

GERONIMO

Magazine

Aprile 2019 - N. 9

**ALDO
DRUDI**

**MIMMA
SPINELLI**

**GIANNI
INDINO**

**STEFANO
VITALI**

**IL GRAND
HOTEL**



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, il SUV compatto più versatile e dinamico che offre 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.

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



ABOVE & BEYOND



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



SOMMARIO

- | | |
|------------------------------------|--|
| 8 <i>Noi c'eravamo</i> | 48 <i>Reunion Rimini</i> |
| 10 <i>Radio Geronimo</i> | 49 <i>Buon compleanno Gambalunga</i> |
| 12 <i>Rex Iuba</i> | 50 <i>Convento di San Francesco</i> |
| 14 <i>Rimini Nera</i> | 52 <i>Grand Hotel un'affare di cuore</i> |
| 16 <i>Aldo Drudi</i> | 56 <i>Pasticceria Moderna</i> |
| 20 <i>Gianni Indino</i> | 58 <i>Moda lei</i> |
| 24 <i>Emanuele Attala</i> | 62 <i>Moda lui</i> |
| 28 <i>Mimma Spinelli</i> | 64 <i>Lui/Lei</i> |
| 32 <i>Margherita Molinari</i> | 66 <i>Le perle di Daniela</i> |
| 34 <i>Francesco Piersimoni</i> | 68 <i>Carlotta una quokka in cucina</i> |
| 36 <i>Sergio Gnassi</i> | 70 <i>Due chef stellati</i> |
| 38 <i>Elena Borghi</i> | 72 <i>Chef Giulio</i> |
| 42 <i>Stefano Vitali</i> | 74 <i>Il cammino di Santiago</i> |
| 44 <i>Funnel Marketing</i> | 78 <i>L'Oroscopo</i> |
| 45 <i>La voce del Publiphono</i> | |
| 46 <i>Essere imprenditori oggi</i> | |

IN COPERTINA: Aldo Drudi



Ritratto di Ennio Zangheri

N°9 Aprile 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
Tino Martino
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Marco Poderi Studio
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 mensile in distribuzione gratuita presso attività
commerciali della Provincia
Vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto
Copyright 2019



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



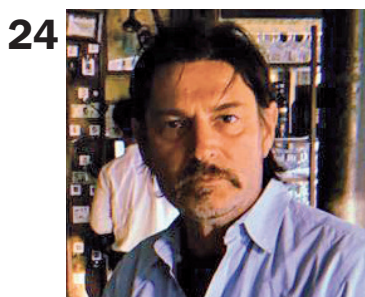
16



NICE TO MEET YOU



20



24



28



36



42

La primavera porta con sé il nono numero di Geronimo Magazine trasformato con coraggio da bimestrale a mensile e pronto di nuovo a farvi compagnia tra interviste, contributi, racconti storici, curiosità e ricerca. Il lavoro del gruppo di amiche ed amici, tutti volontari ed appassionati dello scrivere, vi propone un altro pezzo da novanta in copertina: Aldo Drudi. Un uomo che non ha bisogno di grandi presentazioni, tutti sanno che il designer dei caschi di Valentino Rossi è un personaggio di fama mondiale.

E visto che la primavera è la stagione in cui riescono dai garage moto, scooter, ciclomotori e quant'altro abbia a che fare con i caschi il parallelo calza alla perfezione. Ma non c'è solo il grande Aldo in questo numero. Nel nostro viaggio fra i sindaci ci siamo fermati a Coriano per darvi del sindaco Mimma Spinelli un ritratto ben diverso da quelli ormai noti.

Due esempi, due nomi, due storie. Non vi sveliamo altro e vi invitiamo invece a sfogliare il numero che avete in mano perché tante altre sorprese si celano dietro ogni pagina. L'occasione offerta da queste poche righe va presa al volo: allora come non ricordarvi che digitando www.geronimo.news avrete l'opportunità di seguire ora dopo ora, giorno dopo giorno le notizie attraverso un quotidiano online ricco e variegato. Oppure digitando la pagina facebook Geronimo News potrete entrare a far parte di una famiglia che in poco più di un anno ha raccolto migliaia e migliaia di adesioni. Insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti.

Tornando al mensile Geronimo Magazine vogliamo approfittarne ancora una volta per ringraziare tutti gli inserzionisti pubblicitari perché senza di loro non si va avanti tenuto conto che la rivista viene distribuita gratuitamente. Ed il contributo dei tanti che si entusiasmano non può essere taciuto.

Grazie a tutti. E le porte della casa della famiglia di Geronimo sono aperte a chiunque voglia farsi avanti. A patto che dentro di sé abbia la stessa passione che anima questo plotoncino di coraggiose penne che ho l'onore ed il piacere di rappresentare.

Il direttore

48



49



50



52



56



70



NOI C'ERAVAMO





RADIO GERONIMO®

LE NOTIZIE PIÙ CLICcate DEL WEB NELL'ULTIMO MESE

1 marzo

Un'indagine del network mondiale Ernst & Young ha posto tra le SMART CITY per il 2018, Rimini tra i primi sette capoluoghi d'Italia nella categoria 'città medie' escluse le città metropolitane e al quindicesimo posto assoluto. Un avanzamento possibile grazie allo sviluppo di infrastrutture, reti e servizi digitali. Rimini è smart e vivibile per l'equilibrio armonico nelle varie dimensioni di smartness.

1 marzo

Dalle Marche alla Romagna, da Pesaro a San Mauro Pascoli la droga viaggiava senza sosta. Un giro stroncato dai carabinieri di Riccione nell'operazione "Fratelli Maria" che ha portato all'arresto di due fratelli di 52 e 48 anni a Riccione, di due tunisini di 30 e 26 anni e di una ragazza cieca di 25 anni.

4 marzo

640 giocattoli sequestrati dalla Polizia municipale di Rimini durante un controllo in un'attività commerciale di vendita all'ingrosso di prodotti non alimentari. I giocattoli posti sotto sequestro e destinati ai bambini di età superiore ai 36 mesi, risultati non conformi alla normativa vigente in quanto privi della marchiatura CE.

4 marzo

I ristoranti di Rimini promossi a pieni voti da Tripadvisor. Nel 2018 la nostra provincia si attesta sopra a quelli già alti della media italiana e supera quelli attribuiti alla ristorazione della regione Emilia Romagna secondo la ricerca statistica presentata al convegno "Riviera scelta di gusto. Food, beverage & emotions" organizzato da Confcommercio Rimini, Fipe, Silb nazionali ed il patrocinio di Regione Emilia Romagna e Provincia di Rimini.

8 marzo

Incontro scontro nel quartier generale di SGR tra rappresentanti dei quasi 4000 cittadini indignati iscritti alla pagina Facebook Ubriachi di Gas e i vertici del gestore. La protesta è montata a causa delle bollette stratosferiche. SGR sostiene la correttezza dei calcoli. Gli Ubriachi di Gas capitanati dall'amministratrice della pagina Mirella Guzzo e dall'avvocato Olga Rossi chiedono di ricalcolare le bollette 'pazze', e di applicare l'IVA al 10% e non al 22%.

8 marzo

In occasione della festa della donna, nella Sala della Giunta Comunale di Rimini premiate 9 Imprenditrici di successo indicate da CNA e Confartigianato e, per la prima volta, Confcommercio. Le premiate 2019 sono: Giulia Brunetti, Federica Dolci, Micaela Piccari, Stefania De Flaviis, Bianca Giusy, Cristina Pozzi, Daniela Mazzotti, Patrizia Mainardi, Ilde Urbinati.

8 marzo

LA TRAVIATA di Giuseppe Verdi ha aperto la stagione lirica riminese al Teatro Galli. Tanti giovani in scena voluti da Leo Nucci per il progetto di formazione Giovani di Opera Laboratorio. A dirigere l'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini e l'eccellente coro del Teatro Municipale di Piacenza, il maestro Pier Giorgio Morandi discepolo di Riccardo Muti e di Leonard Bernstein.

9 marzo

Cordoglio in città per la morte di Alberto Bucci, storico allenatore della pallacanestro italiana e presidente della Virtus Bologna i cui funerali si svolgeranno a Rimini sua città d'adozione, dopo la camera ardente a Bologna sua città natale.

10 marzo

Nell'ambito degli eventi per i 100 anni di Fellini inaugurata alla Galleria dell'Immagine in Via Gambalunga fino al 7 aprile, la mostra "8 1/2 DI FELLINI NELLE FOTOGRAFIE INEDITE DI PAUL RONALD", fotografo francese scelto da Luchino Visconti e poi da Federico Fellini che ne riconobbe la bravura e lo volle sul set di 8 1/2 come fotografo di scena. 52 scatti dalla collezione privata di Antonio Maraldi, direttore del Centro Cinema di Cesena e critico di cinema.

11 marzo

Arrestato a Saludecio dai Carabinieri, per il reato di fabbricazione di armi clandestine un 25enne residente nella Valconca. Nella perquisizione trovata in casa sua un'arma fabbricata artigianalmente in grado di esplodere cartucce da caccia e un coltello di genere proibito.



13 marzo

Armati di pistola giocattolo e mazza da baseball, hanno fatto irruzione in una pasticceria, tentando una rapina fallita solo grazie al coraggio della titolare che ha scaraventato contro un ragazzo uno sgabello, costringendo i due alla fuga. Ma il 27enne di Rimini e il 28enne di Forlì sono stati arrestati poco dopo dalla Polizia di Rimini.

13 marzo

Il passaggio dei due comuni marchigiani di Montecopio e Sassofeltrio alla regione Emilia-Romagna è ormai in dirittura d'arrivo. Ieri pomeriggio il voto favorevole alla Camera. Ora il testo passerà al vaglio del Senato per ottenere il via libera definitivo. Dopo tanti anni il sogno dei due comuni sta diventando realtà.

18 marzo

3 minimarket sorpresi dalla Polizia municipale nel corso dei controlli per il contrasto della violazione delle norme che regolano la vendita di alcol.

18 marzo

La versione domenicale del quotidiano inglese The Times incorona Rimini e l'Emilia Romagna come mete dove vivere la Dolce Vita nella regione d'Italia più amata per il 'food'. La città natale di Fellini risulta meta ideale da scoprire alla vigilia dei 100 anni dalla nascita del maestro.

20 marzo

SGR Servizi istituisce un Fondo di Solidarietà di 120.000 euro a sostegno dei consumatori in oggettive difficoltà economiche, per il pagamento di fatture di consumo di energia elettrica e gas naturale relative a contratti per uso domestico di clienti della Società. Il Fondo di Solidarietà destinato alle utenze domestiche è istituito con oneri interamente a carico di SGR Servizi.

21 marzo

Dopo la novità di Natale e Capodanno con l'arrivo della primavera le Freccie delle Ferrovie torneranno a fermarsi a Riccione. Dal 18 aprile dalle principali città del nord e del sud della Penisola si potrà raggiungere la Perla Verde non solo nei week-end ma tutti i giorni della settimana.

24 marzo

Rimini dichiara guerra alla plastica e al fumo in spiaggia. La 'rivoluzione' arriverà con un'ordinanza balneare che sarà applicata già da questa estate. Due divieti che segnano una svolta green. Dopo il veto assoluto dal prossimo anno scolastico di utilizzare nelle mense scolastiche piatti e bicchieri di plastica, stop a cannucce e bicchieri di plastica monouso anche in spiaggia oltre al divieto di fumo sulle spiagge libere e sul bagnasciuga.

25 marzo

La Rimini che ispirò l'universo caleidoscopico di Federico Fellini è fra i primi tre itinerari scelti dalla Regione Emilia-Romagna per il progetto dedicato ai 'turisti del cinema'. Un nuovo modo per scoprire il territorio attraverso la visita di luoghi evocativi che furono set cinematografici o fondamentali nella vita di autori famosi in tutto il mondo. Pacchetti turistici e biglietti disponibili sul portale www.emiliaromagnaturismo.it.

25 marzo

MARIO PETRONE è il nuovo allenatore del Rimini il quale sostituirà dunque Martini a sua volta subentrato a Leonardo Acori. L'ex Pisa e Bassano ha già raggiunto gli accordi con la società biancorossa.

25 marzo

Il nuovo Questore di Rimini sarà il Dr. Francesco DE CICCO, per lui una prima volta da questore dopo una lunga carriera in giro per l'Italia. Maurizio Improta sarà invece il nuovo direttore della Polizia Ferroviaria. Improta prende il posto di Armando Nanei, che va a dirigere la questura di Firenze.

29 marzo

Approvata la riqualificazione delle aree della stazione ferroviaria di Rimini unitamente ad un insieme di altri interventi a completamento della funzionalità urbana. Si tratta di un atto fondamentale per lo sviluppo della città che dà l'avvio ad un intenso programma di riqualificazione urbana nell'area della stazione ferroviaria, area strategica per completare il ciclo di rinnovamento per Rimini.

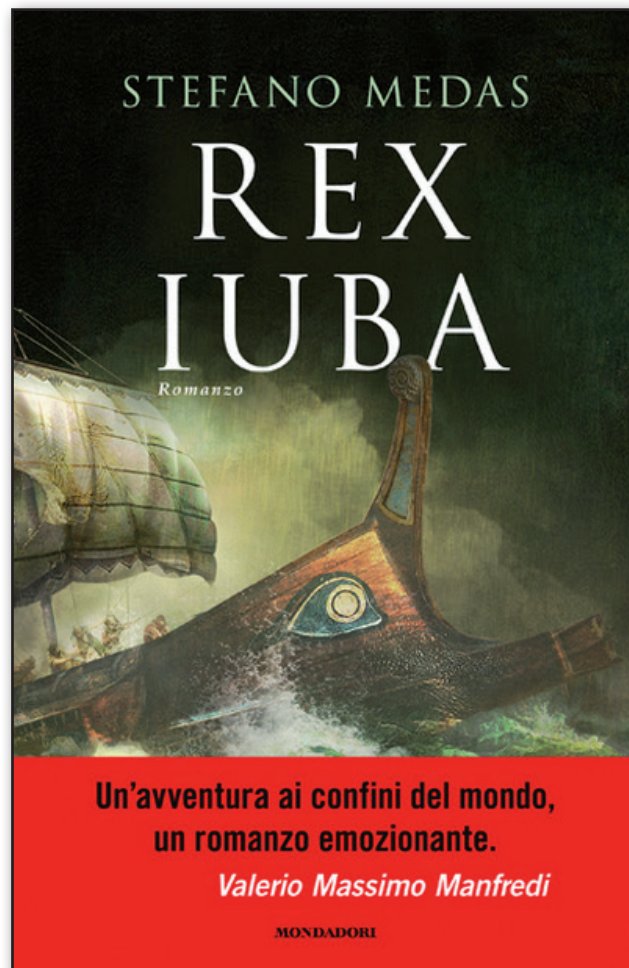


REX IUBA

Sulle tracce di uno straordinario viaggio nell'Oceano Atlantico all'epoca dell'imperatore Augusto: la scoperta delle Isole Canarie

Onde gigantesche, tempeste, naufragi, secche insidiose, porti affollati di navi, coste inhospitali, penuria di acqua dolce, tentativi di ammutinamento, vulcani sottomarini, squali e presunti mostri abissali. E poi l'incontro con un popolo misterioso, la riflessione, la paura, la nostalgia. Tutto – e molto di più – si ritrova nel romanzo *Rex Iuba* di Stefano Medas, archeologo navale e storico della navigazione antica, che ci racconta lo straordinario viaggio condotto da tre navi romane all'epoca dell'imperatore Augusto, partite alla ricerca delle mitiche Isole Fortunate: le nostre Canarie. Un romanzo appassionante, assolutamente raccomandato agli amanti del mare e della navigazione a vela, oltre che della Roma antica, ovviamente.

Rex Iuba altro non è che la denominazione latina di Giuba II re di Mauritania (48 a.C. – 23/24 d.C.), lo straordinario protagonista di questa storia ai limiti dell'incredibile. Figlio di Giuba I re di Numidia (regione compresa tra l'attuale Tunisia e l'estremità orientale dell'Algeria), il piccolo Giuba II fu deportato a Roma come preda di guerra nel 46 a.C., all'età di soli due anni, quando nella battaglia di Tapso, in Africa, Cesare sconfisse i pompeiani, di cui Giuba I era un alleato. In seguito venne affidato ad Ottaviano, il futuro imperatore Augusto, il quale lo allevò nella sua famiglia secondo i costumi romani e lo fece studiare con i migliori maestri, come fosse un suo figlio adottivo. Così, conservando intatto l'orgoglio delle origini africane e l'appartenenza alla stirpe reale numidica, Giuba diventò un cittadino romano e anche un uomo di grandissima cultura, autore di molte opere sugli argomenti più vari, principalmente sulla geografia e la storia naturale. Intorno al 25 a.C., quando aveva poco più di vent'anni, Ottaviano Augusto gli conferì il titolo di re di Mauretania, mettendolo sul trono di un vastissimo regno "cliente", cioè soggetto all'autorità di Roma, che comprendeva tutta la regione africana estesa dal Marocco a quasi tutta l'Algeria, entro una fascia di territorio che andava dal mare all'inizio del deserto, oltre le grandi catene montuose. Un regno, quindi, che si affacciava sul Mediterraneo e sull'Atlantico, di grande importanza strategica per Roma, la cui capitale fu stabilita nella città di Cesarea (presso l'attuale Cherchell, circa ottanta chilometri ad ovest di Algeri). Sempre sotto la regia diplomatica di Ottaviano Augusto, nello stesso anno Giuba sposò la bellissima Cleopatra Selene, la figlia di Marco Antonio e di Cleopatra VII, l'ultima regina d'Egitto. Un curioso destino lo avvicinava alla sua giovane moglie, con la quale condivideva non solo il rango reale e le origini africane, ma anche le ragioni che condussero entrambi a Roma, benché in due circostanze e due tempi diversi. In modo simile a Giuba, infatti, anche Cleopatra Selene fu deportata nell'Urbe



come preda di guerra quando era poco più che una bambina. Questa volta accadde per volontà di Ottaviano, che aveva sconfitto i genitori della giovane principessa nella battaglia di Azio, nel 31 a.C., l'evento che segnò l'ascesa definitiva dello stesso Ottaviano verso il potere assoluto e l'acquisizione del titolo di Augusto.

Questi i due personaggi, il re e la regina di Mauritania, le cui vicende personali si inseriscono nei tormentati anni delle guerre civili di Roma. Ma le cose cambiarono con la presa di potere da parte di Ottaviano, quindi col conferimento del titolo di Augusto e dell'autorità assoluta come primo imperatore di Roma, a cui seguì un lungo periodo di pace e di prosperità; periodo in cui si inserì il regno di Giuba e di Cleopatra Selene, teso allo sviluppo culturale ed economico della Mauritania, ovviamente sotto il controllo romano. Ed è a questo punto che prende inizio l'avventura, in un crescendo di avvenimenti che si snoda attraverso i mille problemi della navigazione, ricostruiti con vivido realismo e dominati dal rombo sordo dell'oceano tenebroso, dall'angoscia con cui gli equipaggi percepiscono quell'immenso spazio marino che per loro ha una sola sponda, la costa africana, e che si estende senza confini verso occidente.

Nella personalità di Giuba convergono tre diverse figure: quella del re africano profondamente romanizzato, quella del grande studioso e quella del promotore di importanti spedizioni geografiche. È un uomo abituato a muoversi con egual disinvoltura nelle sale di palazzo come nelle biblioteche, a

bordo delle navi come nelle lunghe marce di esplorazione.

La straordinaria spedizione alle Isole Fortunate (il cui nome moderno di Canarie deriva, curiosamente, dalla denominazione che proprio Giuba diede ad una delle isole, per via dei grandi cani che vi scopri) è storicamente documentata dalla *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. Si pensa che fu condotta almeno in parte per volontà di Augusto, al fine di esplorare gli estremi confini occidentali del mondo.

Il viaggio è meditato e preparato scrupolosamente da Giuba, attraverso una rigorosa raccolta di documentazione che lo condurrà fino a Cadice, per incontrare il filosofo Fania, allievo del grande geografo Posidonio, colui che forse più di ogni altro aveva eseguito approfondite ricerche sull'oceano. Dopo un primo tratto nel Mediterraneo, prende avvio l'avventura oceanica. Ed è ogni volta che le navi salpano da un porto che il lettore si trasferisce a bordo, tali sono l'intensità e il coinvolgimento delle pagine dedicate alla navigazione, descritta in modo vivido e coinvolgente con la voce dei marinai: sembra davvero di navigare insieme a loro. Il mare e la navigazione sono infatti gli elementi che fanno da sfondo all'intera storia.

Lo sbarco sulle diverse isole si inserisce come una nuova dimensione dell'avventura, questa volta terrestre, che condurrà gli esploratori a scalare gli alti picchi vulcanici (in primo luogo quello del Teide, sull'isola di Tenerife) e a scoprire perfino un popolo indigeno di cui nessuno aveva mai sospettato l'esistenza, dal momento che si riteneva l'arcipelago del tutto disabitato; un popolo che viveva in una dimensione lontanissima dalla loro, in un clima di concordia e di assoluta serenità. L'incontro con quella gente, sull'isola che per noi è oggi Gran Canaria, sarà foriero di nuovi elementi che porteranno i protagonisti a meditare profondamente sul senso stesso della loro vita, di cui si farà interprete soprattutto Filino, il medico della spedizione, altro protagonista di primo piano.

Nella serrata sequenza di vicende rientra anche l'imbo-scata tesa a Giuba da Afranio, il governatore della città di Sala, che aveva coalizzato i ribelli del deserto allo scopo di uccidere il re e di sostituirsi alla guida del regno. Nella parte finale, dunque, il racconto si sposta sul piano politico-militare. Grazie ad un astuto espediente, con cui Giuba ottenne il tradimento degli stessi ribelli che avevano appoggiato Afranio, e dopo un fulmineo scontro armato, la piccola guarnigione di esploratori riuscì a sventare l'attacco. Ma era soltanto l'inizio. Per tutto il resto del suo regno, e sempre con l'aiuto di Roma, Giuba dovette contrastare gli attacchi dei popoli del deserto, che vennero infine sgominati da suo figlio, il re Tolomeo. A questa vicenda è dedicato il prologo del romanzo, in cui, attraverso le parole dello stesso sovrano, si ripercorrono la storia, la politica e la geografia del regno mauretano, fornendo in tal modo al lettore tutte le informazioni preliminari necessarie per orientarsi nel racconto.

Lo stretto rapporto che unisce Roma alla Mauretania, e alla stessa decisione di condurre la spedizione alle Fortunate, riemerge costantemente e si condensa, in particolare, nel carteggio che intercorre tra Giuba ed Augusto. Un rapporto di amicizia che, tuttavia, era foriero anche di grandi dissidi, in cui l'appartenenza romana si scontrava con l'anima africana. La figura di Augusto, del resto, aleggia sull'intera vita di Cleopatra Selene, combattuta tra l'amore per il marito e l'odio per colui che determinò la morte dei suoi genitori.

I personaggi emergono con i loro caratteri chiari e definiti, ora semplici ora complessi; sono uomini forti, coraggiosi, determinati, impulsivi, riflessivi, istintivi, gioviali, intro-

versi. La dimensione riflessiva di Giuba è inoltre affidata al carteggio col poeta Orazio, a cui era legato da una profonda amicizia nata durante gli anni vissuti a Roma, e naturalmente al rapporto con la moglie Cleopatra, donna bellissima e dal carattere deciso, in cui si rispecchiano i tratti della madre. L'esito della spedizione va ben oltre le aspettative. Al fattore prettamente geografico e strategico, infatti, si unisce una profonda esperienza interiore e intellettuale che in qualche modo è già riflessa nel nome antico delle Canarie, le Isole dei Beati o le Isole Fortunate. Anche in questo senso ritroviamo la "modernità" della cultura e della società romane, che spesso riflettono in modo sorprendente i nostri sentimenti e le nostre aspirazioni.

Scheda del libro

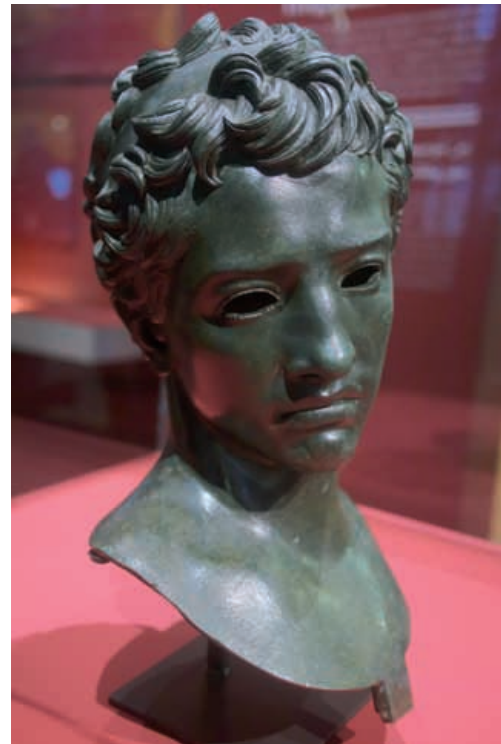
Stefano Medas

Rex Iuba

Mondadori (2016)

ISBN 978-88-04-66169-6

Disponibile anche in formato Kindle



Busto in bronzo di Giuba II, Museo Archeologico di Rabat (Marocco)



Mappa del viaggio alle Isole Fortunate (Canarie)

RIMINI NERA

“L'amore è una cosa meravigliosa”

Geronimo vi propone un secondo racconto tratto da Rimini Nera, una piccola perla ironica e disincantata delle tante possibili declinazioni della vita di coppia

Dal “Quindicinale” - politica, attualità, cultura del 15 marzo 1982

Per una struggente canzone degli anni cinquanta “L'amore è una cosa meravigliosa”. E' vero ma può diventare una “cosa pericolosa”. Soprattutto se Lei, data l'età, è un po' troppo permalosa e Lui, più giovane, non sa resistere a certe nostalgie accattivanti. Lei, separata e piacente e lui, un giovanottone intraprendente.

Vivevano assieme come è giusto per chi si ama, e dividevano tutto naturalmente: l'appartamento di Lei, i suoi assegni e persino la sua macchina. Lei, nonostante i trascorsi maritali, era ancora una romantica sognatrice. Credeva alle romantiche scorribande di Lui sotto la luna in cerca di ispirazioni amorose.

E aspettava, trepida e ansiosa, come una fanciulla.

Ma l'attesa non è come la notte, perché non sempre porta consigli. Anzi può portare sospetti, soprattutto se Lui arriva sempre più tardi e sempre più stanco.

E i conti della benzina sono sempre più gonfi. Il sospetto è un tarlo feroce e insistente, nelle lunghe ore insonni. Esige di essere confermato o smentito.

E perciò lei, una sera, decide di seguirlo nelle solitarie escursioni sul lungomare. È piena di rimorso e di umiliazione mentre scruta tra i fari delle automobili e i volti dei nottambuli. E man mano che passa il tempo e scorrono i chilometri una rabbia sorda e incredula prende il posto dei rimorsi. Lo trova finalmente al “dancing” Marechiaro di Gabicce.

Deve sbagliare senz'altro chi crede che la tragedia si ambienta solamente nei tetri castelli danesi oppure tra le brume nordiche baluginanti di ombre e assordanti di sibili paurosi.

La tragedia può nascere ed espandersi anche tra gli effluvi languidi del dancing Marechiaro in una notte d'estate, sulle note di una new-romantic.

Perché non basta dire che lo trova nel locale.

E non basta dire, come si intuisce, che lo trova in compagnia di una donna. Il tepore estivo si incrina di brividi e i suoni si ritraggono come impauriti e presaghi: la donna ha un seno fuori dal vestito e Lui ne accarezza con le labbra la punta! Una improvvisa regressione alla fase labiale infantile? Può darsi, ma lei non ci pensa neppure lontanamente. Pensa solo all'evidenza del tradimento!

E l'aria si riempie di grida e accuse, di impropri e di lacrime urlate a tutto spiano, su un sussultante sottofondo musicale e lo stupore dei ballerini, sorpresi e un po' impauriti. Lui apre la bocca con aria sbigottita: e non solo per staccarsi dal seno!

Vorrebbe trovare qualche frase di giustificazione.

Non gli riesce neppure un balbettio mentre gli occhi di Lei sono fulmini che consigliano la fuga.

Arrivano i Carabinieri.

Lei, amara e accorta, snocciola accuse feroci nei confronti del fuggitivo. Mi ha rubato la macchina, mi ha maltrattata, mi ha picchiata!

Ne nasce un processo. Il suo cammino sarà lento ma inesorabile. E l'ingranaggio, una volta asvviato, rimarrà insensibile anche di fronte ai sospiri e ai pentimenti di Lei: “Signor giudice, era amore. Non accuse, ma sfoghi d'amore!”.

Lui ha avuto la fortuna dalla sua: si è risparmiato le imbarazzanti confessioni in un pubblico dibattito.

Meglio così: pare che si siano riconciliati.

E l'accusa è stata ritirata.

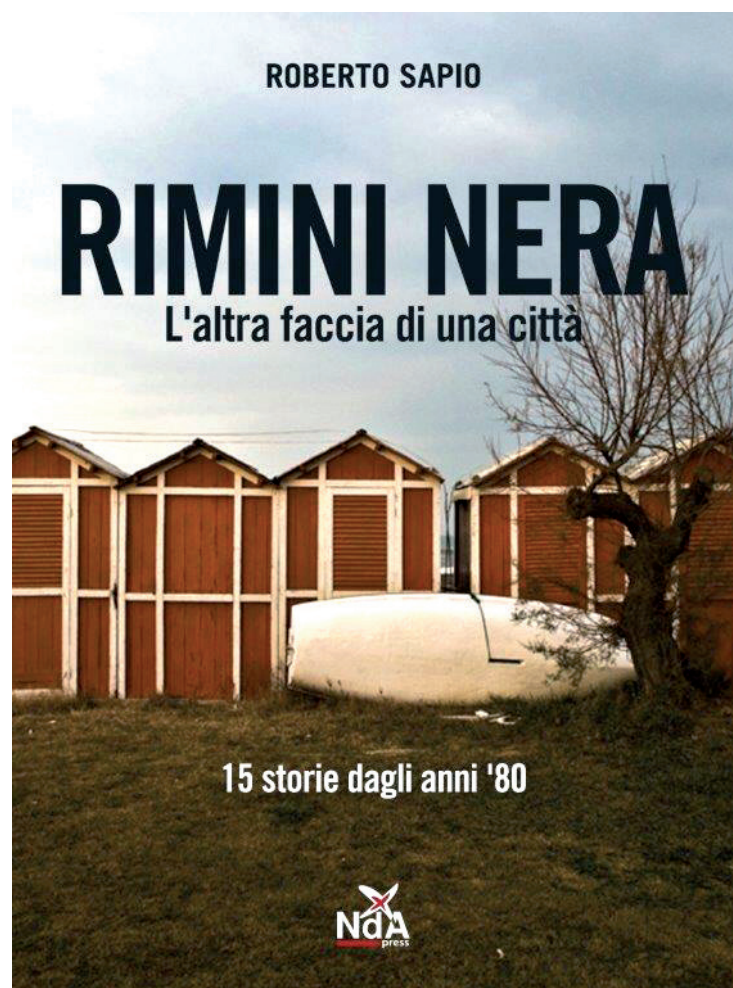


foto Isabella Balena



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

Sede di Rimini

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

Sede di Villa Verucchio

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

ALDO DRUDI

“Il mago della grafica”

L'ARTISTA È NULLA SENZA IL TALENTO MA IL TALENTO È NULLA SENZA IL LAVORO.

Emile Zola

Allora Aldo, nella tua carriera hai dimostrato che anche in un settore specifico come il motociclismo si può lavorare su una componente artistica, estetica e velocità. Ti senti più artista o artigiano?

“Qui alla Drudi Performance facciamo Racing Design, esercizi di stile. Non ci consideriamo certo artisti. C'è chi abusa dei termini arte e artista. Io non sono di quella categoria.

Quando ho cominciato quasi non c'erano grafici nel motociclismo. Dal primo casco che ho disegnato per Graziano Rossi nel 1982, all'ultimo casco che indossa in gara Valentino, suo figlio, sono passati 40 anni. Nel frattempo sono successe tante cose.

Il casco è diventato uno strumento di comunicazione, il volto del pilota, ciò che trasmette il suo stato d'animo, un oggetto iconico. Ma in uno sport pericoloso come il motociclismo è soprattutto un elemento protettivo. Disegnato con linee aerodinamiche per ragioni funzionali non è solo una questione estetica.

Poi c'è l'aspetto romantico, cavallo-cavaliere, pilota-moto, il casco è l'elmo moderno. Ci riporta a qualcosa di ancestrale, i guerrieri antichi quando si preparavano a scendere in battaglia indossavano l'elmo, esibivano i propri simboli e colori per esorcizzare la paura, per intimorire l'avversario.

Lo stesso succede nel mondo animale. Tutti gli uomini hanno paura nei momenti di battaglia o di gara, le mie grafiche aiutano a sviluppare un'identità forte, dando la sensazione di essere invincibili. Tutti i piloti lo percepiscono fortemente e danno grande attenzione ai colori che indossano. Scendono in pista con le loro livree come moderni cavalieri, come gli Indiani d'America, le tribù Maori o l'eroe scozzese di Braveheart che si dipingeva il volto di azzurro. Argomenti affascinanti che discuteremo a breve all'Università di Perugia dove andrò a raccontare agli studenti la mia storia”.

E tutti vogliono i tuoi caschi.

“Ho avuto l'onore di lavorare con i più grandi campioni, li ho accompagnati nelle loro vittorie, nei titoli che hanno conquistato. Sono nate forti amicizie, ho condiviso con loro la passione per questo sport”.

Come nascono le tue creazioni?

“Ogni casco ha la sua storia, che corrisponde all'esigenza del pilota. Parlo con i ragazzi che vengono da me, ascolto le loro richieste, i loro sogni e vengono fuori cose meravigliose. Per farti un esempio, Andrea Migno ha voluto come simbolo 3 spighe, ricordo di un campo di grano



dove andava da piccolo con sua sorella. Gli rievocava l'odore della terra e i colori delle colline romagnole, serenità!”

La mostra che avete organizzato l'anno scorso al Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano è una storia per immagini che lo spiega bene.

“Un'esposizione interessantissima ed emozionante allestita in un contesto superlativo, l'ho pensata come un modo diverso di raccontare il fascino della velocità. L'abbiamo intitolata I COLORI DEL MOTOMONDIALE, in collaborazione con La Gazzetta dello Sport, in pratica la Storia de Mutor!

Sono stati esposti 48 caschi solo per Valentino Rossi e altri cento per gli altri campioni, dagli anni '80 ad oggi. Una sezione speciale è stata dedicata a Marco Simoncelli con il casco, la tuta e la Gilera 250 con cui vinse il Mondiale 2008. Una parte della mostra poi è passata a Trento nell'ambito del Festival dello Sport di Gazzetta”.



È vero che disegni ancora tutto a mano e utilizzi i pennarelli e le matite come quando eri studente all'istituto d'arte?

“Sì, ho appena acquistato una serie completa di 148 pennarelli, bellissimi! Io non sono tecnologico per scelta. Lavoro con strumenti tradizionali su bozzetti che poi vengono digitalizzati dal mio team con a capo Stefano Marchi, prezioso collaboratore. Non siamo uno studio pubblicitario, ma un ufficio di ricerca che si interessa di grafica e design”.

Quando hai capito di avere un dono, un talento?

Prima di me lo hanno capito i miei genitori e mio fratello Sandro, non finirò mai di ringraziarli. Nel tempo la mia passione per il disegno e per le moto si è trasformata in un lavoro. Da bambino mio babbo, da Cattolica, mi portava a vedere le corse di primavera a Rimini, Cesenatico, la Mototemporada. Ricordo che a Riccione mi metteva in alto su un capannino dell'Enel per vedere meglio. Ricordo il profumo dell'olio di ricino miscelato alla benzina e il rumore assordante della MV di Ago e della Benelli di Paso, il mio pilota preferito. Il motociclismo mi ha affascinato fin da piccolo. Da ragazzini con i motorini, primo passo verso l'indipendenza e la libertà, facevamo gare “pirata” sullo stradone, sfidando i pesaresi sulla panoramica. Ho dei bellissimi ricordi.

La moto da corsa mio babbo non me l'ha voluta comprare e così ho cominciato a trafficare con le grafiche. Ma devo dire che i miei genitori non mi hanno mai tenuto frenato, mi hanno dato una possibilità anche se era un sentiero ancora da tracciare. Mio fratello maggiore Sandro mi ha sempre supportato e dato coraggio, mi faceva viaggiare. A 18 anni mi ha portato a Haiti, quella volta non si sapeva neanche dove fosse! È stato fondamentale vedere il mondo da ragazzo. Lui ha seminato in quel piccolo campo fertile

insegnandomi ad apprezzare i colori, la musica, la cultura di altri popoli, è sempre stato il mio tifoso N.1, ancora oggi Sandro è la mia cartina al tornasole nel valutare i lavori”.

E l'amicizia con la famiglia Rossi?

“Ci siamo conosciuti a metà anni '70, Graziano ha qualche anno più di me. Andava alla discoteca Scorpione di Urbino gestita da mio fratello per vedere Stefania, la madre di Valentino, che diventò sua moglie.

Tutti dicevano che andava forte con la moto, era un personaggio, uno spericolato, con i capelli lunghi sembrava Cristo. Mio fratello gli dava 50 mila lire a gara come sponsor e io gli ho fatto il logo da mettere sulla tuta in lettere ritagliate in pelle rossa. Da lì è nata una lunga amicizia. Andavamo ad allenarci sulla battigia al mare a Cattolica. Lui è sempre stato un teorico del traverso e oggi Valentino, nel suo ranch, ne ha fatto una disciplina. Ho cominciato da lì”.

Ti ritieni fortunato?

“Molto. Bisogna aver la fortuna di poter tirar fuori il proprio talento. Ognuno di noi ha un talento ma a volte le condizioni della vita ti portano a fare una cosa invece di un'altra. Io mi sono inventato un lavoro in un momento storico ideale per svilupparlo. Ribadisco nella vita ci vuole una gran fortuna. Poi l'onda la devi surfare, non è facile rimanere sulla cresta. Puoi avere un'escalation ma se cadi dall'alto la botta è grossa. La società va troppo veloce, è spietata e non dà tempo di recuperare quindi, attenzione ai passi falsi. Ci vuole impegno e un NO secco al compromesso”.

Secondo te il mondo è cambiato?

“Secondo me non è cambiato niente. Il gioco è lo stesso, le regole sono le stesse. È l'approccio che cambia. Le condizioni spesso le peggioriamo noi. Ci vuole etica, bisogna bandire l'invidia e non bisogna essere reazionari. Non è un

discorso da vecchio. Non mi sento affatto vecchio. Lavoro con i giovani e credo molto nelle nuove generazioni. Oggi mi confronto con pilotini di 16 anni che vengono qui nel nostro ufficio, ti parlano e bisogna che li capisci sennò...”

Il giornalista sportivo Marco Masetti ti ha definito un anarchico visionario. Ti vedi così?

“La definizione è fantastica, mi piace. Io vendo idee. Le formalizzo su carta e poi le finalizzo al computer ma l’originalità sta nella testa, anarchia mentale. Mi sento libero. Certi atteggiamenti e certe libertà me le prendo perché come ho detto, la vita mi ha aiutato. Ho lavorato ad una ricerca sul design di funzione ed estetica e mi è andata bene. Mi sono affidato all’istinto senza farmi troppo influenzare dall’esterno. Credo si debba sviluppare il pensiero laterale. Il mondo vive di idee che si comunicano per immagini. Saperle veicolare dipende da noi, la tecnologia ci può solo aiutare e va utilizzata cautamente. Sommersi da troppe informazioni siamo disinformati. Con l’abuso di tecnologia corriamo il rischio dell’appiattimento, di venire manipolati, di esserne influenzati al punto di non pensare autonomamente. La memoria è quella del computer non più la nostra”.

Temi la modernizzazione?

“Ho paura che tutta questa tecnologia, indispensabile nella ricerca e nella scienza ci riporti in una sorta di Medioevo appiattendo la creatività e alterando i rapporti umani. Si sta creando una società virtuale alternativa alla reale. Secondo me ci vuole anche un po’ di “ignoranza” nel senso di ignorare le cose. La troppa informazione, dice qualcuno, è disinformazione. Lo stesso succede se sei troppo implicato nei processi produttivi. Non ne vieni fuori, non porterai novità. Anche per questo siamo uno studio di idee e non ci occupiamo di produzione e commercializzazione”.

Butteresti la tecnologia dalla finestra?

“Naturalmente no. Non voglio dire che non serva ma per me la tecnologia più potente resta il dialogo tra esseri umani. Federico Fellini diceva: “Essere internazionali è

raccontare la tua piccola storia e ascoltare quella degli altri. Allora c’è uno scambio culturale”.

Ti ci ritrovi in questa citazione?

“Sì, applicando questa regola per 40 anni mi ritrovo che vengo riconosciuto nel mondo per colorare dei caschi che è solo il 20% delle nostre attività di lavoro. È come un passaporto. Dopo anni di attività capita che grazie alla credibilità conquistata nel tuo campo ti puoi cimentare in altro e alzare di continuo l’asticella. Con questa filosofia ho fatto incontri fantastici”.

Come quello con Lino Dainese.

“Sì, ero un ragazzo disegnavo qualcosa per i primi piloti, i miei disegni sono arrivati alla Dainese e abbiamo iniziato a lavorare insieme. Lino è stato un mentore, mi ha insegnato un sacco di cose. Lavoravamo alle protezioni e siamo andati a visitare il Museo delle Armature Stibbert a Firenze. Abbiamo preso spunto dalle armature medievali esposte per creare tute, guanti e stivali che lasciassero libere le articolazioni. È nata la T Age, madre di tutte le tute di oggi. Come vedi, non si inventa niente, tutto è già stato fatto. Come mi ha insegnato il dottor Costa della Clinica Mobile, il pilota deve poter scivolare sull’asfalto per riportare meno traumi nelle cadute. E il titanio è un’ottima protezione rigida anche biocompatibile che raffredda velocemente e fa scivolare mentre la plastica frena. Il motociclismo è uno sport violento e la velocità amplifica tutto. Per questa tuta nel 2001 ho ottenuto il Premio Compasso d’Oro ADI e ne sono onorato. Oggi si parla di grafene, un nuovo materiale con caratteristiche meccaniche eccezionali, ne sentiremo parlare”.

Sei andato vicino al premio anche con la progettazione di una barca.

“Sì, siamo arrivati in finale con Anvera 55 una Crossover Boat innovativa. E abbiamo anche creato una livrea per il team Emirates New Zealand nell’American’s Cup. I parametri che si usano per decorare o creare oggetti sono applicabili a mille cose. I colori del Tornado del 311^ Re-



parto Sperimentale Volo dell'Aeronautica Militare. La livrea col falco ha vinto un contest internazionale, l'Air Tattoo. La E-Bike Thok, una mountain bike con pedalata assistita ora sul mercato anche con un allestimento e una livrea speciali creati da noi per Ducati”.

Ma non ti fermi mai?

“Lavorare è il mio piacere più grande. Alzarmi la mattina e venire in studio per occuparmi di quello che mi appassiona è impagabile. Poi, quando mi ritrovo ad avere un attimo di tranquillità mi vengono idee balzane come quella di AIR GARAGE”.

Racconta.

“La collaborazione è nata con Honda e con il Comune di Rimini che grazie al sindaco Andrea Gnassi, un altro visionario illuminato, mi ha messo a disposizione una location eccezionale, il tetto dell'Ala Moderna del Museo della Città per farne un'officina creativa.

La moto Honda Burasca 1200 è nata lì, anche Anvera e la E-Bike sono nate nell'AIR GARAGE di Rimini, 70 mq fatti di un container e di una struttura gonfiabile in materiale riciclato dove dei professionisti liberavano la loro fantasia e passione, un grande collettore di idee. Doveva essere temporary, è durata 4 anni. Ora siamo costretti a smontarlo per ragioni burocratiche. Peccato.

Con Andrea Gnassi ce lo siamo inventati perché anche lui è un uomo del fare. È stimolante lavorare con chi ha la visione, con chi dà ritmo e continuità alle cose e lui lo fa. Gli riconosco il merito di aver fatto di Rimini un luogo internazionale puntando anche sulla storia, sull'arte e sulla cultura. Rischiando in prima persona.” E Gnassi ricambia quando nelle interviste dice: “In questa terra di motori, dove ci piace andare veloce e dove ci fermiamo solo per mangiarci una tagliatella, ci sono artigiani maghi, designers come Drudi che colorano la velocità”.

Aldo com'è il tuo attaccamento al territorio?

“Totale. Sono orgoglioso di essere di questa terra. Nascere in un posto o in un altro determina il carattere. Essere romagnoli e italiani è un vantaggio perché nasci nell'arte, nella bellezza. Siamo figli del Rinascimento, dobbiamo averne consapevolezza. Ti racconto questa.

Un giorno ho chiamato tre dei pilotini che seguo e assieme siamo stati a Firenze al Museo degli Uffizi per una visita guidata. Ho detto loro: “Voi che andate a 300km/h dovete sapere da dove venite, qual'è la dote naturale che avete, il vostro vantaggio.” Erano a bocca aperta davanti a quei capolavori. Questi ragazzi non hanno tempo di studiare e si perdono un sacco di cose che li arricchirebbero sia come uomini che come sportivi. Io sarei per alzare il limite di età per correre”.

Riconosci il valore della cultura.

“Assolutamente ma non sopporto chi fa della cultura



uno status. Ci sono quelli che fanno i 'pataca' in giro con le moto grosse come me e patacca pseudo intellettuali.”

Ti da' fastidio l'ostentazione?

“Soprattutto quelli che ostentano cultura. Tutto questo sfoggio di sapere per determinare lo stato sociale oggi è come un virus. L'aggiornamento non è cultura. Chi si pavoneggia non sempre, anzi quasi mai, è autentico. Nozioni superficiali

che nulla hanno a che fare con le emozioni e gli stimoli che la conoscenza può dare. La cultura la trovi dietro l'angolo, ti sorprende, va riconosciuta d'istinto. Chi la codifica e la usa per discriminare è un vigliacco”.

Qual è il tuo bilancio oggi?

“Sicuramente positivo. Vorrei invecchiare facendo quello che faccio. Riconosco di avere un debito di riconoscenza verso la vita che mi ha trattato bene e cerco di rilasciare qualcosa. Se non altro perché sono a credito e i conti vanno pareggiati. E poi credo nell'approccio etico, l'ABC della convivenza all'interno e all'esterno dei confini nazionali. L'individualismo moderno è un pericolo, non si pensa al bene della comunità globale. Invece di fare scelte etiche creiamo caos e disuguaglianze. Dobbiamo aiutare i popoli più poveri ad emanciparsi. Le azioni volte solo allo sfruttamento delle loro risorse porteranno in futuro ad un declino irreversibile per tutti. Dobbiamo considerare l'Africa un'opportunità e non un problema.

Dobbiamo fare qualcosa per chi ha meno possibilità di noi. Con Zelig abbiamo organizzato un viaggio indimenticabile in moto in Tanzania e poi in Kenya per supportare progetti umanitari, con Paolo Cevoli e altri amici del mondo delle moto. È nato anche un bellissimo libro fotografico a cura di Gigi Soldano, un grande fotografo del motociclismo. Poi cerco di dare una mano ai fantastici ragazzi del Centro 21 di Riccione, esperienza unica, un privilegio.

L'apertura verso gli altri sarà sempre un gesto rivoluzionario. Il discorso è ancora più ampio, l'approccio etico alla vita dovrebbe essere insegnato ai bambini e noi adulti malati di opportunismo considerarlo almeno come convenienza. Il commercio, l'innovazione e lo sviluppo se non saranno impostati in maniera etica saranno un fallimento”.

Ci congediamo da Aldo Drudi lasciandolo nella sua roccaforte tutta vetrate al 6° piano di un palazzo a ridosso di Viale Ceccarini a Riccione, piena di tute, caschi, livree che hanno fatto storia e che vengono vendute agli addicted in repliche nei negozi specializzati di tutto il mondo in edizioni limitate.

Se la creatività è vedere qualcosa che ancora non esiste, siamo sicuri che molte altre idee originali lo illumineranno.

Buona vita Aldo.

GIANNI INDINO

UN GUERRIERO PRESTATO A CONFCOMMERCIO

A marzo 2018 Gianni Indino è stato rieletto all'unanimità per altri 5 anni, 2018-2022, presidente di Confcommercio della provincia di Rimini. Per lui un secondo mandato all'insegna della continuità e dell'apprezzamento del suo operato.

Complimenti. Ci racconti.

“Grazie. Nei primi cinque anni abbiamo consolidato le rappresentanze di categorie storiche legate a Confcommercio, costituendone anche altre relative a settori diversi. Andando nel dettaglio delle categorie, abbiamo completato l'ambito turistico con Confguide e sono rientrate due federazioni importantissime come FIT (tabaccai) e Fnaarc (agenti di commercio). Inoltre, abbiamo rinnovato le sedi di Riccione, Cattolica e Santarcangelo. Altre novità sono attese già nei prossimi mesi. Siamo un'associazione sana, con bilanci solidi e in crescita (negli ultimi anni oltre 2.000 nuove imprese iscritte), abbiamo avuto un aumento occupazionale interno e tutt'oggi cerchiamo un paio di figure da inserire in organico. Abbiamo una bella squadra, in cui sono entrate persone qualificatissime in ogni area, dai contratti al credito, alla formazione. Ma sono soprattutto l'entusiasmo e la voglia di fare di tutto il gruppo che mi fanno ben sperare, anzi, mi fanno essere certo che continueremo a fare bene anche in futuro. Come mi piace dire, viaggiamo con un equipaggio di tutto rispetto, non con meri passeggeri. Il lavoro da fare però è ancora tanto, dalla costa all'entroterra: le imprese hanno numerose istanze e noi vogliamo essere sempre vicini a loro anche fisicamente. Per questo stiamo programmando importanti azioni di presidio anche in Alta Valmarecchia e in Valconca”.

Primi obiettivi nei prossimi cinque anni?

“Continueremo nella nostra azione propositiva, che non perdiamo occasione per perseguire. Lavoriamo ogni giorno per costruire un sistema di offerta turistica sempre più in linea con le nuove esigenze valorizzando e innovando quanto già offre il nostro sistema imprenditoriale. Crediamo che una collaborazione pubblico/privato sia non solo necessaria, ma fondamentale. Un settore pubblico che deve però affiancare il privato e non sostituirsi ad esso: deve togliere le briglie ai cavalli di razza, che sono gli imprenditori. Non dimentichiamoci che sono stati gli imprenditori a creare la Riviera e sono loro gli unici che possono in-



novarla. Per fare questo è necessario tutelarli e la lotta passa in primis dal contrasto all'abusivismo commerciale, che mina la concorrenza e assorbe risorse alle imprese sane foraggiando le organizzazioni criminali internazionali.

Una piaga che non solo va in contrasto con il nostro credo, sottolineato ogni giorno anche dal presidente nazionale Carlo Sangalli “Stesso mercato, stesse regole”, ma drena denaro dalla parte pulita dell'imprenditoria che si ritrova a combattere ad armi impari e in gravi difficoltà al momento di fare investimenti. L'abusivismo ha mille sfaccettature e non si limita alla vendita di merce in spiaggia: noi vigiliamo su tutto. Questo non significa voler chiudere le porte al nuovo, ma solo voler tutelare ciò che è meritevole. Ben vengano ad esempio iniziative per valorizzare i prodotti tipici del territorio, ma non una totale deregulation delle campagne con offerte che vanno dallo spritz, al mojito, al sushi. Benissimo i drink in spiaggia al calar del sole: siamo grandi sostenitori dell'economia del

tramonto, ma non si può limitare la nostra variegata offerta turistica bloccando tutti sulla sabbia H24: ok ai chiringuito aperti fino alle 22, ma chiediamo che a quell'ora cessino l'attività così che possa vivere anche il resto della città. Il divertimento e il commercio sono anime di questo territorio, ma tutte le strutture, anche provvisorie o stagionali, devono essere in regola e stare alle regole”

Intende i Viali delle Regine dove ci sono già problemi di decoro urbano?

“Già da qualche anno abbiamo puntato il nostro obiettivo sul decoro, che passa anche per la non proliferazione dei minimarket sia in centro storico, sia nelle zone dei viali delle Regine, gestiti spesso da avventurieri abituati al valzer delle ragioni sociali. La cartolina di Rimini va assolutamente rinnovata nei viali di maggiore afflusso turistico, ma nel contesto attuale chi vorrebbe qualificare la propria attività è penalizzato: servono regole contestualizzate con un processo di rigenerazione urbana e turistica”.

Vede migliorata la sicurezza?

“Sì, siamo soddisfatti del miglioramento in atto grazie al grande lavoro delle forze dell'ordine, anche se c'è ancora spazio per miglioramenti”.

Da quanto emerso al recente convegno RIVIERA SCELTA DI GUSTO FOOD BEVERAGE & EMOTIONS che avete organizzato, stanno arrivando aiuti importanti per gli imprenditori del turismo.

“Con questo convegno abbiamo voluto rimarcare la centralità dell'esperienza al momento della scelta della meta turistica. Parlo del mondo dei servizi, dai ristoranti ai bar, dai pub ai parchi divertimento, dai bagnini alle discoteche, ovvero tutto quello che fa turismo e che finora non è stato sufficientemente calcolato come indice di attrattività. Le notti dormite sono sempre stata l'unità di misura del turismo, ma non è un approccio giusto per analizzare l'attrattività di un territorio. L'albergo deve rispettare standard adeguati, ma la scelta del turista, come è emerso anche dai dati della ricerca presentata dall'Ufficio Studi di FIPE – Confcommercio, non è legata all'hotel. Nelle motivazioni per le quali si sceglie un posto rispetto

ad un altro risulta al primo posto l'accoglienza, poi il mangiare bene e poi il divertimento. L'albergo è solo al settimo posto.

Siamo molto contenti che la Regione Emilia-Romagna abbia fatto suoi i nostri input e sia pronta ad accompagnare la nostra costa nella riqualificazione: per le imprese turistiche saranno messi a bando 25 milioni di euro e i beneficiari non saranno solo gli alberghi e il ricettivo, ma anche gli altri protagonisti della filiera turistica come stabilimenti balneari e discoteche. Si è capito che nel nostro modello di turismo il fattore principale è il contesto, che rappresenta un valore aggiunto. Non dimentichi che la movida riminese fattura oltre 1 miliardo di euro con 9000 imprese attive e 42mila occupati. Solo il mondo della notte vale il 4% del PIL italiano”.

Quindi puntate molto sui giovani, sia sulla formazione dei nostri, sia su quelli che arrivano in Riviera.

“I giovani sono la nostra risorsa presente e futura. Sul piano imprenditoriale stiamo accompagnando con attenzione il ricambio generazionale nelle imprese, un fattore essenziale. I giovani vanno aiutati a proseguire l'attività di famiglia o a rilevare attività turistiche che sono la nostra identità. Sul piano della formazione stiamo dando loro la possibilità di prepararsi con i numerosi corsi del nostro ente di formazione, Iscomer, e dell'Istituto Tecnico Superiore ITS – Istituto Turismo e Benessere. Per le imprese la professionalità è centrale, eppure nel turismo non basta, perché questi ragazzi devono acquisire umanità e disponibilità all'accoglienza, devono imparare a sorridere e a mantenere standard di cortesia che i loro nonni avevano nel sangue.

Anche dal punto di vista turistico i giovani sono importantissimi: ricordo a tutti che le famiglie con i bambini che oggi affollano la nostra Riviera erano i ragazzi che dieci o quindici anni fa venivano qua in compagnia a divertirsi e che proprio allora si sono innamorati della nostra terra. Ora purtroppo c'è chi vuole interrompere questo circolo virtuoso, ma attenzione, perché non volere i giovani sul territorio signi-



fica tarparsi le ali per il futuro. Al contrario, dobbiamo intercettare i flussi di giovani vacanzieri, che girano il mondo con un'alta capacità di spesa. Molte altre destinazioni stanno lavorando con politiche adeguate per averli sui propri territori e noi non possiamo alzare bandiera bianca.

Per questo due anni fa abbiamo lanciato la campagna promozionale dedicata ai giovani dai 18 ai 30 anni, sfociata nel IL LAVORO PIÙ BELLO DEL MONDO in cui ragazzi e ragazze sono venuti in vacanza gratis, si sono divertiti e hanno messo in rete le loro emozioni senza filtri. Così abbiamo ottenuto 70 mln di visualizzazioni, un milione di interazioni social e, al secondo anno, anche un miliardo di contatti di account cinesi tramite WeChat. Un successo oltre le aspettative, per il quale abbiamo ricevuto apprezzamenti addirittura da oltre oceano: la Riviera di Romagna ha tutto per non lasciare terreno a mete come Malta o Berlino che stanno crescendo in maniera esponenziale, ma servono visioni e progetti che guardino lontano”.

Se poi migliora la mobilità...

“Autostrade e treni sono da potenziare. L'aeroporto di Rimini, fondamentale per i flussi turistici internazionali, deve fare la sua parte e tutti lo dobbiamo sostenere perché possa restare aperto e trafficato. Ci sono già 5/6 voli in più, riapre quello verso Monaco di Baviera e anche la Russia sarà nuovamente ben collegata con voli di linea diretti da Mosca e San Pietroburgo. Siamo sulla nuova strada”.

Quali sono le sue previsioni sulla stagione estiva?

“Io sono positivo di natura e ho molte aspettative. L'importante è fare squadra, non limitarsi ognuno ad annaffiare il proprio orticello. Lavoriamo tutti insieme con una logica di sistema per fare arrivare i turisti, per far sì che continuino a preferirci. Per questo dobbiamo farci trovare preparati. Con una politica comune possiamo far emergere le nostre potenzialità. Non si tratta di “passare l'estate”, il progetto è più ambizioso.

Lo sa che, - e mi guarda sornione -,

SIAMO PIÙ BELLI DI QUANTO CI RACCONTIAMO?

“È tempo di prenderne coscienza e di andare. Non ci manca nulla. Strutture, accoglienza, eccellenze. E grazie ad alcuni visionari che vedevano lontano e che hanno realizzato le strutture fieristiche, non lavoriamo più solo due, tre mesi all'anno ma 12 mesi pieni. Non temiamo nessuno, siamo un territorio giovane ed attrattivo perché la nostra forza sta nel non fermarci mai.

E si ricordi che *“NON TI FERMI QUANDO DIVENTI VECCHIO DIVENTI VECCHIO QUANDO TI FERMI”*

Parola di Gianni Indino come ho detto all'inizio, un guerriero prestato a Confcommercio.



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

EMANUELE ATTALA

UN NOSTRO AMBASCIATORE A NEW YORK

Citando Ralph Waldo Emerson si può dire che “l’America è l’altro nome delle opportunità” e il riminese EMANUELE ATTALA, 55 anni, è andato a coglierla circa 20 anni fa a New York, cominciando dalla gavetta e diventando imprenditore di successo oltreoceano. Cresciuto a Rimini a piada e cappelletti, parte negli anni ‘90 per gli States destinazione Manhattan New York ed inizia dalla base come runner fino a manager con un altro riminese doc Chicco alias Massimiliano Nanni, il figlio della Lella della piada. Poi le strade dei due si dividono e MANU apre in società il ristorante MALATESTA nel cuore del Village. L’impronta è quella della trattoria romagnola dove si viene coccolati con la pasta fatta in casa, la piada, e altre bontà genuine della nostra cucina.

Lo raggiungo al telefono mentre si gode qualche giorno di vacanza a Miami.

Manu raccontaci com’è cambiata la ristorazione negli States in vent’anni.

Allora, non c’era la concorrenza di oggi, il ristorante italiano era una delle svariate proposte di cucine di tutto il mondo presenti sull’isola, sicuramente una delle più amate e nel melting pot del settore tutti lavoravano senza troppi problemi. Nel tempo l’offerta gastronomica si è specializzata e segmentata in categorie di cucina regionale ben definite, toscana per prima e poi napoletana, siciliana, e naturalmente romagnola, nel mio caso nata con la sopravvivenza dei ricordi e l’orgoglio per la mia terra d’origine.

Quando la svolta?

Abbiamo iniziato a farci conoscere fornendo un servizio catering agli shooting fotografici, vernissage, set cinematografici, arrivando a personaggi dello star system, del giro fashion e dell’arte che frequentavano il nostro locale creando movimento, atmosfere con bella

gente che hanno portato successo.

E poi?

Poi nel 2011 è nato MALAPARTE più piccolo, sempre nel West Village ma al confine con l’esplosivo Meat Packing District, il quartiere più cool del momento. Più curato, anche un po’ più costoso, con un lungo bancone in marmo dove degustare anche dei cocktail. Il nome è un omaggio allo scrittore Curzio Malaparte. Lavora bene, siamo sempre pieni.

Qual è il punto di forza?

Sempre la cucina italiana, la white pizza, le lasagne, il pesce che arriva freschissimo, vanno matti per il branzino! Mentre a Malatesta i punti di forza sono le piadine servite come appetizers, i lambchops, le nostre costarelle d’agnello scottadito e gli gnocchi con gli spinaci fatti da noi, al gorgonzola e noci, raccontati in molti food-blog e show televisivi. Mantenendo alto il livello entrambi i ristoranti guadagnano di anno in anno certificati di eccellenza e buone recensioni.

E il segreto?

Gli americani adorano la cucina italiana, ogni portata viene vissuta come una esperienza extrasensoriale. La nostra cultura viene espressa benissimo attraverso il cibo e la piacevolezza degli spazi, la cura dell’ambiente e del servizio. A New York sono letteralmente catturati dalle nostre tradizioni in materia. Il segreto per tenere alto il tricolore e nel mio caso, la Romagna, è non abbassare mai il livello della qualità dei prodotti. Pensa che le materie prime per tutto ciò che è trasportabile, farina, oli, aceti, vini, pasta secca, le facciamo arrivare dall’Italia dopo una accurata selezione. E continuiamo sempre a ricercare, sperimentare, a proporre cose nuove, a lavorare sull’accoglienza.

Mai mollare.

Mai, pensa a New York come ad un blender, un frul-





latore che non si ferma mai e trita tutto quel che passa sotto alle sue lame, per cui per rimanere a galla sei costretto a frullare con lui senza stop! Nel tempo però, devi imparare ad allontanarti dalla centrifuga e io l'ho fatto responsabilizzando il mio team, formando dei managers di fiducia.

Come li selezioni?

Io ho scelto di avere dei soci in ogni locale. Cerco di individuare quelli tosti, più seri e determinati, quelli che si impegnano e che vogliono crescere, dopodiché li formo e li porto in società alla stessa quota.

Emanuele Attala è un vulcano, un entusiasta che bada però al sodo, uno che non si ferma mai come la città nella quale ha scelto di vivere con la moglie romagnola di San Giovanni in Marignano, partita con lui per l'avventura americana. Una donna che come lui ha sfidato la sorte e ha vinto collezionando anche lei successo, ma questa è un'altra storia che vi racconteremo.

Tornando a te, non pago dei traguardi raggiunti, decidi di aprire un terzo ristorante. Raccontaci la storia.

Con altri due soci italiani e da una mia idea del concept nasce SPAGHETTI INCIDENT, un piccolo ristorante con 10 tavoli e cucina a vista, funky stile anni '70 nel Lower East Side. Il nome viene dal titolo dell'album della band Guns N' Roses del 1993, a sottolineare

l'idea da pazzi. Pasta secca anche qui rigorosamente De Cecco e pasta fresca, it goes without saying, fatta da noi con farine 00 italiane. Ma la vera rivoluzione che lo ha reso incredibilmente unico è la PASTA ON THE GO in uno SPECIAL CONE.

Come ti è venuta l'idea, geniale devo dire.

Guardando vecchie foto del nostro dopoguerra quando alle fiere di paese e dai carretti per strada ti servivano il cibo caldo in sacchette di carta arrotolata a cono. E poi a New York la gente ama il cibo di strada, i ritmi frenetici portano la gente a camminare facendo qualcos'altro, ci sono food truck di ogni genere ad ogni angolo ma non la nostra pasta.

Abbiamo reinventato la formula e sono nati gli spaghetti to go in coni di cartone coibentato da mangiare passeggiando per strada. Spaghetti o bucatini con 9 salse diverse. Dal richiestissimo Kale pesto, una rivisitazione di quello genovese, alla carbonara, all'amatriciana, ai bucatini alla trevigiana.

Perché solo pasta lunga?

Ho provato con gli gnocchi e le penne ma non hanno funzionato. Solo la pasta lunga si gira bene

con la forchetta nel cono, meglio che nel piatto. Abbiamo anche gli arancini siciliani, dei Fried Meat Balls buonissimi.

Che rapporto hai con i tuoi clienti?

Gli americani stanno diventando foodies, appassionati di enogastronomia. Ma attenzione, non li puoi sottovalutare, non puoi mentire, ma in un certo modo li devi scuotere, non puoi scendere a compromessi se non c'impazziamo noi.

Fammi un esempio.

Ti faccio il caffè espresso, il decaf, il cappuccino ma se mi chiedi il caffè americano o il parmigiano sul tonno ti dico di andare da un'altra parte. Qualcuno ci resta male ma poi capiscono e tornano. Comprendono che non racconti balle, che lavori in purezza, che il tuo è un made in Italy, anzi made in Romagna nostrano e non rivisitato.

Cerchiamo sempre di esaltare i sapori attraverso la bontà degli ingredienti e la fedeltà alle nostre ricette.

Cibi più richiesti?

La pasta, pasta fresca o secca. È il comfort food per eccellenza, non solo ti sazia ma ti emoziona, ti rassicura, è un piacere della vita.

Un anno fa ho anche aperto un pastificio PASTA SHOP a fianco di uno dei ristoranti. È uno spazio mol-

to piccolo, un laboratorio dove abbiamo concentrato la produzione della pasta fresca che serviamo nei locali. L'ho fatto per ottimizzare le spese e garantire ancor più qualità. È anche aperto al pubblico che può comprare la pasta fresca che qui è solo un piccolo business, però fa immagine.

Cosa consigli ai giovani che volessero seguire le tue orme?

Premettendo che il gioco si è fatto complicato, anche qui sono arrivate burocrazie e globalizzazioni, consiglio di cominciare dal basso, di fare 4/5 anni di esperienza, farsi le ossa, cercare di capire le dinamiche, il mercato, i clienti.

Nella ristorazione non sono ingenti capitali iniziali a determinare il successo. Anzi, investimenti esagerati o troppo ambiziosi possono essere controproducenti. Conta la passione, l'essere veri, il cercare di dare il meglio, sempre, anche quando si pensa di essere arrivati. Non si è mai arrivati. Bisogna sempre stare sul pezzo. E la vera conquista non è arrivarci ma rimanerci.

E tu, quando non sei sul pezzo, come ti muovi?

Vengo a Miami come adesso, a rilassarmi facendo quello che farei a Rimini. Sveglia comoda, spiaggia, insalatina a pranzo, pennichella, spiaggia, serata tranquilla con del buon cibo e del buon vino. Oppure passo qualche giorno nella mia piccola proprietà a 1 ora da New York. Una casetta immersa nel verde in una pace assoluta, a contatto con la natura, con gli animali del bosco come i cervi. Mi serve per staccare, per ricaricare le batterie.

E lì cosa fai?

Spatacco, faccio dei lavoretti manuali, taglio la legna, vado a fare dei giretti con la mia Harley.

E quando sei in città?

Mi alterno su e giù per i miei locali che sono tutti abbastanza vicini. Faccio le riunioni con i managers, a fine mese mi occupo di revisionare i conti. Quando ho una giornata libera, sono appassionato di vela e ci vado sull'Hudson.

So che fra i tuoi tanti clienti hai dei top guests. Facci sognare.

Sì, c'è un bel discreto movimento di bella gente, imprenditori, high society e anche VIPS. Julia Roberts è una mia cliente, non posso dire che siamo amici ma è affezionata alla mia cucina e questo mi rende felice. E poi Quentin Tarantino, Sean Connery, le Charlie's Angels, Leonardo Di Caprio, Keanue Reeves e Natalie Portman, che adora i miei camerieri. Liv Tyler e' stata cliente abituale per anni, e poco fa Damien Hirst, l'artista dei teschi. Poi diverse modelle tra cui una affezionata e' Heidi Klum. Mi ricordo Harrison Ford che una volta per un compleanno quando facciamo cantare ad una vocalist HAPPY BIRTHDAY, è salito sulla sedia un po' 'allegro' per cantare pure lui e l'ho dovuto pregare di scendere per non farsi male. Anche se era Indiana Jones!

Apperò. Ormai sei nel radar dei newyorchesi places.

Sì, è una bella soddisfazione, ma dietro, credimi, c'è un duro, continuo lavoro.

Ti manca un po' Rimini? Hai desiderio di tornare?

Assolutamente sì. Sono molto legato alla mia città ma non solo in senso nostalgico. Mi manca il ritmo lento, sornione e godereccio. Tutti i giorni leggo le news locali on line, mi faccio raccontare dagli amici le cose che succedono, cosa fa la gente in Riviera. Torno più o meno una volta l'anno ma ormai sono ambientato qui. Dove c'è il nostro cibo è un po' casa nostra. E poi ho ancora molte cose da fare, nuovi progetti, nuove sfide.

Non vorrai mica aprirne un altro?

Ti do l'anteprima. Sto trattando un nuovo ristorante a Brooklyn, lo vorrei chiamare MALANDRINO. La cosa non è ancora definita nel tutto ma ci sto lavorando.

ECCO, EMANUELE ATTALA NON HA DATO SOLO UN MORSO ALLA GRANDE MELA, SE LA STA MANGIANDO CON TUTTO IL TORSOLO.



GALVANINA®



DAL 1901



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!



MIMMA SPINELLI

“Coerenza, sacrificio e resilienza”

Il sindaco di Coriano, autentica “bestia nera” del Pd, si racconta e si svela. Non solo in politica.

Ha 50 anni, ma ne dimostra molti di meno. Eppure di strada Domenica Spinelli, detta Mimma, ne ha fatta tanta sopra quel tacco 12. Lei si è “permessa” di annientare il Pd in una delle roccaforti storiche (Coriano, appunto) e dopo il primo mandato ha fatto il bis. Ha sfiorato l'impresa anche in Provincia, dove un solo voto le ha sbarrato la strada, ed è diventata



Con il Premier Conte e il Presidente Fico

così ancor più personaggio di quanto non lo fosse prima. Ma lei in questa veste non ci sta. Professa umiltà e non si muove dal suo paesello, almeno per ora. Guai a chi le tocca Coriano e i corianesi. Dedica vita, tempo e lavoro a loro e tiene lontane le tentazioni. Perché a una così suonano da tempo le sirene tentatrici di Ulisse: la vogliono a Roma, in Europa, in Regione. Ma lei niente. Questione di coerenza, la sua prima grande virtù applicata alla massima potenza. L'abbiamo intervistata e vi assicuriamo che non è semplice affrontare una donna come lei. Donna prima di tutto, aldilà delle barriere politiche, una dimostrazione che non c'entra essere di sinistra o di destra quando l'universo femminile ha un'anima ed un cuore come i suoi. Davvero un personaggio straordinario, sindaco e donna. Sindaco con la o, come il vocabolario indica. Non provate a chiamarla sindaca...

Mimma, partiamo da lontano. Dalla Puglia alla Romagna e alla carriera politica. Come nasce tutto?

“Tutto nasce per una coincidenza del destino. Ho sempre creduto però che nulla avvenga per caso ed è con questa filosofia che vivo la mia vita. A soli 7 anni già raccontavo ai miei amici che la mia vita si sarebbe svolta altrove. A 23 uno scatto fotografico durante una vacanza in Romagna, esattamente sul bagnasciuga di Riccione, è stato l'inizio di un cambiamento che mi ha portato dapprima a vivere nella Perla e poi a scegliere di vivere a Coriano, città che adoro. Una seconda casualità, una frase di un amico corianese durante una pausa caffè mi fa

ritornare ad una mia antica passione: la politica. Ci tengo a sottolineare però che la politica per me è una missione, un modo concreto di rimboccarsi le maniche e migliorare la comunità di cui si fa parte. Dico questo per sfatare il concetto di politica come carriera, un concetto che non mi appartiene. A 18 anni pensavo che con gli ideali si potesse cambiare il mondo, bene

a 50 la penso esattamente nella stessa maniera. Auguro a tutti un percorso politico amministrativo nel proprio comune perché questo impegno migliora il proprio percorso di vita dando anche una consapevolezza ulteriore della realtà che ci circonda e dei problemi che devono essere affrontati”.

Cosa l'ha spinto a crederci? Il fatto che non fosse del posto le ha dato quelle dose di coraggio in più? Insomma, le avranno detto che sfidare il Pd a Coriano era come se fossero tornati i tempi di Davide e Golia...

“Nessuno è Profeta in Patria... è probabilmente vero ma il contrario non è per nulla scontato, ma io amo le sfide soprattutto quelle impegnative. Il lavoro di una squadra di cittadini corianesi, insieme alla mia tenacia, determinazione e alla mia voglia di non mollare mai, hanno portato ad un risultato storico. Il titolo del Carlino nel maggio 2012: *Vince la Spinelli, cade Corianograd* sintetizza il lavoro, l'impegno e il nostro coraggio e anticipa il cambiamento amministrativo che la squadra civica di Progetto Comune sta attuando a Coriano”.

Come l'hanno accolta i corianesi? Che idea si è fatta di questa gente?

“Coriano è una città meravigliosa. I corianesi sono persone con una grande capacità, cioè quella di farti sentire una di loro. Sin da subito, quando muovevo i primi passi tra i banchi dell'opposizione, ho lavorato su temi tipo scuola, sociale e disabilità. Ho costruito insieme alla gente e ho lavorato sodo, soprattutto nell'anno tragico del commissariamento, insieme ai genitori di tutte le

scuole. Abbiamo, attraverso il comitato dei genitori, salvato i contributi destinati ai progetti per i disabili, i centri estivi, il nido e tutti i servizi educativi. Racconto questo per descrivere il pragmatismo del cittadino corianese che non ha esitato, sin da subito, a lavorare insieme a me per il bene della città. A me non piace stare in panchina, quindi sono scesa in campo a difesa del territorio e dei servizi necessari. Questo modo di operare ha permesso di superare il muro della non conoscenza e ha dato vita al “Progetto Coriano” di cui anche una corianese d’adozione come me fa parte con gli altri 10.500 protagonisti che sono tutti i cittadini.”

Sindaco, le è rimasto mezzo mandato e poi passerà la mano. So che non ama parlarne ora, ma su di lei si fanno chiacchiere di ogni tipo. Era una delle papabili candidate alle Europee, frequenta Camera e Senato a Roma con assiduità, conosce ministri e segretari. Cosa c’è dietro?

“Sono concentrata sul lavoro da concludere con la mia squadra. Siamo una squadra civica e, come abbiamo ampiamente spiegato e dimostrato, per noi chi vuol fare del bene a Coriano è ben accetto. Questo modo di pensare mi ha permesso di non aspettare che siano le istituzioni a venire da noi, ma sono io a sottoporre alle istituzioni le criticità e le richieste. Ho ben chiaro il confine tra ruolo istituzionale e ruolo politico e con questa consapevolezza frequento Camera e Senato per il bene della città che amministro.

Mi confronto con correttezza e trasparenza anche con chi, oltre al ruolo istituzionale, ha un ruolo politico. Quando in una squadra si è abituati a condividere ogni scelta con le persone che ne fanno parte non si ha nulla da temere sia a livello politico che personale. Per le candidature c’è tempo, ho un lavoro importante a Coriano da completare”.

Veniamo ad oggi. Ci ha molto colpiti quella foto in cui lei sorride, scherza e gioca insieme ad uno degli ospiti di Casa Betania. Quell’immagine dà la misura di quanto la amino da queste parti. Eppure ha anche tanti nemici...

“Marino è il primo ospite di Casa Betania, quel sabato

gli ho chiesto di insegnarmi il suo lavoro (avvitare i bulloni) e lui con il sorriso mi ha trasmesso un insegnamento importante. Donare, aiutare e condividere sono valori imprescindibili. Di tutto il mio percorso da Sindaco, questi sono i momenti più belli, quelli che porterò nel cuore sempre. Marino in quel gesto ci ha messo tutte le emozioni di una vita, il suo impegno costante, svolto da 43 anni in quella casa, quella casa che è diventata la sua dimora. Con quel gesto quotidiano vuol dire grazie con rispetto, umiltà ed un sorriso a don Oreste e tutti i volontari che si occupano dei più deboli. Non credo di avere nemici, avversari politici sì, qualcuno molto frustrato e ancora legato a concezioni medioevali. A testa bassa sono fiera di lavorare anche per loro. Sembrerà strano, ma il mio percorso di vita da sindaco è migliorato con le visite che periodicamente faccio a casa dei centenari. Ricordo ogni donna o uomo che ho incontrato perché per me non è solo importante andare a casa per fare gli auguri, conta ascoltare i loro racconti, i loro consigli. Da qui parto quando devo esprimere un’opinione, parto dalla visione diversa della società, una visione che solo chi ha vissuto i tempi della guerra, della fame e delle rinunce può avere”.

I canali più abituali di diffusione della propaganda di sinistra la portano in giro perché ha perso le Provinciali. Senza dire però che le è mancato solo un voto, un’inezia. Cosa l’ha spinto a candidarsi per un Ente che tutti ormai danno per defunto?

“La Provincia può essere protagonista proprio nel ruolo di coordinamento tra comuni. La mia candidatura nel 2018 nasce da un progetto tra comuni alternativi al centrosinistra, comuni stanchi di essere considerati figli di un Dio minore. Abbiamo provato a cambiare. Consapevoli che la riforma Delrio, completamente sbagliata, tra i tanti effetti negativi era chiaro che in questa provincia avrebbe portato ad un risultato scontato. I tre quarti dei comuni sono comuni di centrosinistra quindi avremmo dovuto avere un risultato di 70 a 30. Bene siamo riusciti a fare il miglior risultato della storia e per solo un voto ha vinto il mio “avversario”, ogni ulteriore commento sta a zero”.

In questi due anni e mezzo che le rimangono cosa vorrebbe portare a casa? Quali sono le priorità e cosa promette alla città che amministra?

“Ho un lavoro importante da completare, ripeto. Restituire ai Corianesi un comune virtuoso meno indebitato di come l’ho trovato e con energie nuove in termini di vitalità e di prospettiva”.

Ci piacerebbe tanto sapere cosa farà dopo. Non ci propini la solita storiella che deve ancora decidere. Una come lei ha le idee ben chiare e, passi per la segretezza, noi non crediamo che abbandonerà la politica per dedicarsi alla famiglia anche se i suoi cari ne sarebbero ben felici...



Con il Capo di Stato Mattarella e Letizia Moratti

“In realtà non c’è un prima e non ci sarà un dopo. Mi spiego. Io ho continuato anche dopo la prima elezione ad essere la madre, la moglie e la donna che ero, stessi impegni familiari e lavorativi. Nella mia vita non è cambiato nulla. Quando hai la passione politica difficilmente l’abbandoni, puoi sospenderla per un po’ ma poi torna con impeto, come è successo a me. La prima esperienza politica risale ai miei 18 anni, l’ultima ve la racconterò più avanti”.



Con la sua giunta e il marchio Terre di Coriano

Spinelli-Coriano, Tosi-Riccione, Ceccarelli-Bellaria Igea Marina. All’orizzonte Samorani-Santarcangelo solo per citare un modello che si applica a quelli appena citati. Lei crede ancora nel civismo? E’ sufficiente per vincere nei comuni?

“A livello locale il civismo è il valore aggiunto, contano le persone e la capacità che queste persone hanno di aggregare e di costruire. Nei comuni dove storicamente hanno amministrato i partiti il lavoro è più impegnativo, ma nulla è impossibile. Io nella prima campagna elettorale, quando mi dicevano che a Coriano non sarebbe stato possibile battere il PD, rispondevo semplicemente *ce la metterò tutta*. Ho battuto per ben due volte un sistema forte e i cittadini hanno creduto nella squadra”.

Le gettiamo del pepe addosso. Proviamo ad innervosirla anche se non è semplice. Tutte queste foto e questi pubblici incontri con il governatore Bonaccini che incarna il Pd allo stato puro. Ma come: lei nemica numero uno del Pd, flirta (ci consenta il termine politico) con uno dei grandi nomi dei rivali? Ma come fa?

“Ho da sempre rapporti istituzionali corretti con il Pre-



Con il governatore dell’Emilia Romagna Stefano Bonaccini

sidente della Regione Emilia-Romagna, Deputati, Senatori e Ministri. Ho sorriso a Mattarella a San Patrignano mentre raccontavo il valore di Coriano, io e il Presidente Primiano Rosa abbiamo piacevolmente chiacchierato con i presidenti Conte e Fico a Montecitorio il 22 febbraio. I rappresentanti delle istituzioni non li considero mai avversari politici, sono come me, al servizio dei cittadini e di certo un buon sindaco non può e non deve isolare il proprio comune per motivi ideologici. Il segreto? Ascolto, metodo, preparazione, capacità di sintesi e, perché no, un sorriso sincero. Ingredienti perfetti per fare le scelte utili alla tua comunità portando all’attenzione, anche della Regione, le problematiche del territorio”.

Ultima domanda. La più difficile per una donna in carriera come lei. Se le offrissero un grosso incarico politico a livello nazionale dovendo per esso sacrificare ciò che più ama, ovvero la sua famiglia, lo accetterebbe?

“Premetto. Non sono alla ricerca di incarichi politici, ogni cosa l’ho sempre conquistata con lavoro sodo e questo mi permette di essere orgogliosa del mio lavoro. Se dovessero offrirmi un incarico nazionale innanzitutto deve convincermi il progetto, dopo troverei il modo per conciliare perfettamente vita familiare con quella lavorativa come faccio da sempre. Ho già dimostrato di essere multitasking. Sono abituata al sacrificio e ho una forte capacità di resilienza, questa è la mia vera forza”.



Con Marino di Casa Betania



Partita a carte con Vittorio Sgarbi



Da oltre 30 anni ideiamo, progettiamo e sviluppiamo software per la gestione delle attività contabili, fiscali e amministrative.

Il Portale dei Servizi è il software semplice e sicuro per la gestione della Fatturazione Elettronica B2B.

Grazie alla user interface moderna e all'utilizzo della più avanzata tecnologia Microsoft, il portale è già stato scelto da 180.000 aziende e studi e ha già consentito il transito di oltre 11 milioni di fatture.

info@bluenext.it | www.bluenext.it

> bluenext <

Software per
Professionisti e Imprese



MARGHERITA MOLINARI

“Ecco come si diventa influencer”

La “bomber” forlivese di Bonolis ospite a Milano Marittima per parlare di social: “Facebook ormai fuori moda e che grave errore acquistare i follower...”

Musetto da cerbiatto, capelli color miele, occhi celesti, nasino inarcato alla francese e sorriso killer. L’abbiamo conosciuta così Margherita Molinari da Cusercoli, la “bomber” forlivese di “Avanti un altro” (il pre-serale di Canale 5 condotto tutti i giorni da Paolo Bonolis). E’ lei la seducente calciopila che - tacco dodici e décolleté da urlo - rivolge ogni sera ai concorrenti le domande sul football.

Dopo il casting di “Veline”, la partecipazione a Miss Italia ed i servizi a “Le Iene”, Margherita è diventata un volto noto della tivù italiana ma, nonostante il successo, resta coi piedi ben ancorati al terreno e frequenta, col solito impegno, l’università di Lingue e Comunicazione alla Iulm di Milano.

Ma, oltre alla sua carriera accademica e televisiva, la Molinari è anche una delle più apprezzate influencer italiane. Con oltre 273mila follower sulla sua pagina Instagram, anche per lei i social sono diventati un’opportunità di visibilità, ma anche di guadagno. E proprio in questo ruolo di web-ambassador è stata invitata nei giorni scorsi a Milano Marittima dall’Ale Piva Production per tenere una lectio magistralis sul mondo degli influencer. Davanti ad una quindicina di giovani, tutti con un percorso artistico già delineato ma desiderosi di cavalcare

anche l’onda propizia della “carriera social”, Margherita ha raccontato la sua esperienza personale, offrendo una testimonianza autorevole sul tema.

Margherita, quando si parla di social nel mondo dello spettacolo, ci si riferisce prevalentemente alla piattaforma Instagram. Ma Facebook e Twitter?

“Se parliamo di giovani e, soprattutto, di opportunità di business, Instagram è in assoluto il social più interessante. E questa non è solo un’opinione personale. Se non fosse stata per mia mamma, che ci tiene in modo particolare, io avrei già cancellato il mio profilo Facebook. Lo stesso Twitter, nel mondo dello spettacolo, ha poca presa. Se proprio uno cerca un’alternativa ad Instagram, io consiglierei LinkedIn che, invece, offre ottime opportunità di visibilità”.

“Se proprio uno cerca un’alternativa ad Instagram, io consiglierei LinkedIn che, invece, offre ottime opportunità di visibilità”.

Qual è l’errore più grande che si commette su Instagram?

“Quello di acquistare i follower. E’ un errore grossolano e anche inutile perché le aziende oggi utilizzano un’applicazione che consente di verificare l’autenticità dei seguaci. Quando un brand seleziona un potenziale testimonial, la prima operazione che si fa è proprio lo screening dei follower...”.

Quando si comincia a guadagnare su Instagram?

“Quando arrivi a trentamila follower certificati puoi iniziare a lavorare con le collaborazioni, ovvero post pubblicitari in cambio di articoli commerciali...”.



Per chi si appresta ad aprire una nuova pagina instagram qual è, da un punto di vista commerciale, il consiglio numero uno?

“Quello di individuare un percorso e di seguirlo sempre con coerenza. Per avere successo sui social bisogna essere se stessi o, in ogni caso, restare fedeli al personaggio chi si è scelto. Le aziende hanno bisogno di figure profilate, ovvero altamente credibili in un determinato segmento. Io, ad esempio, vado forte nella moda e nel fashion, ma nello sport, pur ricevendo tante richieste, mi sento meno credibile e quindi rifiuto diversi lavori”.

Quali immagini vanno forte sui social?

“Difficile rispondere, certamente, come dicevo prima, è essenziale decidere una linea e seguirla. Anche sul piano tecnico - quindi nei colori, nelle ambientazioni e nelle pose - bisogna postare solo foto coordinate, che abbiano cioè lo stesso imprinting grafico. Ecco perché, quando i social iniziano a diventare un lavoro serio, è sempre importante affidarsi a professionisti e consulenti all'altezza”.

Come ci si difende dai “marpioni della rete”, ovvero da quei sedicenti agenti o impresari che promettono il successo planetario e, invece, cercano “altro”?

“Ci vorrebbe un radar ma, siccome non esiste, bisogna affidarsi all'esperienza. Io i primi passi nel mondo dello spettacolo li ho sempre mossi con i miei genitori

al fianco ma, anche loro, pur avendo molto più buon senso di me, non sono infallibili e dunque anche loro, nel mio percorso professionale, hanno commesso qualche errore di valutazione. Per evitare persone malintenzionate o comunque gente che ti fa solo perdere tempo ci vuole occhio, tatto e, soprattutto, tanta esperienza”.



FRANCESCO PIERSIMONI

Rimini capitale del turismo ma anche all'avanguardia nel digital marketing turistico

Intervista all'imprenditore digitale riminese Francesco Piersimoni che ha presentato nei giorni scorsi il suo primo libro "Web marketing per Hotel", una utile guida per la promozione delle strutture turistiche

"Web Marketing per Hotel". Questo il titolo del primo libro scritto dall'imprenditore digitale Francesco Piersimoni, edito dalla casa editrice EPC e rivolto a tutti coloro che si occupano di ospitalità ma anche a chi lavora nel mondo della comunicazione e del marketing e vuole conoscere meglio il settore turistico.

Piersimoni, classe '80, marchigiano d'origine e riminese d'adozione, è titolare assieme a Barbara Canducci di Adrias Online, web agency che si occupa di marketing turistico e vanta tra i suoi clienti oltre 400 hotel. Dopo 15 anni di attività professionale, il giovane imprenditore con una laurea in Beni Culturali nel cassetto, ha scelto di mettere nero su bianco le idee e le esperienze che nel corso degli anni ha maturato nel campo del web marketing turistico.

In occasione della presentazione del libro a Rimini, Geronimo ha incontrato Francesco Piersimoni.

Oggi si è parlato anche di Riviera Romagnola considerata ancora la capitale del turismo: ma lo è anche del web marketing?

"Sì, devo confermare che Rimini è vista come città all'avanguardia sul digital marketing. Avere in pochi chilometri quadrati così tante piccole medie imprese turistiche che si rivolgono a target simili, ha permesso alle web agency turistiche nate in Romagna, di lavorare in un contesto molto competitivo e di "farsi le ossa". Ecco perché le consulenze e i servizi di Adrias Online sono di alto livello e al passo coi tempi, anzi all'avanguardia.

Le web agency del nostro territorio sono viste da fuori, come un punto di riferimento sul web marketing turistico. Il resto di Italia su questo tema ci guarda con ammirazione. Per esempio, uno dei nostri portali: Hotel.Rimini.it, cercando "hotel Rimini" su Google è al primo posto e dietro di lui ci sono decine di milioni di altri risultati fra cui piattaforme famose come Booking, Expedia e TripAdvisor".

Parliamo del suo libro. Un vero e proprio manuale con tanti esempi pratici e casi reali che sono il vero punto di forza del volume e lo rendono unico. Perché è importante per un Hotel avere una buona strategia di marketing? Non basta essere presenti su Booking?

"No, non è sufficiente essere presenti solo sui grandi portali come Booking, per aumentare i guadagni bisogna disintermediare una buona parte di fatturato. Ovviamente è importante essere su Booking perché può dare visibilità alla struttura, ma vendere tutte le camere su Booking è costoso per le commissioni e rischioso perché quei clienti di fatto rimangono legati a Booking e alle sue offerte, non all'hotel. Avere alcune camere allocate sulle OTA (Online Travel Agency) è sensato, perché c'è una fetta di utenti che partono alla ricerca della struttura



giusta per le proprie vacanze cominciando da questi siti, ma poi non prenotano subito. Una volta che hanno selezionato qualche nominativo di hotel fanno una ricerca su Google e vanno ad approfondire se l'hotel che hanno individuato è effettivamente idoneo. Visitano il sito ufficiale dell'hotel e vanno a vedere la pagina Facebook. Se sono millenians controllano anche su Instagram. È quindi fondamentale essere pronti e avere gli strumenti giusti di proprietà: un sito internet responsive (in grado di adattarsi a tutti i dispositivi, dal pc allo smartphone), i giusti canali social ed essere posizionati bene su Google".

Grazie alla sua grande esperienza lei è spesso invitato a tenere corsi e a partecipare come relatore ad eventi sul web marketing in tutta Italia. Possiamo lasciare ai lettori di Geronimo 5 consigli?

"Certo! Il primo consiglio è quello di avere un sito internet moderno, aggiornato, con una strategia delle offerte online, responsive e pensato prima di tutto per la navigazione da smartphone (mobile first). Al secondo posto dico di curare assolutamente la propria presenza sui motori di ricerca e su Google in primis. Fare quindi attività di SEO, perché ben oltre il 50% del traffico sul sito e dei preventivi arriva ancora da Google e dai motori di ricerca. Terzo: curare i social network. Facebook e Instagram sono importantissimi, soprattutto per i millennials. Un giovane nato dopo il 1980 se vede delle pagine Facebook e Instagram poco curate probabilmente penserà che anche quella struttura è trascurata e si chiederà se è l'hotel migliore per lui. Quattro: non dimenticare una strategia di e-mail marketing, perché è importante tenere il rapporto con i propri clienti e comunicare con gli iscritti alla newsletter anche nei mesi invernali.

Infine suggerisco di utilizzare sempre un servizio fotografico realizzato ad hoc. Non pubblicare mai foto generiche di stock ma reali, perché grazie alle immagini le persone si immedesimano nell'esperienza e iniziano a sognare la vacanza: solo con le giuste immagini scatterà il desiderio di prenotare".

SCEGLI DI DORMIRE BENE. SCEGLI NUVOLA.

Sistemi letto
Soluzioni per il riposo

nuvola.parmareti.it

SHOWROOM

Via Sardegna, 1
angolo via Flaminia, RN
T 0541 392256
nuvola-rimini@parmareti.it



APERTO
dal lunedì al sabato
9.30 / 12.30 - 16.30 / 19.30
CHIUSO
giovedì pomeriggio
domenica



nuvola

SERGIO GNASSI

un riminese schietto

L'opportunità è come un buon vento che soffia sulla tua strada.

E Sergio Gnassi ha deciso di coglierla al volo. Accantonata la prospettiva di una carriera da avvocato si è buttato in quest'avventura che si chiama NUDeCRUD.

La passione per la cucina se la porta dentro da sempre, sotto l'ala protettrice della nonna che da piccolino lo faceva trafficare con un piccolo matterello ricavato da un manico di scopa. Sorride Sergio mentre rievoca il sogno che aveva di fare qualcosa a Rimini o altrove nel campo della ristorazione. Seduti all'aperto da NUDeCrud in un pomeriggio tiepido e ventoso, racconta di ciò che ha creato insieme ai suoi soci.

Dopo l'esperienza di praticantato in uno studio legale, ha lavorato per un periodo in una agenzia immobiliare dove un giorno sente parlare di una struttura in vendita nel borgo di San Giuliano, il Caffè degli Artisti.



“Mi si accende una lampadina. Vado a vederlo, un posto con una bella veranda in posizione tattica a due passi dal Ponte di Tiberio con un grande potenziale. Ho subito la visione di cosa potrebbe diventare. Nella mia testa era quello il posto che cercavo, un luogo ancora non realizzato a Rimini dove poter mangiare il nostro piatto simbolo, la piada, stando comodamente seduti, tutto l'arco dell'anno, in un contesto fuori dal discorso del chiosco stagionale, un fenomeno nato in Romagna dove dagli anni '70 si mangiava la piadina in piedi ai baracchini di legno aperti nella bella stagione.

Uno dei primi ostacoli per la realizzazione era trovare un socio che potesse gestire la cucina. E così è nato il sodalizio con Giuliano Canzian, un piemontese trapiantato e innamorato della Riviera, e sua moglie Enrica Mancini. Loro avevano già esperienza nel settore venendo da realtà locali di successo come il ristorante Dallo Zio, l'Osteria de' Borg e la Trattoria La Marianna.

Insieme abbiamo cominciato a progettare avendo come elemento principale la piada. Nel maggio 2009

abbiamo iniziato le pratiche anche per l'acquisizione di un negozio a fianco per avere più spazio. Eravamo in piena crisi degli anni 2009/2010, in giro c'era poca voglia di investire e nel borgo non c'erano allora grandi attrattive. Ci hanno dato dei matti ma noi convinti siamo andati contro tendenza, devo dire con temerarietà. Poi abbiamo capito di essere stati un passo avanti agli altri. All'epoca c'era solo La Marianna e stavamo arrivando noi. Gli altri sono venuti dopo.

Oggi si può dire che qui lavorano tutti, sempre pieni di gente senza sovrapposizioni. Si è creato un bel circuito enogastronomico e questo è il bello del quartiere. Ognuno ha la sua specificità con alternative diversificate e proposte varie a 360 gradi sul mangiare e sul bere”.

Quando avete aperto?

“Nel luglio 2010 dopo 6 mesi di lavori con l'aiuto dell'architetto Barbara Vannucchi e artigiani locali

che hanno realizzato l'arredo. È venuto fuori uno spazio dal gusto metropolitano che potrebbe trovarsi in ogni parte del mondo, il cui fulcro è la grande cucina a vista. Siamo stati i primi a realizzare una open kitchen secondo il criterio del 'nulla da nascondere, tutto alla luce', per la quale siamo stati molto copiati anche in zona, ma questo non ci fa che piacere.

Poi nel 2018 siamo intervenuti nuovamente sempre con l'architetto Barbara Vannucchi per un restyling ed un necessario ampliamento che ha portato a raddoppiare i coperti all'interno”.

Il concetto di km zero che diventa km vero cosa significa?

“Abbiamo dato grande importanza ai prodotti locali unici della filiera corta rintracciabile e ad altri nazionali selezionati tra quelli di altissima qualità come gli autentici capperi di Pantelleria o la vera bresaola della Valtellina. Anche in questo, e lo dico con orgoglio, siamo stati i primi a dichiarare sulla tovaglietta-menù la provenienza dei prodotti e a citare l'elenco dei nostri fornitori. Una lunga ricerca delle prelibatezze locali

come il salame e la carne di mora romagnola, una razza allevata sulle nostre colline e certificata dal Presidio di Slow Food o la carne Chianina della Valmarecchia. Insomma abbiamo scelto e voluto fortemente dei prodotti con un'identità precisa”.

E naturalmente la piada.

“Sì, la vera piadina riminese, l'antico pane dei romagnoli che è una peculiarità locale famosa in tutto il mondo. Fatta al momento, con lo spessore che a Rimini è sottile, altamente digeribile grazie alle farine biologiche che utilizziamo”.

L'ha decantata anche Giovanni Pascoli definendola 'liscia come un foglio e grande come la luna. Il pane della povertà, dell'umanità e della libertà'.

“E dal 2013 è certificata IGP. Per noi romagnoli, nati con la piadina dentro, è il vero piatto tipico. Da NUDeCRUD sua maestà la piada la celebriamo ogni giorno mettendoci dentro un sacco di cose buone”.

Vi siete inventati anche il PidBurgher.

“È nel nostro menù dal 2010. Più genuino e meno calorico del cugino americano, con lo squacquerone al posto della maionese e il pomodoro fresco al posto del ketchup, è nato da un'idea mia e di Giuliano mentre mettavamo a punto l'offerta culinaria. Il nome poi è stato coniato da mio fratello Andrea dal dialetto pida”.

Fate anche il Pidnir. Che cos'è?

“La piadina viene colorata di scuro dal nero di seppia aggiunto all'impasto, con pomodori, insalata, la nostra salsa e mazzancolle fresche scottate. È stata la nostra proposta nella sfida di febbraio di FOOD ADVISOR con lo chef Simone Rugiadi che ci ha visto competere con altre realtà del territorio per la miglior piadina della Romagna. Non abbiamo vinto quello che era un gioco ma la trasmissione che viene mandata in onda spesso sul satellite e gira su YouTube ci porta moltissima gente, un'affluenza continua di persone che vengono appositamente a provare le nostre specialità”.

Ti piace il tuo lavoro?

“Molto. E non mi pesa anzi mi dà serenità. Lo start up naturalmente ha dato un po' di stress e preoccupazione. Ero teso perché per me si trattava di un lavoro in un campo nuovo ma rodando la cosa abbiamo imparato a gestire le situazioni ed anche le emergenze.”

Mi ricordo come hai gestito con tatto e rispetto l'emergenza di quando una persona anziana ha avuto un infarto mentre cenava da voi e nonostante i soccorsi, purtroppo è deceduta.

“Sì, mi è venuta naturale vista la situazione sempre più tragica, invitare i tanti clienti a lasciare il locale senza far pagare nessuno e chiudere prima. Il minimo che potessi fare. Dopo quel tristissimo episodio abbiamo fatto tutti un corso di primo soccorso, anche quelli che non erano tenuti a farlo e da quella volta è disponibile a

pochi passi un defibrillatore. Ma vogliamo sperare che non succeda più”.

Torniamo al cibo.

“Mangiare e bere bene è una cosa che amiamo e replicarlo per la nostra clientela è la nostra passione. Anche se il core business è la piada, proponiamo uno spazio fuori dagli schemi, non omologato, che valorizza la nostra cucina tipica di primi, secondi e piatti unici con la filosofia del seguire il ritmo delle stagioni”.

Qual'è il vostro target?

“Ampio e vario. La nostra identità è poliedrica dal pranzo una sosta abbastanza breve per chi lavora o studia, merenda per chi è a zonzo, l'aperitivo con giovani e giovanissimi, la cena per tutte le età fino al dopocena o dopo spettacolo”.

Serve una bella squadra per un impegno di così tante ore.



“Abbiamo anche un direttore che mi permette di avere più tempo libero da dedicare alla mia famiglia ma anche alla ricerca. Attraverso un necessario turnover migliorativo abbiamo creato uno staff efficiente puntando sui giovani. L'età media è sui 25 anni ed il più anziano in cucina ne ha 45. Corsi di formazione di vario tipo ci hanno insegnato a mettere

in campo soluzioni veloci ai problemi e nuovi approcci alla gestione. Ultimamente stiamo lavorando sull'accoglienza e sui servizi. Cerchiamo di far star bene i nostri ospiti con la gentilezza, il sorriso, il farplay, riconoscendo, all'occorrenza, anche i nostri errori o le nostre mancanze. Lavoreremo anche sul menu cercando di eliminare qualcosa non per ridurre l'offerta ma a dare più forza ad alcuni concetti per non disperderli. E un prossimo passo sarà tradurlo in più lingue per informare al meglio i nostri clienti internazionali che stanno aumentando grazie alla visibilità che ci forniscono i social, i format tv, la guida Fuori Casello ed altri. Tutti vogliono provare l'esperienza della cucina semplice del territorio in quello che non definirei né una piadineria né un'osteria, ma un posto schietto e genuino, per nulla snob. Da NUDeCRUD vogliamo raccontare la Romagna, raccontare Rimini e come scriviamo nella nostra presentazione, siamo piada, cassoni, bar e cucina. C'è abbastanza da fare.

Progetti futuri?

“Sicuramente migliorare quello che abbiamo. C'è l'idea di espandersi in un qualcosa che non chiamerei formula franchising classica ma clonazione della nostra storia sul territorio nazionale. Abbiamo anche registrato il marchio PIDBURGHER, vedremo cosa farne. Certamente ci vorrà coraggio anche in questo perché a Rimini giochiamo in casa e conosciamo le dinamiche della nostra città. Fuori di qui è un'altro genere di competizione. Ma ce la metteremo tutta”.

di
Maria Teresa Vasconi

ELENA BORGHI

di QGroup

Una donna che lavora coi supereroi

Passando per Santa Giustina nella prima periferia di Rimini, sulla strada che porta a Santarcangelo, ad un certo punto ti imbatti in una palazzina bianca, fasciata da adesivi di super-eroi. Ecco la sede di **Q GROUP RIMINI**.

I super eroi sono i protagonisti dell'agenzia che tutti i giorni combattono il silenzio e la noia per i loro clienti. Pensata e creata da due amici di lunga data, Elena Borghi e Giandomenico Murru Q GROUP si occupa di comunicazione a 360 gradi. Lo scorso 28 Gennaio al Teatro degli Atti, l'Agenzia ha festeggiato i 5 anni di attività con un pubblico di 300 invitati.

La serata, tra spettacoli di magia, e momenti formativi di Paolo Manocchi della divisione Q Training è stata totalmente realizzata dai ragazzi che lavorano in Agenzia ed ha avuto un successo davvero unico. Sul Palco, all'Evento di Q Group in un abito nero con scarpe rosse ed orecchini dello stesso colore insieme a Giandomenico ha incantato i trecento ospiti, c'erano i supereroi-Batman, Wonderwoman, Spiderman e anche Catwoman. Il pubblico ha respirato l'energia del gruppo che si è messo in gioco fino alla fine, fino a quando è salito sul palco per ringraziare ed applaudire i presenti.

Elena, mi riceve nel suo ufficio vetrato, sulla porta la scritta: "se leggi questa scritta la porta è chiusa." Iniziamo bene! Le parlo dell'idea di intervistare donne che lavorano, e che lei è la prima della mia lista e scoppia in una risata fragorosa che contagia.

È una donna sorridente, morbida, avvolgente che parla a raffica con entusiasmo di questa sua creatura di cui è madre e il suo socio Giandomenico, padre.

Nata da esperienze precedenti e dall'amicizia solida tra queste due persone Q GROUP prende per mano i clienti e si occupa della loro comunicazione e della loro immagine, il loro sogno di fare qualcosa insieme, detto uno all'altro più di dieci anni fa ha preso forma in un salotto di casa. Ricorda la storia di qualcuno che ha inventato un pc con il nome di un frutto nato in un garage.

Ma chi è Elena? Elena è una romagnola doc, che ricorda un personaggio dei film di Fellini, potrebbe benissimo essere uscita da Giulietta degli Spiriti o Amarcord. Solare, sorridente e allegra, un vero vulcano che sa di Piada e Sangiovese, profuma di bucato steso al sole e che quando non parla di comunicazione a 360 gradi fa la sfoglia e i capelletti.

Le riunioni che fa con il suo gruppo di lavoro circa 16 persone il lunedì mattina, iniziano con un caffè. Questo è la prima immagine che hai di Elena e della sua squadra: una famiglia di super eroi che lottano per portare della comunicazione posi-



tiva ai massimi livelli, per aiutare i clienti a raggiungere i loro obiettivi.

Elena che da bambina giocava con la Barbie, si è trasformata strada facendo in Wonder Woman, mentre il suo socio, amico da una vita che viene da una bellissima isola che è la Sardegna è Batman.

La vita come per molti, l'ha messa a dura prova, ma è sempre rinata, dalle ceneri come la Fenice. Amici si sono rivelati nemici e nemici presunti sono stati al suo fianco e lo sono tutt'ora.

Proiettata sempre nel domani, ti parla ed è già' oltre la domanda che le hai posto, una donna romagnola nelle radici, ben ancorate alla sua terra, ma la testa che cerca nuovi orizzonti dove portare la sua squadra.

Mi parla di un'associazione tra donne che vorrebbe creare perchè le donne insieme in squadra sono il pilastro portante della società. La nonna diceva: un uomo tiene su 1 angolo della stanza la donna 3.

Mi guarda ride, risponde ad una mail, gioca con i suoi capelli lunghi, mi mostra il biglietto da visita. Da un lato il suo volto sorridente, dall'altro morbido, setoso con tutti i riferimenti per contattare la sua Q GROUP. Tutti in Q GROUP hanno il bigliettino da visita con la loro foto, mi ricordo che i primi del genere li ho visti in America alla Kodak.

Parlerei con Elena, per ore, anche perchè le nostre vite per lavoro si erano già incrociate anni fa, e la trovo sempre uguale sempre positiva, ma squilla il telefonino ed il tempo è finito; c'è un cliente, una mail, un collaboratore che bussa, un'opportunità da cogliere, un soluzione da trovare. Chiudo questo momento scoprendo che adora il colore rosa, mangia Nutella e la sua città preferita è Barcellona.

Esco che vorrei indossare anch'io il vestito da super-eroe, guardo la spillina di cat woman che mi hanno dato all'evento, chiudo gli occhi e salto sui tetti verso nuove avventure.

Se passate da Santa Giustina, guardate i supereroi e ricordate che abitano in Q GROUP.



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

JAGUAR I-PACE 100% ELETTRICA

**A NOI PIACE VINCERE
IN SILENZIO.**



Jaguar I-PACE, il primo SUV 100% elettrico ad alte performance, è EUROPEAN CAR OF THE YEAR 2019. Zero emissioni, infinite soddisfazioni.

Chiama in Concessionaria per prenotare un Test Drive.

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@jaguardealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@jaguardealers.it

vernocchizero.jaguar.it

NATI PER DISTINGUERSI

Consumi WLTP ciclo combinato TEL 22,0 kWh/100km - TEH 24,8 kWh/100km. Emissioni CO₂ 0 g/km.



EUROPEAN
CAR OF THE YEAR
2019

STEFANO VITALI

un'anima in viaggio



“Tutto inizia nell’89. Io avevo appena finito la stagione con i miei genitori quando un amico mi chiede di sostituirlo per una settimana nella *casa famiglia* dove lui faceva l’obiettore di coscienza. Accettai, e lì sono rimasto. E tre anni dopo, la responsabile di quella struttura è diventata mia moglie. Una vita che mi ha appassionato, coinvolto totalmente. Mi sono realizzato, ero felice in un luogo dove anche persone in difficoltà vivevano una situazione migliore e avevano nuove opportunità.

Un posto dove gli ideali trovavano una dimensione concreta. Perché una persona con handicap, ha diritto a una famiglia, un tossico, ha diritto di rifarsi una vita. La *casa famiglia* è anche disordine, perché si è in tanti, ci sono situazioni diverse, patologie; ma è un ‘casino’ armonico, alla fine, ed è un modo per cercare di costruire una società giusta. In trent’anni 140 persone accolte nella nostra casa, oltre ai nostri figli. Una casa molto frequentata! E quando parli di persone parli di ferite, di gente con problemi, a volte anche gravi. Adesso siamo in nove, siamo stati fino a 14, quando eravamo più giovani”.

È cominciata così, la storia di Stefano Vitali, con una

scelta radicale. Da un giorno all’altro ha cambiato tutto, passando da una vita ‘normale’ a una radicalmente ‘diversa’, pur rimanendo nel centro di Rimini. “Poi ho conosciuto Don Oreste, un vulcano,” ci racconta “che mi ha chiesto di aiutarlo a fare un po’ di ordine nella segreteria della Comunità. Sono stato con lui per 5 anni.

Nel 99 sono diventato Assessore ai Servizi Sociali di Rimini per 10 anni, sempre restando in *casa famiglia*, insieme a mia moglie, e nel frattempo abbiamo avuto dei figli. Nel 2009 sono stato eletto Presidente della Provincia, poi, finita questa esperienza (le Province erano state chiuse) pensavo di tornare a occuparmi di comunicazione e organizzazione all’interno della Comunità. Invece mi hanno chiesto di cominciare a seguire l’estero, Africa, America Latina”.

Per uno metodico come lui, che per 15 anni aveva fatto al massimo 600 metri a piedi per andare in ufficio, e non era mai stato fuori casa per più di due giorni, all’inizio non è stato facilissimo, però si è detto: facciamolo, vediamo. Poi la nuova esperienza gli ha nuovamente stravolto la vita e fatto vedere tutto in un modo ancora

diverso. Quando ti immergi nella miseria, nella povertà, nella morte, e le tocchi con mano, la prospettiva cambia, e cambi anche tu.

Stefano mi sommerge di racconti: “Ora per 10 giorni al mese sono in viaggio, con una tabella di marcia molto serrata. Ho iniziato a conoscere le persone che vivono in quei posti, che spendono là la loro vita. Ti affezioni, e qualcosa cambia. Il mese scorso ero in Brasile, dove abbiamo dei centri che tolgono i ragazzi dalla strada, offrendo loro una proposta di vita diversa, con persone che ti danno altri input.

Qualcosa di prezioso. All’inizio prevaleva lo spirito missionario, poi col tempo anche i locali hanno iniziato a occuparsene, e a riproporre un modello di *casa famiglia* tarato sulla realtà che vivono. Ruanda, Burundi, Gambia, Kenia, Sierra Leone, Togo, e poi Albania, da tantissimi anni, e Venezuela, Cile, Bolivia, Brasile, Haiti, Libano, Palestina, Bangladesh, Sri Lanka, Thailandia, tutti paesi che hanno a che fare con il nostro progetto, e me ne sarò anche dimenticato qualcuno, paesi dove non c’è nulla, e quindi anche i luoghi di accoglienza sono più spartani, e i responsabili locali sanno come fare. In ogni luogo è diverso, con stimoli e bisogni diversi, però c’è sempre accoglienza, ci sono sempre persone”.

Le *case famiglie* sono un centinaio in giro per il mondo, circa 260 in Italia, una trentina qua in zona. Come nasce la *casa famiglia*? La prima nel ‘73 a Coriano, quando Don Oreste, professore in un liceo, coinvolse i suoi studenti per portare in vacanza i ragazzi con handicap, allora molto emarginati.

Un giorno, al ritorno dalle vacanze, uno di loro disse: voi siete tanto bravi, ma adesso mi riporterete in Istituto. Perché non mi portate a casa con voi? È stata la scintilla. Non bastava la ‘prestazione’, era necessario condividere, stare insieme, 365 giorni all’anno, con persone che in quel momento della loro vita ne avevano bisogno.

“*Casa famiglia* è una famiglia estesa, che accoglie. Accogliere è come se qualcuno fosse stato da sempre con te e lo sarà per sempre: questa è la carta d’identità della comunità, poi c’è tutto il resto. Noi siamo quelli che accolgono. Che svolgono le funzioni di genitori, che a quel bambino servono, ma anche a quell’adulto, che ha bisogno di sentirsi scelto, protetto, amato. Una forza, una spinta iniziale che permette a chi è in difficoltà di fare il cambiamento. Alla radice c’è sempre il rapporto umano, che è la base di tutto, delle ferite, ma anche delle guarigioni”.



IL FUNNEL MARKETING che conta parte dalla Romagna

Grande successo per la terza edizione di Funnel Marketing Live di Riccione. Intervista agli organizzatori, Alessandro Bentivoglio e Michele Tampieri di Funnel Company.

Si chiama **Funnel Marketing** ed è una delle regole più importanti per poter **trasformare il contatto sul web in cliente**. Grazie infatti al *Funnel*, tradotto in italiano “imbuto”, si può attuare un sistema di marketing che trasforma un perfetto sconosciuto in un cliente. Per capire cosa è il Funnel Marketing e perché oggi è una delle strategie di vendita più importanti del momento, Geronimo Magazine ha incontrato **Michele Tampieri e Alessandro Bentivoglio** della società di formazione e consulenza Funnel Company e organizzatori della terza edizione del Funnel Marketing Live che si è sempre svolto tra Rimini e Riccione e che vanta centinaia di partecipanti.

Alessandro Bentivoglio è l'unico consulente italiano ad aver ricevuto la certificazione ClickFunnels presso l'Accademia americana di Russel Brunson, numero uno al mondo del Funnel Marketing, un riconoscimento molto importante nel settore. Alessandro, a chi è rivolto Funnel Marketing Live?

“**Funnel Marketing Live 2019** è rivolto a **imprenditori, professionisti, startupper, ecommerce e marketers** che vogliono acquisire il Sistema di Marketing più efficace del momento. Possiamo definirlo senza paura di smentita il **più grande appuntamento in Europa** sul Funnel Marketing e attira ogni anno centinaia di partecipanti. Grazie al successo e alla grande partecipazione, Funnel Marketing Live ha scelto una nuova location: il PalaRiccione e abbiamo avuto tanti speaker importanti. A condurre le giornate anche quest'anno è stato l'attore **Germano Lanzoni, diventato famoso in tutta Italia interpretando il personaggio de “Il Milanese Imbruttito”**”

A Michele Tampieri, autore del primo libro sul Funnel in Italia “Funnel Marketing Formula” chiediamo invece quale è l'obiettivo dell'evento?

“Mai più un giorno senza vendite e clienti è la nostra mission. L'obiettivo del Funnel Marketing Live è di rendere consapevoli e autonomi gli imprenditori e i professionisti nel progettare e creare nuovi sistemi di marketing per aumentare clienti e vendite. Semplificazione dei concetti, piani di esecuzione e una comunicazione di valore sono le parole chiave che ci contraddistinguono.”

Tra i nomi di rilievo del Funnel Marketing Live che si sono succeduti anche personaggi del calibro del campione olimpionico di nuoto Massimiliano Rosolino. A Riccione Rosolino ha spiegato come un atleta riesca a trasferire la sua esperienza sportiva nel mondo della vendita. Michele possiamo raccontare come avete scoperto che Rosolino avesse questo talento. Lo ricordiamo campione di nuoto e ballerino per il programma Rai Ballando con le Stelle, ma non sicuramente esperto di web marketing...

“Quest'anno abbiamo voluto fortemente un Campione sportivo perchè riteniamo che il mindset che hanno i professionisti dello sport sia lo stesso che deve applicare un impen-



ditore che vuole ottenere risultati.

Costanza, allenamento, preparazione e miglioramento continuo sono i processi che compiono i campioni dello sport. Gli stessi concetti li abbiamo voluti portare nel business e marketing per far capire che la tecnica conta solo in parte. Massimiliano ha aderito al progetto perchè ha letto il mio libro “Funnel Marketing Formula” ed è rimasto folgorato da questo modo diverso di pensare al marketing. Inoltre, Massimiliano è molto attento al Personal Branding che cura con estrema attenzione sui canali social più importanti del momento (Facebook e Instagram). Al Funnel Marketing Live, ha condiviso il suo percorso da 0 a Campione Olimpionico (nonchè ballerino in “Ballando sotto le stelle”), spiegando la mentalità che occorre avere per ottenere successo”

“*Michele ci puoi spiegare che cosa significa funnel marketing per voi?*”

“È l'arte e la scienza di mettere insieme processi che portano le persone a capire come si possano aumentare le vendite e clienti. Oggi la maggior parte delle aziende italiane non fa marketing, ma pubblicità. Si acquistano inserzioni su Facebook, su Google o su altri canali web per promuovere un prodotto, o dei servizi, ma questa modalità ha un indice medio di conversione in cliente molto basso, si parla del 2,36 %.

Questo significa che quasi il 98% di persone che vede gli annunci poi non compra, non compie l'azione di acquisto o di richiesta di informazioni. Ecco invece il Funnel Marketing si occupa proprio della conversione. Con il nostro sistema “Funnel Marketing Formula” che è un marchio registrato lavoriamo sulla fase prima preparando le persone a studiare processi come contenuti video, testi per valorizzare il prodotto e grazie a questo le conversioni aumentano di 5 volte”

Possiamo fare un esempio per i nostri lettori?

“Gianluigi Baiardo, per esempio, è un imprenditore della zona ligure che vende olio. All'inizio della sua attività decide di appoggiarsi alla classica web agency che gli propone un sito e commerce e parte con una campagna su Google AdWords investimento totale quasi cinquantamila euro, ricezione clienti e vendite pari a zero. Partecipa poi ad un nostro evento, Funnel Bootcamp e da lì crea online funnel con noi: far provare degli assaggi di olio alle persone gratuitamente. Ha dovuto sospendere la campagna perchè gli erano arrivati più di 1500 richieste di campioncini, insomma avevamo generato potenzialmente 1500 potenziali clienti per la sua attività”.

Durante le tre giornate riccionesi ci sarà la presentazione di un libro importante dal titolo “Impatto Funnel” che raccoglie 37 storie di imprenditori che hanno scelto il funnel marketing e di come abbia cambiato la vita dell'azienda. Quali sono le caratteristiche in comune a tutte le storie raccolte?

“Sicuramente il riconoscimento e la consapevolezza da parte dell'imprenditore del dover approcciarsi alla materia in modo diverso. Tutti i protagonisti del libro, ma anche coloro che frequentano i nostri eventi riescono dopo a vedere le cose da un'altra prospettiva”.

MARIA TERESA

la voce del puliphono

Entrando al caffè, la trovo, seduta davanti ad una pila di appunti che sta controllando; mi avvicino, alza lo sguardo e mi sorride illuminandosi.

Maria Teresa è stata nell'estate 2018 la Voce che cercava i bambini persi sulla spiaggia di Rimini. Il servizio totalmente gratuito che da più di settanta anni Rimini fornisce coprendo 150 stabilimenti balneari da Rimini nord a Rimini sud.

Ho chiamato Maria Teresa al telefono qualche giorno fa, e le ho chiesto se voleva darmi un'intervista. Mi ha risposto per cosa? Come mai? Le ho risposto che ho letto di lei nell'estate 2018 sulla stampa locale e non solo e m'incuriosiva conoscerla e avere un racconto su questa esperienza particolare.

La ricerca dei bambini e delle persone perse, si fa sistematicamente, infatti, solo sulla Riviera Romagnola grazie al servizio che Publiphono, creata da Renato De Donato settanta anni fa, e portato avanti fino ad oggi da Ugo De Donato. Renato con mezzi di fortuna creò la voce della spiaggia dove, un giovane Zavoli fece i primi passi alla radio.

Grande responsabilità quindi per le voci femminili che tutte le estati svolgono il servizio; non solo per la caratteristica del lavoro, ma per l'eredità...

Maria Teresa, milanese di origine, come molti trapiantati in Riviera, non conosceva la storia di Publiphono, sentiva solo gli annunci sulla spiaggia e così, quando De Donato ha voluto conoscerla nell'aprile per fare delle traduzioni, tutto si sarebbe aspettata tranne che quest'offerta di lavoro.

Rimini, l'ha stregata, come il resto della Romagna. Dice: a Rimini camminiamo sulla storia e nella storia e ne siamo quotidianamente parte integrante, permeati da scritte latine, ornamenti, mosaici e monete. Dove ti giri c'è, il bello e il bello ti prende ti strega ti affascina e non lo puoi lasciare, o meglio non ti lascia ti entra nella pelle, nel sangue e circola per il tuo corpo, ti ammali di bellezza.

Ugo, infatti, dopo averla ascoltata, l'ha fatta zittire, e poi le ha detto: la tua voce spacca. Due giorni dopo l'ha chiamata e le ha offerto il lavoro di voce della spiaggia per la fine settimana. E così, per quattro mesi, in altre parole tutta la stagione estiva, i week end Maria Teresa, si sono dedicati alla missione.

Publiphono. Dalle nove del mattino fino alle diciannove per sedici week end, è rimasta chiusa negli uffici a metà tra una radio e un centro soccorso.

I bambini si perdono e si trovano, ma si perdono e si trovano anche le persone anziane; e quelle dice Maria Teresa sono più difficili da gestire: non ricordano da dove vengono e dove vanno, a volte nemmeno come si chiamano e poi camminano, o quanto camminano, bagni su bagni, chilometri su chilometri e quando si stufano; via svelti come la polvere se ne tornano in hotel ma senza avvisare nessuno... e lì inizia il dramma. Amici che sotto gli ombrelloni li cercano invano, parenti che si accorgono che il nonno sparisce.

Il bagnino chiama l'ufficio di Publiphono e la ricerca inizia. Lo stress e l'adrenalina ti sostengono, l'annuncio viene dato e ripetuto e il cuore dice Mariateresa, ti batte a mille, perché stai cercando chi potrebbe essere il tuo nonno o nonna e fino a che non lo trovi... non puoi essere serena.

Mariateresa da bravo acquario, ha cambiato il modo ripeti-

tivo di fare gli annunci. Racconta che non si trovava con i testi scritti per gli annunci, da compilare a matita e poi cancellati. Dopo il primo format, è andata a braccio, inserendo "grazie" al termine dell'annuncio. Ridendo mi dice, che i bagnini le hanno raccontato che dopo le prime volte, i bagnanti sotto gli ombrelloni, in coro rispondevano "prego". Gli avventori della spiaggia, hanno anche gradito una voce finalmente italiana, calda e accogliente, senza inflessioni straniere, siamo in Romagna.

Un fine settimana di giugno è successo un fatto che avrebbe cambiato l'estate di Maria Teresa e della spiaggia. Una bimba di 7 anni dell'Est si è persa. Fino qui nulla di strano. Ma dopo annunci su annunci in varie lingue nulla. Gli annunci continui hanno colpito anche i villeggianti che hanno iniziato a darsi da fare collaborando alle ricerche. Dopo due ore di annunci anche con l'aiuto delle forze dell'ordine che erano state messe in campo, la bambina è stata ritrovata serena e beata a più di 40 bagni di distanza, si era fatta qualche chilometro. Sospiri di sollievo in cabina di regia ma, Maria Teresa ha fatto un annuncio, mai fatto prima: ha ringraziato tutti i bagnanti e i bagnini che avevano collaborato alla ricerca. Mai successo prima... In spiaggia c'era un giornalista, che ha sentito tutto...

La mattina dopo al Circus cafe' dove ci troviamo, Maria Teresa senza sapere chi fosse, ha raccontato tutto ad un gentile signore seduto, che ha scoperto essere Jamil Sadegholvaad, assessore del Comune che, dopo essersi presentato le ha detto che i giornali avrebbero parlato di Publiphono e del fantastico servizio che dà. La parola Jamil l'ha mantenuta e i quotidiani locali hanno parlato dell'evento.

Ma questo era solo l'inizio: un giornalista della Stampa di Torino, dopo aver chiamato Publiphono e intervistato l'editore ha voluto parlare con la "voce del fine settimana." Pierangelo Sapegno, mi ha chiamato, e per una buona ora abbiamo parlato al telefono. Da quella telefonata, con il nipote di Natalino Sapegno il famoso critico della Divina Commedia, mi sono ritrovata in prima pagina sulla Stampa di Torino e su il mensile della Stampa con tanto di nome cognome e citazione. Ad effetto domino, mi sono ritrovata una intervista al TG1 con Mignanelli, TG3 con "In viaggio con lei" e 5 minuti dedicati all'Angelo della Riviera come mi ha definito la Fialdini, e un'articolo su Donna Moderna.

Neanche l'avessi cercato! Non mi sono resa conto di cosa avessi innescato. Persino nei negozi di Rimini, mi fermavano dicendo: lei è la voce del publiphono. Cosa bellissima, l'aver scritto il diario dei persi e trovati, dove ho raccolto le loro storie, Perché ogni persona, ogni bimbo è un mondo ed ha una sua storia. Incredibilmente mi si è aperto un mondo, ma soprattutto mi sono resa conto di avere una passione da coltivare: scrivere, e Pierangelo Sapegno di cui mi onora l'amicizia mi dice sempre: scrivi Terry non smettere mai, coltiva la tua passione."

"Sì, continua Maria Teresa, tra una consulenza ed una traduzione, scrivo e sogno di poter usare per lavoro la mia voce e le parole. Chissà?" Mi ricorda che Goethe ha scritto: Qualunque cosa sogni d'intraprendere, cominciala. L'audacia ha del genio, del potere, della magia." Una rubrica sull'amore magari...



Start up: Guardare il mondo con occhi diversi

Il termine *startup* indica una realtà che nasce con i propositi di essere un'azienda innovativa e con l'obiettivo di essere scalabile velocemente.

Le variabili che possono incidere sul successo di una *startup* non sono solo tempo e denaro anche se da subito appaiono come due fattori determinanti. Un'idea di *business* valida, un *team* strutturato e coeso ed un'*execution* eccellente avranno sempre e comunque successo. Chi fallisce è perché non rispetta una di queste tre condizioni.

Organizzazione, visione del futuro, attenta pianificazione, capacità di *leadership*, intraprendenza e voglia di rompere gli schemi sono gli ingredienti principali, associati, ad una buona dose di fortuna.

Diversi sono gli aspetti fondamentali su cui lavorare per trasformare in realtà la tua idea:

- Recuperare fondi
- Avviare collaborazioni con acceleratori ed incubatori
- Realizzare un prototipo
- Testare il tuo progetto per avvicinarlo alle esigenze del tuo cliente
- Predisporre l'Elevator Pitch
- Tutelare la proprietà intellettuale

Buona parte delle *start-up* si finanziano da sole (c.d. *bootstrapping*) in particolare se si tratta di investimenti piuttosto ridotti.

L'autofinanziamento può sembrare un limite ma, da alcuni punti di vista, porta con sé risvolti positivi, ovvero una totale autonomia nelle decisioni ed un guadagno superiore nel caso in cui il progetto abbia successo.

Se percorri questa strada devi sapere che il controllo dei costi è importante per non produrre sprechi quindi, valuta bene il *team* che dovrà collaborare con te, utilizza piattaforme *outsourcing* e avvia collaborazioni che prevedano, ove possibile, uno scambio di servizi per ottimizzare le tue uscite.

Qualcuno diceva: "non fare *business* con i tuoi amici, piuttosto trova degli amici nelle persone con la quale fai *business*".

Raccolta fondi e il *crowdfunding*:

Se il tuo progetto necessita di un'importante somma di denaro, allora dovrai studiare una soluzione che ti consenta di recuperare fondi "extra portafoglio".

Molte *start-up* avviano collaborazioni con enti di ricerca o istituti universitari e ricorrono al *crowdfunding* (modalità di microfinanziamento che si avvale dell'aiuto di benefattori che scelgono di investire liberamente, ispirati dal progetto e dall'idea proposta).

Tra le piattaforme *online* più conosciute Kickstarter e Indiegogo permettono di ottenere donazioni tramite offerte ed in questo caso saranno gli utenti della rete a decidere se sostenere o meno il tuo progetto.

La ricerca fondi potrebbe anche prevedere l'acquisto di azioni della tua azienda o una forma di controllo sul consiglio di amministrazione ma, devi fare attenzione a che gli im-

prenditori siano in linea con la tua *vision*, soprattutto in prospettiva dell'evoluzione della tua tecnologia o prodotto.

Avere un prototipo pronto, fa la differenza

In molti casi, soprattutto nel settore *high-tech*, gli investitori vogliono verificare l'aspetto, il funzionamento e l'esperienza d'uso del prodotto (c.d. *user experience*) prima di investire.

Se decidi di avviare una *start-up* devi realizzare quanto prima un prototipo funzionante (c.d. *Minimum Viable Product*), perché avere a portata di mano la tua innovazione ti potrà garantire un *feedback* immediato anche dall'utilizzatore finale.

Il valore aggiunto di avere da subito un prototipo è dettato anche dall'aver la possibilità di fare dei *test* di validazione per verificare le prestazioni e, sulla base dei risultati, potrai lavorare sulle criticità per renderlo sicuramente migliore.

È fondamentale una continua applicazione delle tre fasi "*build-measure-learn*", cioè "ideazione-verifica-modifica" del progetto, costruendo il più velocemente possibile il proprio prodotto (o servizio), verificandone e misurandone i risultati ed, infine, utilizzando i dati così ottenuti per migliorare il prodotto, ripetendo poi ciclicamente il procedimento.

Testare il prodotto

Creare prototipi fisici può essere molto costoso ma, si può sempre optare per l'utilizzo di prototipi 3D visivi per eseguire i *test* di sollecitazione e carico di parti e sistemi attraverso l'uso di *software* di progettazione.

Questa soluzione permette di eseguire *test* a basso costo prima di inviare le parti per la produzione, evitando così di scoprire in seguito se i componenti non funzionano correttamente e così da tagliare rapidamente il ciclo di *test*.

Il *test* sul campo può essere effettuato tramite la prevendita o la pre-produzione di un numero limitato di unità dimostrative.

È solo testando costantemente ogni singola caratteristica e componente fisico che puoi avere la certezza di aver realizzato un prodotto eccellente.

Ricorda inoltre che senza numeri che dimostrino la concretezza della tua idea non troverai finanziatori pronti ad investire nel tuo progetto e nel tuo *team*.

Non dimenticare che per arrivare ad un risultato realmente innovativo è necessario assumersi tutto il rischio della sperimentazione, che comporta un più o meno alto tasso di fallimento.

Predisporre l'Elevator Pitch

L'*Elevator Pitch* è un tipo di discorso e una forma di comunicazione con cui ci si presenta, per motivi professionali, ad un'altra persona o organizzazione.

Elevator significa ascensore, è infatti il discorso che un imprenditore farebbe ad un investitore se si trovasse per caso con lui in ascensore.

L'imprenditore, quindi, si troverebbe costretto a descrivere sé e la propria attività sinteticamente, chiaramente ed effi-

cacemente per convincere l'investitore ad investire su di lui, ma nei limiti di tempo imposti presumibilmente dalla corsa dell'ascensore.

È una presentazione, con un occhio di riguardo alla veste grafica, con l'obiettivo di convincere, in estrema sintesi, un investitore a darti i suoi soldi.

In pochissime parole devi spiegare chi sei, che cosa vorresti fare, quale problema risolve la tua idea, come lo risolve, come hai intenzione di agire nei prossimi mesi, che numeri hai a supporto della tua idea, quanto è grande il mercato di riferimento, chi è il tuo *team* e quanto denaro vorresti.

Collaborare con acceleratori ed incubatori

L'acceleratore offre solitamente un investimento economico iniziale ed una consulenza per comprendere, in tempi brevi, se la tua *start-up* avrà delle opportunità di crescita.

Per usufruire di questa collaborazione può essere richiesto in cambio dal 3% all'8% del capitale sociale.

Gli incubatori, invece, puntano soprattutto alla crescita nel tempo, offrono un programma di *mentoring* che in genere dura più di 1 anno e mezzo.

A differenza degli acceleratori, gli incubatori sono spesso finanziati dalle Università e offrono la loro consulenza senza effettuare alcun investimento iniziale ma, talvolta, richiedono una percentuale minima del capitale sociale.

Per le aziende in fase di avvio è fondamentale essere affiancati da esperti che si interrogano sui "desiderata" dei consumatori e dei potenziali investitori e su come ottimizzare l'impiego di risorse per evitare di commettere errori.

Il supporto di questi professionisti garantisce inoltre, la possibilità di entrare a far parte di un *network* di imprese che favorisca la circolazione di idee e scambio di servizi che pos-

sono essere utili per la buona riuscita del tuo progetto.

Il processo di *mentoring* inoltre, è molto utile perché aiuta a concentrarsi sulla definizione degli obiettivi di sviluppo e a mantenere una visione razionale delle motivazioni commerciali.

Come anticipato, la consulenza degli acceleratori ed incubatori prevede in cambio una quota di capitale che rappresenta una sorta di controllo aziendale che talvolta potrebbe rivelarsi un problema se le scelte e gli obiettivi da raggiungere non sono condivisi.

Tutelare la proprietà intellettuale

La proprietà intellettuale impedisce alla concorrenza di appropriarsi o copiare la tua idea.

Le piccole aziende con un portfolio brevetti solido acquisiscono una posizione di forza, qualora stabiliscano di avviare *partnership* con grandi aziende o decidano di cedere il controllo attraverso un'acquisizione.

È assolutamente importante tenere conto altresì del concetto legale di "presentazione al pubblico", perché se presenti il tuo progetto ad un evento o se ne parli ai *media* fornendo informazioni dettagliate, devi sapere che un anno dopo dalla presentazione al pubblico non sarà possibile brevettare il tuo prodotto o invenzione.

Creare una *startup* è un'opera estremamente difficile e tortuosa, è un'esperienza di vita dove si subiscono duri colpi prima di avere successo e dove si testa la propria determinazione e resilienza ma, una volta trovata la strada giusta, si può diventare anche uno *startupper* seriale.

"Uno degli aspetti fondamentali della creatività è il non aver paura di sbagliare". (Edwin Land, Polaroid)



REUNION RIMINI

V Edizione - 3/4/5 Maggio, Piazzale Fellini

Reunion Rimini, grazie al supporto di **Centro Congressi SGR** e di **Motociclette Americane Club**, è pronta a riempire la Terra dei Motori con bolidi, spettacoli, stand, colori e rumori.

L'evento, dal cuore americano, rappresenta un punto di riferimento in Europa nell'ambito dei motoraduni, coinvolgendo tantissimi appassionati del mondo dei motori e non solo, provenienti da più di 10 Paesi.

Quest'anno si punta a superare il record delle **40.000 presenze** della scorsa edizione.

Reunion Rimini festeggia il suo quinto compleanno con un ricco programma.

Un'occasione per divertirsi, conoscersi e condividere esperienze uniche nella bellissima e vivace Riviera Romagnola, espressione autentica del comprensorio Motor Valley.

Tanti i motivi che rendono imperdibile la presenza a Reunion Rimini.

Il Villaggio sarà popolato da oltre **200 stand**, tra cui **merchandising** per bikers, **artisti** di settore e **food truck**, con prodotti tipici del territorio e un mix di eccellenze culinarie internazionali.

Non mancheranno spazi in cui poter ammirare coloratissimi esemplari a due e quattro ruote: numerose le officine customizer che hanno aderito, le Case Costruttrici che mettono a disposizione la prova gratuita dei loro nuovi modelli e la fila interminabile di **auto americane** sul Lungomare Tintori.

Immane poi la **Parata** di sabato 4 maggio, che vedrà sfrecciare i motori per le vie storiche della città,



passando per le zone riqualificate simbolo del cuore della città di Fellini.

E ancora, progetti speciali come la **parte Educational**, lo spazio dedicato all'**educazione e alla sicurezza stradale**, con il coinvolgimento di scuole locali: lezioni, *speech* ed emozionanti testimonianze che tratteranno importanti tematiche utili per la crescita delle nuove generazioni.

Come tutti gli anni torna l'adrenalinico **Rock a tutto Gas**, la tre giorni di musica live che vede l'esibizione di prestigiose band di fama internazionale, pronte a incendiare un palco ancora più grande! Tra le novità del 2019 spiccano: **Freestyle Motocross** e la **Green Zone**.

I migliori stunts italiani ed europei daranno vita a spettacoli mozzafiato: al centro della grande rotonda del Villaggio, di fronte al mare, basterà alzare gli occhi al cielo per godersi evoluzioni sorprendenti.

Grande attenzione anche ai nuovi trend con la **Green Zone**: una sezione interamente elettrica

dedicata alla sostenibilità ambientale, con un ospite speciale che racconterà la sua esperienza da protagonista nel nuovo **Mondiale MotoE**.

Reunion Rimini in tre parole?
#RideDreamLive

Per ulteriori informazioni: +39 0541 30 31 94

info@reunionrimini.it | reunionrimini.it |  



buon compleanno GAMBALUNGA

La Biblioteca Gambalunga di Rimini compie 400 anni e la Festa di compleanno è prevista il 23 aprile, *Giornata mondiale del libro*. Una data simbolica, che segnerà l'inizio di una serie d'iniziativa - presentazioni di libri, lezioni magistrali, mostre - che si svolgeranno nei mesi a seguire. Lo scorso 14 febbraio, partiva l'iniziativa "Galeotto fu il libro - La biblioteca è una lunga storia d'amore", un invito rivolto ai riminesi a testimoniare il loro amore per il sapere, la lettura, la biblioteca, in una lettera lunga al massimo dieci righe.

Durante la festa, le lettere spedite dai cittadini verranno "restituite" alla comunità attraverso affissioni e letture. "Questa giornata" racconta Oriana Maroni, responsabile della Biblioteca, "vuole rappresentare un abbraccio della Città a un luogo e a un'istituzione culturale che deve il proprio "esserci" al grande gesto di un mecenate: Alessandro Gambalunga, giureconsulto riminese (1554-1619).

Nipote di un maestro muratore lombardo e figlio di un ricco commerciante di ferro che si era arricchito, oltre che con il commercio, con le doti delle sue quattro mogli, grazie al suo testamento, oggi la Gambalunga può vantare il titolo di prima Biblioteca civica e pubblica aperta in Italia. Alessandro Gambalunga destinò, infatti, alla Città il suo Palazzo e la sua biblioteca, affinché fosse aperta a tutti, senza distinzioni di censo e religione.

Gambalunga affidò alla Città di Rimini i suoi libri (un patrimonio di oltre 2000 volumi), dettando precise di-



sposizioni. Stabili una rendita di trecento scudi per incrementare le raccolte, uno stipendio per il bibliotecario, "persona di lettere idonea et atta", raccomandando un orario di apertura comodo al pubblico, che poteva consultare le opere solo in sede; prevede inoltre una multa di cento scudi, da reinvestire in libri, per chi li avesse sottratti."

Ma come fare degnamente festa a una istituzione così carica di storia e significato? "Innanzitutto con un'apertura straordinaria, dalle 9 del mattino alle 21 nella giornata del 23 aprile, che offrirà la possibilità di effettuare visite guidate nelle Sale antiche", continua Oriana Maroni, "mentre la Corte della Biblioteca ospiterà per l'intera mattinata l'iniziativa *La biblioteca che vorrei* con

laboratori di disegno, ritratti, parole per i bambini dai 7 anni di età e, dalle 15, *Sussurri e voci dal paese dei libri*, per bimbi dai 5 anni.

Nel pomeriggio la festa si sposta in un altro luogo simbolo della città, il Teatro Galli, mentre in serata il gran finale sarà al Teatro degli Atti." Interverranno Luciano Canfora, storico e filologo, che terrà al Teatro Galli una lezione magistrale sulla *Storia politica delle biblioteche*; Alessandro Bergonzoni e Marino Sinibaldi, che insieme, sempre al Galli, terranno una Conversazione dal titolo *Leggi per il silenzio*. In serata, al Teatro degli Atti, Vinicio Capossela, cantore di mondi e ultramondi, sarà il protagonista di un incontro dal titolo *Ri-trovatori: uomini e bestie in libri e canzoni*.



L'antico convento di **SAN FRANCESCO** *tra storia e attualità*

Sono sempre stato convinto che gli antichi edifici racchiudendo in sé memorie del loro passato e che in qualche modo, per chi è in grado di recepirle, trovino il modo di comunicarle.

Da tempo mi riprometto di riparlare dell'ex convento di San Francesco e, complice il rinnovato interesse nelle settimane scorse per queste gloriose rovine, mi accingo ben volentieri a farlo raccogliendo il silenzioso grido d'aiuto di questo antico edificio o, per meglio dire, di quanto ad oggi ne rimane.

Ma procediamo ora con ordine, ripercorrendone brevemente la storia sin dalle origini.

I Francescani a Rimini sono strettamente legati alla chiesa di Santa Maria in Trivio (che poi sarebbe divenuta di San Francesco e quindi Tempio Malatestiano), antica struttura religiosa del IX secolo che sorgeva indicativamente nell'area dell'attuale Duomo. Non posso ovviamente dilungarmi ora sulle origini di questo storico edificio ma documentazioni attestano la presenza dei Frati Minori di San Francesco attorno al 1257 in Santa Maria in Trivio donata, assieme a tutti i diritti, dai Padri di San Benedetto del monastero di Pomposa (diocesi di Comacchio), da cui probabilmente il nome antico "di Pomposo" del quartiere.

Presumibilmente, in quel periodo, ne fecero domanda al Vescovo per ottenere la suddetta chiesa e tutte le sue varie proprietà, con l'intento di poter ampliare gli edifici ed esercitare successivamente le loro attività in quel luogo. Cosa che si ottenne e si confermò con bolla papale del 20 settembre 1259 da parte di Papa Alessandro IV.

Detto questo, sappiamo che i Francescani eressero qui, dal secolo XII e in tempi successivi, un grande convento con la chiesa principale, alcune minori, cappelle, edifici vari annessi (il primo chiostro sembra risalire al 1330 circa), e che nella zona attigua esisteva un grande cimitero di significativa importanza, che accoglieva le sepolture delle mogli e dei figli dei Malatesta, oltre che di magistrati, notabili e personaggi illustri del tempo: durante la peste del 1348 questo terreno consacrato accolse addirittura ben "ventiquattro centinaia di persone" come risulta da documenti del tempo.

Quindi tutta l'area, e non solo le strutture religiose varie e complesse lì edificate, aveva una notevole importanza per la vita religiosa e culturale della città. Con



il passare degli anni diversi ambienti del convento, ed in particolare il refettorio e la sala capitolare, furono impreziositi da opere di artisti di buona fama. A tale proposito è bene ricordare che il Museo Civico accoglie il grande affresco che venne staccato nel 1967 dalla sala del refettorio nuovo del convento di San Francesco, locale allora ancora adiacente al Tempio Malatestiano, parzialmente

distrutto dagli eventi bellici.

L'imponente opera recuperata, con la suggestiva sinopia sottostante, si ritiene possa essere attribuita a Bartolomeo Coda, pittore di rilievo vissuto nella prima metà del 1500. La complessità e la grandezza degli edifici permise all'interno del convento la collocazione di una prima importante biblioteca ad opera di Galeotto Roberto Malatesta attorno al 1430, incrementata poi dal Signore di Rimini, Sigismondo, munifico mecenate aperto alla diffusione del sapere universale: questo fu della Biblioteca dei Francescani e dei Signori Malatesta probabilmente la prima ad essere divenuta pubblica in Italia. Nel corso dei secoli questa prestigiosa iniziativa culturale si arricchì di importanti testi fino al 1700, quando si attesta che rimasero solo poche centinaia di manoscritti, forse in seguito ceduti dagli stessi frati all'importante e nobile famiglia romana dei Cesi.

Nel 1923 nel convento di San Francesco fu trasferita dalla biblioteca Gambalunga la relativa galleria archeologica e nel 1924 fu il turno della pinacoteca: Il museo



archeologico venne inaugurato ufficialmente nella nuova sede nel 1932 ed anni dopo, nel 1938, ampliato con quello medievale, con ingresso nel suggestivo chiostro posto a sinistra del Tempio Malatestiano. Si arriva così ai disastri, anche in questo caso, della seconda guerra mondiale. La foto aerea del quartiere che allego, datata 1925, dà un'idea esatta delle dimensioni delle strutture ancora esistenti prima dell'evento bellico. Ho recuperato e visionato con attenzione molte splendide immagini antecedenti e successive a questo infausto avvenimento: alla bellezza e al grande valore storico delle architetture dell'ex convento si contrappone, feroce, la desolazione del dopo guerra e dei suoi guasti.

Le foto di questo ultimo periodo narrano di una struttura che senz'altro poteva essere almeno in parte salvata e recuperata, a futura memoria ed uso delle generazioni che si sarebbero succedute. Poi, come per il Kursaal, Palazzo Lettimi ed altre storie analoghe, le cose andarono come non dovevano andare. Oggi di tutto questo rimangono buona parte del maestoso edificio del convento rivolto verso via Castelfidardo (parzialmente e incredibilmente inglobato nel condominio adiacente), parte del fabbricato retrostante e della struttura ad archi che collegava questa con i locali adiacenti al Tempio Malatestiano.

Il resto, demolito e quindi sparito, ha fatto posto a costruzioni recenti, sia religiose che civili. Sicuramente l'edificio principale, nel corso dei decenni scorsi deturpato da aperture e serrande metalliche, meriterebbe un accurato ed urgente risanamento viste le preoccupanti rigonfiature sulle pareti esterne ed un'attenta riqualificazione culturale (ora è adibito a mesto magazzino). Gli spazi interni poi conservano interessanti strutture murarie originarie e, forse, ancora qualche affresco sotto i vari spessori di intonaco.

Andrebbe assolutamente recuperato il passaggio sottostante che porta al retro del mercato coperto, snaturato da una colorazione chiara non consona alla struttura, con un'attenta pulitura di tutto il materiale fittile, ivi compresa la zona retrostante visibile dalla zona commerciale del mercato coperto che ingloba, con varie integrazioni succedutesi nel corso dei decenni, addirittura slanciate colonne nelle mura esterne. Questo spazio, anello di congiunzione con la struttura longitudinale ad archi diroccata visibile da via IV novembre (da integrarsi anch'essa in un attento recupero), potrebbe dare vita ad uno spazio eclettico e funzionale, oltre che di grande pregio storico.

Vorrei sottolineare che proprio in questa parte, al suo interno, ho rilevato tempo addietro, fra un mare di orti-



che e detriti vari basi di colonne, architravi sagomati e altro materiale archeologico abbandonato da decenni e presumo di significativo valore archeologico.

In certi punti persiste addirittura l'antica pavimentazione incrociata a spina di pesce di pregevole fattura che ho rintracciato nella fotografia d'epoca riguardante lo scalone d'accesso ai piani superiori dell'ex convento francescano. Penso che le immagini, più di ogni altra descrizione, valgano quanto affermo.

Salvare quindi dal degrado le nostre memorie storiche e ridare loro quella dignità che con superficialità e noncuranza gli abbiamo colpevolmente tolto in tanti anni di indecoroso abbandono, è un dovere civico di noi tutti.

Queste, se sapremo farlo e rispondere alle loro mute grida d'aiuto, con il loro recupero ci ringrazieranno, diventando motore loro stesse per una rinascita culturale, economica e sociale della nostra amata città.

Foto: Archivio fotografico biblioteca civica Gambalunga - Davide Collini



GRAND HOTEL

un affare di cuore

La costruzione del Gran Hotel, opera progettata per stupire chi la osserva, anche se potrebbe sembrare un paradosso, ha avuto un significativo ruolo come anello di congiunzione tra ceti sociali, fino ad allora nettamente separati. Un albergo pensato per ospitare, a Rimini, nobili, principi, altezze reali e celebrità, verrà amato anche dal popolo.

Nonostante Karl Marx avesse previsto l'appiattimento sociale, il proletariato saprà evolversi, avvicinandosi a mestieri redditizi, prima come commercianti, poi facendo proprie professioni sempre più importanti, quelle di medici, notai e persino banchieri. Questo appropriarsi dell'economia che conta, sancì la nascita del ceto medio, nonché il passaggio di consegne tra aristocratici e borghesi.

Il Grand Hotel sarà una sede privilegiata per il contatto

dall'Irlanda per sposare il Marchese Rondanini, soggiornò per quindici giorni a Rimini proprio per tuffarsi in mare, pratica fino ad allora riservata ai pescatori e comunque invisibile agli aristocratici.

Fu il Grand Hotel, dunque, a sdoganare i progetti riminesi rivolti alla spiaggia, che tra il 1843 e il 1869 avevano inaugurato i primi stabilimenti balneari della città, destinata a diventare una delle località balneari più famose al mondo.

Quello che oggi possiamo definire l'unico monumento storico di Rimini, riconosciuto come tale dall'Intendenza delle Belle Arti nel 1994, situato a est della ferrovia, nacque come supporto indispensabile del Kursaal (dal tedesco sala di cura) costruito su un'intuizione del riminese Paolo



tra vecchi e nuovi padroni della finanza, sotto gli occhi ammirati dei cittadini comuni.

A farci da anfitrione tra le mura e la storia del gioiello ideato e costruito dall'architetto svizzero di origine uruguaiana Somazzi, inaugurato nel 1908, è Fabio Angelini, direttore dal 2013, ma già fedele collaboratore della famiglia Batani, dal 2004.

Angelini è per passione un archeologo, calatosi nell'industria alberghiera, perché coi reperti fossili è difficile mantenere una famiglia, ma come avremo modo di scoprire, il Grand Hotel di Rimini e l'archeologia hanno più di un elemento in comune.

Dunque, parlavamo di passaggio dalla nobiltà alla borghesia: Rimini non ha ancora scoperto la vocazione balneare, i bagni non sono certo popolari, le spiagge vengono considerate zone pericolose, luoghi da cui scorrerie di pirati e saraceni consigliano di stare lontani. Il bagno al mare è giudicato insalubre, belletti e parrucche sostituiscono spesso la pratica dell'igiene personale. Occorrerà attendere il 1789, come riportato nella preziosa brochure scritta da Angelini per il Grand Hotel, quando Giorgio III, re d'Inghilterra, si fece convincere dalle teorie rivoluzionarie del dottor Russell, che patrocinava l'effetto benefico dell'aria salsoiodata. L'anno successivo, Lady Elizabeth Kenneis arrivò in Italia

Mantegazza, antesignano del futuro "divertimentificio" romagnolo, per attirare e favorire l'incontro tra aristocratici e ricchi borghesi, in una sorta di buon ritiro, dove salute e divertimento si fondevano in un'unica esperienza.

Ai facoltosi frequentatori del Kursaal, serviva un luogo adeguato dove soggiornare e il Grand Hotel si dimostrò perfetto.

Con l'ingresso rivolto verso piazza Risorgimento, a testimoniare che era lì e non in spiaggia l'interesse dei clienti che animavano le feste danzanti del Kursaal, il Gran Hotel mostra la sua facciata di chiara influenza Liberty, arricchita dal fantasioso architetto sudamericano, da mascheroni con la bocca spalancata, che vogliono fare il verso agli osservatori sorpresi (e quindi a bocca aperta) di fronte a questo splendore.

La maestosità classica del Grand Hotel, unita al Kursaal negli anni in cui l'arte e lo svago danno vita alla Belle Époque, fanno sì che Rimini diventi presto meta ambita da tutta Europa, fino a meritarsi l'appellativo di "Ostenda d'Italia".

Il Grand Hotel sarà da subito uno dei luoghi preferiti dal bel mondo, non ci sono foto a testimoniarlo, ma si parla di ospiti illustri come i Principi Corsini, Gabriele D'Annunzio, Enrico Caruso, Pietro Mascagni, Eleonora Duse, Fi-

lippo Tommaso Marinetti, Guglielmo Marconi e tanti altri, fino a quando “La Grande Guerra” decretò la fine di quel periodo di fermento culturale, dove l’arte e il divertimento andavano a braccetto.

Il mese di luglio del 1920 va ricordato per l’incendio che distrusse le due cupole lignee ottagonali, in catrame e



legno, che non furono ricostruite. Probabilmente avevano una semplice funzione decorativa, dato che in quegli anni il prestigio era riservato al piano terra e comunque ai piani bassi. E’ possibile che in alto ci alloggiasse il personale e forse la zona lavanderia. Nel frattempo, la fine della guerra aveva rimesso in moto la macchina del turismo. La spiaggia si popolava di stabilimenti balneari, permettendo a una popolazione eterogenea di godere vacanze in luoghi fino ad allora esclusivi. Il Grand Hotel naturalmente manteneva caratteristiche di assoluto privilegio, consentendo ai suoi selezionati ospiti, spazi adeguati e protetti dalla rutilante massa che iniziava a popolare la spiaggia. Non è però un luogo invisibile protetto da barriere insormontabili, né tantomeno collocato su picchi irraggiungibili. Se l’interno è riservato a pochi, la sua maestosità fiabesca è sotto agli occhi di tutti. I monumenti, come le opere d’arte, accendono le emozioni, ma se per vedere un quadro o una scultura occorre progettare una visita, davanti a un monumento ci puoi passare o capitare per caso, lo puoi persino calpestare, senza che questo ti obblighi a capirne la storia e i suoi segreti, ma non significa che non sia in grado di accendere la fiammella dell’emozione ogni volta che lo vedi.

Sarà così anche per il giovane Fellini, i suoi occhi ancora ingenui ma curiosi, saranno catturati dalle suggestioni del Grand Hotel, cristallizzando nella memoria immagini fantastiche che caratterizzeranno i futuri film. Nascosto dietro alle palme del giardino, in compagnia dell’inseparabile Titta Benzi, spiava quel mondo come fosse dentro a un sogno. Successivamente, quando era già un ragazzo, riuscì ad entrare, aiutato da uno zio che lavorava in cucina. Fu quello il periodo in cui iniziò a guadagnare i primi spiccioli facendo ritratti e caricature agli ospiti divertiti. Fellini mantenne questa abitudine anche in seguito, amava stare sui divani della hall per riempire quaderni di schizzi e bozzetti di persone che gli passavano accanto, ignari di poter diventare personaggi dei suoi film.

Ma ancora una volta, sarà il boato devastante delle bombe, a fagocitare quello spensierato delle feste. Il ventennio promuoverà la costruzione delle colonie per favorire la balneazione di massa, ma si trascinerà dietro il nazismo e il Grand Hotel sarà occupato dai tedeschi, che se ne andranno, non prima di averlo depredato e reso fatiscente. Mussolini teneva Donna Rachele nel villino di Riccione, mentre in una suite del Grand Hotel lo aspettava Claretta Petacci. Forse se avesse dedicato più tempo all’amante, cedendo

alle tentazioni del Grand Hotel, la storia d’Italia avrebbe avuto un epilogo meno doloroso.

Nell’immediato dopo guerra, la struttura verrà utilizzata dal Comune anche per dare asilo a famiglie rimaste senza alloggio, fino a quando non decise di cederlo ad un imprenditore capace di ri-

sollevarne le sorti. Il Comune vendette l’Hotel a Manfredo Duranti per una cifra simbolica.

Siamo all’alba di un momento socio politico di grande portata. L’Italia inizia a vivere la felice stagione del boom economico. Rimini inaugura quello dell’edificazione di pensioni alberghi e ristoranti. Manfredo Duranti investe nel suo gioiello, arricchisce gli interni con pezzi di antiquariato, arazzi e quadri, senza porsi limiti stilistici, conferendo agli interni un’immagine poliedrica. Nel 1956, a conferma del ritrovato carattere internazionale, porta al Grand Hotel la finale dell’elezione di Miss Europa.

Negli anni sessanta la riviera diventa definitivamente la spiaggia del turismo di massa, pensioni a gestione familiare, ristoranti e balere, sono presi d’assalto da ogni ceto sociale, il turismo elitario di inizio secolo è un ricordo lontano.

Il Grand Hotel potrebbe sembrare un corpo estraneo, per nulla funzionale a questo nuovo mercato, un’astronave bianca circondata da pensioncine e Fiat 500.

L’astronave bianca è il nome con cui lo chiama Pietro Arpesella, il patriarca che acquista l’albergo nel 1962. È un ex ballerino, “un uomo d’affari con spirito visionario” come lo definisce Sergio Zavoli. Il Commendatore, ligure di nascita, sa che il Grand Hotel non può essere un semplice progetto economico, è un prestigio emozionale che necessita appunto di un padre, capace di considerarlo più un figlio che un investimento. Lo terrà per trentacinque anni, con lui arriveranno attori e cantanti. Il mondo Vip accenderà i saloni, facendo rivivere gli antichi fasti. Si vedranno nuovamente signore cariche di gioielli, evitare l’uso degli ascensori per farsi ammirare scendendo le scale, oltre a presenze illustri, anche se non discrete, come il magnate tedesco Max Grundig, che arrivava con aereo privato ed autista in livrea. Le sue mance erano favolose come la sua vita, regalava radio e televisori. Ci fu anche un Barone che con le sue mance permise a un barman di acquistare quattro palazzi a Roma. L’albergo non si farà mancare neppure un’anima trasgressiva nell’interrato. Il Lady Godiva. Il nighth era collegato all’albergo tramite una scaletta interna, utilizzata, dice la leggenda, dalle ragazze chiamate in Hotel a sistemare qualche pendenza, o garantire un finale di serata piccante a un ospite illustre.

Fabio Angelini nasce due anni dopo che Arpesella acquista l’albergo, passerà molto tempo prima che scopra di essere destinato a ricoprire un ruolo importante nell’albergo dei sogni.

Abbiamo già detto che la passione per l'archeologia non gli garantisce uno stipendio sicuro, così, dopo l'università, si avvicina al mondo dell'accoglienza alberghiera, salendo tutti i gradini della scala gerarchica. Non ha problemi a sporcarsi le mani e neppure a cercare opportunità all'estero. Lavorerà a spot in hotel francesi, tedeschi e italiani, accettando qualsiasi ruolo che gli consenta di accumulare esperienza. Si fermerà sulla riviera romagnola a metà degli anni novanta. La prima tappa sarà al Nautico di Riccione.



Fabio Angelini, direttore del Grand Hotel

Mentre Angelini irrobustisce il suo curriculum e si forma una famiglia, il Grand Hotel consolida la fama internazionale. Già negli anni ottanta si trova protagonista della stagione congressuale che, contestualmente al Pio Manzù, porta a Rimini personaggi quali il Dalai Lama, Lady Diana, Michail Gorbaciev, George Bush, Henry Kissinger, l'imperatore del Giappone Hirohito, Giulio Andreotti oltre a celebrità come Alberto Sordi, Sharon Stone, Roberto Benigni, Pedro Almodovar, Paolo Villaggio, Claudia Cardinale e Adriano Celentano, tutti ospiti del Grand Hotel. Naturalmente, ma con una suite che Pietro Arpesella tiene a sua disposizione, Federico Fellini. Il maestro amava sedersi in sala da pranzo al tavolo d'angolo, a destra dell'entrata. Da lì aveva la visione totale del salone. Le sue ordinazioni erano ancora ispirate dai ricordi dell'infanzia, piccole porzioni di passatelli in brodo, tagliatelle o strozzapreti.

Fellini tornerà a Rimini dopo essere stato ricoverato in Svizzera per un delicato intervento all'aorta addominale. Raccontò, in lacrime, di aver telefonato all'avvocato Benzi per avvisarlo del ritorno in città. "Titta sono vivo. Vengo al Grand Hotel. Dove vuoi che vada, pataca."

Il maestro del cinema, al culmine della carriera, gira *Amarcord*. Le sue fantasie portano il Gran Hotel sullo schermo, fino a trionfare alla notte degli Oscar. Le suggestioni oniriche, i giardini orientali, le schiene nude di nordiche bellezze, gli sceicchi e i play boys locali, si mescolano tra le camere, i saloni con arredi francesi e lampadari originali veneziani del XVIII secolo, gli arazzi alle pareti e il giardino esotico. Gradisca, dentro a un letto di una suite del Grand Hotel, confessa di avere tanto amore da offrire.

Il Maestro sa cogliere alla perfezione l'intreccio aristocratico popolare che riesce a rendere felice chiunque posi gli occhi sul Grand Hotel. Guardando la facciata floreale, sogni realizzati o semplicemente immaginati, di protagonisti, comparse, ma anche semplici spettatori, trovano l'appagamento che cercano. Questa è la forza del monumento storico in grado di offrire a chiunque emozioni scevre dal lignaggio.

Nel 1998 è il sanmarinese Facchi a raccogliere l'eredità di Arpesella, coadiuvato dallo storico direttore Sigfrido Stolklow, saprà mantenere continuità e qualità, ottenendo nel 1999, tra i primi in Italia, la certificazione ISO.

Nel frattempo, un altro figlio della Romagna muove passi importanti nell'industria alberghiera. Antonio Batani inizia dalla pensione Delia di Cervia, poi cresce fino a creare un impero alberghiero.

Assieme alla moglie Luciana e i figli Paola, Gianni e Cristina, gestisce la Batani Select Hotels, società che oggi possiede undici alberghi. Batani non sfugge al fascino dell'astronave bianca, se ne innamora e la corteggia a lungo. Lui il sogno americano lo realizza in riviera, perché i sogni non possono avere confini geografici, e così il giovane cameriere, emigrato a Saint Moritz diventa proprietario del Grand Hotel.

Ancora una volta l'uomo giusto, un patriarca capace di tenere uniti i suoi figli e gestire le proprietà con il medesimo amore. Batani vorrebbe anche ricostruire le mitiche cupole.

Nel 2013 promuove Fabio Angelini a direttore del Grand Hotel, un professionista con lunga esperienza nel settore, ma anche un uomo a cui non manca ha la sensibilità giusta per capire le esigenze del monumento storico. La collaudata collaborazione tra i due, rende semplice per il Direttore mantenere la barra sulla rotta che la proprietà predilige: ambiente da sogno e cucina di assoluta eccellenza, non mancheranno mai dentro al regno del "Signore degli Alberghi".

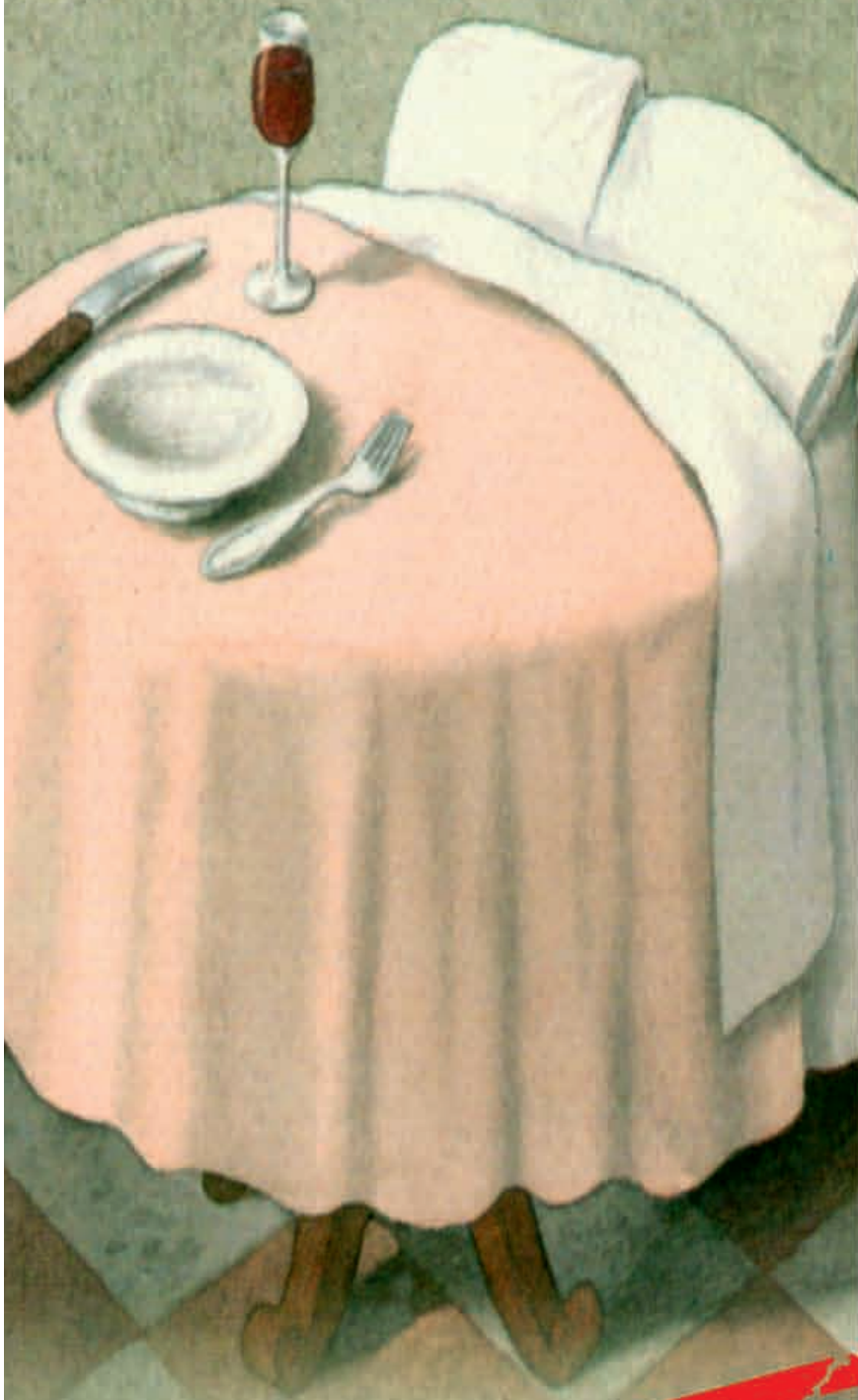
Antonio Batani prima, come i tre figli oggi, sapranno dare continuità a questo simbolo unico della riviera. Hanno interpretato al meglio il mercato turistico completamente rivoluzionato, applicando le regole dell'accoglienza che hanno reso famosa la Città. Offrono un'eccellenza capace di immergere i clienti in un mondo fuori dal tempo. Fabio Angelini consegna agli ospiti le chiavi di un'esperienza unica, qualità genuina e profusione di coccole. A noi mostra le sale ricche di fotografie, ancora attori, cantanti e personaggi famosi, che lasciano immagini e firme di buon ricordo. Fellini, alcuni suoi acquarelli. La proprietà ha anche saputo accrescere la simpatia dei Riminesi nei confronti di questa struttura, non vista come mero rifugio di privilegiati, ma simbolo della capacità romagnola di far sentire chiunque a casa propria. In questa direzione va interpretata l'apertura al pubblico del chiosco a forma di ombrellone, che congiunge il mare proletario al nobile palazzo.

Oggi anche la notte rosa proietta il suo colore fatato sui muri del Grand Hotel, perché dove c'è una rosa, non può mancare un principe azzurro che vive in un castello illuminato.

RICETTE

IMMORALI

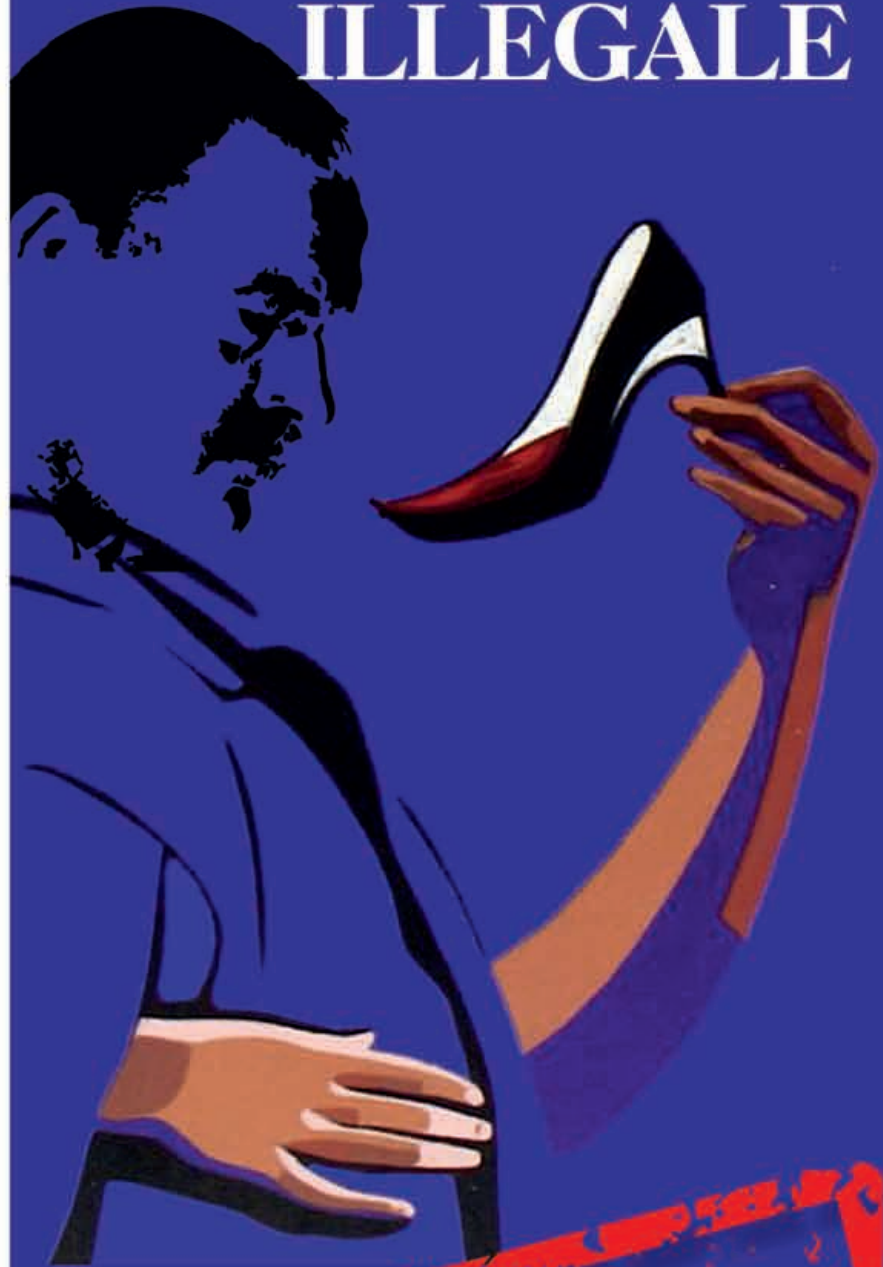
cucina contemporanea



Finesse/Henryway

GINERIA

ILLEGALE



OPENING SOON

viale vespucci 33 - Rimini

(centro Embassy)

PASTICCERIA MODERNA

Attenzione ai cannoli di Derrick: creano forte dipendenza!

Stiamo parlando di una eccellenza del territorio. Derrick Freddi dagli anni '80 è la Pasticceria Moderna di Riccione, un tempio dei dolci nella sua declinazione più alta.

Derrick ha nel dna i segreti dell'arte bianca. Nasce da una famiglia lombarda di Alzate Brianza di fornai pasticceri. A 11 anni già aiuta la mamma nelle preparazioni, e così si innamora del mestiere.

Raccontaci tutto dall'inizio.

“Mio zio nel 1956 aveva aperto la pasticceria Moderna nel cuore di Riccione, in Viale Dante e io d'estate venivo a fare la stagione al mare mentre d'inverno tornavo ad aiutare i miei. Mio zio intuisce subito che sembro portato e mi sprona a studiare”.

Derrick si diploma pasticciere in scuole internazionali, fa esperienze importanti che lo convincono che la pasticceria è una scienza, non approssimazione.

A 19 anni a Milano è già responsabile dei panettoni da Angelo Polenghi, un vero artigiano del settore che arriva a sfornare 350 quintali di panettoni. Oggi a Riccione possiamo dire che dalla sua pasticceria escono i più buoni panettoni artigianali che ci sono sul mercato dalle nostre parti.

Una nota distintiva la troviamo nella sua personale gestione del lievito naturale, indispensabile per i grandi lievitati che con ricerca quasi maniacale lui impasta sapientemente per produrre quei capolavori come i panettoni con le albicocche candite, la Stella di Riccione un panettone con i marron glacé e gocce di cioccolato bianco, le colombe di sfoglia caramellata farcite con crema pasticciere e l'agnello pasquale con fragoline di bosco candite.

Orgoglioso dice che Gianfranco Vissani, cuoco e critico gastronomico, ha definito la sua colomba, la numero 1 sul mercato.

Gli chiedo del periodo francese. “Dico la verità. Non amavo particolarmente i francesi ma è stata un'esperienza molto formativa quella a Parigi da Gaston Lenôtre”. Per capirci il primo tra quelli che hanno creato la pasticceria francese dell'ultimo secolo. Monsieur Lenôtre ha introdotto le caratteristiche moderne con delle innovazioni che sono tutt'oggi la base di preparazione per tutti. Il raffreddamento controllato veloce, le gelatine nelle mousse. Grazie a questa esperienza Derrick apprende come rendere i dolci più leggeri e più freschi. Impara la lavorazione della pasta choux quella dei bigne', la



struttura delle torte Saint-honoré e i segreti della millefoglie. Gli dico che la sua millefoglie è sublime e diversa da tutte. Sorride confessando che dai francesi ha imparato il rigore. Quella dolceria è un'arte finissima e ci vogliono tecniche, qualità, conoscenza delle materie che lavori ma soprattutto grande precisione. Rispettare le dosi per un pasticciere è tutto.

E questo Derrick lo ha fatto suo soprattutto nei lunghi anni di esperienza ed amicizia con il maestro dei maestri, il faro della pasticceria nel nostro paese, Iginio Massari, unico italiano rispettato e ascoltato dai cugini francesi.

“Iginio l'ho conosciuto da ragazzo da Camera a Brescia, l'università della pasticceria. Per 10 anni ho frequentato l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, l'AMPI che Iginio ha fondato. Poi nel 1980 decido che è tempo di rilevare dallo zio La Moderna a Riccione e mi stabilisco qui.

Anche in Romagna continuo a fare corsi e a fornire consulenze. Per 4 anni ho insegnato alla Fugar di Rimini sostituendo il maestro Mario Morri.

Nel 2004 ricordo una bellissima esperienza con la scuola di pasticceria di San Patrignano dove ho insegnato ai ragazzi le mie conoscenze.

Devo dire che nella mia lunga carriera le esperienze e le gratificazioni sono state tante. 8 anni di catering a Palazzo Albergati a Bologna, fornitore di catering per la Ferrari ai tempi di Luca Cordero di Montezemolo, 5 anni come fornitore di catering per la fiera del Cosmoprof”.

Il bello di questo grande lavoratore è che è sempre rimasto

con i piedi ben piantati a terra, ha mantenuto la sua onestà intellettuale in un'epoca dove parecchi vivono di immagine e si cibano di notorietà.

Gli chiedo in cosa consiste per lui l'innovazione.

“Non è tanto nel prodotto ma nel modo di fare le cose. La novità si fa con la tradizione antica. Vedi, la bravura di un pasticciere consiste nella rielaborazione della semplicità, nel riuscire ad esaltare la purezza del gusto.

Non ti nascondo che per tutta la vita ho lavorato sodo, a testa bassa, da lumbard. La mia è stata una gavetta molto formativa. E una volta messi in proprio tanto impegno lo ritengo premiato dalla gioia che provo vedendo i clienti appagati dai miei prodotti”.

Quella di Derrick è una storia d'amore infinita per il suo lavoro, sempre alla ricerca del dolce perfetto.

E uno più perfetto degli altri, che non finisce mai di stupire il palato c'è.

Derrick te lo avranno chiesto tutti, quale' il segreto dei tuoi cannoli?

Molto modestamente risponde che non c'è segreto ma la mano, il modo di lavorare attentamente la pasta sfoglia, gli ingredienti che devono essere sempre freschissimi da materie prime di alta qualità. “Sono impegnativi e piuttosto costosi da fare. Pensa che molti pasticceri li eliminano dalle loro proposte perché non c'è un buon rapporto costo-beneficio. Sarebbero da vendere a 65/70 euro al kg ma come si fa. Sono solo dei cannoli”.

Si ma buoni buonissimi, un impatto emotivo incredibile. Una esperienza sensoriale sorprendente. Derrick ti prego, non smettere mai di farli.

A 72 anni cosa vuol fare Derrick da grande?

“Un progetto ce l'avrei. Mi frulla in testa da tempo di aprire un locale che secondo me manca a Riccione. Una grande pasticceria, gelateria, caffetteria, 'come Dio comanda' di altissima qualità. Ci sto pensando e ragionando con altri. Vedremo”.

Derrick, e per il proseguo della tua attività?

“Be', a pensarci mi rammarico di non aver coinvolto a suo tempo mia figlia in laboratorio per poterle un giorno passare il testimone”.

Fa la faccia dispiaciuta ma poi conviene che Deborah, assieme alla madre Angela che è sempre stata colonna portante del negozio fin dall'inizio, sia un'ottima padrona di casa, segue i clienti, si occupa della gestione del negozio con grazia, fermezza e capacità. Serve anche quello, soprattutto ora che è stato introdotto lo shop on line e il lavoro sui social.



Da lui sono passati tantissimi ragazzi che sono cresciuti maturando esperienza. Ma poi i più bravi hanno scelto di aprire delle loro attività, per cui è difficile affiancarsi dei discepoli disposti a continuare.

Caro Derrick sei e rimarrai un unicum, nel senso di rara eccellenza del territorio. E continua a deliziarci con le tue meraviglie. Come dice il tuo amico e maestro Iginio Massari

Il dolce è il cibo della trasgressione. Non è un bisogno, è un puro piacere. Un carburante soprattutto per la mente. La pasticceria, per chi non lo sapesse, ristora l'anima.



di Nicoletta Mainardi

Edited by
Roberta Sapio

VOGLIA DI PRIMAVERA...

E DI NUOVI LOOK!

La primavera porta con sé un grande entusiasmo... voglia di vivere all'aria aperta, di progettare un nuovo balcone fiorito, ma soprattutto la voglia di cambiare il guardaroba!!! Quali sono le nuove tendenze Primavera 2019?... tra le varie proposte degli stilisti ecco una selezione per voi... lettrici di Geronimo!!!



LE TAILLEUR

“IL TAILLEUR” giacca e pantalone... ecco il protagonista di questa primavera, liberato dalla classicità di un tempo, rinnovato nella vestibilità e nell'interpretazione... diventa un'espressione non più formale ma di fresca modernità!!



KAKI MOOD

questo tema trae la sua ispirazione dal mondo militare. Di matrice maschile viene addolcito da tocchi di femminilità attraverso il gioco di sovrapposizioni e l'utilizzo di materiali preziosi quali la seta e il pizzo. Sportivo e sofisticato allo stesso tempo, è l'incontro tra maschile e femminile... look perfetto per un'attacco stagione "cool".



ALLURE PASTELLO

Un tempo i colori pastello caratterizzavano la moda primaverile. Ora tornano alla ribalta con una nuova identità che gli viene conferita non solo dai nuovi volumi ma da un "mix match" cromatico altamente accattivante!!!

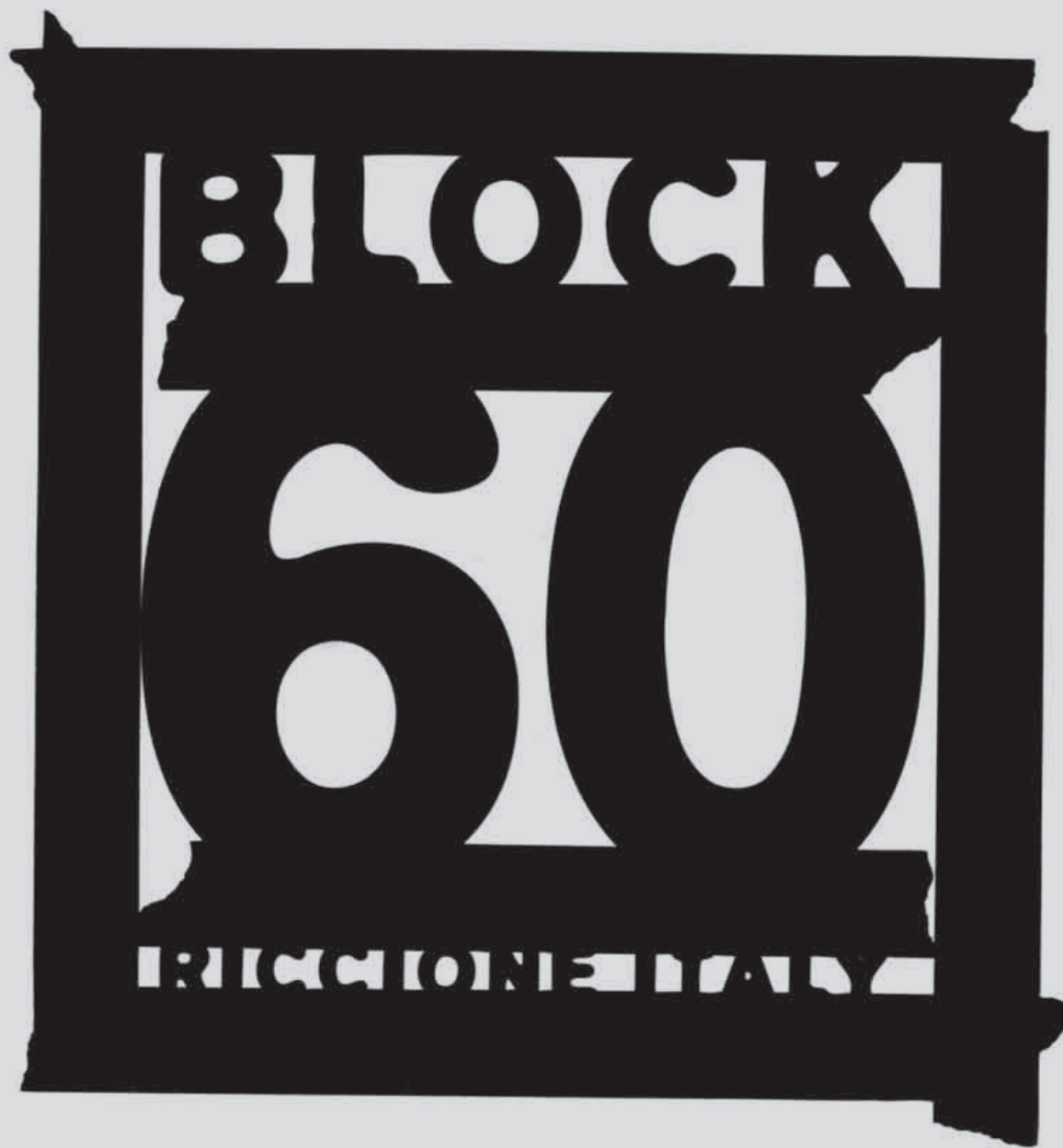


Il “Jeans” rappresenta il capo intramontabile del nostro guardaroba... ogni stagione siamo alla ricerca del 5 tasche dall’outfit perfetto...!! Il grande TREND di questa stagione sono capi in denim che non sono jeans : Giacche, abiti e tute in denim, gonne e camicie di jeans saranno la vera novità di questa primavera. Quindi un TOTAL LOOK di ispirazione dichiaratamente anni 80/90, caratterizzato da un lavaggio particolare denominato “BLEACH” che schiarisce la natura indigo del denim rendendolo azzurro, per un effetto “used”.
Che dire “I LOVE DENIM”...!!!!!!

La Primavera porta sempre nuove emozioni nuove tendenze, entra nei nostri cuori con equilibrio e leggerezza, con armonia... ma L'estate sarà una vera esplosione di Energia Colore e fantasia... Vi aspetto per le prossime tendenze! Estate 2019.

Hello Spring!





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

Sacha Guitry



DIESEL

BLOCK 60 - VIALE VIRGILIO, 17 - RICCIONE - WWW.BLOCK60.COM

Dal web

Placida e rassicurante per anni, la moda uomo ha registrato degli scossoni negli ultimi tempi, con la complicità dello streetwear, dell'abbigliamento sportivo e delle nuove generazioni, più sperimentali, che si affacciano sul mercato e un guardaroba adulto. Le tendenze della primavera estate 2019 riflettono questo cambiamento profondo nel menswear, fatto ora di una perdita dei confini tra i generi (e il guardaroba della donna e dell'uomo, una volta ben distinti) e di novità che potrebbero avere lunga vita. Il sartoriale, immutabile per decenni, si fa sperimentale, i completi eleganti diventano asimmetrici e avvolgenti, le camicie oversize, le sneakers voluminose come negli anni 80. Nel turbine di tutte queste novità, abbiamo estratto le 10 migliori tendenze di stagione, perfette da seguire anche per chi non vuole sconvolgere più di tanto il suo mondo.

I completi eleganti sono asimmetrici e sperimentali



Il sartoriale cambia: con il contributo di Dior di Kim Jones e altri brand come Louis Vuitton che investono sulla sperimentazione, le giacche degli abiti non sono più le stesse, e nemmeno le proporzioni. Dior presenta la giacca asimmetrica, vera ossessione della primavera estate 2019.

Le sneakers della primavera estate 2019 sono chunky

Tra le sneakers più attese del 2019, che cominciano a far tendenza nella moda uomo, ci sono le Nite Jogger di Adidas Originals. Le abbiamo scelte anche come esempio di una tendenza: le sneakers voluminose ci sono ancora, e dominano il mercato, ma si stanno pian piano assottigliando e alleggerendo. Forse per prepararsi a un ritorno alle scarpe da tennis bianche e discrete.



Le camicie eleganti diventano oversize



Questa camicia di Pal Zileri è solo un esempio di un trend più nutrito: le camicie da uomo, anche quelle eleganti, sono spesso oversize, o hanno proporzioni e tagli meno classici. Maniche a tre quarti, colletti alla coreana su tagli tradizionali, da abbinare all'abito, proporzioni sconvolte. Per la primavera estate 2019 i brand le provano tutte pur di non confezionare una camicia noiosa.

Le borse sono a mano e a tracolla



Le borse da uomo della primavera estate 2019 somigliano sempre di più a quelle da donna: a tracolla, a mano, borse da lavoro di nuova generazione, tutto concorre a diversificare un ambiente dove finora regnava incontrastato lo zaino.

Gli occhiali da sole dell'estate 2019 sono quelli da ciclista

Certe tendenze sono più resistenti di altre. Se in altri settori della moda uomo tutto cambia, per quanto riguarda gli occhiali da sole ritroviamo una certezza: gli occhiali da sole da ciclista. Come quelli di Prada, che ripescano nel suo DNA sportivo con la Linea Rossa per dettare legge sull'accessorio principe dell'estate.



La polo in maglia è sempre la preferita



In una moda uomo affollata di T-shirt di tutti i tipi, la polo in maglia si differenzia per la classe e l'eleganza sicura che emana. Ha conquistato la scorsa estate, e si conferma per il 2019. Perfetta da abbinare a pantaloni sartoriali o chino, e all'occorrenza alla giacca dell'abito.

I pantaloncini sono davvero corti

Gli shorts dell'estate 2019 sono davvero short. Inguinali, in alcuni casi. Vale lo stesso per i costumi da bagno, che dimenticano le lunghezze dello swimwear da surfista per costumi più succinti (senza arrivare allo slip). I pantaloncini (molto) corti sono perfetti con la camicia, per elevare un po' l'outfit e renderlo il più possibile discreto, se non proprio elegante.



Il capospalla della primavera 2019 è sempre il trench

Il trench è una certezza delle mezze stagioni, ma anche questo pezzo più classico del classico subisce qualche modifica. Alexandre Mattiussi, Alexander McQueen, Neil Barrett e altri lo tagliano, lo decorano con le stampe, ne cambiano, ma poco, i connotati. Perché non c'è niente di meglio che modificare un poco un capo per renderlo eterno e irrinunciabile.



La tendenza workwear e utility domina il 2019

Il workwear, quell'abbigliamento prelevato dal mondo dei lavori manuali, conquista tutta la moda della primavera estate 2019 dopo aver dominato l'inverno appena concluso, confermando un fenomeno che vede ogni tipo di brand, da Louis Vuitton disegnato da Virgil Abloh a Heron Preston (foto) cimentarsi in gilet multitasche da falegname, accessori come marsupi e borse da portare appesi al collo, e in generale una interessante fusione tra la moda indossabile e quella trasportabile, cioè i bagagli.



di
Cristina Barnard / Ennio Zangheri

SPEED DATE

Dovevano avermi visto proprio giù le mie amiche per invitarmi con tale insistenza a quella festa e sinceramente non ne avevo nessuna voglia, ne di frequentare gente nuova ne tantomeno di essere carino a tutti i costi con chi non conosco. E poi questa trovata della cena per single mi creava un senso di imbarazzo per non dire di disagio e attivava una quantità di dubbi e domande che mi si agitavano in testa. Nella mia vita non mi sono mai schierato e non per pressapochismo ma perchè so che prima o poi qualcuno mi ha sempre fatto pentire di appartenere ad un gruppo invece che ad un'altro e poi questa etichetta di single non la sento per nulla mia. Ok anche se a tutti gli effetti non ho una compagna non vedo perchè mi debba sentire parte di una comitiva formata da persone disposte a vendermi l'anima pur di cambiare sponda e rinnegare una scelta che per i più scelta non è.

Ma comunque per il senso di carineria che alberga in me e per non dire un'altra volta no, decido di essere anche io della partita e con fare viscido, cercando una "spalla", coinvolgo anche un caro amico ignaro di dove lo avrei portato e del compito di stampella che gli stavo arbitrariamente assegnando. Vestiti di tutto punto ci rechiamo nel posto stabilito ed all'ora stabilita come da istruzioni, avevo lo stesso stato d'animo di quando andai per la prima volta alle medie e la voglia di girare la macchina e tornare a casa mi ha accompagnato fino al parcheggio del locale prescelto. *Ma che cavolo ci sono venuto a fare qui io*, mi continuavo a ripetere senza per altro potermi sfogare con il mio amico che sapeva di andare ad un compleanno e continuava a lamentarsi perchè non avevamo comprato nessun regalo. *Siamo due grezzi*, sono state le sue ultime parole prima di trovarci davanti alla cassa dove ci aspettavano due mazzi di carte, uno rosso e l'altro blu disposti davanti a noi. Come si sa le bugie hanno le gambe corte, più o meno come le tre ragazze che erano in fila davanti a noi intente a scegliere la loro carta, espletando così il rito che regolava la serata: le donne nel mazzo rosso, gli uomini nel mazzo blu e poi il destino fa il resto. Ciccio mi guardava come a chiedermi cosa dovesse fare in questo strano compleanno mentre io ero intento a sbirciare la carta scelta dalla rubiconda fanciulla davanti a me, pronto se ne avessi pescata una uguale ad affibbiarla al mio malcapitato amico. Ma possibile che proprio io, che non ho mai vinto nemmeno a rubamazzo avrei dovuto affidare le sorti di un nuovo rapporto alle carte? Il locale tirato a lucido e molto accogliente era invaso da candele accese che rendevano l'atmosfera molto soft, forse eravamo tra gli ultimi perchè il bar dove servivano l'aperitivo era pieno di persone disposte meticolosamente: gli uomini a destra e le donne a sinistra, proprio come i due mazzi di carte all'ingresso. E ora cosa avremmo dovuto fare? Fortunatamente vedo arrivare la mia amica che ricevendoci ci spiega l'arcano, una volta seduti al tavolo la donna con la carta corrispondente mi avrebbe raggiunto e cenando assieme avevamo l'opportunità di fare conoscenza e poi...come si dice, da cosa nasce cosa. Un calice di vino mi salva dalla totale secchezza delle mucose ma non dal pensiero che avrei dovuto cenare con una sconosciuta, magari di gamba corta ed antipatica e Ciccio che a quel punto ha intuito la tresca mi

lancia un'occhiata che è tutta un programma. Mi sento imbarazzato ed ho il tunnel davanti a me. Le ragazze cominciano a prendere posto e devo dire che sono quasi tutte carine ma con gli occhi cerco la rubiconda vista all'ingresso ed incrocio le dita, nel frattempo davanti a Ciccio si siede una bionda dal generoso decolletè che gli fa tornare il sorriso. Ma chi avrà il quattro di quadri mi chiedo? Ad un tratto la rubiconda mi punta e viene dritta verso la sedia vuota davanti a me- *sei tu la donna di fiori?* mi chiede *Fiori chi Ivano?* le rispondo tirando la battuta più per il sollievo che per fare il simpatico- *no mi dispiace un casino ma ho il quattro di quadri* dico con un fil di voce. Intanto tutte le ragazze hanno raggiunto i loro posti e della mia dama nemmeno l'ombra, non so se esserne felice o deluso ma evidentemente devo prenderlo come un segno del destino e mi fa immensamente piacere. A quel punto mi sentivo più a posto con la coscienza perchè anche se aiutato dal fato stavo mantenendo fede ad una promessa fatta a me stesso tempo addietro. Forse io saprei dove andare per trovare la mia lei, ma è sempre per quello stupido orgoglio e quella paura di essere frainteso che ci si ritrova ad inseguire ciò che in realtà non vogliamo. Per dovere di cronaca posso dire che la serata è comunque stata molto piacevole, Ciccio ha dato seguito a quella conoscenza e quindi mi ha perdonato ed io mi sono fatto un ballo anche con la rubiconda che in verità era molto spassosa. Come si dice tutto è andato per il meglio... ma in mezzo a tutta questa festa io mi sono sentito ancora un pò più solo.



*“A che serve un libro senza dialoghi e figure?”
dice Alice nel Paese delle Meraviglie.*

Qual'è il nostro potere? Quello di attrarre e venire concupite o quello di poter scegliere?

Tutte a chiederci se siamo ancora capaci di sedurre. In natura la seduzione esiste come strumento prevalentemente maschile stereotipato nel leone con la sua criniera, nel pavone con la sua coda cangiante. Negli esseri umani sembra essere di pertinenza delle femmine. E non ci facciamo mancare il paraphernalia del luogo comune quando indossiamo il tacco a stiletto, quando ci mettiamo un rossetto rosso provocante o azzardiamo una scollatura profonda. Anche se a volte rischiamo di deragliare nel ridicolo o nel fraintendimento.

Quando in quel deserto assoluto che è la vita sociale di oggi cominciano a mancare le occasioni d'incontro, ce ne andiamo ad inventare di improbabili. Stavolta per rituffarci nella mischia io e la mia amica ci convinciamo che il venerdì sera dedicato a uomini e donne scompagnati in questo locale sul lungomare possa essere divertente e magari interessante. Con l'orribile parola coniata per questi eventi, apericena, si aprono scenari di donne agguerrite e uomini in caccia senza guardare troppo di fino. Ancora non sappiamo, ignare di cosa troveremo, che questo genere di entertainment può 'agevolare' contatti leggeri, disinibiti, far nascere storielle ma non certo farci trovare un maschio degno di questo nome.

Quindi armate di tutto l'armamentario di cui sopra ci accingiamo a far serata.

Entriamo e cominciamo ad osservare la folla che anima il locale. Un caos informe dove quasi nulla sembra avere un senso compiuto. Tutto quello che non vorremmo vedere ce l'abbiamo davanti: approcciatori seriali, cacciatori di trofei, il separato, il palestrato, il fenomeno, il tenebroso, tutte le declinazioni del maschio italiano medio, chi più giovane, chi ancora in pista nonostante sia stato investito dall'acceleratore del tempo. Uno zoo con tutte le razze sul mercato promette di far passare una serata diversa o alla peggio un incubo. Dipende da come ci vogliamo porre. Ma solo il fatto di stare in questo contesto, tirate a lucido in mezzo ad una fauna che ammicca, da' ai vari maschi che ci girano attorno, il nulla osta a provarci.

Non la vedo bene per niente. Sarà che il mio radar è troppo affinato, sarà che sono esigente per natura, ho paura che qui sarà difficile che mi si pari davanti un principe azzurro. Molti resteranno dei rospi. La mia amica sembra porsi meno problemi esistenziali e mi guarda critica come a dire 'che sei venuta a fare, con quell'espressione e quell'atteggiamento potevi stare a casa'.

In effetti mi sono già pentita di essermi fatta trascinare. Avevo voglia di incontrare gente, ma voglio qualcuno che si sia già messo in cammino. Quelli che vedo deambulare qui dentro hanno l'aria di non essere neanche partiti. Nel bailamme delle presentazioni mi ripeto come un mantra che non devo avere pregiudizio di sorta ma il campionario di quelli che vado conoscendo non brilla molto per le doti che intendo io.

Ormai la mia amica mi ha abbandonato al mio destino, dopo aver scrutato penosamente la mia faccia da mummia.

Continuo svogliatamente a 'socializzare' mentre dentro mi si apre un vuoto immenso. Una noia mortale del dover far le cose che ci si aspetta in certi contesti. Io non ho più voglia di fare cose che non sento, che vedo lontane da quello che sono oggi. E pensare che anagraficamente rientro di diritto nel segmento accettabile per questi giochini.

Quanto manca alla fine della serata? Ancora un'ora e sono salva. Ritorno alla mia singletudine nella sua accezione più nobile, a quello che corrisponde allo star bene da sola in mancanza di stimoli degni di attenzione.

Quando incontrerò un uomo di valore, magari al supermercato alle otto di sera, o al parco a portar fuori il cane, allora proverò a dimostrare un interesse autentico indipendentemente da quello che potrà accadere.

Sia gli uomini che le donne possono sventolare il primato di aver vissuto vite rocambolesche e non essere più in grado di accontentarsi di contatti frammentati, sdentati nella loro pochezza. La voglia di vivere qualcosa di più vero è impastata nel nostro essere, specie quando l'abbiamo visto da vicino. Trovare chi fa per noi è cosa più legata alla statistica o alla massa critica che al destino chiromanico in un locale per incontri forzati. E allora passo la mano e, grazie di tutto ma aspetto dell'altro.

E dico al mio caro amico di penna che da danneggiati ci si riconosce sempre. E da portatori sani di voglia di cose vere, certe situazioni non fanno per noi.

Mi sa che corre l'anno delle riflessioni profonde.



LUI
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".

SUPERSTIZIONE

Non sono una persona superstiziosa, anzi. La superstizione mi fa a tratti sorridere e a volte incazzare. Come quando ti batte la palpebra. Mia madre ha sempre detto che portava bene oppure male a seconda dell'occhio in questione. "Ti salta l'occhio dritto"... che poi non ho mai capito cosa ca**o volesse dire. Per tutta la vita è sempre stato l'occhio sinistro (o meglio la palpebra) a realizzare quei piccoli saltini incontrollabili. Mia madre era dell'opinione che si trattasse di un buon segnale se era il sinistro e quindi non l'ho mai considerato. Ma oggi era l'occhio destro ad esser nervoso e allora ci ho pensato. Così, lievemente, nulla di impegnativo.

La giornata mi pareva positiva. Poi è diventata altalenante e a pranzo mi è uscita una capsula. La guardavo lì nel tovagliolo. Non mi pareva una cosa positiva immaginare il mio dentista sorridere... Ma credo di avergli dato già sette milioni di euro, euro più o euro meno quindi sono positiva....



"Non può piovere per sempre" si diceva nel film "Il corvo"... Poi ho ricevuto un paio di buone notizie e incontrato delle persone e allora sì, potrebbe davvero avere un esito favorevole. Una delle due impugnava un gattone impressionante e si sa, io adoro i gatti soprattutto quelli grassi e paciosi. Vi ricordate dei segni e l'episodio che raccontai in cui in un esame la signora esaminatrice aveva una maglia col gattone? Già ve lo dissi, bisogna stare attenti ai segni. E presi un bel voto.

Se ne hai due differenti di segni, una corona che salta o un gatto di dimensioni bibliche, io opto per la seconda opzione.

Magari mi sbaglio, ma chisseneffrega.

CHE ABBIAM RAGIONE LEI

Piccola Love sta respingendo qualcuno. Le squilla il telefono ogni dieci secondi e lei chiude. Il tutto è intervallato da alcuni messaggi whatsapp a cui risponde. Ha messo in chiaro con me fin da subito, dopo che ho fatto alcune domande e chiesto chi fosse, con un "posso avere un po' di privacy"... mia madre a quest'ora mi avrebbe già preso a scarpate, ma ho deciso che le lascio la libera gestione della cosa.

Non so neppure se sia un 'lui' o una 'lei' però mi pare l'abbia fatta grossa. Lui/lei continua. Non so se dirle che ad un certo punto quelli che fanno così arrivano a 'rompere i coglioni' e che molto probabilmente il suo telefono potrebbe smettere di suonare. Non so nemmeno se dirle che forse, certe occasioni non si dovrebbero buttare via se non ponderando bene i rischi a cui si va incontro. Resta il fatto che 'lui/lei' sta continuando. Mah... io a quest'ora avrei già risposto quindi domani le chiederò bene come fa, non sia mai debba essere io a dover imparare qualcosa da lei.

L'esperienza mi insegna che c'ho capito sempre poco.

REVENGE PORN

Che il "revenge porn" fosse una porcata lo sappiamo tutti. La pratica di diffusioni di immagini e video hard a opera di ex fidanzati che sbattono in rete la propria ex moglie o ex fidanzata alla mercè di haters e assidui frequentatori di siti prodighi alla diffusione di tali schifezze (spesso di soggetti incon-



sapevoli), doveva essere legge da un bel pezzo. Anni di proposte e iniziative (intervallate da eventi tragici quali i suicidi di persone coinvolte come nel caso di Tiziana Cantone), sono finalmente al vaglio della Camera.

Ciò che dispiace è che sia stato il coinvolgimento di una carica pubblica ad aver dato lo speed necessario ad accelerare i tempi (già obsoleti rispetto alla tendenza degli altri stati in termini di tempismo).

Purtroppo in Italia si deve aspettare che si rompano le palle alle persone sbagliate (o meglio giuste), per adeguarsi ai tempi. Peccato per le Tiziana che non hanno fatto in tempo a vederlo. E non è mai troppo presto per punire i pezzi di merda.

Ps: piantiamola di fornire foto osè a quelli che ci amano (almeno). Salviamo noi stessi dal fornire noi le foto. Un giorno non ci ameranno più e gli avremo fornito il pugnale con cui ucciderci.

Camera da letto noi, telefono in cucina please. Mandategli la foto della vostra amatriciana piuttosto. La storia del “ci ameremo per sempre” è la stessa della “comunione dei beni”. Dopo un po’ di anni venite da quelli come noi a chiedere come cazzo dividervi quel popò che avete mischiato...

#revengeporn

IL PRANZO

Ho invitato a pranzo mia madre, ogni tanto mi tocca. Presumo non mi abbia neppure fatto terminare la frase che già si era catapultata per la strada. Il sabato a pranzo a casa mia con mio padre, mia madre e mio fratello si mangiavano gli spaghetti alle vongole. Mio padre impugnava la sua bicicletta col cannone e via, al borgo, a comprare le vongole. Ogni tanto, anche a casa mia oggi, lo spaghetti alle vongole va per la maggiore.



Si siede, le chiedo: “Mà, te lo fai mai?”

Lei aveva le lucciole agli occhi e risponde “Mai, per me sola non vado mai a comprare le vongole”

Oggi in pescheria erano larghi di maniche e ce ne danno per sei...vabbè, chisseneffrega, ci togliamo la voglia.

Si gusta i suoi spaghetti con la voracità di un tredicenne che ha giocato a calcio per sei ore. Poi tira giù ancora vongole, poi vongole, poi vongole. Un milione di vongole. Pare abbia gradito. Sul fondo del suo piatto un bel mare di liquido, misto a olio. “Peccato che non abbia comprato del pane, era da scarpetta”.

“Ma va, che problema c’è”...

impugna il piatto e se lo beve! Tutto!

Ora, la scena era da brivido, eravamo basiti ma credo [credo eh], che si sia tolta la voglia.

Ha recuperato.

MAI UNA GIOIA

Nel mio periodo fortunato si sta spaccando qualsiasi cosa a casa mia, a ruota di collo. Ora, sto facendo un lavoro per cui mi indebiterò a vita e sono felice quanto la Gruber dalla D’Urso... Oggi torno a casa con un’ora di ritardo, devo fare mille cose. Telefonate e cose varie. Io entro e l’elettricista esce, tornerà l’indomani.

La mia cucina ha tutte le prese aperte, tranne una. Me l’ha lasciata, perché ha visto che avevo bisogno di aiuto. Come volevasi dimostrare ho il cellulare scarico.

Mi attacco: zero fulmine. Zero, zero. Chiamo:

- Mi avete detto che quelle attaccate erano a posto...

- Certo che sono a posto!

- Guardi vi giuro, non funziona. Provo a spostare un frigo più grande di me e provo quella!?!?

- Ma no. Stasera passo.

Smadonno. Varie volte. Allora ho deciso che mi bevo un caffè deca, poi andrò sul terrazzo perché ho una presa (quel santo del mio idraulico disse allora mentre mi metteva un lavabo fuori e insistette affinché mettessi pure una presa “vedrai, mi ringrazierai). Ora, caro idraulico, io non solo ti ringrazierei ma proprio ti limonerei. Comunque rientro in cucina. All’angolo ho il microonde e la macchina del caffè. Accendo. Zero spia. Provo il microonde, zero. Mi inca@@@ come se dovessi scongelare lo spezzatino per stasera [...]. Ritelefono.

- Guardi. Non per fare la preziosa [...] ma pure la presa del microonde che è nell’angolo non funziona. Mica mi saltano pure la lavastoviglie e il frigorifero?

- Impossibile. Tuuuutto funzionava fino a 5 minuti fa...

- Guardi, le giuro: io due ne ho toccate giusto due e non funzionano... lungi dal voler essere pretenziosa, ma le altre funzionano?

- Certo che sì. Ma mi scusi: lei ora vuole il caffè?!?!

No dai. Non è vero che mi ha chiesto questo dai... Adesso metto una mano sotto l’acqua e tocco le prese perché mi sono pure un po’ rotta i coglioni di sta vita di stenti.

#vogliouncaffè #maiunagioia #maiunapresa

ESTINGUIAMOCI CHE È MEGLIO

Credo che le persone abbiano inequivocabilmente e completamente perso il senso di umanità che dovrebbe essere imprescindibile in ogni essere umano. Che sia l’effetto dell’inquinamento o di un difetto ab origine, la cosa resta disarmante. Miriamo all’estinzione come unico passaggio evolutivo possibile.

Credo che le persone abbiano inequivocabilmente e completamente perso il senso di umanità che dovrebbe essere imprescindibile in ogni essere umano. Che sia l’effetto dell’inquinamento o di un difetto ab origine, la cosa resta disarmante. Miriamo all’estinzione come unico passaggio evolutivo possibile..



CARLOTTA MEDAS

UNA QUOKKA IN CUCINA



Lumachine di mare in umido al finocchietto selvatico

“Mettili, un giorno a pranzo” ospiti dalle competenze culinarie fin troppo al di sopra delle tue. Mettili che uno di loro si chiami Valerio Massimo Visintin, uno dei critici gastronomici più noti e temuti d'Italia. Mettili che l'ansia da prestazione ti attanagli.

La cosa migliore per gestire la situazione è non perdersi d'animo facendosi forza delle proprie certezze ed io ne ho ben poche ma ben salde. Quindi, non commetto imprudenze e, per rimanere in comfort zone, mi gioco fuori porta la carta vincente della cucina locale: “lumachine in umido al finocchietto selvatico”! Un piatto della tradizione marinara romagnola, semplice e con pochi fronzoli ma vigoroso.

Un tempo, quando i pescatori erano una fra le comunità più povere, cedevano il pesce di pregio alle pescherie, vendevano personalmente quello più umile porta a porta o lo barattavano e, in ultimo, portavano a casa quello che rimaneva. E così, anche un bel piatto di lumachine, oggi solitamente servito come portata di apertura, poteva coprire un intero pasto, semplice ma di sostanza.

Molto comune in tutto il medio-Adriatico, la nostra lumachin viene pescata tutto l'anno, tranne in alcuni periodi di fermo biologico (generalmente tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, in coincidenza con la stagione riproduttiva). All'anagrafe *Nassarius mutabilis*, è l'unica specie commerciale la cui cattura è ancora completamente a carico della piccola pesca artigianale, svolta con l'ausilio di vere e proprie trappole, i “nassini”, in cui i pescatori pongono esche costituite da materiale organico morto, pesce azzurro perlopiù (la nostra amica non è vegana).

Le carni sono molto saporite, povere di grassi e carboidrati ma particolarmente ricche di proteine, una buona concentrazione di vitamina E e sali minerali come sodio, calcio, potassio, fosforo e magnesio. Per contro, in grandi quantità non sono facilmente digeribili e NON vanno assolutamente mangiate crude, per l'ovvio rischio di epatite virale. Il consumo dovrebbe limitarsi a porzioni massime di

250 g, guscio compreso, l'equivalente di circa 60-80 g pulite. Certo, per saziarsi bisogna comunque fare una strage. Ma se per un attimo si potrebbe provare il rimorso di un assassino seriale in un raro momento di lucidità, ricordandoti che questo delizioso animaletto è carnivoro e necrofago, ti assicuro che ogni senso di colpa svanisce d'incanto appena seduti a tavola.

Guida al consumo

Non lasciarsi impietosire

Succhiare il sugo che avvolge la conchiglia

Armarsi di stuzzicadenti ed estrarre il “frutto” dal guscio Categorico, fare “scarpetta”

L'acquisto

Partiamo dal crudele presupposto che le lumachine vanno cucinate vive, al momento dell'acquisto puoi verificarne facilmente la vitalità: toccandole devono ritrarsi nella loro conchiglia. Non accadesse...meglio cambiare programma.

L'odore deve essere delicato, gradevole e salmastro.

La pulizia*

Questi molluschi gasteropodi, vivono in basse profondità su fondali sabbioso-fangosi e si spostano utilizzando un solo organo chiamato “piede”, che è poi la parte commestibile. Vien da sé che necessitano di un'accurata e paziente pulizia.

Ma dovranno essere collaborativi per facilitare le operazioni e neanche noi lo saremmo in un ambiente non consono o addirittura ostile. Spurgarli, quindi, in acqua di mare pulita (per mantenere la concentrazione salina del loro habitat naturale e farli sentire a proprio agio) sarebbe l'ideale ma un po' macchinoso e non sempre fattibile. Allora li inganneremo con abbondante acqua dolce fresca a cui avremo aggiunto del sale marino fino, meglio se integrale. La salinità media dell'Adriatico si aggira intorno al 35 %, di conseguenza mescoleremo 35 g di sale per litro di acqua. Et voilà: acqua di mare surrogata ma efficace!

Poni sul fondo di un contenitore capiente uno scolapasta e riempi con la soluzione di acqua fresca e sale.

Adagiaci le lumachine, aspetta qualche attimo e sfregale tra loro in modo da iniziare l'eliminazione delle impurità presenti già a livello del guscio.

Sciacquale sotto acqua corrente fresca e rimettile in ammollo in nuova acqua salata per un'oretta, durante la quale avrai l'accortezza di ripetere questi passaggi più volte (ogni 10-15 minuti circa).

Quando l'acqua risulterà limpida, priva di impurità, scolale e sciacquale ancora una volta prima di porle comode in una pentola e riempi anche questa con acqua fresca salata.

Trasferisci la pentola sul fornello spento e osserva aspettandole al varco: fiduciose, inizieranno pian piano ad uscire dal guscio. Ecco, questo sarà il momento di accendere il fuoco! È un passaggio a tradimento ma molto importante, diversamente si rischierebbe di cucinarle all'interno della conchiglia e, una volta lessate, chi le stana più! Ora, porta lentamente ad ebollizione in modo che non si accorgano subito dell'aumento di calore e non si rintanino di nuovo prima della "dipartita". Lascia cuocere per 10-15 minuti, schiumando quando fosse necessario.

Scolale e sciacquale subito sotto il getto di acqua fredda, lo shock termico farà staccare la pellicina dura sul peduncolo.

** Le azdòre di una volta "scornavano" le lumachine, cioè tagliavano con una tenaglia l'apice della parte conica del guscio per fare uscire le impurità che si accumulano in quel punto e, liberando così l'estremità, si potevano mangiare semplicemente succhiando evitando gli stuzzicadenti (che lo facessero per la salvaguardia delle foreste?). Aggiungo poi che i "professionisti" romagnoli non usano lo stuzzicadenti, che si spunta facilmente, ma un ago da cucito.*

Interessante postilla di Massimo M.

Ora, possiamo passare alla ricetta:

Per 4 persone

1kg di lumachine
3 spicchi d'aglio interi e vestiti
1 bel mazzetto di finocchietto selvatico o, meglio, qualche rametto (io li rubo dal campo del vicino ma non fare la spia)
1 peperoncino piccante (o a gusto)
500 gr di pomodori pelati ridotti a pezzettoni o di passata di pomodoro
100 ml di Olio EVO (un bel giro)
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone (facoltativo)
Sale marino integrale fino q.b.
Pepe di mulinello q.b.

Altri odori consigliati (facoltativo):

1 rametto di maggiorana
1 rametto di rosmarino
una foglia di alloro

Fette di pane abbrustolito per accompagnare

1
Lava il finocchietto, taglia a pezzetti i gambi più grossi e trita il resto grossolanamente.
Fai un bouquet garni con il resto degli odori (legati fra loro a mazzetto saranno più facili eliminare a fine cottura)

2
Prendi una capiente casseruola, meglio NON antiaderente. Ponici l'olio, il peperoncino, il trito di finocchietto, il bouquet garni e gli spicchi d'aglio interi e schiacciati. Inizia a rosolare ed elimina l'aglio quando inizierà a colorirsi.



3
Aggiungi le lumachine e lascia insaporire qualche minuto mescolando e sfuma con il vino a fuoco vivo.

4
Quando il vino sarà evaporato (dopo circa 10 minuti), abbassa la fiamma e aggiungi il pomodoro, un pizzico di zucchero, poco sale fino, qualche macinata di pepe, la scorza di limone grattugiata e un paio di bicchieri d'acqua tiepida.

5
Lascia stufare semi-coperto a fuoco dolce fino a quando il sugo si sarà ristretto (deve cuocere 45 minuti circa), scoperchiando ogni tanto per mescolare. Bagna con altra acqua calda se tendesse ad asciugare troppo in fretta.

6
Verso fine cottura, assaggia e regola di sale e pepe o peperoncino, se necessario,.

7
Lasciale riposare qualche minuto prima di servirle ben calde, accompagnate da fette di pane abbrustolite o di piada secca...fidati, nessuno rinuncerà ad inzupparle nell'intingolo.

Post scriptum:

Ricordati di mettere in tavola ciotole per i gusci vuoti, tanti stuzzicadenti per estrarre la polpa del mollusco... e un'infinità di tovagliolini. Affatto classiste o snob, le lumachine obbligano chiunque a sporcarsi le mani!

DUE CHEF STELLATI

nell'antica Terra della Libertà



PH Enrico Raffaelli

Un esempio raro avere due super chef ai fornelli con la stessa visione e passione per un'unica cucina di alto livello. LUIGI SARTINI e FABIO ROSSI sono due romagnoli con la stessa estrazione e formazione, cresciuti alla scuola alberghiera e maturati nelle cucine più blasonate dello Stivale. Due signori della ristorazione uniti da un lungo rapporto di amicizia che li ha portati a lavorare insieme nel Ristorante Righi di San Marino.

Luigi Sartini nasce a Pennabilli a metà strada tra il mare Adriatico e la contaminazione delle dolci colline romagnolo-marchigiane. Si forma sul campo con il maestro Gino Angelini, oggi chef italiano di successo negli Stati Uniti, e nel 1988 a Milano con Gualtiero Marchesi, fondatore della nouvelle cuisine italiana. Da queste esperienze trae ispirazione per stile e tecnica che troviamo oggi nei suoi piatti.

Nel 1990 arriva nella cucina del Ristorante Righi, in Piazza della Libertà a San Marino.

Il lavoro e l'impegno assoluto nella cucina lo portano a ricevere e riconfermare dal 2008 una stella della Guida Michelin che conferma il Ristorante Righi come uno dei più importanti ristoranti stellati della regione, con un primato di 11 stelle.

La motivazione degli ispettori della guida Michelin nel concedergli il riconoscimento spiega da sola il tutto **'prodotti di prima qualità, finezza nelle preparazioni, sapori distinti, costanza nella realizzazione dei piatti. Una cucina gustosa e creativa che non cede alla tentazione di inutili artifici o provocazioni'**.

Dal 2016 Luigi Sartini è Patron del locale che conduce con la figlia Melania e la moglie Francesca, dopo il passaggio del testimone dalla Famiglia Righi, proprietaria dagli anni '60.

Il nuovo ruolo lo ha portato ad avvalersi della collaborazione di un altro grande chef come Fabio Rossi, cresciuto da giovanissimo negli anni di brigata da un altro eccellente chef come Vincenzo Camerucci alla Grotta di Brisighella, per poi passare dopo varie esperienze estere alla gestione tra il 1996 ed il 2006 di un ristorante tutto suo, l'Acero Rosso, che nel 2000 è il primo stellato della provincia di Rimini.

Dopo un altro periodo alla guida di Vite di San Patrignano, arriva a San Marino da Luigi Sartini col quale ha in comune il desiderio di proporre piatti del territorio legati alla stagionalità in un approccio contemporaneo fatto di tocchi creativi e ricercati attraverso tecniche moderne che esaltino il cibo senza stravolgerne i sapori.

Seduti nella elegante sala del ristorante, il maître Mario Gallicchio, custode della cantina che vanta ben 250 referenze, ci avvia al percorso gustativo dei magnifici piatti del menù degustazione.

Chiedo agli chef quale sia il segreto della loro superba cucina e mi rispondono all'unisono "La semplicità, la genuinità e il rispetto per gli ingredienti. Alla base di ogni ricetta deve essere l'amore per il proprio lavoro, la passione, la dedizione e la serenità mentre si lavora".

Sartini spiega "Il nostro è un lavoro faticoso ma la "fatica" non deve trapelare nei piatti, lasciando compie-

re un viaggio nei sapori e nel gusto della tradizione. Le carni e il pesce che proponiamo sono lavorati con cotture particolari e con abbinamenti di verdure e salse che devono esaltare il gusto delle materie prime fresche e di qualità senza stravolgerle.

I sapori devono essere armonici”. All’arrivo della terrina di foie gras d’anatra, un’eccellenza del menù del ristorante, servito con pan brioche e una salsa di rabarbaro e lamponi dall’equilibrio perfetto, si ha subito la conferma delle aspettative.

Altro cavallo di battaglia di Luigi Sartini sono le lasagnette destrutturate con ragù al coltello e fonduta di pecorino, un omaggio ai maestri Gualtiero Marchesi e Gino Angelini.

Lontani dall’imperverare degli chef televisivi che diventano famosi per l’esposizione mediatica, i nostri due protagonisti non sembrano lavorare per un successo d’immagine ma per migliorarsi.

La sensazione è confermata dalle parole di Fabio Rossi che ringrazia “La gavetta mi ha formato col sacrificio e l’abnegazione facendomi tenere i piedi ben piantati per terra con quel tanto di ambizione per emergere, per me e per i miei degustatori”.

Aggiunge Luigi Sartini “Il nostro è un lavoro quasi artigianale, la nostra cucina non segue le mode passeggero, come si vede molti piatti sono consolidati e man-

tenuti nella nostra offerta come certezza e attaccamento alle nostre origini. Noi siamo tra quelli che sono tornati alle certezze lasciando per strada la sperimentazione improbabile. La cucina è tempo e memoria. L’unico obiettivo che ci poniamo è far star bene la gente, soddisfarla e prendercene cura anche per il solo tempo di un pasto, cercando di esaltare i prodotti nel difficile connubio tra tradizione e attualità mantenendo leggera una cucina tradizionale a volte troppo carica”.

Oggi il format Righi si compone del ristorante gourmet al piano superiore dove si pratica la haute cuisine per antonomasia, della Taverna al piano terra con dehors sulla piazza della Libertà, la dimensione veloce del mangiare bene, una sorta di pret a’ porter di qualità, e della divisione catering banqueting che riconferma quest’anno il

premio Wedding Award, nonché la possibilità di ordinare e portare a casa gli squisiti piatti del menù.

Gualtiero Marchesi diceva che
**“LA CUCINA È DI PER SE’ UNA SCIENZA.
 STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE UN’ARTE.”**

Ed è fuor di dubbio che i due personaggi che vi abbiamo presentato sappiamo trasformare con le mani e con il cuore i prodotti in capolavori.



PH Laurent Bernardi



PH Enrico Raffaelli

CHEF GIULIO

oltre la ricetta

Uscire fuori dai canoni è il suo pane quotidiano, avere l'occasione di gustare i suoi piatti un'armonia del gusto: cialde di lenticchie, gelée di rosole con ceci e sardoncini marinati, fregola di miglio con frutti di mare al profumo di limone, semifreddo al tè con succo di pompelmo, e tante verdure, come patate piselli carote, utilizzate anche per i dolci. Lui è Giuliano Auletta, chef Giulio oltre la ricetta, con piatti Gluten Free e ipoglicemici, ma non solo. Semplicità e professionalità che offre a chi assaggia le sue curiose composizioni, ma anche ai corsisti che partecipano alle sue lezioni di cucina salustica e per intolleranze.

Cosa rappresenta per lei il suo lavoro?

Il mio obiettivo è far conoscere ciò che è salutare. Cerco il cibo, non il prodotto, il cibo nutre, il prodotto è sullo scaffale. Mangiare è un gesto prezioso, portare le mani alla bocca è un esercizio facile, ma bisogna essere consapevoli. Tutto quello che non è convenzionale, amo utilizzarlo. Mi allontano dalle etichette commerciali, e mi avvicino alle cose vere, piene di significato: vado a cercare i miei fornitori, individuo i piccoli produttori con una ricerca attenta e continua, ho bisogno di conoscere le persone e le storie che ci sono dietro. Appena sento qualcosa di interessante mi sposto perché sono curioso. La mia passione è la panificazione, con o senza glutine, e anche la pasta: sono la mia sfida, adoro ciò che è vivo, il lievito, impastare con farine



alternative, amaranto, miglio, legumi. Tutto fatto a mano.

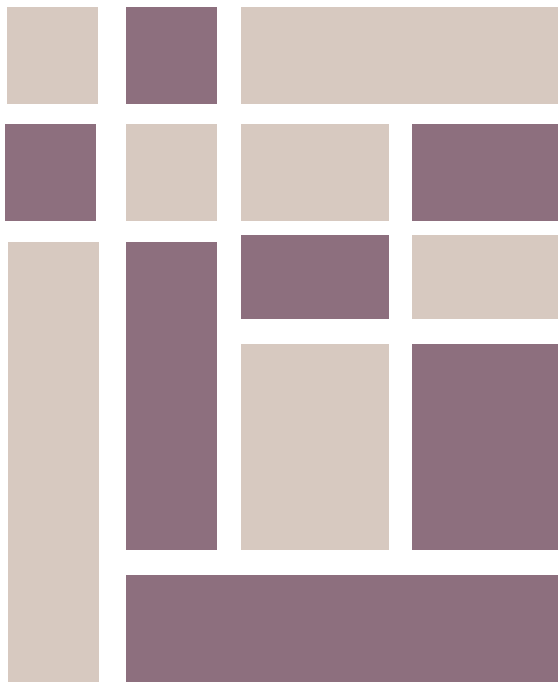
Qual è la tua filosofia alimentare?

Nella preparazione ragiono molto di pancia e d'istinto. Se un cibo fa bene alla salute voglio conoscerlo, vado sempre a fondo. Tutto nasce dalla mia esperienza personale. E mi piace, a fine pasto, fare un'analisi approfondita di quello che ho mangiato, soffermandomi sui vari sapori. Lavoro molto con le intolleranze, ma senza rinunciare mai al gusto. Mi impegno sempre nella ricerca di nuove tecniche e mi piace giocare con il contrasto dei sapori.

Quando è nata questa passione?

Fin da piccolo! Sono di Matera, e stando in campagna con nonni e zie, ho conosciuto molto bene i sapori di una volta, che mi hanno forgiato. Sono molto legato ai sapori veri, all'amaro, ai ceci neri, ai legumi rari, alle fave. Sono arrivato in Romagna 22 anni fa, e il mio grande amore (oltre a mia moglie!) sono da sempre i passatelli. Come li cucino? Sia classici che con strani abbinamenti, come borragine o portulaca. L'ultima volta li ho fatti con brodo di gamberi e infuso di carcadè. Amo il mare e adoro il bosco, e quello che si cucina con elementi naturali. Le erbe di campo ci sono sempre nei miei menu. Mi piace incuriosire, sperimentare. Le persone assaggiano, e chiedono: 'cosa c'è qua dentro', e così iniziano a fantasticare. La cucina serve per esprimere se stessi e, quasi sempre, per migliorarsi.





Lella
Piada e Cassoni

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

IL CAMMINO DI SANTIAGO

Inquietudine culturale? Motivi spirituali? Avventura? Sfida personale? Un modo originale e diverso di fare turismo? Queste sono solo alcune delle ragioni che da anni spingono milioni di pellegrini a percorrere il Cammino di Santiago. Un itinerario attraverso la Spagna che per molti rappresenta un'esperienza indescrivibile e che quasi tutti vogliono ripetere. È il Cammino, per eccellenza. Un'esperienza da fare una volta vita, anche a detta degli oltre 200.000 pellegrini che giungono ogni anno alla meta. Ma, esattamente, cos'è? Come affrontarlo e perché?



Molte sono le leggende e le storie che avvolgono il Cammino di Santiago. Nei secoli infatti il Cammino è stato percorso da molti fedeli come pellegrinaggio alla tomba dell'apostolo.

Ma se si finito qua, probabilmente è perché dentro di te senti che vuoi **dare una svolta alla tua vita**. Con tutta probabilità vuoi fare il Cammino di Santiago! Se vuoi sapere di più sulla **vera storia del Cammino di Santiago**, **guarda questo articolo**. Comunque... Lo sapevi che esistono ben **6 Cammini di Santiago**?

Eh già! Io la prima volta che l'ho fatto, non lo sapevo. Per me il Cammino di Santiago era uno, in un certo senso è così. Ad ogni modo, di seguito voglio illustrarti brevemente questi sei Cammini, in modo che ti possa fare una panoramica e **scegliere quello che più senti tuo**.

I cammini che portano a Santiago sono principalmente sei:

1. **Cammino del Nord** (da Irún a Santiago circa 830 km).
2. **Cammino Portoghese** (da Lisbona a Santiago circa 630 km).
3. **Via della Plata** (da Siviglia a Astorga circa 700km, poi verso Santiago circa 900 km).
4. **Cammino Sanabrese** (da Granja de Moreruela a Santiago circa 340 km).
5. **Cammino Primitivo** (da Oviedo a Santiago circa 290 km).
6. **Cammino Francese** (da Saint-Jean-Pied-de-Port a Santiago circa 800 km).

NB: Le distanze riportate sono indicative e ci sono differenze tra le varie guide, dovuto a deviazioni o alternative possibili lungo i cammini.

Oltre a questi poi ce ne sono di minori o meno conosciuti che si intersecano o collegano in tutta la penisola.

1) Cammino del Nord

Percorso: da Irún a Santiago.

Distanza: circa 830 km.

Il camino del Nord, o della Costa, comincia nei paesi baschi, nella città di Irún (ponte di Santiago), al confine nord tra Francia e Spagna e si sviluppa da est verso ovest.

Il percorso segue l'antica via romana, la via Agrippa, passando per le province di Euskadi (Territorio Basco), Cantabria, Asturie e Galizia e in alcuni punti incontra il Cammino Francese attraverso delle deviazioni (ad Arzúa, al tunnel di San Adrian verso Santo Domingo de la Calzada, o Oviedo in direzione Lugo e Palas do Rey).

Questo Cammino costeggia l'Atlantico fino alla Galizia ed è stato il **primo ad essere praticato**, per due motivi principali:

Il primo è che le navi provenienti dal nord Europa attraccavano facilmente nei porti della costa nord della Spagna.

Il secondo è che si svolgeva per intero in territori controllati dai re e principi cristiani, quindi al sicuro dagli arabi che occupavano la maggior parte della Spagna e Portogallo.

Nei secoli successivi, con la conquista di territori e l'allontanamento degli arabi, la Spagna controllata dai cristiani si estese gradualmente verso sud e quindi i pellegrini preferirono il Cammino Francese, più uniforme e con meno dislivelli.

Il percorso che passa per il centro della Spagna inoltre era meglio collegato con le città e centri urbani più importanti rispetto a quello costiero.

Il cammino del Nord è un **itinerario collinare a strapiombo sul mare**, separato con l'entroterra dalla Cordigliera Cantabrica, una barriera montuosa che prosegue la Catena dei Pirenei e divide la costa e l'interno della Spagna. Il percorso si sviluppa con continui "sali-scendi" e assenza di pianure, il tutto accompagnato da una costante brezza marina.

Detto così sembra una specie di tortura, ma tranquillo, **il paesaggio e le spiagge dove fermarsi a far una nuotata** gli rendono giustizia!

Alcuni tratti si fanno costeggiando l'oceano, mentre altri un po' più internamente, ma si percepisce comunque la presenza non lontana del mare.

Ostelli e rifugi sono meno presenti rispetto al Cammino Francese, ma nulla di irrisolvibile. **Se ne trova uno ogni 25/30 km**, anche se di anno in anno, a causa dell'aumento costante dei pellegrini, ne aprono di nuovi.

Direi che, tra tutti i Cammini, quello del Nord e quello Primitivo **sono i più impegnativi**.

Molte parti del percorso (purtroppo) sono su superficie asfaltata, anche se in genere c'è poco traffico. Di



tanto in tanto si incrocia la Carretera Nacional (634).

Il clima è influenzato dall'oceano, abbastanza variabile con presenza di piogge, che contribuiscono a mantenere la temperatura fresca.

Invece di trovare distese di campi da attraversare sotto il sole, (es. Mesetas del Cammino Francese), qui troviamo le rias, profonde rientranze che si insinuano nell'entroterra, molto numerose in Galizia, ma che si trovano lungo tutto il percorso. Questa tortuosità rende il cammino **circa 50 km più lungo** rispetto a quello Francese.

La vegetazione invece è costante e diffusa (dovuto appunto al clima piovoso) composta da territori coperti di boschi e grandi distese di pascoli.

Chi ha fatto il Cammino Francese si troverà in un ambiente molto diverso.

2) Cammino Portoghese

Percorso: da Lisbona a Santiago.

Distanza: circa 630 km.

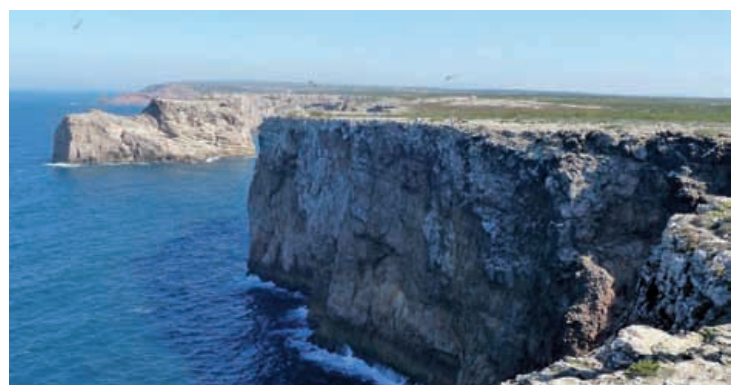
La città di Lisbona è considerata il punto d'inizio del Cammino Portoghese che arriva a Santiago. È lungo circa 630 km e come per quello del Nord, è stato uno dei più frequentati perché vicino alla costa, di facile attracco per le navi. Il Cammino si sviluppa da sud verso nord con la possibilità di seguire il percorso segnalato o prendere una deviazione lungo la costa per ricongiungersi nella città di Vigo. L'opzione costiera al momento non conta la presenza di numerosi ostelli, ci sono eh, ma solamente non moltissimi diciamo. In ogni caso, si trovano pensioni alternative a basso costo.

Nota importante: se decidi di partire da Lisbona, sappi che la segnaletica fino a Porto **lascia a desiderare** e il percorso è in buona parte su asfalto. Iniziando il Cammino Portoghese dalla città di Porto invece non avrai problemi. Questo fatto si spiega facilmente perché più ci si avvicina a Santiago e più persone **tendono a fare i tratti finali** di 100/200 km dei vari cammini.

Questo Cammino di solito è il preferito per chi non ha molto tempo a disposizione perché si può partire facilmente da varie città. Tra queste ti segnalo Valencia (Portogallo) con un percorso di **circa 108 km**, o Porto di **circa 227 km**, oltre ovviamente a Lisbona con 630km.

Se decidi di farlo tutto è consigliabile partire muniti di guida, in quanto spesso gli abitanti della zona non saranno tanto pratici nel darti indicazioni sulla via che porta a Santiago, perché loro intendono come pellegrinaggio quello che va a Fatima.

Un aspetto tipico di questo Cammino sono le stazioni



dei pompieri (Bombeiros) che spesso fungono da rifugi per i pellegrini; nelle grandi città queste stazioni, sono totalmente gestite da professionisti, mentre nei piccoli centri abitati c'è anche un buon numero di volontari che si prestano al servizio di accoglienza/protezione civile.

Ahn, una deviazione di rilevanza che ti segnalo è nella città di Santarem, dove il pellegrino ha due opzioni di scelta: la prima è quella di proseguire lungo il Cammino verso Golega e poi Tomar, mentre la seconda è di deviare per arrivare al Santuario di Fatima.

Nel caso si scelga questa seconda ipotesi, conviene prendersi un giorno in più per tornare sulla via Lusitana.

3) Via della Plata

Percorso: da Siviglia a Astorga a Santiago.

Distanza: circa 900 km.

La Via de la Plata, letteralmente “via dell'argento”, inizia a Siviglia e attraversa da sud a nord tutto l'entroterra spagnolo (potremmo quasi dire che è un Cammino parallelo a quello Portoghese, più lungo e più interno).

Il nome potrebbe derivare dalla parola araba balath (pavimento in pietra), poi modificata nel tempo in blata, ma sicuramente era anche una strada usata per lo scambio di merci. Anticamente fu una strada romana che collegava le antiche città spagnole di Italica e Asturica Augusta. Come la maggior parte delle strade romane, fu costruita per facilitare lo scambio di merci e rendere più sicuro il transito sul territorio.

Anche dopo la fine dell'Impero Romano fu tenuta in uso dagli arabi e successivamente dai cattolici fino quasi agli inizi del XIX secolo, per poi essere sostituita da strade più moderne che passano parallele a questa.

Nelle strade romane, ad ogni “miglio romano” (circa 1500 metri) era posta una specie di “lapide” ai bordi della strada, progressivamente numerate. Possiamo dire che questo aspetto si è mantenuto nel tempo, infatti lungo il Cammino possiamo ancora trovare questi blocchi di pietra, usati ora per indicare la distanza che ci separa da Santiago. Lungo il cammino inoltre vennero costruite delle stazioni di ristoro (spesso e volentieri per far riposare i cavalli o cambiarli per lo scambio della posta).

Nel corso del tempo alcuni di questi avamposti si sono trasformati in paesi o città. Lungo questo percorso inoltre, troviamo la presenza di ponti romani in alcune città come Merida, Salamanca o Valdesalor.

Questo Cammino è un percorso verticale che incrocia altri Cammini in vari punti:

Da Granada, attraverso Cordoba, a Merida, + 370km



(aggiunta al Cammino Sanabrese). Aggiungendo 190 km da Huelva a Zafra (Cammino del Sud). Volendolo allungare, da Cadiz a Sevilla, + 180km (Via Augusta). Da Valencia a Zamora, ben 805km in più (cammino del Sudest o del Levante). Ha varie deviazioni di percorso e ci si può collegare ad altri itinerari in più punti, in particolare: Da Zamora si prende la deviazione Portoghese della Via della Plata. Incrocia il Cammino Sanabrese a Granja de Moreruela, proseguendo a ovest. Nella città di Astorga si unisce a quello Francese.

L'itinerario da Siviglia per Granja de Moreruela e Orense, è quello più noto, più frequentato dai pellegrini, con più servizi, meglio segnalato e con più albergues.

Il Cammino Via della Plata (al contrario di quello Francese) inizia in modo soft, in pianura, ma si rivela subito una breve parentesi della prima tappa. Dalla seconda in poi infatti il percorso è collinare.

Tranquillo le pendenze non sono particolarmente impegnative. Il punto più alto del Cammino è il Pico de la Dueñas, a 1400 metri, circa a metà del Cammino.

Potremmo dividere l'itinerario nella seguente maniera:

- **Zona Andalusia e Extremadura:** altipiani con lievi dislivelli.
- **Zona Salamanca e Zamora:** mesetas.
- **Zona Galizia:** collinare con sinuosi sali-scendi.

Durante il percorso si attraversano quattro dei cinque grandi fiumi della Spagna: il Guadalquivir a Sevilla, la Guadiana a Merida, il Tajo ad Alcantara ed il Duero a Zamora.

La Via de la Plata è caratterizzata da imponenti alberi, le querce, presenti in buona parte del Cammino. Sviluppandosi nella parte centrale della Spagna, troviamo alcune caratteristiche in comune con quello Francese, quali le Mesetas, della parte centrale, da Salamanca a Zamora.

Un elemento tipico che caratterizza l'ambiente è la presenza dei maestosi tori, che pascolano indisturbati. In questo contorno domina il sentimento di solitudine e riflessione che, dal mio punto di vista, è parte integrante di ogni Cammino e merita di esser fatto in solitaria.

Nella parte finale, quando si arriva nella zona della Galizia, si incontrano le tipiche case di pietra, molte delle quali ormai abbandonate, però molto caratteristiche.

Il paesaggio varia molto durante il Cammino. Nella prima parte prevalgono olivi e vigne (Andalusia), e coltivazioni nelle zone pianeggianti delle Mesetas, (Salamanca a Zamora e Bassa Sanabria).

Successivamente il territorio cambia ed è caratterizzato da terreni da pascolo, con prati boschi radi di querce e alberi da sughero. In alcune zone invece, il terreno diventa sassoso e arido.

La vegetazione più rigogliosa, quasi “prealpina”, si incontra fra le province di Caceres e Salamanca.

In Sanabria riappaiono le querce: non più encinas ma robles (roveri).

In alta Sanabria e in Galizia i territori coltivati sono piccoli e contenuti e si incontrano boschi di eucalipto.

Insomma, un Cammino molto variabile e decisamente interessante.



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



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

BENTORNATA PRIMAVERA



Attenzione alle allergie non solo per i pollini ma anche per le persone. Qualcuno vi farà girare molto le bolas. E si scatenerà l'inferno. Senza se e senza ma.



La pazienza di Giobbe e la vostra tenacia vi libereranno da certi fardelli inutili. Dopo il letargo invernale assisterete al risveglio della natura, la vostra. E viaggerete leggeri leggeri.



Avete una corazza indistruttibile e fiducia incrollabile. Poche cose vi fermeranno. Ma cercate di capire la vera natura di chi frequentate o beccherete qualche capocciata. Che può fare parecchio malino.



Zzzzz come calabroni volate di fiore in fiore senza pace. Ma c'è una storiella che sta mettendo qualche timida fogliolina. Annaffiatela e crescerà in men che non si dica.



Il risveglio dei sensi. Mollate baracca e burattini, ingranate la marcia e avventuratevi. Dove? Ovunque. Voi non avete problemi, siete cittadini del mondo.



Romanticoni. Ma anche un po' lagnosetti. Venere intermittente vi regalerà senza tregua momenti super e botte nei denti. Pazienza. Vietato demordere.



Più che leoni micioni. Il tepore nell'aria vi fa venire voglia di coccole. Così zuccherosi non vi abbiamo mai visto. Pericolo diabete.



Suvvia. Non passate tutto il tempo a fare le pulizie di Pasqua. Cercare sempre il pelo nell'uovo non aiuta. Life is now, se non ve ne siete accorti.



Con la bella stagione scioglierete qualche rododentro accumulato nell'inverno con buona pace del vostro fegato. Mordetevi però ogni tanto la linguetta che è un tantino biforcuta e lasciate vivere gli altri come credono. Nessuno è perfetto. Neanche voi.



Toc toc bradipi svegliatevi dal torpore, è primavera. Se non ve ne siete accorti provvedete subito. Reazione please o sarà una primavera de mierda. Siete avvisati.



Liberatevi dai rompipalle che vi fanno saltare i nervi. E da qualche progetto campato un po' troppo per aria come voi. Prima o poi dovrete venire al dunque. Ve lo dico.



Non rimanete malaccio di fronte ad un rifiuto. Non si può avere tutto. E voi, sebbene vi consideriate pragmatici, ogni tanto scambiate lucciole per lampioni.

LA MOKA

IL PROFUMO DI CAFFÈ CHE INVADÈ 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





ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2019

VERONICA
PONTIS

CANDIDATA SINDACO



MISANO ADRIATICO

UNA CITTÀ DI TUTTI
UNA CITTÀ PER TUTTI

VERONICA
PONTIS
CANDIDATO SINDACO
PER MISANO ADRIATICO

-  Veronica Pontis - Sindaco
-  Veronica Pontis - Sindaco
-  comitatoelettoralepontisveronica@gmail.com
-  +39 333 284 8968