate darvi una risposta, avete sicuramente un problema importante su cui riflettere.

Vi sono diversi modi alquanto "intuitivi" per introdurre innovazione nella vostra realtà aziendale facilitando i processi e mi viene in soccorso un recente articolo "*Small ways to embrace disruptive innovation*" pubblicato sulla rivista Advertising Age che è una delle più autorevoli riviste dedicate al mondo della pubblicità.

1. ORGANIZZA UN PITCH DAY

Organizzare un Pitch Day è un buon modo per far emergere le idee latenti, dando a tutti la possibilità di presentarle e di essere ascoltati. Se diventa un'occasione che si ripete nel tempo e se le migliori idee vengono premiate aumenteranno le probabilità di individuare soluzioni innovative.

Se mancano dei momenti di dialogo, troppo spesso sottovalutati nelle nostre aziende, queste informazioni restano sotto i tappeti o dentro i cestini.

2. DEDICA TEMPO AI PROGETTI SPERIMENTALI

Sviluppare un progetto ed introdurre un'innovazione in azienda richiede tempo e sono necessari studi ed esperimenti prima di procedere oppure abbandonare del tutto. Dedicare una giornata per sviluppare progetti sperimentali può essere un buon modo per prepararsi al Pitch Day facendo emergere criticità e punti deboli.

"*Fail fast, fail often*" dicono gli americani. Fallisci in fretta, fallisci spesso: prova subito se la tua idea funziona, così da iniziare a perfezionarla. E' fondamentale concedersi la possibilità di sbagliare, perché dietro ad ogni errore c'è un potenziale di crescita ed è anche così che si instilla la cultura all'innovazione.

Il fallimento è comunque un prezioso alleato poiché prima ti accorgi di essere sulla strada sbagliata, prima puoi prendere le tue contromisure e maturare nuove esperienze.

3. GUARDA FUORI

Essere troppo focalizzati sul proprio progetto, oppure sul proprio *business* è spesso un limite inaccettabile. E' buona regola mantenere un atteggiamento aperto e studiare cosa fanno gli altri, dove altri non significa soltanto i propri *competitors* diretti (stesso ambiente, stessi risultati!).

4. SVILUPPA UN SISTEMA INFORMATIVO EFFICIENTE

"*Cut and sew*" ovvero taglia e cuci le informazioni che possono essere importanti per la tua azienda e che possono essere importanti per il tuo settore scegliendo e selezionando le fonti alle quali attingere.

Per un'azienda si tratta di mettere a punto un modello di raccolta delle informazioni. Ad esempio, possono essere gli ultimi brevetti depositati nel proprio settore, le notizie relative alle *start-up* che stanno emergendo, la reportistica di settore, ecc.

L'importante è progettare un sistema che permetta di massimizzare la qualità delle informazioni, minimizzando lo sforzo per raccoglierle. Inoltre, tutto questo deve essere rielaborato per ricavarne tendenze affidabili e spunti di riflessione per il proprio *business*.

5. COLLABORA CON UNIVERSITÀ E CENTRI DI RICERCA

Per restare competitivi servono in maniera continuativa nuove idee che funzionino. Investire in *partnership* e collaborazioni con le Università, i Centri di Ricerca, gli incubatori tecnologici crea una forte connessione tra l'azienda e il mondo che la circonda.

Allargare la propria rete di collaboratori permette infatti scambi di informazioni, spesso trasversali, e di competenze.

In sintesi, muoversi in anticipo e guardare al futuro sono le sfide che tutti dobbiamo fronteggiare. Oggi più che mai servono delle strategie efficaci per individuare la nuova rotta ed il nostro zenit.

Il progresso senza cambiamento è impossibile e coloro che non sono disposti a cambiare non potranno mai rimanere competitivi.

Idee e persone che le fanno generare, da qui passa l'innovazione

"L'uomo ragionevole si adatta al mondo. L'uomo irragionevole insiste nel cercare di adattare il mondo a sé. Quindi tutto il progresso dipende dall'uomo irragionevole." George Bernard Shaw

LITI IN CONDOMINIO

Quando la sfuriata con il vicino può essere risolta con la mediazione

Buongiorno, vivo in un condominio da ben 12 anni e ogni mese la riunione diventa un incubo. Io e mio marito, siamo seriamente convinti che sia giunto il momento di fare causa a un vicino del nostro stesso piano. Il problema è legato al cattivo odore e alla sporcizia che lascia, portando fuori la pattumiera ogni giorno.

Sporca il pianerottolo e l'ascensore, non pulisce e a volte i sacchetti perdono oggetti che puntualmente rimangono in giro per i corridoi. Arrivare a far causa è eccessivo, lo sappiamo, ma vorremmo che il problema venisse risolto una volta per tutte. Abbiamo provato a esporre al vicino il problema più volte, ma siamo sempre arrivati a uno scontro. Più i mesi passano, più la tensione aumenta. Il nostro amministratore condominiale ci ha parlato della mediazione condominiale. In cosa consiste? E' vero che possiamo risparmiare anche su spese legali e ridurre i tempi per arrivare, si spera, a un accordo definitivo?

Saluti

Maria Giovanna da Morciano

Risponde la dott.ssa Mirca Zavatta, fondatrice dell'organismo di mediazione Conciliamoci srl di Rimini

Le liti condominiali sono una delle principali fonti di stress per migliaia di famiglie. Le questioni condominiali possono velocemente trasformarsi in un incubo dal quale è difficile uscire, se non dopo aver sostenuto enormi costi, sia in termini economici, sia di stress. Dalla fotografia delle liti condominiali in Italia, emerge che i litigi sono più frequenti al Sud (11,1%) e più fra gli uomini (10,3% contro l'8,3% delle donne).

Se il focus viene concentrato sulla provincia di Rimini, si scopre poi che i litigi in condominio sono più frequenti nei piccoli centri (10,4%) che nelle grandi città.

Le principali ragioni per cui si litiga tra condomini sono effettivamente i cattivi odori, come è accaduto a Maria Giovanna. Ma anche i rumori sgradevoli, il posteggiare fuori posto, le urla dei bambini o il cane che abbaia in giro per il palazzo. Risulta d'importanza prioritaria evitare in ogni modo la lite condominiale, sia all'interno del condominio sia nelle aule di tribunale, cercando di risolvere pacificamente e con gli strumenti adatti l'insorgere di ogni tipo di problema.

Spesso all'origine della lite fra vicini di casa ci sono piccoli problemi, che potrebbero essere risolti facendo ricorso al buon senso, all'ascolto e rispettando le ragioni altrui, con notevoli miglioramenti della qualità di vita di ognuno. Se però dopo tutti i tentativi non si riesce a evi-



Mirca Zavatta, Conciliamoci srl

tare il conflitto, non si deve per forza ricorrere all'aiuto di un avvocato per approdare in Tribunale.

Dal 2010 è stata introdotta la "mediazione civile" che consente alle parti di potersi incontrare e gestire i conflitti e soprattutto fa emergere i veri interessi dei singoli che non hanno rilevanza nelle aule dei tribunali dove si attua il diritto. La mediazione condominiale è regolata dall'articolo 71 quater delle disposizioni di attuazione del codice civile e regola i poteri di rappresentanza dell'amministratore del condominio consentendo l'intervento dell'assemblea.

La mediazione prevede un primo incontro di programmazione dove il mediatore verifica con le parti e i loro avvocati la possibilità di proseguire con tentativo di mediazione, la mediazione ha durata di tre mesi anche se è possibile prorogare i termini.

L'incontro preliminare comporta il versamento di € 48,80 o di 97,60 a seconda del valore del contenzioso per le spese di avvio, non pregiudica i diritti delle parti, non ha effetti giuridici se non quello di evitare eventuali sanzioni nei confronti di chi non partecipa senza giustificato motivo.

Per maggiori informazioni rivolgersi a Conciliamoci srl di Rimini al numero 392.4862660.

di
Maria Teresa Vasconi

MARCELLO POZZI

un top gun riminese

23 anni da pochi giorni. Un sorriso smagliante, capello corto, occhi profondi e vispi, stretta di mano forte. Sinteticamente questo è Marcello Pozzi, uno tra i più giovani piloti a solcare i cieli europei.

Si siede di fronte a me ad un tavolino del Caffè delle Rose, attento che io mi sieda prima di lui per poi accomodarsi.

Pronto a rispondere alle domande che gli porrò e altrettanto pronto a raccontarmi del suo mondo.

Iniziamo così una intervista piacevole e propositiva ad un giovane talento. Quando da bambino gli chiedevano cosa avrebbe voluto fare da grande Marcello rispondeva deciso senza alcuna titubanza “il pilota”.

Una passione cresciuta tra modellini e posters, incantato davanti agli uomini con la divisa dell'aviazione durante i vari viaggi che ha fatto in aereo con i genitori durante l'infanzia e l'adolescenza.

Una curiosità sana e costruttiva che lo portava spesso a chiedere ai piloti di poter visitare la cabina di pilotaggio.

Un istituto aeronautico a Forlì, 5 anni di studio molto impegnativo, un primo brevetto preso a 17 anni e una scuola a Miami per avere la licenza americana di pilota. Al ritorno da Miami Marcello si è iscritto al corso per ottenere il brevetto commerciale. Un corso difficile e articolato con parecchie ore di volo e test fisici da superare.

Quasi convinto all'inizio di doversi trasferire all'estero per lavorare come pilota commerciale, in realtà, sono già due anni che lavora per una compagnia di jet privati con un parco alato di circa 20 mezzi e sedi in diverse città europee.

A bordo del suo Cessna Citation alterna 5 giorni al lavoro e 5 giorni di riposo. Passa circa 200 notti all'anno in hotel, in giro per l'Europa in compagnia di personaggi famosi, i cosiddetti Vips, che noleggiavano jet privati pilota incluso per le più varie esigenze dal lavoro alla vacanza.

Marcello mette in risalto il fatto che il pilota non deve solo essere bravo a pilotare, ma proprio per la caratteristica del mercato di riferimento, è un po' psicologo, confidente, braccio destro e azzecagarbugli per il passeggero del momento che spesso ha richieste eccentriche.

Sangue freddo, riservatezza e serietà che sono richiesti dalla posizione traspaiono da Marcello quando parla. Un fiume in piena che racconta di una vita sempre in aria, ma con i piedi ben piantati a terra.

Parla di un lavoro bello, premiante che richiede una



grande disciplina e una vita regolare che dà molte soddisfazioni che sono non solo economiche.

Si conoscono personaggi, sportivi, attori, cantanti, managers di aziende che nella vita di tutti i giorni non si incontrano così facilmente. Ogni sei mesi si è sottoposti a esami medici e test con simulatori dove si fanno prove di emergenza, perché bisogna saper fronteggiare anche l'imprevedibile.

Ama il mare, il color verde, le automobili e legge le biografie. Si ricorda i racconti di un nonno pilota militare della II Guerra Mondiale presso lo stormo di Falconara, che purtroppo non ha conosciuto ma dal quale ha sicuramente ereditato l'amore per il volo.

Ma soprattutto parla con grande amore e riconoscenza dei suoi genitori che hanno sempre appoggiato le sue scelte alate, sin da quella volta a 17 anni quando li ha portati in Croazia, senza avere ancora la patente.

Marcello proviene da una famiglia riminese da generazioni il cui nonno, Marcello, era un noto proprietario terriero. E' figlio di Riziero Pozzi da tutti conosciuto come Mauro Pozzi, dirigente che ricopre il ruolo di CFO nel Gruppo Maggioli di Rimini con il quale collabora da lunga data.

Un amico di Marcello, che è stato con noi tutto il tempo dell'intervista, parla di un Marcello che non è cambiato nonostante il lavoro di successo.

Marcello è rimasto lo stesso ragazzino simpatico ed altruista, solo che ogni volta che ritorna a casa porta regali e souvenirs per tutti e racconta di città ed avventure fantastiche come un eroe di un libro di Jules Verne.





CINEMATICA

Federico Fellini porta sempre bene

Cinema delle origini, musica estemporanea e live performance: una scrittura in chiave elettroacustica del grande cinema muto. Il viaggio di Capsula Cinematica raccontato da Pier Paolo Coro e Nicola Rosti

Che cosa è Cinematica, quale è il genius artistico, da chi è composto il gruppo

Capsula Cinematica nasce per mettere insieme esperienze della musica contemporanea, delle arti performative e del cinema. Non ci definiamo in senso implicito un gruppo musicale o teatrale; piuttosto un collettivo di persone che sente le immagini come suono e i suoni come immagine, e che si muovono all'interno di un palco, inteso come spazio vivo e in relazione col pubblico. La caratteristica di Capsula Cinematica è di ripercorrere e mettere in scena, attraverso un concerto performativo di musica estemporanea, opere filmiche della grande stagione del cinema muto e di autori sperimentali del secolo scorso tra cui: Hans Richter, Marcel Duchamp, Georges Méliès, Marcel L'Herbier, Luis Bunuel, Friedrich W. Murnau, Robert Wien.

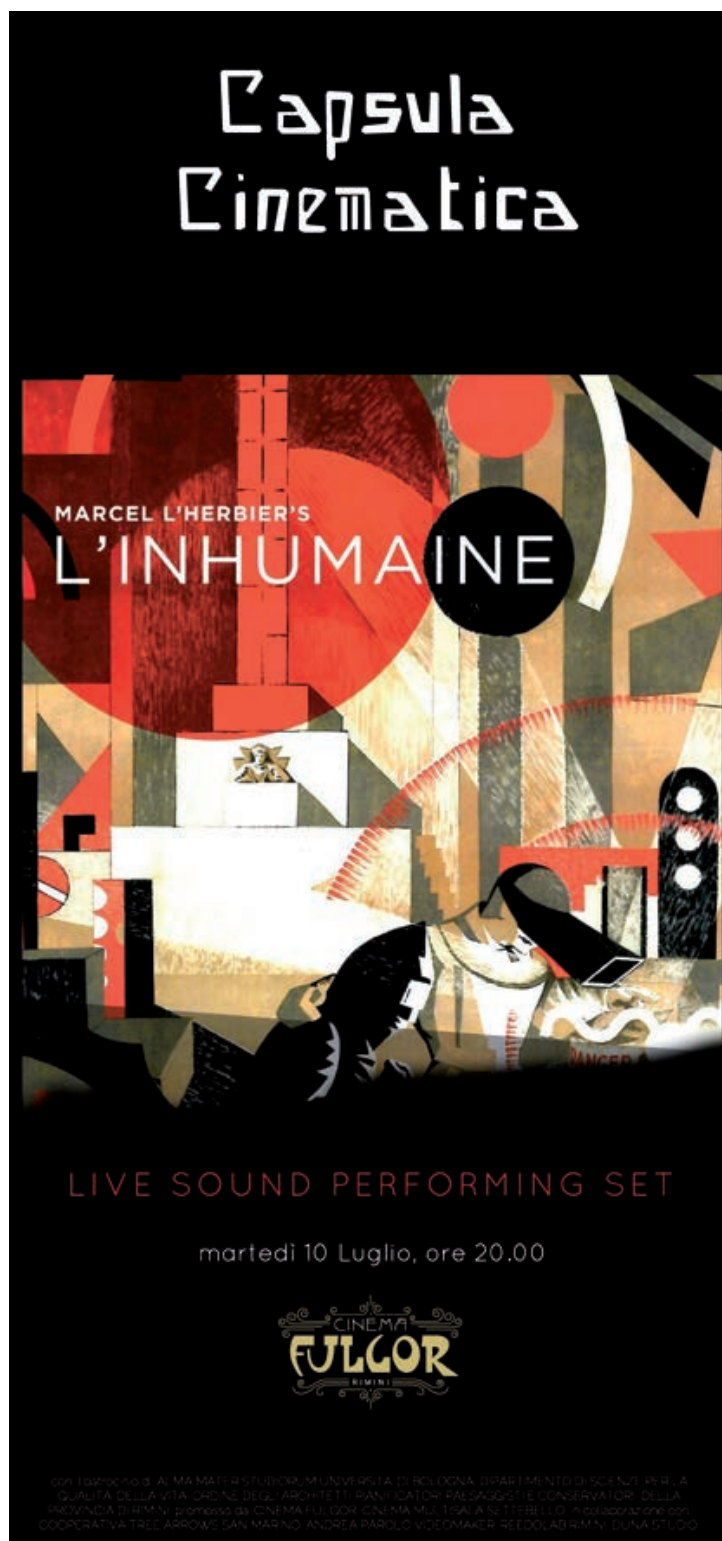
Il genius artistico è il tentativo di offrire un differente punto di vista sull'opera filmica del passato, in una modalità d'interazione con il presente e con l'immagine stessa, mediante un live sound concert estemporaneo completamente dal vivo, e dunque anche con soluzioni musicali di continuità, ma sempre differenti e nuove. Il gruppo è nato circa due anni fa, dall'incontro tra il gruppo Es Nova, l'artista visuale Pier Paolo Coro e il musicista e producer Piermatteo Carattoni.

È composto da: Erika Agostini – voce; Pier Paolo Coro – sax, synths; Alice Drudi – piano, piano elettrico e organo; Nicola Rosti – chitarre, synths, effetti e live mixing. E' stata una grande scommessa, ma possiamo dire che il progetto sta iniziando a dare i suoi primi risultati.

Quali lavori avete finora realizzato e cosa avete in cantiere

Il primo film su cui abbiamo iniziato a lavorare è *L'Inhumaine* di Marcel L'Herbier. E' un film del 1924 di grande impatto e che esercita ancora oggi un insolito ed estremo fascino per le suggestioni visive e narrative che evoca. Il film, infatti, ci conduce in una storia d'amore contraddistinta dal classico intreccio: lui, lei e l'altro, ma proiettandoci entro una visione utopica del futuro, con l'invenzione di una macchina tecnologica in grado di predirlo e di sconfiggere la morte. Una macchina dunque salvifica, che idealizza i sentimenti umani come atto di un'eterna rinascita.

L'Inhumaine si arricchisce, inoltre, di un'iconografia fantastica, ricca di suggestioni estetiche delle avanguardie artistiche e del razionalismo architettonico del primo Novecento. E' un film caratterizzato da immagini geometriche, che tracciano l'idea d'esser parte di un



grande labirinto in bianco e nero, e che sono state anche fonte d'ispirazione per la creazione dei nostri costumi di scena realizzati da Cristiana Curelli del laboratorio Reedolab di Rimini. Crediamo moltissimo in questo progetto. Attualmente stiamo cercando di promuoverlo con un tour italiano, ma anche progettando ed elaborando il suo seguito, sempre con un altro film storico delle origini del cinema.

In che cosa consiste l'originalità di Cinematica, esistono esperienze simili nel mondo

Non sta a noi dirlo! Senz'altro la riproposizione della colonna suonata dal vivo è attuale, così come ovviamente l'ampio filone della musica per immagini performata dal vivo. Non sapremmo dirti se ci sia un analogo della nostra proposta, almeno in Italia. Ovviamente ci auguriamo di no!

Comunque il gruppo è una macchina da guerra potentissima... siamo molto affiatati. Sentiamo di avere un impatto sonoro, musicale e visuale, curato nei mini dettagli e fuori dal cliché dello spettacolo musicale o teatrale. In questo momento siamo molto attratti dalle suggestioni artistiche del passato, quelle cristallizzate nel tempo, nella storia e come memoria. Queste possono suggerirci scenari inediti e stimolarci alla creazione del nuovo. Tutto dipende con che occhi e come si guarda... ma anche dove andare.

Luoghi significativi nei quali avete performato

Abbiamo iniziato lo scorso anno partendo dal *Supercinema* di Santarcangelo di Romagna, e sempre lo scorso anno, abbiamo inaugurato la programmazione estiva del *Cinema Fulgor* di Rimini. Federico Fellini porta sempre bene!

Cosa volete fare da grandi

Nicola: Poter continuare a fare ciò che ora stiamo facendo.

Pier Paolo: Il mio ideale forse è di fare l'artista ma ora quest'aspirazione la esprimo anche sul palco.



Erika: Continuare in modo sempre più intenso la carriera di performer vocale, magari unito insieme ad altre forme d'arte come la fotografia.

Alix: Anch'io vorrei proseguire sul filone della musica estemporanea e di ricerca, unita a sonorità della tradizione jazzistica e contemporanea.

capsulacinematica.it



MARIO MANCINI

la “BIBLIOTECA CIRCOLANTE”

l'idea geniale di un autentico riminese.

Non capita tutti i giorni di imbattersi in una storia che riemerge da un lontano passato con la leggerezza e la poesia di un alito di vento. Sarà che sono sempre stato in qualche modo incline ad una sorta di romanticismo interiore, sarà perché le vite vissute da chi ci ha preceduto mi hanno sempre affascinato, sarà perché come storico sono sempre, incessantemente interessato a “varchi” spazio temporali che ci permettano di conoscere le vicende di chi con tenacia prima di noi abbia cercato di lasciare un segno... non so in effetti spiegarlo più di tanto.

Comunque sia, il fatto è accaduto, e questo basta e avanza.

Alla ricerca come un topo di archivio di immagini storiche sconosciute, giorni addietro ero immerso in una moltitudine di fotografie comprese tra gli ultimi decenni del 1800 alla prima metà del secolo scorso. Foto sparse, provini minuscoli, stampe all'albumina, frammenti di vite precedenti da esaminare e vagliare con cura. Nello sfogliare un album autocostruito con fogli di cartone ormai ingialliti dal tempo il mio sguardo non ha potuto non cadere su di una stampa di piccolo formato da cui emergeva, penetrante come il caldo sole d'agosto, il sorriso e

il saluto gioviale di un anziano baffuto signore, probabilmente ben oltre la settantina, che da sopra un vetusto triciclo tardo ottocentesco salutava il fotografo di allora.

L'elegante e positiva figura, da cui traspariva nonostante la semplicità, una dignità assolutamente imprescindibile, montava il curioso mezzo a tre ruote recante, nella parte anteriore, la dicitura “Biblioteca Circolante Mancini Mario”.

Biblioteca circolante?... Sapevo di biblioteche popolari o minori (un fenomeno che si evidenzia sul territorio italiano in particolare dalla seconda metà dell'800) ma di questa circolante, sinceramente, mai. Decidere così di indagare e scavare nel passato è stato un attimo e ciò che ho trovato, oltre ad illuminarmi sull'argomento, spero coinvolgerà qui di seguito anche chi avrà la pazienza di leggere queste mie semplici note.

Ma chi era Mario Mancini, e soprattutto era un riminese o proveniva da fuori?... La ricerca, non facile, ha dato qualche esito positivo: il nostro personaggio è riminese e alcune fonti narrano che nasca dal padre Michele e dalla madre Artemisia Berlini nel settembre del 1846.

Le cronache del tempo lo descrivono amorevolmente



Mancini Mario - Archivio Fotografico Biblioteca Civica Gambalunga

con un bambino vivace e poco incline allo studio tanto che, ripetuta la seconda classe elementare per ben tre volte, il padre decide di fargli apprendere un mestiere.

Così il nostro Mario si ritrova ad apprendere i primi rudimenti da falegname e poi da calzolaio, ma invano. Troppo ribelle, insofferente a tutto ciò che non gli è congeniale ma con una grande passione per il mare e la scoperta.

A soli 11 anni, come commesso della Marina Sarda, si imbarca ad Ancona. Girerà il mondo con grande entusiasmo fino all'età di 22 anni toccando mete lontanissime ed esotiche per il periodo storico come l'Africa, l'America e, in Europa, l'Inghilterra e la Germania. Richiamato in patria ai suoi doveri dai genitori che ambivano vederlo occupato stabilmente, viene assunto alla corderia meccanica di Viserba dove vi rimane, apprezzato per il suo impegno, fino allo scioglimento della società di gestione, quando all'età di 35 anni viene licenziato.

Inscambiabile e pieno di volontà ma in preda allo sconforto cerca occupazione a Bologna, Ferrara, Terni ma il salario è troppo esiguo. Ritornato a Rimini, non si perde d'animo e cerca in tutti i modi un'idea, qualcosa che gli dia una prospettiva di lavoro.

Sono gli anni dei primi stabilimenti balneari (il primo, quello dei Conti Alessandro e Ruggero Baldini, Claudio Tintori, poi del Kursaal progettato da Gaetano Urbani) e Rimini si ritrova nel primo fermento di un turismo balneare che segnerà poi indelebilmente la fisionomia della città.

Inizialmente fa il cameriere in una pensione poi, essendo limitato per ovvie ragioni il lavoro alla sola stagione estiva, decide di dare corpo ad una sua, geniale intuizione.

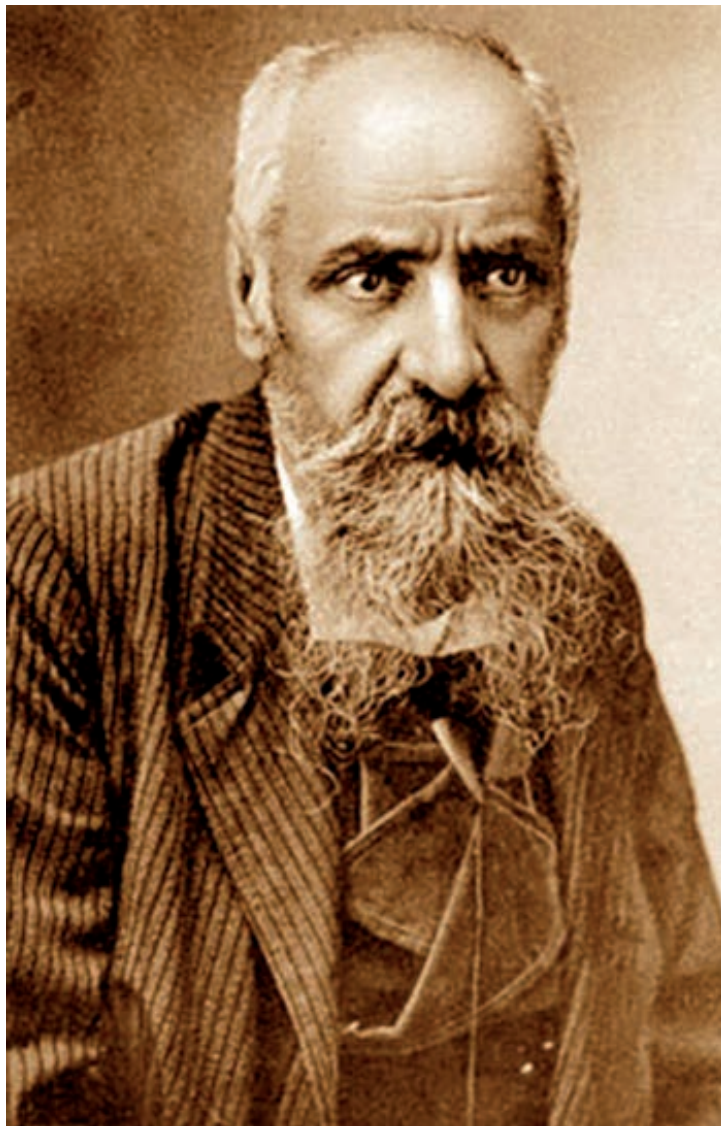
Decide così di visitare quotidianamente tutti i saloni di barbieri della zona, tutti i caffè, tutti gli alberghi e pensioni, ovunque dove possa acquistare i giornali già letti dei giorni precedenti e staccare i romanzi d'appendice che all'epoca venivano costantemente pubblicati a puntate.

Con questi fascicoli, rilegati in volumi, costituisce le basi della sua prima, geniale ed economica "biblioteca circolante" per turisti e, in genere, lettori.

Cosa dire dell'ingegno di questo talentoso riminese d'altri tempi?... Immaginatelo senza un'istruzione che sia tale, senza risorse economiche se non lo strettissimo necessario per vivere, solo e senza aiuti di sorta... eppure con il detto "volere è potere" riesce poco alla volta nel suo intento.

Prende iniziativa e fa girare una lettera alla cittadinanza (qui di seguito allegata) dove, facendo perno sulla necessità di dare educazione morale e istruzione ai giovani con letture di sani principi, chiede libri usati a chiunque se ne voglia disfare. Questo sentito appello ottiene largamente il successo sperato: libri usati, ma anche nuovi giungono al Mancini, altri contribuiscono con offerte in denaro. L'idea diventa poco alla volta impresa, e anche di successo.

Mario, da attento calcolatore, è sempre alla ricerca di



Lo scrittore Alfredo Oriani

partite di libri da acquistare a poco prezzo e questo non fa che aumentare in numero e qualità la sua biblioteca.

Dal 1896, raggiunto un punto di equilibrio, si dedica apertamente nella stagione estiva a "curare" la sua clientela dei bagni, zigzagando con il suo inconfondibile triciclo ottocentesco fra la moltitudine di turisti offrendo i suoi libri e distribuendo giornali locali.

È di quegli anni l'incontro, avvenuto in modo assolutamente fortuito con l'editore Treves, illustre imprenditore dell'editoria che un giorno, attratto da questo instancabile venditore ambulante di libri, lo prega di avvicinarsi per mostrare le novità che porta sul suo triciclo a pedali. Ammettendone di non averne alcuna Mancini lo invita comunque presso la sede della propria biblioteca, cosa che l'editore sotto mentite spoglie fa di buon grado. Il Mancini, scusandosi della confusione e della semplicità degli ambienti, ammette di non avere i mezzi economici per progredire ma la sua assoluta onestà nelle ammissioni sorprende il Treves che da allora non cesserà di sostenerlo, inviandogli partite di libri mensilmente, agevolandolo nei pagamenti e favorendo in tal modo rapporti con altre case editrici, nazionali ed estere.

Attorno al 1907 la biblioteca, posta in via Ducale al numero 12 (conosciuta precedentemente come via Castellaccio) assiduamente frequentata da un eterogeneo quanto incessante flusso di appassionata clientela, sia per

acquisti che, probabilmente, per prestiti, annovera già diverse migliaia di volumi.

Parlano di lui, tessendone le lodi, illustri riviste nazionali come "l'Illustrazione Italiana" e quotidiani locali come "La vita nuova" e "La pipa".

Famoso il suo incontro con il noto scrittore Oriani di Casola Valsenio presso il "Leon D'Oro" albergo di Rimini assai frequentato dal Mancini per i suoi contatti con i turisti.

Alla richiesta di presentargli alcuni libri lo scrittore non rimane soddisfatto e il Mancini replica che presso il proprio stabilimento avrebbe trovato tanti autori, che elenca senza enfasi semplicemente con il solo nome e cognome.

Allo stupore dell'Oriani per tanta semplicità nell'esposizione il Mancini si scusa ammettendo che ancora non sa né leggere né scrivere. Di rimando la frase, storica, dell'Oriani: "Ora sei grande, se imparerai a leggere e a scrivere sarai una testa di cefalo come tanti altri e perderai la tua grandezza". Frase ironica ma con un fondo di saggia verità che esprime tutta la considerazione che incuteva Mario Mancini con la sua innata semplicità e voglia di fare in chi lo intratteneva.

Altri aiuti gli vengono successivamente dall'incontro riminese con l'allora Ministro della Pubblica Istruzione E. Gianturco, che loda la sua iniziativa ricompensandola con testi ed aiuti in denaro, dal generale Foldi che gli dona una cospicua quantità di volumi in lingua francese, dall'apprezzato editore riminese Renzetti che gli affida la vendita delle Guide di Rimini di sua pubblicazione. Non solo: per la sua gentilezza ed onestà diviene anche l'unico ad aver accesso per la vendita di libri, giornali e riviste nelle caserme della città.

In questi anni corre nella stagione estiva instancabilmente con il suo triciclo dalla città alla spiaggia, dove non vi è veramente luogo dove non sia possibile incontrarlo: sarebbe davvero troppo lungo elencare tutte le vicende di questo piccolo, baffuto e simpatico imprenditore riminese, che mai conosce un attimo di sosta, tanto da essere amabilmente denominato dai riminesi "l'ebreo errante" o "l'uomo che ha risolto il moto perpetuo"... Incredibile Mario.

Amatissimo da tutti i riminesi, ma anche da tutti i turisti che tornati a casa ne narrano la gentilezza, la simpatia e la disponibilità, si corica a notte fonda ed è tra i primi ad alzarsi al mattino rispecchiando in pieno quelle doti che hanno reso i romagnoli, ed in particolari i riminesi, veri outsider dell'impresa turistica.

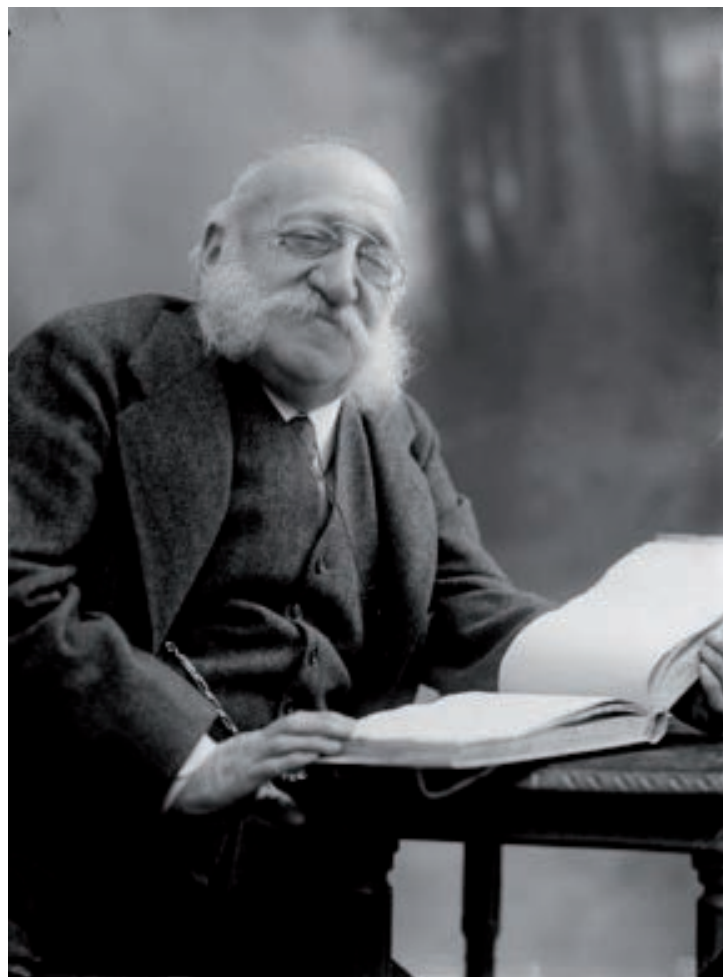
Purtroppo non ho ancora trovato (ma solo al momento, la ricerca continua...) notizie certe sulla sua scomparsa, anche se la fotografia ritrovata, che lo ritrae probabilmente più che settantenne, rende credibile un periodo fra gli anni venti e trenta del secolo scorso.

Chiudo questa appassionante storia dicendo che non sarebbe male se la capitale del Turismo Balneare dedicasse a Mario Mancini un piccolo monumento raffigurante lui sul suo ottocentesco triciclo con la cassetta

piena di libri, magari nelle vicinanze di quella via Ducale dove aveva la sua frequentata sede o, meglio ancora, verso quei viali del mare da lui tanto amati e frequentati.

Sarebbe un piccolo gesto di riconoscenza verso questo semplice e modesto riminese che ha contribuito a fare grande la nostra città con il suo incessante lavoro, sviluppandone conoscenza e cultura e rendendo piacevole il soggiorno ad una miriade di turisti.

E chissà che nelle tarde notti d'estate, o alle prime ore dell'alba, non lo si possa ancora incontrare con il suo mezzo a pedali stracarico di volumi e giornali mentre passa veloce, con inusitata abilità ed eterea leggerezza, tra i tavolini ancora deserti dei bar della marina...



L'editore Emilio Treves

Ill.mo Signore

La mia Biblioteca Circolante che incontra sempre più il favore dei Concittadini è purtroppo ancor povera di volumi per corrispondere alle sempre maggiori richieste.

Lo scopo che si prefigge la mia Biblioteca è l'istruzione e l'educazione morale della gioventù che con buone letture desidera divenir colta ed onesta e appunto per avvalorare questi intendimenti che è noto quanto pure stiano a cuore alla S. V. Ill.ma mi prendo la libertà di chiederle qualche libro che valga ad accrescere il mio repertorio.

Nella fiducia che anche la S. V. vorrà con un suo dono cooperare all'incremento dell'encomiata iniziativa di generale utilità, mi permetterò passar di Casa sua fra qualche giorno e intanto anticipo mille scuse pel disturbo e sentitissimi ringraziamenti.

Della S. V. Ill.ma

Dev.mo *Mario Mancini.*

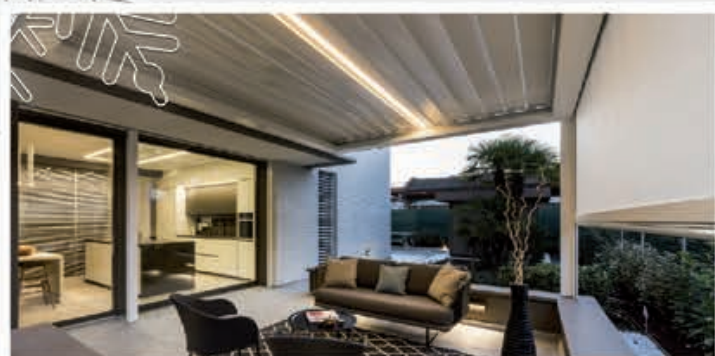


RAGGINI
sun project



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
in PVC o ante tutto-vetro

• Pergotenda® Corradi

• Chiusure antivento

• Vasche idromassaggio SPA Hotspring

MOROSI IN THE WORLD

Da Rimini al via il secondo giro del mondo in camper!



“Il cuore rallenta e la testa cammina Per la stessa ragione del viaggio, viaggiare”

La citazione è arcinota ed è tratta dalla meravigliosa **Khorakhanè (a forza di essere vento)**, canzone contenuta nell'album *Anime Salve* (1996) di Fabrizio De André, che ci piace ricordare ed onorare a 20 anni dalla sua prematura scomparsa. Oggi, in misura sicuramente maggiore rispetto a 20 anni fa, la narrazione del viaggio è un social must diffuso e apprezzato, a giudicare dalla quantità di blogger e profili di viaggiatori che occupano i canali mediatici.

Si viaggia in tutti i modi e con varie finalità. A ben vedere, questa pratica, mai così massivamente comunicata, rappresenta in realtà una curiosa contraddizione: da una parte siamo portati a temere più che ad apprezzare tutto ciò che ci sembra diverso e sconosciuto, dall'altra agogniamo costantemente conoscere e visitare luoghi lontani, con una formula possibilmente low cost.

Non dobbiamo fare l'errore, però, di ritenere questo fenomeno uno specifico della nostra epoca. Da che mondo è mondo l'uomo è insitamente attratto dal viaggio e dalla conoscenza. E' questo, forse, il motore del mondo, appunto “la stessa ragione del viaggio, viaggiare”.

Mi ha stupito intervistare i **Morosi in the world**. In fondo si tratta dei miei (per l'esattezza mia madre Silvana e suo marito Peo) ed, in questi casi, quando l'affetto è così intimo e c'è una consuetudine di legame così stretta, è facile avere una visione tutta propria delle persone, non necessariamente più obiettiva, anzi. Sì, li consideravo un po' “faccio cose vedo gente” nel senso del mitico film *Ecce bombo* (1978) di Nanni Moretti, ma questa prospettiva si riferiva, semmai, ad un passato remoto, fatto di viaggi in corriera ai confini del mondo, di iniziative sociali, di un humus intellettuale e politico decisamente appartenente ad un periodo storico passato. In mezzo ci sono state molte cose, la passione imprenditoriale, la gestione delle aziende, i figli, i nipoti, insomma la vita.

Invece loro sono ancora così, ed è una cosa meravigliosa. **Silvana**, mentre è in viaggio da Istanbul a Tbilisi passando per Trebisonda, mi invia un messaggio vocale su whatsapp in cui riassume alla perfezione la filosofia dei Morosi in the world:

“Viaggiamo in coppia, viaggiamo per viaggiare. Non abbiamo uno scopo particolare, non siamo appassionati di archeologia o di cucina o qualsiasi altra cosa, viaggiamo per il piacere di viaggiare. Viaggiamo con tempi abbastanza ridotti cioè nel senso che facciamo delle tappe, poi torniamo a casa, per poi ripartire e fare delle altre tappe, quindi tornare a casa, seguendo un itinerario di massima senza studiare mai il viaggio, non arriviamo nei luoghi con situazioni prenotate.

Vale a dire che sappiamo da dove partiamo e sappiamo dove arriviamo, ma non sappiamo che cosa facciamo, se non di massima, nel tragitto intermedio. Forse il bello del viaggio è proprio questo, non essere così fortemente prenotati, programmati, prestabiliti con delle tappe già decise”.

Peo ci racconta la parte tecnica e meccanica che lo appassiona da sempre: “*Il primo giro del mondo lo abbiamo effettuato con un Turbo Daily 4x4 della Iveco, di quelli un po' più leggeri in dotazione alla Polizia. È stato un mezzo che dal punto di vista della capacità di fuoristrada era perfetto, poi da “bravo italiano”, ogni tanto perdeva qualche pezzo ma complessivamente me la sono sempre cavata, talvolta anche*





grazie all'aiuto telefonico di Marco, il meccanico.

Questo primo camper si guidava molto bene, solo che noi siamo partiti dall'Africa, attraversando tutte le strade e le piste africane. Dal punto di vista meccanico è stato un errore: quando siamo arrivati all'asfalto, il mezzo aveva già sofferto abbastanza. Come ho già detto, inoltre, a differenza del nuovo Iveco, il vecchio era più leggero e delicato. Il nuovo mezzo ha una estrazione militare, è dotato di una meccanica più forte e più robusta che dovrebbe permetterci di non riempirci di sabbia tutte le sere quando passiamo da piste polverose.

Il primo giro del mondo si è concluso nel 2013 con una ultima gloriosa tappa Vladivostok – Rimini di circa 16.000 Km ed una calorosa festa di accoglienza al Porto di Rimini. Poi gli anni sono passati, più velocemente di quanto fosse possibile immaginare, tra impegni vari e altri viaggi ed ora, finalmente, nel 2018 è partito il secondo giro del mondo.

Nuovo mezzo, stesso schema e il mondo girato, questa volta, in senso antiorario. La seconda tappa si è conclusa a Tblisi. Il mezzo è stato ricoverato in un enorme hangar di aerei ed è pronto per essere recuperato, in previsione della terza tappa

che toccherà i seguenti paesi: Georgia, Armenia, Azerbaijan. Nella quarta tappa, in seguito, il camper verrà caricato sopra un traghetto fino al Turkmenistan per proseguire il viaggio su gomma attraversando l'Uzbekistan, Tagikistan, Kirghizistan, Iran, Dubai, Oman...

Perché questi due Morosi, in definitiva, viaggiano in the world?

“Viaggiamo per conoscere, viaggiamo per uscire dal nostro alveo tante volte piuttosto ristretto, insomma un po' **rimincentrico, italiacentrico, europacentrico**, questo ci serve per relativizzare il mondo e soprattutto i nostri problemi, perché viaggiando ci accorgiamo che in fondo i problemi degli uomini sono sempre gli stessi: il dolore, il nascere, il vivere, il lutto, la procreazione, la morte, l'amore, la felicità, poi ognuno li esprime un po' secondo i propri usi, costumi, abitudini e secondo anche un proprio approccio alla vita con i diversi backgrounds filosofici e religiosi alle spalle”.

“Però, sostanzialmente, siamo tutti uguali”. Parola di Morosi in the world



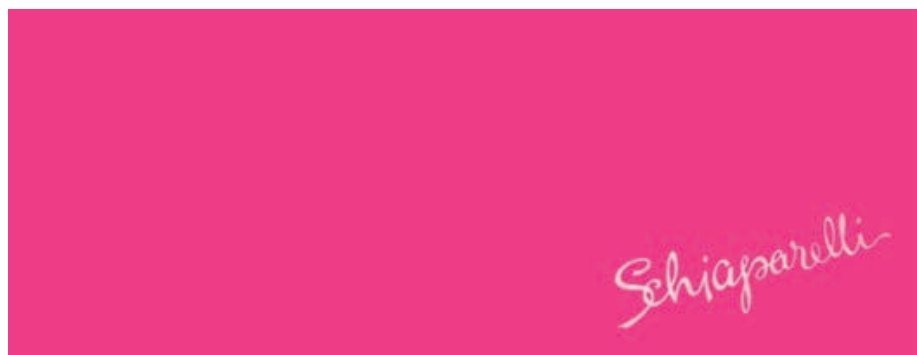
MODA

di
Nicoletta Mainardi

Edited by
Roberta Sapio

Geniale Ironica Surreale

ELSA SCHIAPARELLI



Una delle grandi protagoniste della Moda di tutti i tempi è Elsa Schiaparelli, nasce in Italia e cresce tra nobiltà e cultura: la madre aristocratica il padre, direttore della biblioteca dell'Accademia dei Lincei e docente universitario.



Cittadina del mondo e sperimentatrice anticonformista, Elsa Schiaparelli, entra nel mondo della moda quasi per caso. Ma l'intuito e la curiosità, la sperimentazione e la creatività, la portano ad essere un punto di riferimento per la moda di quel tempo. Un'eredità che giunge fino ai giorni nostri.

Contemporanea di Coco Chanel, possiamo osare dire che sua antagonista sia per storia personale che per stile. Di origini povere Coco, aristocratica invece Elsa. Rigorosa ed essenziale la prima; fantasiosa ed originale la seconda. Si narra che Madame Coco ironicamente la definiva "l'italiana che fa vestiti". Entrambe però avevano un unico intento: liberare le donne da stereotipi e conformismi. Amante dell'arte Elsa Schiaparelli riesce a portare l'arte nella moda.

Crea in effetti capi ricchi, abiti meravigliosi, surreali, realizzati con pregiati ricami ma sempre contraddistinti da un'ironia che li fa diventare quasi scioccanti. Diceva: "Avevo un pensiero fisso in testa: salvarmi dalla monotonia della vita di salotto e dall'ipocrisia borghese. Per le mie idee d'avanguardia venivo considerata una folle". Storiche le collaborazioni con Jean Cocteau per i vestiti eleganti e Salvador Dali con il quale progetta "L'abito Aragosta" e "il cappello-scarpa" che diventa l'icona della moda del novecento.



Guanti Elsa schiaparelli 1937



Cintura Elsa Schiaparelli 1934



Vivetta 2016

Durante la seconda guerra mondiale, Elsa si trasferì a New York. A Parigi prese piede il New Look di Christian Dior e la Maison Schiaparelli attraversò un periodo di crisi finanziaria che portò alla chiusura nel 1954.

Elsa morì nel 1973; la casa di moda in Place Vendôme rimase chiusa fino al 2012, quando il marchio fu rilanciato.

Tantissimi sono gli Stilisti che si sono ispirati alla sua genialità come Yves Saint Laurent, Moschino...ma colei che è riuscita a cogliere lo stile unico ed inconfondibile, giocoso ed irriverente e farlo suo è Vivetta Ponti.

Giovane talento italiano che ha debuttato alla Milano Fashion Week Autunno/ Inverno 2015-2016. Selezionata da uno dei colossi della moda italiana Giorgio Armani. La designer ha presentato la sua sfilata all'interno del Teatro Armani.

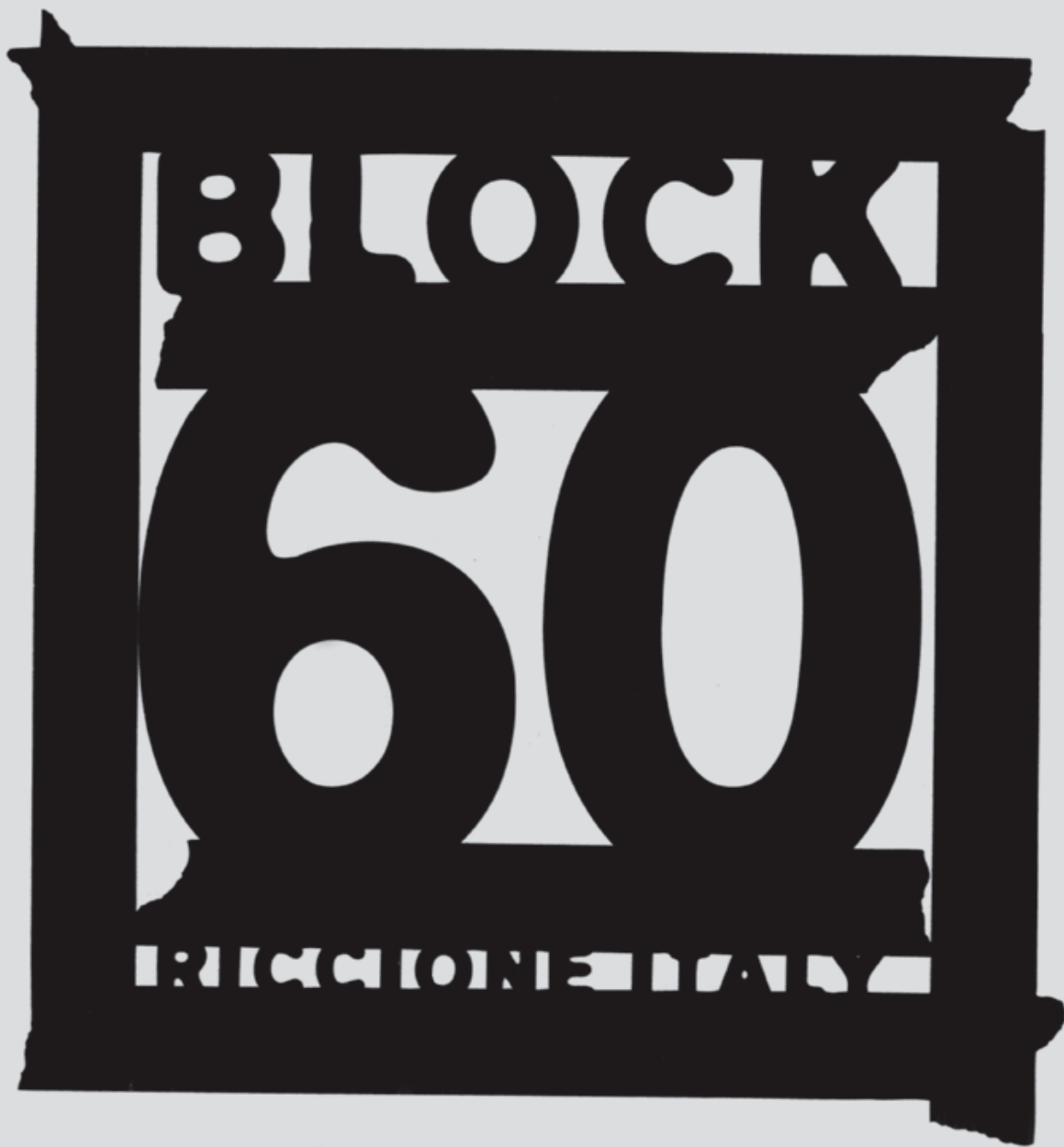
Vivetta lancia il suo brand che si contraddistingue per le contrapposizioni di stile presenti nei suoi capi, che hanno sì il sapore nostalgico ma contemporaneo allo stesso tempo, ironico e bon ton, femminile e fiabesco. Come per Elsa Schiaparelli il RICAMO diventa l'elemento portante delle sue collezioni!



Elsa Schiaparelli con Jean Cocteau - mantello con ricamo sulla schiena, 1937



Vivetta 2016



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

Sacha Guitry



DIESEL

EMOZIONI UOMO



La sorpresa davanti a un pacchetto, l'euforia nell'aprirlo e nello scoprire il suo contenuto. Queste le emozioni che Pitti Uomo 95 vuole raccontare. Da martedì 8 gennaio a venerdì 11 i padiglioni di Fortezza da Basso si tramutano in surprise box, contenitori di idee e novità per raccontare le ultime evoluzioni di moda e lifestyle. Tra i primi doni invernali lo stilista belga Glenn Martens, direttore creativo di Y/Project, Menswear guest designer 2019. In passerella il 9 con il suo evento speciale dove lo chic si accosta a riferimenti eclettici e stravaganti e lo streetwear si arricchisce di dettagli storici e tocchi couture. Dopo la presentazione di Aldo Maria Camillo (nelle pagine precedenti), tutti pronti a celebrare i 30 anni di Slam Jam, company italiana che ha dedicato la propria ricerca all'urban culture. Per festeggiare questo anniversario il gruppo fashion collabora con alcuni dei suoi più consolidati partner, alla creazione di una serie di interventi all'interno degli spazi del Museo

Marino Marini. Questi interventi dialogano con il contesto circostante, abitato dalle opere dello scultore italiano, e saranno a disposizione per essere provati e toccati da tutti coloro che decideranno di visitare il sito museale negli orari abituali. Largo spazio alla scena portoghese con Guest Nation Portugal: otto i marchi tra abbigliamento e accessori allo Spazio Carra, al piano inferiore del Padiglione centrale: Caiagua, Ecolá, Hugo Costa, Ideal & Co, Labuta, Nycole, Poente e WestMister. E ancora i 125 di Barbour, il mitico giaccone cerato, i 50 di Moon Boot e la nuova collaborazione tra Allegri e Cottweiler. Attenzione al green con Ecoalf, azienda del fashion sostenibile, che ritorna a Firenze per lanciare una capsule 100% made in Italy, interamente creata con materiali green e riciclati grazie a un lavoro a quattro mani della super stylist Ana Gimeno e dell'eco-designer Tiziano Guardini. Perché la moda è una cosa seria.

pittimmagine.com

 [pittimmagine](https://www.instagram.com/pittimmagine)  [Pitti_Immagine](https://twitter.com/Pitti_Immagine)

PITTI BOX



Versace
Spring-Summer 2019

MILANO FASHION WEEK

«Era come se nessuno potesse sfuggire allo sguardo inesorabile della Medusa». E se Italo Calvino in *Lezioni americane* esalta la leggerezza di Perseo che con i sandali alati vince la letale Gorgone, i fashionisti di tutto il mondo dalla medusa di Versace vogliono invece rimanere incantati mentre è intenta a sfilare, insieme agli altri big, a Milano Moda Uomo (11-14 gennaio). Ad aprire la kermesse Ermenegildo Zegna, che sceglie come location d'eccezione la stazione Centrale del capoluogo lombardo. A fare da sfondo il Frecciarossa mentre il binario 21 si trasforma in passerella. Tra le novità il ritorno di Miaoran, marchio fondato dal designer cinese Mao Ran, e molti brand, come Dsquared2 e John Richmond, che hanno deciso di sfilare con una collezione co-ed. Chiude la quattro-giorni glamour Gucci con l'evento speciale *Motus presenta MDLSX con Silvia Calderoni*, per la regia di Daniela Nicolò ed Enrico Casagrande. cameramoda.it

DIPINTO DI BLU

LE NOVITÀ DI PITTI UOMO 95 QUEST'ANNO CERCANO IL GIUSTO EQUILIBRIO FRA IL CALORE DEI CAPI E LA LEGGEREZZA NEL PESO. NEI TONI DELL'AZZURRO E DEL BLU CIELO



Luigi Bianchi Mantova, Fall-Winter 2019/20

- 01//Shippagan jacket water repellent con cerniere antigelo, Moose Knuckles
- 02//Forme over e tessuti per un outfit prima di tutto confortevole, American vintage
- 03//T-shirt dedicata alla Pantera Rosa con effetto tie and dye, Alessandro Enriquez
- 04//Jeans a bassissimo impatto ambientale in cotone organico, Roy Roger's x IskoTM
- 05//Derby bag ispirata alle squadre di calcio milanesi, Le Pandorine
- 06//Sneaker running minimal di chiara ispirazione futurista, Master of arts
- 07//Doppio petto in camoscio blu interamente cucito a mano, Rifugio
- 08//Un delicatissimo azzurro polvere per la giacca sartoriale, L.B.M. 1911
- 09//Pantalone regular fit con pinces in lana comfort smerigliata, Berwich
- 10//Zaino in pelle di vacchetta con cuciture in tessuto a vista, Il Bisonte

di

Cristina Barnard / Ennio Zangheri

Vorrei farvi leggere questa lettera che ho trovato per caso in un libro su un vecchio scaffale di una impolverata libreria. E' datata 1909 ma secondo me è attualissima e leggendola mi ha colpito per la sua infinita dolcezza e per l'amore che in essa è racchiuso. E' un uomo innamorato che la scrive, un uomo che soffre per aver perso la propria donna, una storia quindi come tante ma unica per intensità e per come lui riesce a mettersi a nudo verso questo grande sentimento che prova. Sono passati quasi cento anni ed i rapporti fra uomo e donna sono molto cambiati, forse una lettera così ora non la scriverebbe più nessuno. L'orgoglio ci rende aridi e gli eventi hanno fatto sì che le nostre autodifese vadano in allarme quando proviamo sentimenti così forti, al punto di inibirci a mostrare le nostre debolezze mentre solo parlando con il cuore riusciremmo a farci capire e solo disarmandoci potremmo conquistare l'amore.

“Ciao mia dolce amata, eccomi qui ancora a scriverti anche se mi ero giurato che non lo avrei più fatto, ma forse proprio perchè è tanta la voglia di parlarti ecco che mi sfogo su questo pezzo di carta. Certo vorrei chiederti dove sei, cosa stai facendo e se anche tu stai soffrendo e mi pensi, mille domande a cui non so dare risposta.

Ti ho scambiata per il grande amore ed ho sbagliato o meglio per me sei stata grande, anzi sei stata amore ma questo non è bastato a tenerci uniti. Mi manchi ed anche se il sogno di averti per sempre con me sta pian piano svanendo, spero in ogni momento di vederti apparire bella come solo tu sai essere. Il pensiero per te e la tentazione di venirti a prendere è tanta ma devo rispettare le tue scelte e la mia dignità di uomo. Già di uomo che cerca il rispetto degli altri e che teme di rendersi ridicolo, ma che prezzo sto pagando per questa mia paura ! Mi scopro parlarti cercando risposte che non mi so dare, dove ho sbagliato? questo interrogativo mi fa impazzire e darei la vita per poter riparare e riconquistarti, per rendere realtà le promesse che ci siamo fatti. Possibile che i baci dati fossero solo baci? il dubbio di tante bugie mi annienta. Non ti darò mai colpe e se mai ci fossero sarebbero tutte mie perchè ti ho persa, perchè non ti ho protetta come dovevo, perchè ti ho lasciata andare senza volerti dire che senza te sono morto. Mi hai fatto soffrire come solo un grande amore può fare e poter riconoscere questo dolore è la sola cosa bella che mi resta. Questo è unico amore dove rimpianto e rabbia che si mischiano in me non riescono neppure a sfumare il tuo ricordo. Ti avrei amata per sempre perchè era te e solo te che aspettavo, so di non peccare se dico che io e solo io sono il tuo destino. Ciao mio dolce amore ti mando dal mio cuore un bacio e spero ti porti fortuna.”

Cosa dire di più davanti a tanta disperazione ? Non so se oggi tutto questo è possibile visto che ci si corteggia e ci si liquida con un sms, visto che pur di non chiedere scusa si manda a pallino anche una bella storia, visto che se pur feriti non siamo più capaci a lottare per riconquistare ciò che ci apparteneva. Ma a me che piace sognare e anche se non so come sarà andata a finire questa storia, in cuor mio spero tanto che lui sia riuscito a riprendersela e l'abbia amata per tutta la vita.

P.S. Mentre riponevo il libro mi sono accorto che c'è un errore nella data soprascritta, non è 1909 ma 19.09.2005. Non so se rimanerci bene o male. Ma allora significa che esiste

ancora qualcuno che sa provare certi sentimenti ! Dio ti benedica, perchè se anche sei destinato a soffrire, sarà tuo il nuovo mondo.

“ Se il solo aspettarti
potrà ripagarmi
di questa cupa solitudine,
vengano pure il meritato
freddo e il buio ed il pianto.

Io vivrò ad essi
sapendo che saranno
i baci tuoi
a guarir queste ferite.”

LUI



MAS AMOR POR FAVOR

C'erano una volta le lettere d'amore, il fascino emozionale della carta scritta a mano che si copre d'inchiostro ed inizia a parlare. Un'azione che richiede tempo e dedizione oggi messa da parte dalla tecnologia che ha cambiato la grammatica delle relazioni. Ma il rituale antico non ha perso un grammo del suo fascino di quando le parole uscivano dall'intimo.

Scritta col cuore in mano abbiamo un'appassionata dichiarazione d'amore di un uomo ad una donna, 20 anni dopo la fine della loro storia.

L'unica lettera che lui, innamorato, abbia mai scritto. Le sue braccia che la avvolgono un ultimo istante. Lei è morta, se n'è andata per sempre e lui chiude la missiva con queste struggenti, piene, larghe parole.

"Ti dico addio, il più lungo degli addii. Non verrò in chiesa o al cimitero. Verrò a trovarti il giorno dopo, e noi saremo soli."

Lui non è un uomo qualunque, è Alain Delon, il divo che ha fatto cadere ai suoi piedi le donne più belle del mondo, uno degli attori più amati della storia del cinema, un divo tormentato dal cuore nero.

Lei è Romy Schneider, una delle attrici più affascinanti di tutti i tempi, morta a 44 anni di dolore per arresto cardiaco, dopo che il figlio David, l'anno prima, aveva atrocemente perso la vita trafitto dalle punte di una cancellata.

Lei da quel momento non vive ma cerca di sopravvivere e ad un certo punto non ce la fa più. Il cuore cede perché troppo affranto. Diceva Irvin D. Yalom che ogni individuo deve scegliere la verità che è in grado di tollerare. E questa cruda verità è stato troppo per il cuore di Romy. Come ci si

possa affrancare dall'insoddisfazione e dalla disperazione, lei non ha fatto in tempo a scoprirlo.

Questa lettera è considerata una delle più belle e commoventi del Novecento.

Prima della sepoltura Delon le scattò tre foto che custodisce gelosamente da sempre nel portafogli.

La donna che ha amato è morta per le tante sofferenze subite nei suoi pochi anni di vita. Due matrimoni falliti, il suicidio del primo marito, l'abuso di alcol, l'asportazione di un rene per un tumore. Aveva provato a ricostruirsi un futuro su quelle profonde cicatrici ma la batteria si era esaurita e il mal di vivere ha finito per prendere il sopravvento.

Delon, il narcisista gelido che sul set e nella vita ha incarnato il prototipo del seduttore dal pessimo carattere e dalla vita dissipata, si svela alla donna che ha amato col cuore in mano ma la dichiarazione arriva troppo tardi.

"Dicono che sei morta. Penso a te, a me, a noi. Di che cosa sono colpevole?" Domanda retorica perché in realtà non si era mai perdonato il gesto tanto vigliacco di mandarle solo un biglietto quando a 5 anni dalla loro relazione, nel 1964 scappa con un'altra. Un sangue necessario per un uomo le cui emozioni sono state quasi sempre transitorie.

"Mi dispiace. So che ti avrei reso infelice. Parto per il Messico con Nathalie. Ti auguro ogni bene".

Lei aveva detto di lui "Nulla è più freddo di un amore che è morto. È stato orribilmente crudele, seppure molto bello". E col cuore spezzato inizia a mostrare i primi segni della depressione che soffoca nell'alcol.

"Perché la morte è la prima notte di quiete?" Perché finalmente si dorme senza sogni o senza incubi come nel caso di Romi. Profetica sembra la frase di Goethe inserita

dal regista Valerio Zurlini nel film *La prima notte di quiete* che Delon quarantenne gira a Rimini nel 1972. Una delle sue migliori interpretazioni, la più intensa, la più vera, nei panni di un professore di liceo con la barba incolta, un maglione verde ed un cappotto cammello che eternano il personaggio dallo sguardo malinconico. Un uomo senza passato né futuro con una carica autodistruttiva che sarà fatale.

"Tutte le ore finiscono. L'ultima uccide".

L'uomo più bello del mondo, l'irresistibile che nella sua vita non era riuscito a capire e ad amare una donna. La conferma disperata eppure tenera di un amore mai finito. La porta si era chiusa e lei era rimasta dall'altra parte, in silenzio. Sperando segretamente che lui l'aprissi lo stesso. Ma il pentimento non è arrivato in tempo. Lui questo spazio-tempo lo ha attraversato quando era tardi e quindi inutilmente.

La motivazione di base di questa riflessione è che:

***vale sempre la pena di comunicare l'amore.
di consegnare all'altro quello che siamo veramente.***

***A parole o con una romantica lettera,
l'importante è che sgorgi dal cuore
l'essenza profonda del nostro essere.***

***Indietro non si torna
ma può curare le ferite dell'anima.***



LEI

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".

LA PALESTRA E LE SUE REGOLE

La palestra e le piscine hanno le loro regole. Tu puoi essere trendy oppure "il figlio del povero asciugamano". Per me che manco da un po' ogni giorno è una scoperta, mi guardo intorno e apprendo. Prima cosa: il telefono o meglio la borsa. È la quarta volta che vado in piscina, ecco vado senza la borsa. Intendo quella canonica (portafogli, telefono e tutte quelle seimila cose che teniamo in borsa). Ho il terrore che mi rubino il telefono e mica perché costa ricomprarlo (anche quello eh) ma perché sarei perduta. Prenditi un rene piuttosto.

Non che io abbia cose private, anzi di solito scarico le foto private proprio per il terrore di perderle (sono molto poca innovativa), ma perché tienimi fuori contatto dal mondo e perdo anni e anni di vita. Allora vado senza niente, senza documenti, senza nulla, solo le chiavi della macchina. Mi fermeranno un giorno e mi riaccompagneranno a casa tipo retata "nei peggiori bar di Caracas". Oggi guardo.

Hanno tutte il lucchettino da casa. Io che pensavo che dovessi andare in reception, cauzione, documento, e pippi vari, mi sbagliavo. Devi andare in ferramenta a comprarlo. Io che neppure lo metto in valigia se le imbarco. Vabbè, mi strutturerò.

Mi riguardo intorno. Una tizia appoggia i piedi in un ampio cerchio dotato di cordicella, credo che dopo che si sarà asciugata potrà metterci il costume e la cuffia. Ce l'ho pure io, meno funzionale, si apre a cerchio e si chiude a semicerchio. Pensavo di essere innovativa invece sono estremamente obsoleta. Il diavoletto sulla mia spalla sinistra scuote la testa e l'angelo a destra dice "dai, va bene anche quello".

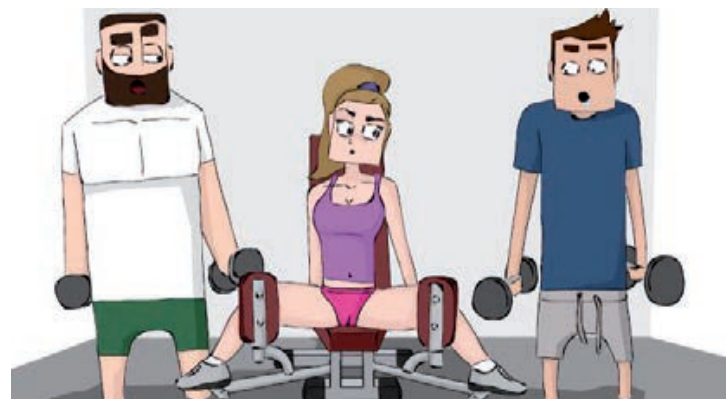
Termino con il borsone. Ragazzi il borsone è uno status simbol eh? Attenzione. Si vedono borsoni Nike, Adidas, Diadora...e poi arrivo io con quello del Decathlon, una cosa tipo € 9,90. Il top però è rappresentato da quello che ha il borsone della palestra e quello rappresenta il borsone più figo perché non ce l'hanno tutti, ce l'hanno i più fighi, ovvero quelli che hanno pagato l'abbonamento annuale. Che? Una cifra apocalittica che se gliela devo dare io piango tre giorni. Ma la domanda è: se ti

sei fatto un abbonamento, ciò significa che pensi di andare parecchio in palestra, se non proprio tutto i giorni. Ora la domanda è: ma quelli che ci vanno tutti i giorni, ce l'hanno una vita? E non mi dite che vai perché devi scaricare lo stress, ti prego no. Io non ce la posso fare a fare il componi e disfa la borsa tutti i santi giorni, due palle senza precedenti.

Allora facciamo così: se mi vedete andare in palestra tutti i giorni, mangiare tofu e miglio, vorrà dire che sono impazzita, oppure ho una tresca con un probabile personal trainer.

Attualmente la cosa è da escludere fintanto che esco da lì senza gel...

#consapevolezze



LA VERITÀ NON È PER TUTTI

Ci sono due serie di persone: quelle che ti dicono la verità e quelle che te la raccontano come vuoi tu.

Quelle che ti dicono la verità ti aiuteranno a ragionare, ti offrono spunti di riflessione su elementi giammai considerati, ti fanno crescere. Forse non ti piacerà, ma sarà costruttivo. D'altronde a che serve chiedere se non vuoi sentirti dire cose diverse da quelle che hai sempre creduto, diversi punti di vista da analizzare e forse [dico forse], anche da accogliere.

Poi ci sono quelli che te la raccontano come vuoi tu, non prendono posizione, tacciono o spesso annuiscono e non ti offrono niente, non ti daranno mai torto e ti lasceranno lì, proprio dove sei ora. Potrai pensare che sono d'accordo con te e invece proprio ti sbagli. Forse hanno altro

da fare piuttosto che dirti come la pensano. Rispettabile pure questa come posizione, per carità.

Ma prima di attribuire il valore alle persone, cerca di sapere se ti stanno dicendo o meno la verità e poi ringrazia quelli che lo fanno.

Da "Chiamami, quando piove" Daniela Farina
Andrea Pacilli Editore.



LA PISCINA

Piscina, anzi post piscina. Le ragazze nello spogliatoio sono superfornite: shampoo, balsamo, Nivea...tutte con la Nivea! Io no. Zona capelli, tutte spume, gel, creme... io, niente, solo phon. Riduco al minimo lo sforzo. Sono uscita solo con le ballerine, senza calze per uscire in 0,5 secondi. Peccato per la cazzata dei jeans stretti perché con la pelle semiumida ci sarebbe voluto l'esercito... ma dai, che bisogno c'è?!? Chi vuoi incontrare alle 20.00 di sera?!?

- Ciao Dany!
Omino pure figo
in zona armadietti all'uscita.
Io coi capelli così.
Dignità, zero.



VEGGENZA

Mia madre aveva queste capacità di veggenza che io odio, ovvero riusciva a prevedere tutte le cose che mi riguardavano, oppure portava sfiga, uno dei due. Tipo se uscivo mi diceva: "Non mettere i soldi in quella tasca o li perderai" e io immancabilmente la chiamavo e lei "Dai, dimmi che hai perso i soldi.." e io sta cosa proprio non la mandavo giù. Piuttosto ho pensato seriamente di avviarmi alla prostituzione piuttosto che dire che la "diecimila" io l'avevo persa perché quel fottuto micro taschino dei jeans ha sputato la mia banconota [maledetto].

Poi ho scoperto con gli anni che questa dote naturale di prevedere gli eventi ce l'ho anche io (oppure quella di rompere i coglioni), quindi a volte taccio, perché non voglio tritare le balle come faceva mia madre. Poi le cose succedono, ma non perché son maga, ma perché è più che prevedibile che succedano. L'uomo medio sa-



rebbe più che in grado di prevedere l'evento, ma no, sfida la sorte. Tipo se esci che ha messo pioggia è più che probabile che ti inzupperai. Ergo, se mia figlia mi chiede perché rido quando succedono, almeno non sa che sono una rompiballe come sua nonna. Spero.

AMORE DI PAPÀ

Piccola Love aveva a casa tre amichette oggi pomeriggio e naturalmente era in fibrillazione. È passato suo padre a salutarla, lei non lo ha quasi considerato, giusto un'occhiata.

Lui se n'è andato dicendomi: "La mia piccola è cresciuta e non mi caga più...". Mentre usciva mi avvisava che per un'oretta e mezza avrebbe avuto il cellulare spento. Quando lei, dopo che le sue amiche se ne sono andate, ha razionalizzato che lui non c'era più, ha dato di matto. "Il mio babbo, non l'ho neanche salutato!" Letteralmente impazzita (in realtà lo vede tutti i santi giorni). Comincia a chiamarlo anche se io le ho comunicato che lui aveva una partita di pallone e che avrebbe visto le chiamate solo al termine. Incurante di quanto io le avessi riportato si è dedicata totalmente al telefono. Fiera, porta a conclusione la sua opera: tre telefonate e una ventina di messaggi d'amore, frasi e faccine.

Mi dice: "Così capirà che mi è dispiaciuto un sacco non salutarlo e mi chiamerà subito!"

Certo che lo farà. Anche prima di docciarsi lo farà. Potesse morire se non lo farà.

Trovo la cosa estremamente dolce. Più avanti, nel tempo, le spiegherò che fare tre chiamate e lasciare venti messaggi ad un uomo può essere considerato un reato.

Più avanti però.

Per ora è troppo bello. E se non puoi farlo a tuo padre a chi mai potrai farlo?

I "POTEVA ESSERE"

Un mal di testa pressante non molla la presa ma non è questo che la invade. Sono i pensieri talvolta confusi e a volte straordinariamente chiari e limpidi come il cielo di agosto. Ma oggi no, non c'è parvenza di limpidezza né lo sgorgare di acque alla fonte all'orizzonte da cui dissetarsi. La concomitanza di più cose finisce con rischiare di svilire l'obiettivo che non è acquisire consapevolezza di chi si è, bensì di cosa si scelga di fare. Come se il fare primeggiasse sull'essere mentre l'essere schiaccia anche incautamente i propri istinti e le proprie motivazioni.

Gli istinti non possono tenerti seduta. Chi si siede è perduto dietro un mare di "poteva essere".



CARLOTTA MEDAS

UNA QUOKKA IN CUCINA



Zuppa gratinata aromatica di cipolle al latte

“Ci aspettano venti burrascosi, temperature in forte

calo, piogge e neviccate”. Chissà perché le previsioni meteo si avverano quasi sempre solo se nefaste.

Durante l’inverno, ormai in pieno regime, quale comfort food migliore di una zuppa calda? Soprattutto in montagna apprezzo in particolare quella di cipolle, il mio rituale della sera dopo il gelo preso in seggiovia.

La cipolla, uno degli ortaggi più antichi al mondo. Generosa, senza limiti di classe sociale, cultura e geografia. Principessa di animo umile, come Cenerentola. Dalle case contadine alle raffinate cucine francesi, è immancabile da tempo immemore. Può caratterizzare la ricetta più semplice quanto quella più elegante, con pacatezza o con decisione. Si presta a tutto, non chiede niente e da tantissimo. Non solo deliziosa ed economica ma storicamente riconosciuta anche per le sue virtù terapeutiche e, sì, perfino afrodisiache!

Se gli antichi Egizi la consideravano cibo prelibato e oggetto di culto attribuendole addirittura il rango di divinità, oggi la cipolla non gode più di così grande reputazione. Nonostante sia uno dei prodotti più versatili, base della dieta mediterranea e della cucina italiana, la tendenza è snobbarla, evitarla, etichettarla come pesante, invadente, sconveniente... Certo, come tutti noi anche questo bulbo “olezzante” ha i suoi difetti (appunto), ma se devo proprio nominare l’unico che trovo davvero fastidioso, è il suo umorismo pungente quanto il suo aroma: si diverte a farci piangere. Quando la si taglia, precisa come un cechino, mira dritta agli occhi raffiche di sin-propantial-S-ossido, una molecola volatile idrosolubile (e impronunciabile) che a contatto con il bulbo oculare si trasforma in acido solforico, notoriamente irritante. Credo sia la ritorsione per la gogna subita e non le si può dare del tutto torto.

Ma come difenderci dal raid chimico? La premessa in generale è che la lama del coltello deve essere liscia, ben affilata e fredda. Quando la cipolla viene tagliata, libera gli enzimi che causano lacrimazione e bruciore e tanto più si frantuma tanto più ci ritroviamo di fronte ad un rilascio importante.

Ecco alcune fra le strategie che si possono sperimentare per disarmare la cipolla:

- 1) Tentare di farsi perdonare riempiendola preventivamente di complimenti (magari le passa).
- 2) Bagnare la lama del coltello frequentemente mentre la si taglia o lasciarla prima in acqua per una mezz’ora (acqua fredda, non è alle terme).
- 3) Tenerla nel congelatore per una decina di minuti (c’è il rischio, però, che venga ritrovata dagli scienziati dopo 12.400 anni, ibernata come un cucciolo di mammut siberiano... perché te la sei dimenticata)
- 4) Soffiare o fischiare mentre si affetta, incredibile ma funziona (evita però di farlo se sei in compagnia, non sembreresti tanto a posto).
- 5) Tenere un pezzo di pane per metà tra i denti in modo che l’altra metà sporga, così che i composti irritanti vengano assorbiti dalla mollica spugnosa (siamo seri...parliamo di effetto placebo, vero?).
- 6) Tenere in bocca un fiammifero dalla parte del legno in modo che lo zolfo assorba le sostanze volatili (meglio precizarlo: il fiammifero deve essere spento).
- 7) Tenere una candela accesa vicina al tagliere perché il calore attira le sostanze volatili (da escludere in associazione al punto 6)
- 8) Utilizzare il coltello stando in piedi il più lontano possibile dalla cipolla e affettarla con le braccia tese (l’ho visto fare al Cirque du Soleil).
- 9) Proteggere gli occhi indossando la maschera da sub (ma è la tomba dell’estetica) o gli occhialini da nuoto (per un look più sobrio e meno ingombrante). Oppure, comperare gli attualissimi “occhiali da cipolla” (l’unico sistema davvero efficace).
- 10) Farsela tagliare da qualcun’altro (l’unica tattica infallibile).

Ora che abbiamo aggiustato la difensiva, quale cipolla scegliere?

Lo spettro è davvero ampio! In Italia se ne coltivano fino a 20 varietà diverse. Solo nella sezione dei presidi Slow Food se ne contano una decina, poi ci sono le Dop, le Igp (come le nostre corregionali “Cipolle di Medicina”) e le Deco (le denominazioni comunali). Ne abbiamo tantissime e di diverse forme, sfumature cromatiche e aromatiche. Ogni cipolla ha caratteristiche ben precise e, quindi, uno scopo e un utilizzo appropriati. La diversità è tutto, pensaci!

Per semplificare (ma davvero - davvero per sommi capi), diciamo che le cipolle si dividono in tre macro-categorie: rosse, bianche e ramate/dorate.

La dolcezza è sicuramente la forza della cipolla rossa perché ricca di zuccheri. Può, però, essere anche molto pungente, a seconda della varietà e dell'età: più invecchia, più s'incattivisce! Rimane comunque la prediletta per le preparazioni a crudo ma anche la griglia è il suo posto per eccellenza. Non è invece indicata nei piatti che richiedono lunghe cotture.

La cipolla bianca divide l'opinione pubblica: c'è chi dice che sia la più pungente e chi, invece, sostiene sia molto delicata. La ragione, come quasi sempre, sta nel mezzo. Della stessa categoria ne esistono infatti tantissime varietà e con caratteristiche spesso molto diverse. In ogni caso, cuocendo diventa comunque più dolce. In generale le bianche sono ideali per tutte le preparazioni a lunga e lenta cottura, ottime anche sia lesse che alla griglia. Crude si possono consumare ma il gusto rimane decisamente più penetrante.

La ramata/dorata è la più versatile in cucina ma non mangiamola cruda: ha un contenuto solforoso molto importante e, quindi, un sapore e un odore davvero forti. Trova spazio soprattutto tra le preparazioni a lunga e lenta cottura che permette alla sua dolcezza di esprimersi alla perfezione. Caramellata è la numero uno... il tuo hamburger ti ringrazierà. Per stufati, zuppe o minestre, se la ricetta non lo specifica, vai sul sicuro: cipolla d'oro! E cipolla d'oro sia!

Per 4 persone:

1,200 g di cipolle dorate

120 g di formaggio Gruyère grattugiato

60 g di burro

1,2 litro di latte intero

1 bouquet garni: un rametto di timo e uno di rosmarino, una foglia di alloro e 3 di salvia, legati fra loro con spago da cucina

3 chiodi di garofano

un pizzico di noce moscata

½ bicchiere di vino bianco o un bicchierino di brandy (meglio il secondo, più deciso)

sale e pepe nero (o bianco) di mulinello q.b.

2 cucchiaini di farina

1 cucchiaino di zucchero

12 fettine di baguette rafferma, tagliate alte circa 1 cm

NB

La prima accortezza da usare è quella di non usare cipolle vecchie o germogliate, ma fresche e sode perché più buone e digeribili.

Inoltre, non vanno mai tagliate parallelamente alle fibre per evitare che queste restino intatte e, quindi, maggiormente indigeste.



Scegli una delle strategie sopra elencate. Mondale le cipolle, dividile in due e tagliale a fettine sottili.

Per ridurne l'acidità e renderle meno pesanti da digerire, immergile in acqua e tanto ghiaccio, per 10-15 minuti. Sgocciolate e tamponale delicatamente con panno carta o un canovaccio.

In una casseruola, lasciale stufare con il burro a fuoco dolce per una ventina di minuti, fino a farle diventare traslucide.

Aggiungi lo zucchero e spolvera con la farina setacciata. Mescola con cura per un paio di minuti, in modo da evitare la formazione di grumi, fino a quando la farina inizierà a prendere colore.

Sfuma con il vino o il brandy.

Appena evaporato, versa il latte e aggiungi le erbe aromatiche, i chiodi di garofano pestati e un pizzico di noce moscata.

Lascia sobbollire per circa 1 ora o comunque fino a raggiungere la giusta consistenza, non brodosa ma vellutata e abbastanza densa. Quindi regola di sale e pepe, mescola e togli dal fuoco.

Tosta le fette di pane da entrambi i lati e disponine due sul fondo di ogni cocotte individuale.

Elimina il bouquet garni e distribuisci la zuppa nelle 4 cocotte sopra il pane, riempiendo ognuna fino a $\frac{3}{4}$.

Completa con ancora una fetta di pane e il Gruyère grattugiato.

Poni sotto al grill in forno preriscaldato a 200° per circa 10 minuti, fino a quando il formaggio sarà sciolto e avrà formato una crosticina croccante.

Servi subito ben caldo.

RAMEN E SOGNI

In Giappone vige un concetto importante, l'ikigai, un termine nato dall'unione delle parole ikiru (vita) e kai (realizzazione delle speranze). Racchiude in sé il fare ciò che amiamo, ciò che gli altri amano di noi, ciò che sappiamo fare bene e che abbia senso per il mondo. Tutti l'abbiamo ma non sempre lo conosciamo. Trovarlo richiede una profonda introspezione, e spesso le nostre vite sono talmente colme da non avere spazio sufficiente per potersi dedicare.

“In Giappone questa ricerca dell'equilibrio avviene ogni giorno davanti a un piatto di *ramen*, ossia in compagnia di se stessi” mi raccontano i padroni di casa. “Nel silenzio trovi te stesso, la tua centratura. Noi abbiamo voluto creare a Rimini lo *Yume ramen*, un luogo dove ciò potesse avvenire, un viaggio dentro se stessi nell'intervallo di un pasto con un cibo buono: un piatto che anche nel nostro universo portasse alla ricerca dell'ikigai.” Il *ramen*, non solo a livello di nutrimento del corpo ma anche dello spirito, è un piatto sacro, ma anche popolare, e viene consumato solitamente da soli, per staccare da tutto e concentrarsi su di sé, fermarsi un attimo per interrogarsi e risponderci; uno stimolo per uscire da vecchi schemi.

Il *ramen* non si cucina con la testa, né con una tecnica perfetta, ma con la parte più silenziosa di sé, perché possa raggiungere la parte più profonda di chi lo mangia. Brodo caldo, insaporito con salsa di soia, alghe kombu e funghi shiitake, cavolo cappuccio verde e rosso, cipolla fritta, zenzero marinato, verdure varie e noodles fatti a mano, accompagnati anche da carne o pesce e uovo. Ci si siede davanti a una grande parete grigia, piena di biglietti ben allineati di carta gradevole al tatto e con sfumature rosa tendenti al tramonto. Sono sogni appesi, che ognuno descrive con una frase, una semplice parola, o anche un *origami*. “Tutti vogliono sentirsi felici”, continuano i ragazzi, “e molti lo scrivono.

Ma come possiamo riuscirci? Cosa fare per arrivare a esserlo, come agire concretamente? Da noi si viene per fare un'esperienza. E per farsi qualche piccola o grande domanda.” *Yume ramen* è aperto a pranzo e a cena, ma non si può prenotare, e se si arriva in tanti può accadere di sedersi dove ci sono posti liberi, uscendo così dalla propria zona di confort, guardandosi negli occhi di uno sconosciuto.

All'uscita mi dicono di pescare un bigliettino, lo *Yume challenge*, qualcosa su cui porre attenzione per cambiare le proprie abitudini, e portare gioia nella propria vita. Sul mio c'è scritto: “Comincia una conversazione con uno sconosciuto, chiedigli qualcosa, fagli un complimento. Siamo in questo mondo per stare con gli altri, e dentro ognuno ci sono interi mondi da scoprire.”



foto Giovanni Giovannini



FERRAMENTA

— GENERI ALIMENTARI —

OFFICINA DEL GUSTO

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

0541 626141

di
Georgia Galanti

AKAM ART



L'incontro avviene in una stanza piena di cappelli, tessuti e colori che portano direttamente alla stagione invernale prossima, 2019/2020. In mezzo ad altri progetti, vecchi o futuri. E poi un trenino di legno, composto da locomotiva e vagoncini, qualcosa di un mondo passato, fatto a mano, e quando mi racconta che era il suo gioco da bambino, costruito dal padre falegname, si intuisce l'amore per le cose belle perché fatte a mano: "Mio nonno era calzolaio, la mamma sarta, gli zii sarti, tutto da noi si faceva in casa," racconta Akam, "non si comprava nulla, neanche uno sgabello, e poi maglioncini, calze, camicie, tutto fatto a mano."

Una famiglia di artigiani, lui fin da piccolo faceva le imbastiture, allenava lo sguardo alla precisione. Il cappotto era il capo d'obbligo; eleganza, la parola chiave; e una volta cresciuto, in tutte le cose cui si avvicina, fa apparire la bellezza, cerca la perfezione. Bergamasco trapiantato in Romagna, Akam si definisce un creativo, e gli ambiti in cui opera sono diversi: artigianato, arredamento, sartoria, cucina, sempre aperto a nuove avventure, a progetti non ancora realizzati. Il suo motto è "fai ciò che senti, segui la tua strada". E così trasforma, crea con le mani.

Le idee arrivano un po' da ogni parte, da una vetrina, da un viaggio, dal guardare il mare. Vede sempre un po' oltre, forse perché è cresciuto in compagnia di un maestro compositore cieco. Da bambino trascorreva i po-



meriggi con lui, lo ascoltava suonare il pianoforte e intanto gli descriveva il mondo esterno come se lo vedesse lucido e chiaro. Anche questo, forse, ha contribuito a rendere così ricco il suo immaginario.

L'idea dei cappelli è nata a Ibiza. "Ero con il mio amico Sebastiano e volevo comprarne uno, disegnato a mano. Lui mi disse: perché non lo fai te? Così ho cominciato a decorarne

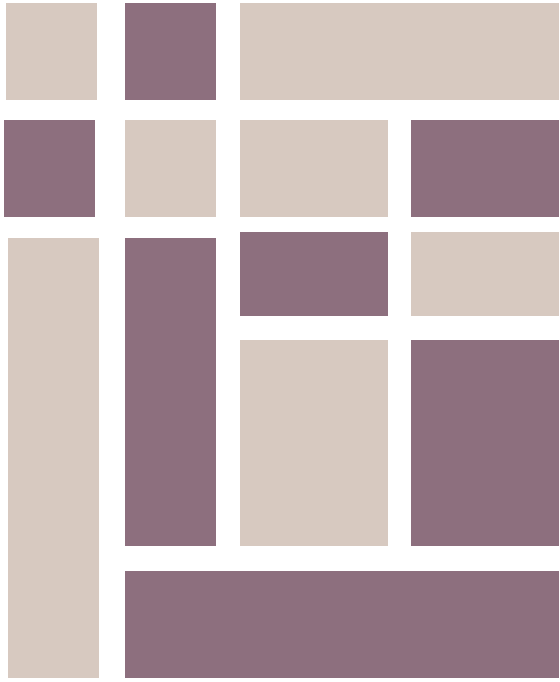
uno, poi un altro, poi a venderli e da lì, insieme, siamo partiti, con collezioni e fiere. Il motto per il prossimo inverno è 'roll your hat', un cappello arrotolabile, come un ombrello, lo chiudi e poi lo riapri e rimane perfetto.

Per chi va in motorino, ma anche per chi viaggia in aereo, o cammina per strada." Si finisce per parlare ancora una volta di viaggi, e di cucina. Prima mi racconta un piatto prelibato mangiato anni fa a Casablanca, a base di fegato d'oca con polvere di cannella che farciva un dattero (lo descrive così bene che sembra vederselo arrivare su un piatto d'argento servito da un cameriere in smoking), e poi una ricetta per tutti i giorni, zuppa thai, con latte di coc-

co, curry e lemongrass.

È anche un ottimo cuoco, e tra i sogni nel cassetto c'è un progetto con Asia, la sua compagna, legato alla pasticceria, e a un salotto sul mare, con un tavolo e poche sedie, per fare il 'ristorantino di casa mia', con piatti un po' speciali, che non trovi altrove, tovaglie di lino, una lampada, tutto rigorosamente home made.





Lella
Piada e Cassoni

Via Covignano, 96 Rimini (RN)
www.dallalella.it

VIAGGI NELL'ECCELLENZA

Continua il nostro viaggio tra le più belle cantine d'Italia.

Nel precedente numero di Geronimo Magazine abbiamo concluso la nostra rassegna sulle cantine del circondario della provincia di Rimini ed in special modo sulle varie declinazioni del Sangiovese. Questa volta ci spostiamo un

poco più giù e precisamente nelle vicine Marche. Andremo alla scoperta di quelle cantine che da decenni e decenni si prodigano a far crescere gli uvaggi autoctoni, i grandi bianchi ed i pregevoli "tinti".

Azienda Agraria Guerrieri

Via San Filippo, 23 - 61030 Piagge PU
Telefono: 0721-890152 - Telefono-2: 0721-890100
info@aziendaguerrieri.it

Dallo stesso sguardo, dallo stesso sorriso, cinque generazioni di vita dedicata alla terra e all'uomo. Non sono viticoltori, olivicoltori o cerealicoltori ma semplicemente autentici agricoltori e da veri agricoltori continuano a rispettare i principi che hanno da secoli regolato il loro lavoro.

Tutte le produzioni sono indirizzate alla valorizzazione di prodotti autoctoni della zona per poter dimostrare ed affermare la valenza di vino, olio e pasta nel territorio pesarese/marchigiano.

I 48 ettari di vigneto specializzato sono dedicati alla coltivazione di Bianchetto, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon e Moscato a bacca bianca; Sangiovese, Montepulciano, Lacrima, Cabernet Sauvignon e Merlot a bacca rossa. Si utilizzano le uve provenienti dai vigneti rigorosamente coltivati secondo rigide regole per la riduzione dell'impatto ambientale, esclusivamente seguiti dai loro uomini con passione e professionalità. Tutti i giorni dell'anno, negli orari di apertura, presso l'Azienda Agraria immersa in ampi spazi verdi, si potrà visitare liberamente e gratuitamente.

Tenuta Cocci Grifoni

Guido Cocci Grifoni &C srl Società Agricola
63065 Via Messieri, 12 San Savino di Ripatransone (AP)
+39 338 9208294 +39 0735 90143
info@tenutacoccigrifoni.it

Con il recupero dell'antico vitigno Pecorino la nostra famiglia ha contribuito, in parte, a salvare un patrimonio di tipicità italiana, espressione di un Terroir e quindi di una serie di fattori unici ed irripetibili che hanno reso il vino Pecorino apprezzato nel mondo ed icona di un'intera comunità di viticoltori.

Dalle vigne storiche "Messieri", "Colle Vecchio", "Vigneto Madre", "Grandi Calanchi" provengono i nostri vini della memoria, il Pecorino in purezza ed i blend di Montepulciano, creati per le grandi occasioni ed adatti ad un lento invecchiamento in bottiglia.

Dalle tenute vitivinicole "San Basso" e "Tarà" provengono le uve dei vitigni autoctoni italice che coltiviamo per produrre tutti i nostri vini di territorio D.O.C. e I.G.T: i Sangiovese, i Montepulciano, i Passerina e il Pecorino, per i quali garantiamo un alto e costante livello di qualità grazie al controllo di filiera ed alla cura quotidiana dei nostri vigneti.



Terracruda

Azienda vinicola in Fratterosa - Società Agricola Fratterosa S.S. Via Serre, 28 - 61040 Fratte Rosa (PU)
+39 0721 777412 - www.terracruda.it

Vigneti coltivati con metodologie a basso impatto ambientale, accuratamente selezionati e vendemmiati a mano, nel rispetto della terra e del suo frutto più prezioso, l'uva, per regalarvi ogni giorno un sorso di questa terra.

Vi invitiamo in cantina dove potrete assaporare il meglio della nostra produzione vinicola, e rilassarvi in una rinnovata sala degustazione, godendo di uno splendido paesaggio sulle colline marchigiane, intorno a Fratte Rosa.

Sarà possibile degustare tutti i vini di nostra produzione sia nelle versioni d'annata che nelle versioni selezioni e riserva.

A **Fratte Rosa**, nel cuore delle Marche, sorge l'**Agriturismo Terracruda**, adiacente all'azienda vitivinicola, il luogo ideale per gli appassionati di enoturismo.



Azienda Agricola Biologica FIORANO

Contrada Fiorano 19, Cossignano - 63067 Ascoli Piceno
Tel: +39 0735 98446 - +39 3339597400 - +39 3683484952
info@agrifiorano.it

L'**Azienda Biologica FIORANO** è situata a Cossignano, nel cuore della provincia di Ascoli Piceno, nel sud delle Marche. La zona risulta particolarmente rinomata nelle Marche per l'alta qualità dei suoi vini. Una ristretta area di comuni del Piceno, tra cui Cossignano, è la zona di produzione elettiva della **DOC Rosso Piceno superiore e della DOCG Offida Pecorino**. L'azienda produce vini **DOC** quali il **Rosso Piceno Superiore** e la **DOCG Offida Pecorino**. Presso l'azienda, è possibile organizzare, previa prenotazione, per gruppi di persone **DEGUSTAZIONI GUIDATE** di VINI e OLIO BIOLOGICI di nostra produzione, merende e aperitivi a base di prodotti tipici del territorio e dell'azienda. Offriamo inoltre la possibilità di visita aziendale con percorso nei vigneti e oliveti biologici e nella cantina dell'azienda.



Podere dei Colli

Strada Provinciale Cuprense, 23
63068 Montalto delle Marche (AP)
0736 828563 - info@poderideicolli.it - www.poderideicolli.it

Il vino in questi luoghi è il frutto di un incontro unico tra l'esperienza dell'uomo e ciò che la natura sa offrire, grazie ad una cultura che da sempre rispetta l'ambiente. Il **vitigno Passerina**, vigoroso, rustico e adattabile, conosciuto da tempi antichi nel territorio e legato alla tradizione contadina del vino cotto, è oggi altamente valutato, in particolare vinificato in purezza. Il **Pecorino** è un'altra grande riscoperta: un vitigno che affonda le proprie radici nel territorio più genuino, negli stretti legami tra agricoltura e pastorizia. Tra le uve a bacca rossa, Podere dei Colli vanta il carattere del **Montepulciano**, con il gusto fruttato, sapido e vellutato protagonista di grandi rossi intensi; e del robusto Sangiovese, dagli aromi complessi, armonico e corposo. E ancora, il pregio internazionale di Merlot e Cabernet Sauvignon. Per passare una giornata coccolati dall'ospitalità di Giuseppe e Tiziana, titolari dell'azienda, **prenotate la degustazione**.



FISHER ISLAND, MIAMI

Il codice postale più ricco del mondo

*Il reddito medio è 2,5 milioni di dollari l'anno, superiore alla Silicon Valley.
Ci hanno abitato Oprah Winfrey, Becker e Agassi.
Un attico nel Palazzo della Luna: 40 milioni*

Dimenticate Beverly Hills, 90210. Serie tv sui rampolli dell'alta borghesia californiana e codice postale che ha fatto sognare milioni di adolescenti. Oggi lo «zip code» più cool d'America è un altro. Tre-tre-uno-zero-nove. Sono i cinque numeri della comunità con il reddito medio più alto degli States, anzi del mondo intero: 2,5 milioni di dollari l'anno.



Fisher Island, a un tiro di schioppo da South Beach nella baia di Biscayne, è l'indirizzo dietro cui si celano millecento nababbi, con passaporto di 37 nazionalità diverse, che hanno trovato casa (di vacanza, perlopiù) su una piccola isola privata e super-esclusiva, a una manciata di chilometri da Miami.

L'isola dei famosi (o solo nababbi)

A Fisher Island hanno abitato - e forse abitano ancora: il mistero avvolge l'identità dei proprietari - personaggi del calibro di Oprah Winfrey, i tennisti Boris Becker e André Agassi, l'attrice Julia Roberts. Di sicuro, hanno qui un appartamento la top model di Victoria's Secret Karolina Kurkova e la tennista Caroline Wozniacki. Oltre a meno famosi ma non meno facoltosi banchieri, avvocati di grido, amministratori delegati e presidenti di grandi aziende statunitensi (soprattutto di New York e Chicago) e decine di stranieri. L'isoletta artificiale della Florida piace molto a russi, cinesi e sudamericani, che qui possono mettere in salvo i risparmi - non sempre sicuri in patria, visti i regimi instabili o autoritari - investendo in un mattone affidabile e di lusso.

La classifica degli «zip code»

Il reddito medio annuo dei residenti di Fisher Island (dato Bloomberg) è superiore di un milione a quello di Atherton, nella Silicon Valley - codice postale 94027 - dove vivono i magnati del business digitale e dei social media, come Eric Schmidt di Google e Sheryl Sandberg di Facebook. Al terzo posto, con 1,25 milioni, è Palm Beach, Florida, seguita da Palo Alto, California.

«Tagliata» dalla terraferma

Non ci sono strade né ponti che portano all'isola dei ricchi, distante appena cinque chilometri dal centro di Miami. È accessibile solo tramite traghetto (in 7 minuti), riservato rigorosamente agli abitanti e ai loro domestici. Oppure, ovviamente, con elicottero o imbarcazione privata. Fino al 1906, era la punta di una penisola attaccata a South Beach, poi il governo decise di aprire un canale per migliorare il traffico portuale di Miami. E quella punta, con l'aggiunta di diversi ettari

artificiali, diventò il «buen retiro» per pochi intimi con conto bancario a tanti zeri.

Venduta per uno yacht

Oggi, su una superficie di appena un chilometro quadrato circondata da spiaggia di sabbia bianca importata dalle vicine Bahamas, ospita una pista d'atterraggio, due porti turistici, un club-albergo, un campo da golf a 9 buche, 18 campi da tennis, una

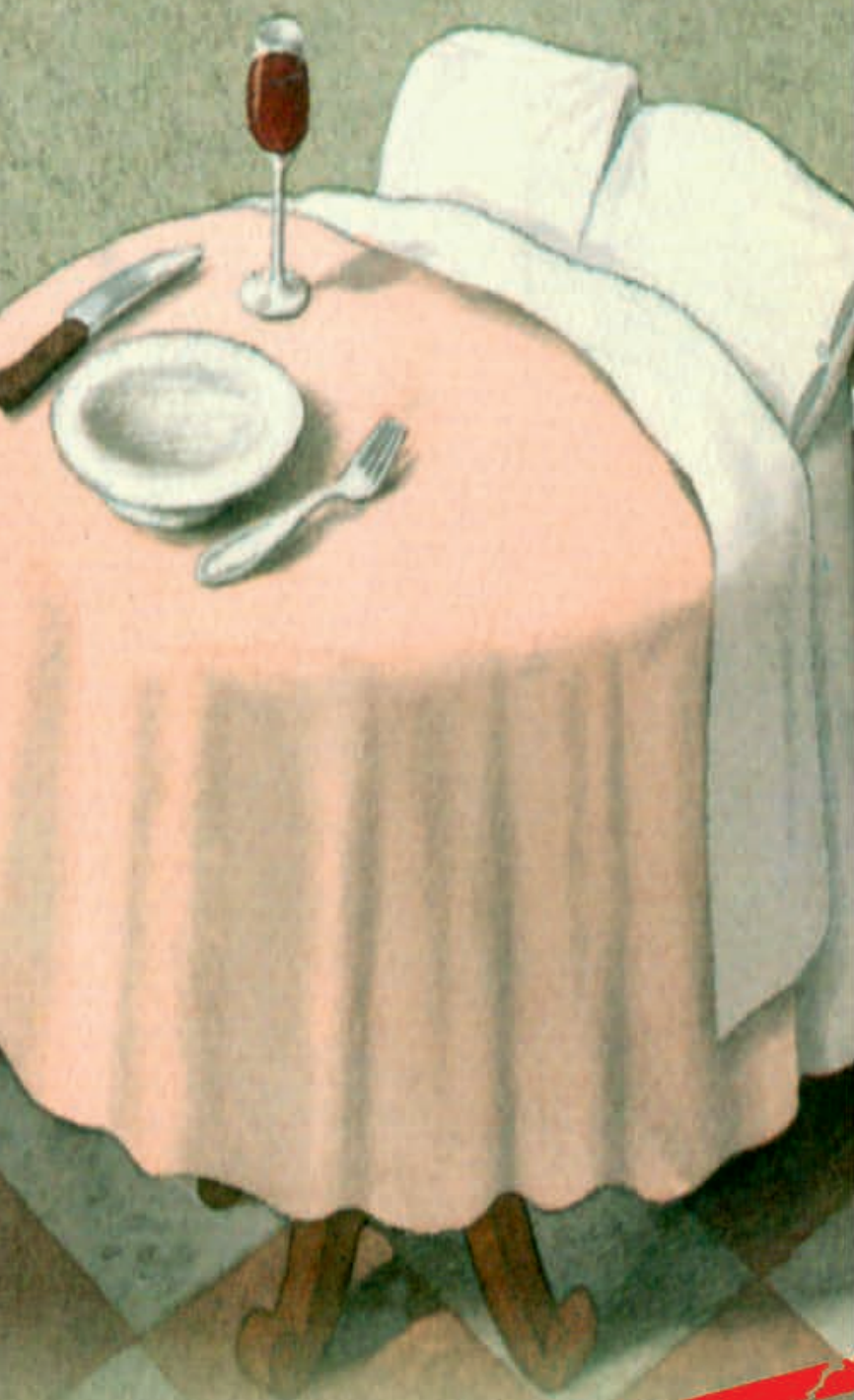
Spa di lusso, una scuola elementare e perfino un osservatorio astronomico. Oltre, naturalmente, alle magioni dei milionari. Diversi mega-condomini multipiano con appartamenti grandi in media 400 metri quadri. E qualche villa: la più affascinante, quella fatta costruire da William Vanderbilt II che nel 1920 comprò l'isola all'imprenditore Carl Fisher, in cambio di uno yacht da 75 metri e un assegno da dieci dollari (la leggenda racconta che erano entrambi ubriachi quando firmarono la compravendita).

L'ultimo supercondominio

L'isola - proprietà della società Fisher Island Club - sta esaurendo la superficie edificabile. E i prezzi schizzano alle stelle. L'ultimo nato si chiama Palazzo del Sol (in italiano, che fa più chic), dieci piani «in stile Mediterraneo», completato nel 2016: qui un appartamento di 700 metri quadri con vista sull'oceano costa 19 milioni di dollari, l'attico è stato appena venduto a un russo per 32 milioni. Accanto si sta costruendo il gemello Palazzo della Luna, 53 «residenze» sull'ultima parcella fronte-mare: i prezzi vanno da 6,5 a 40 milioni di dollari. Cui si aggiunge la tessera del Club, obbligatoria per tutti gli abitanti dell'isola: 250.000 dollari.



RICETTE
IMMORALI
cucina contemporanea



Fresh Hurrayway
GINERIA
ILLEGALE



OPENING SOON

viale vespucci 33 - Rimini
(centro Embassy)



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

in MUSICA



Così sexy e pericolosi è difficile resistervi. Parecchie cosette vi fanno gola e i tête-à-tête non mancheranno. SEX BOMB SEX BOMB YOU'RE A SEX BOMB



Possessivi e coinvolgenti come vi ponete il colpo di fulmine è in arrivo. Vi aspetta un cesto di offerte tre per due. A voi solo l'imbarazzo della scelta. DIECI RAGAZZE PER ME POSSON BASTARE



Le avventure non fanno per voi. Siete dei costruttivi attratti da persone affascinanti ma complicate. Ubriacatevi che è meglio. AND MORE MUCH MORE THAN THIS I DID IT MY WAY



Un tantino volubili ma ci sapete fare. Eccome. Il vostro fascino colpirà a San Valentino ed oltre. Nessuno come voi ha bisogno di sperimentare. SEI GRANDE GRANDE GRANDE SEI GRANDE SOLAMENTE TU



Adorabili incorreggibili avventurieri. Avete la conquista facile ma è il proseguito il vostro problema. Alla lunga vi stufate e girate i tacchi. TU MI FAI GIRAR TU MI FAI GIRAR COME FOSSI UNA BAMBOLA



Non volete stare da soli. Lo sappiamo ma basta con l'autolesionismo. A San Valentino Cupido impietosito vi darà una mano. buttatevi. STASERA MI BUTTO STASERA MI BUTTO MI BUTTO CON TE



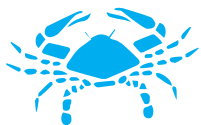
Chi è più appassionato di voi alzi la mano. Spazzolate per bene la criniera e andate. Siete in una botte di ferro. La vostra preda capitolerà in men che non si dica. TU MI FAI GIRAR TU MI FAI GIRAR COME FOSSI UNA BAMBOLA



Pesti e mesti non attirate granché. Se non ce la fate a perdere la vostra naturale diffidenza meglio aspettare primavera. Si sgela tutto, vi sgelerete anche voi. FELICITÀ UN BICCHIERE DI VINO CON UN PANINO LA FELICITÀ



Il vostro guaio è apparire disponibili e seducenti a tutti. Vivaio bello affollato, non sapete chi scegliere. Vi conviene sfoitare un po' e cambiare strategia. O prenderete una capocciata. I CAN'T GET NO SATISFACTION 'CAUSE I TRY I TRY I TRY



Che romanticoni. Sarà tutto un peluche, cuoricini e cioccolatino. Attenzione a non essere troppo sdolcinati per non procurare crisi diabetiche o l'orticaria a chi incontrerete. ROSE ROSSE PER TE HO COMPRATO STASERA



L'etichetta anticonformista vi calza a pennello. E anche l'allergia al guinzaglio corto. Le vostre emozioni restano top secret. Difficilmente vi rivelerete. NOI SIAMO FIGLI DELLE STELLE TU PER LA TUA STRADA VAI



Dei pezzi di ghiaccio. Ma se vi sciogliete beati quelli accanto a voi. Momenti indimenticabili sotto le lenzuola. Avanti tutta. NEL CUORE MIO C'È UN CINEMA E NON È COSÌ MALE

LA MOKA

IL PROFUMO DI CAFFÈ CHE INVADE 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 Befane
CAFFÈ PASCUCCI RICCIONE Via Parini 6, Porto Canale
PASCUCCI BIO RICCIONE Via Virgilio 17
THE COFFEE BOX RICCIONE Viale Ceccarini 188
CAFFÈ PASCUCCI GABICCE Piazza Matteotti 13
CAFFÈ PASCUCCI CATTOLICA Via Karl Marx 16



JAGUAR F-TYPE ALUMINIUM PERFORMANCE

ANDRÀ PIÙ VELOCE
LEI O IL TUO CUORE?



Per te che nella vita scegli sempre il massimo. Per te che affronti ogni sfida. Solo per te abbiamo creato questa Jaguar da batticuore: motore benzina Turbo 2.0 4 cilindri 300 CV, vernice premium Verbier Silver satinata, allestimento R-DYNAMIC, cerchi da 20" a 5 razze in fibra di carbonio, pinze dei freni rosse, tetto panoramico fisso, telecamera posteriore e Black Pack. E ovviamente, tutta la leggerezza dell'alluminio.

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

THE ART OF PERFORMANCE

Consumi Ciclo Combinato 7,9 l/100 km. Emissioni CO₂ 179 g/km. Jaguar consiglia Castrol Edge Professional.

Prezzo di listino riferito a Jaguar F-TYPE Aluminium Performance 2.0 300 CV RWD auto - R-DYNAMIC € 83.624. Prezzo promozionale € 78.600 (IVA inclusa, esclusa IPT). Fino a esaurimento scorte.