

GERONTIMO

Magazine

Ottobre 2019 - N. 15

**PATRIZIA
LEARDINI**

ELIO TOSI

**TENUTA
SAIANO**

**GIGI
BONIFACIO**

**BAR DOVESI
AMARCORD**



Oltre ai segnali di fumo



Sani per Sorridere



RIMINI
v.le Settembrini, 17/o (47923)
Telefono +39 0541 52025
Fax +39 0541 52308
Email segreteria@clanicamerli.it
info@clanicamerli.it

MORCIANO DI ROMAGNA
via Venezia, 2 (47833)
Telefono +39 0541 988255
Fax +39 0541 988255
Email segreteria@clanicamerli.it
info@clanicamerli.it







ESCLUSIVA SPA E PERCORSO BENESSERE
NEL CUORE DI RIMINI

AVGEO

SPA



SOMMARIO

8 *Noi c'eravamo*

10 *Radio Geronimo*

12 *Fumo di pipa*

14 *Clean up*

16 *Patrizia Leardini*

20 *Francesco Manfredi*

22 *Gianluca Riguzzi*

26 *Giulio Luconi*

30 *Roberto Pasquini*

34 *Io e Simone*

38 *"Gigi Langoustine"*

42 *Tenuta di Saiano*

46 *Essere imprenditori oggi*

48 *Davide Cecchini*

50 *Stefano Cecchini*

52 *Il bar Dovesi*

54 *Tennis Viserba*

58 *Elio Tosi*

60 *Peter Arpesella*

62 *Alfredo Monterumisi*

66 *Tempio di Sant'Antonio*

68 *Giardini d'Autore*

70 *Tommaso Monaldini*

72 *Le perle di Daniela*

76 *Esperanto bistrò*

78 *Oroscopo*

Ritratto di Ennio Zangheri

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marilù Bertolini
Giorgio Brici
Clara Capacci
Davide Collini
Daniela Effe
Georgia Galanti
Beatrice Imperato PH
Nicoletta Mainardi
Daniela Muratori
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Rimini Sparita PH
Roberta Sapio
Jasleen Singh PH
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

L'impaginazione di questo numero di Geronimo Magazine è stata conclusa per la tipografia il 2 maggio 2019

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

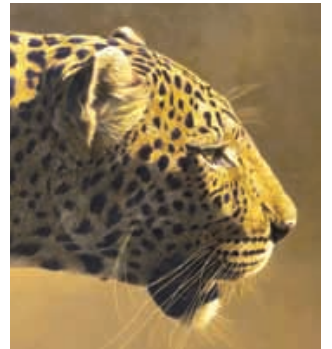


48



22

50



26



Le foglie cominciano a cadere dagli alberi, i ricci che racchiudono le castagne si aprono: segnali inequivocabili dell'avvento dell'autunno. Messa in archivio un'estate bollente non solo per il clima (almeno tra giugno e settembre) ma anche per i fatti che si sono succeduti, respiriamo aria più fresca e diamo in pasto ai nostri affezionati lettrici e lettori il numero 15 di Geronimo Magazine. Non prima di aver segnalato che il numero dedicato a Gianni Fabbrì e agli anni d'oro del Paradiso ha ottenuto un successo strepitoso. Pensate che qualcuno, lontano centinaia di chilometri e saputo della pubblicazione, ha spedito anche un corriere in redazione per avere alcune copie per sé. E poi l'accoglienza ricevuta nella splendida terrazza del Quarto Piano. Un pomeriggio ed una serata davvero indimenticabili.



52



34

Oggi il volto realizzato dal maestro Ennio Zangheri in copertina è quello di Patrizia Lardini, direttrice Costa Edutainment Polo Adriatico, una grande imprenditrice a cui l'impero dei parchi in Riviera si è affidato per continuare e, dove servirà, rilanciare un turismo particolare e comunque sempre molto numeroso. Lei è il volto copertina di un numero ricco di storie e di personaggi, di rubriche e di spazi creativi che si sviluppano in tourbillon di pagine che offrono come sempre possibilità di riflessione e di piacere.

58

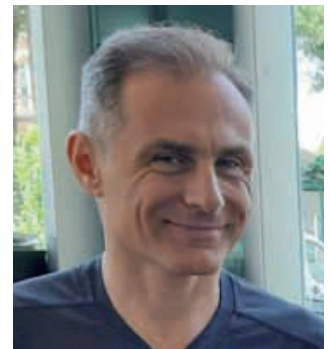


38



Nel ricordare che Geronimo non è solo il magazine che avete in mano, ma anche un quotidiano online (www.geronimo.news) e una pagina facebook (Geronimo News) ci sia permesso rivolgere, in conclusione, un pensiero ad un grande personaggio dello sport e del calcio che ci ha recentemente lasciati. Walter Nicoletti non era solo un allenatore, era prima di tutto un uomo. Di quelli che si fa fatica a dimenticare. Specie se non ci sono più. Questo numero è dedicato a lui.

60



60



42

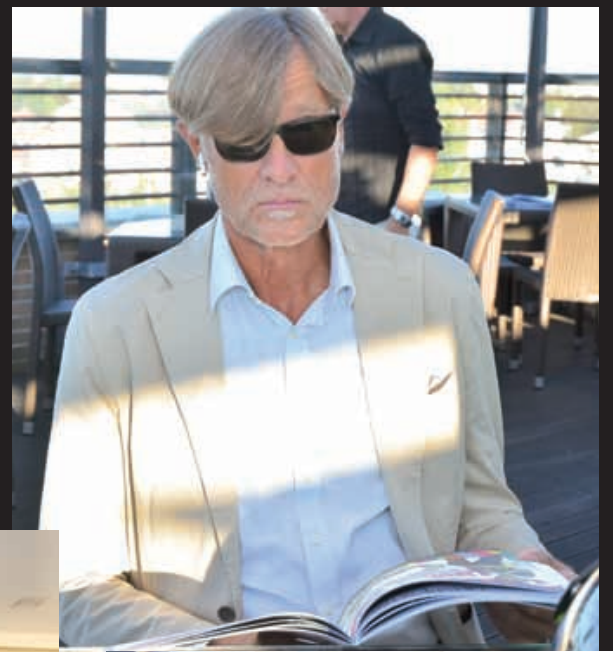
62



Il direttore

NOI C'ERAVAMO





RADIO GERONIMO®

LE NOTIZIE PIÙ CLICcate DEL WEB NELL'ULTIMO MESE

2 settembre

Rimini svetta fra le prime 10 città italiane più sportive d'Italia per singole discipline sportive, impiantistica, numero di praticanti e tesserati, sport e bambini, incidenza degli eventi, promozione e inclusione sociale dello sport secondo un'indagine del Sole 24 Ore che fotografa la qualità e la diffusione dello sport nelle 107 province italiane, conferma il trend positivo conquistato da Rimini degli ultimi anni. "È un risultato che conferma in pieno - ribadisce l'assessore allo Sport Gian Luca Brasini - il lavoro sulla promozione dello sport intesa come messa a disposizione di spazi e risorse finalizzate alla pratica dello sport per tutte età e classi sociali.

4 settembre

Un agosto favorevole per il turismo, in ripresa rispetto ai mesi precedenti flagellati dal maltempo, fa mettere il segno più al bilancio dei primi otto mesi dell'anno in Riviera, confermando il trend di crescita dell'ultimo quadriennio. È questo il quadro che emerge dalla lettura dei dati elaborati dall'Osservatorio turistico di Regione e Unioncamere Emilia-Romagna, in collaborazione con Trademark Italia. Sulla base delle stime provvisorie, il movimento turistico nel periodo gennaio-agosto 2019 ha fatto registrare una crescita complessiva degli arrivi (+0,5%) e delle presenze (+0,6%) dei turisti italiani rispetto allo stesso periodo del 2018, mentre gli stranieri sono aumentati del 2,5% negli arrivi e dello 0,5% nelle presenze. In totale gli arrivi in Riviera hanno superato la soglia dei 6 milioni.

6 settembre

Agosto è un altro mese con segno + per l'aeroporto Fellini. Il volume passeggeri complessivo, infatti, si è assestato a 67.064 passeggeri, con un delta rispetto al 2018 nello stesso periodo del 41,5%. Di questi, i viaggiatori provenienti dalla Federazione Russa rappresentano il 52% (+ 31,9% in rapporto al 2018), per un totale di oltre 34mila passeggeri, di cui 25.499 da Mosca.

Nell'area Schengen, in agosto i voli con più passeggeri sono stati quelli da e per la Polonia con

8.142 passeggeri con un aumento rispetto al 2018 del 169,2%. A seguire Lussemburgo e la nuova tratta per l'Ungheria. AIRimum -dichiara soddisfatto Leonardo Corbucci AD di AIRimum 2014- il lavoro da realizzare per posizionare l'aeroporto Fellini ai livelli che merita è ancora imponente. I dati di questa estate, però, ci confermano di aver intrapreso la strada corretta e ci motivano ancora di più a impegnarci nello sviluppo dello scalo.

7 settembre

L'Hotel Le Conchiglie di Riccione diventerà il più grande dell'Emilia Romagna per numero di posti letto (582) e di camere (198) per 13.500 metri quadri. È stato presentato l'accordo operativo per la ristrutturazione e il recupero della struttura chiusa dal 2012 con l'obiettivo di riqualificare la zona del Marano puntando ad un utilizzo della struttura tutto l'anno, con un'ampia zona Spa e water-park, giardini pensili, terrazze verdi che si sviluppano in verticale come l'hotel che avrà 9 piani per 30 metri d'altezza. Grande attenzione al verde e all'ecologico con il 65% dell'energia ricavata da fonti rinnovabili. Il prossimo step intanto è l'approvazione del progetto in Consiglio Comunale.

14 settembre

Una serata di successo al Roof Garden del ristorante Quartopiano di Rimini sotto la supervisione del super chef Silver Succi, intitolata a Gianni Fabbri e al Paradiso Club, a cui Geronimo Magazine ha dedicato un numero unico con tiratura limitata e numerata di copie speciali per i collezionisti. L'assessore Jamil Sadegholvaad ha portato il saluto del Comune di Rimini e Paolo Maggioli quello di Confindustria Romagna patrocinando entrambi gli enti il numero speciale del giornale.

16 settembre

Si chiamano Francesco Ferrarini e Fabrizio Ravasio i due "inventori" di ITALIAN BIKE FESTIVAL che lo scorso anno si sono avvicinati timidamente e con molte perplessità a questo evento e che in questo



weekend hanno pressoché raddoppiato tutti i numeri di partenza. I metri quadri complessivi infatti sono passati da 25.000 a 42.000, i visitatori sono passati da 25.000 nel 2018 a 40.000 di quest'anno ed i marchi esposti da 200 a 300.

16 settembre

Il Gran Premio Octo di San Marino e della Riviera di Rimini ha chiuso con un'affluenza di 158.300 spettatori nell'intero week-end di corse: 20.760 spettatori venerdì, 41.328 sabato e 96.212 domenica, un dato in linea con il 2018. "La giornata di oggi, col suo carico di passione ed emozione, chiude una settimana fantastica e i numeri ci confermano ad altissimo livello nel panorama del calendario MotoGP. La data è collocata perfettamente nel calendario, per attrarre un pubblico dedicato e continuiamo a notare l'incremento delle provenienze estere con una audience mondiale e crescente. Tutto ciò ci sprona a ulteriori sforzi e ad un grande impegno per mettere a frutto il lavoro e gli investimenti. C'è ancora molto da fare, per tutti, ma la nuova era della MotoGP nella Riders' Land s'è avviata col piede giusto".

21 settembre

Co.I.R, Consorzio imprese romagnole si è aggiudicato in via provvisoria i lavori per la realizzazione dell'infrastruttura verde urbana del nuovo lungomare Tintori a Marina Centro e del lungomare Spadazzi a Miramare, nell'ambito del progetto complessivo del Parco del Mare. La società Co.I.R. è risultata prima in entrambe le gare, offrendo un ribasso d'asta del 10% e garantendo sei anni di manutenzione ordinaria delle opere. L'obiettivo è quello di rigenerare il waterfront riminese per un lungomare senza auto e con nuove funzioni.

23 settembre

Giulio Lolli, 'il pirata delle truffe', ex patron della società Rimini Yacht, è stato condannato all'ergastolo in Libia per terrorismo e fiancheggiamento del gruppo estremista separatista. L'imprenditore, originario di Bertinoro, era finito nei guai per le doppie vendite di yacht di lusso a facoltosi clienti in tutta

Italia. La società poi fallì, con un buco milionario e Lolli nel 2010 fuggì rimanendo a lungo latitante. Finito al centro di vari processi, a Rimini, dopo una lunga indagine coordinata dal pm Davide Ercolani, rispondeva di associazione per delinquere, truffa, falso e appropriazione indebita. Il giudizio era stato sospeso perché Lolli era detenuto in Libia, dove venne arrestato a ottobre 2017.

24 settembre

E' l'accesso ai principali parcheggi a servizio del Centro storico della Città la principale novità contenuta nelle disposizioni che entreranno in vigore dal 1° ottobre 2019 per la tutela della qualità dell'aria. Non cambia rispetto agli anni scorsi l'area interessata dalle limitazioni, che comprende tutta la zona urbana a mare della statale 16, ma sarà comunque reso fruibile il transito nelle arterie di collegamento ai parcheggi di scambiamiento e ai parcheggi. Inoltre sono esclusi dai provvedimenti i mezzi che effettuano il car pooling. Le domeniche ecologiche sono in calendario il 6 e 20 ottobre, 3 e 24 novembre, 12 e 26 gennaio, 2 e 23 febbraio, 1 e 15 marzo, con sospensione nel periodo dal 1° dicembre al 6 gennaio.

27 settembre

Dopo alcuni anni di assenza si è costituito, nei saloni del Grand Hotel, il Panathlon Club Rimini che associa donne ed uomini uniti nel perseguire gli ideali tipici che stanno a fondamento di ogni pratica sportiva, alla presenza del Vice Presidente Internazionale, del Governatore di Emilia Romagna-Marche, del Presidente del Club Pesaro, padrino del nuovo sodalizio e dell'Assessore allo Sport del Comune di Rimini.

29 settembre

L'Augeo Art Space di Rimini inaugura l'attività espositiva autunnale presentando il lavoro dell'americana Lola Schnabel e del riminese Luca Giovagnoli, insieme per la prima volta a Rimini in un doppio percorso artistico dal titolo "Due strade". Il progetto conferma la ricerca sull'arte contemporanea portata avanti in questi anni da Matteo Sormani, direttore dell'Augeo dal 2014.



FUMO DI PIPA #3

Stavolta la pipa si rifiuta di funzionare: non tira e non rilascia fumo: è irritata e sconvolta, credo. Stiamo assistendo alla tv all'ennesima, quasi quotidiana cronaca del conteggio dei morti sul lavoro.

Chissà perché le chiamano *morti bianche*, anche se la morte, purtroppo, non ha colori, se non il nero del lutto.

Ma forse la terminologia edulcorata nasconde sensi di colpa reconditi: dei datori di lavoro, del Legislatore, degli Ispettori, dei Sindacati.

Purtroppo non passa anno che la conta dei decessi non arrivi a cifre inquietanti.

Eppure le leggi di prevenzione ci sono, anche se sono troppe e troppo dettagliate e minuziose, a parere di ciascuno.

E infatti, nel corso di eventuali ispezioni, un centimetro o due in più o in meno dei parapiedi e dei parapetti delle incastellature, o dei ponteggi, rispetto alle regole può sembrare irrilevante nella farragine della normativa.

Mentre può risultare essenziale nel determinismo dell'incidente mortale.

Il dato di fondo sta nel tramonto dell'operaismo, surclassato da tempo dal consumismo imperante e dalla presunta fine del classismo, che ha determinato una certa indifferenza nei confronti dei lavoratori che non sono più i protagonisti di una *Repubblica fondata sul lavoro*, come recita la Costituzione.

Ogni tanto si sentono propositi di semplificazione del corpo legislativo che è, nello stesso tempo, sovradimensionato e non più rispondente alle effettive esigenze di una società moderna e dinamica.

Nel campo degli incidenti sul lavoro, in particolare, basterebbe una sola norma, ma chiara e breve: **'nei luoghi di lavoro debbono essere adottate tutte le caute-**

le atte ad evitare danni fisici o di altro genere ai lavoratori'.

Una norma così formulata non si presterebbe ad equivoci interpretativi, e in definitiva a facili scappatoie.

Per di più avrebbe il pregio di coprire non solo le ipotesi prevedibili già contemplate nella normativa vigente, ma anche quelle imprevedibili che, proprio per questo, non

sono regolamentate. E che, stando alla casistica degli infortuni, si verificano più frequentemente.

Può sembrare una visione utopistica, ma senza un pizzico di utopia non si governa con la necessaria preveggenza e la dovuta attenzione ai bisogni del Paese e dei cittadini, che sono vari e variamente mutabili coll'evolvere delle situazioni economiche e sociali.

In tal modo sarebbe assurdo sperare di eliminare del tutto il fenomeno, ma sarebbe altamente possibile limitarlo a dimensioni meno tragiche..

Certo è necessaria anche la fattiva e intelligente collaborazione dei lavoratori, che però debbono essere educati a diffidare della presunta sicurezza data dalla esperienza e ad adoperare, invece, tutti gli strumenti apprestati appositamente per la loro autoprotezione.

In questo senso dovrebbe attivarsi un costante controllo da parte dei datori di lavoro e degli organismi ispettivi a ciò preposti.



10°
ANNIVERSARIO

quartopiano

Suite Restaurant

Via Chiabrera 34C - Rimini

T. 0541 393238

Mar - Sab: dalle 19:30 alle 22:30

Dom: dalle 12:30 alle 14:30



quartopianoristorante.com



Un gruppo di persone che tengono all'ambiente. Che sia poca o molta la plastica raccolta, non importa, sarà un'occasione per stare insieme e per mostrare che oltre a indignarsi sui social si è anche disposti a fare qualcosa di concreto per assicurarci un futuro pulito. Non possiamo pretendere da altri, quello che non siamo disposti a fare noi stessi, quindi meno post sull'inquinamento, più azioni concrete.

Questo il concetto che sta alla base di *Clean up* sul San Bartolo, talvolta pochi individui, altre volte una massa importante di persone che si ritrovano e dedicano del tempo per ripulire lo spazio comune. "Stiamo facendo la costa perché è qui dove arriva più sporcizia attraverso l'attività di pesca e i fiumi. Ognuno si porta i suoi sacchetti, e insieme si incomincia a raccogliere." Racconta Lorenzo Ricci, ideatore del *Clean up* sul San Bartolo. "Mi piace pensare che questa iniziativa sia espressione del bisogno di ognuno di sentirsi partecipe nella cosa pubblica più importante che abbiamo, l'ambiente.

Uno spazio per le persone dove fare un'azione necessaria. Un giorno ero da solo e non sapevo cosa fare," continua Lorenzo Ricci, faunista e dottore forestale, "sono un tipo abbastanza pratico, e mi sono detto: sai cosa faccio questa domenica, vado a raccogliere la plastica e lo scrivo su fb. Così è stato, ed eravamo in 11, due mesi dopo eravamo 120, questo capitava nei giorni del primo *Friday for Future*, quindi avevo quasi inconsapevolmente organizzato l'evento."

Fissato fin da piccolo con l'ambiente, la natura e animali, il suo obiettivo è quello di pulire tutto il San Bartolo. "Abbiamo iniziato l'11 gennaio, siamo partiti dai

bagni 37 di Gabicce Mare e come le cavallette siamo arrivati fino al Circolino, tutto sulla costa, in 300 metri abbiamo raccolto due quintali di spazzatura. Un'altra volta siamo andati anche alla foce del fiume Conca. In tutto avremo raccolto 700 kg di spazzatura.

Mi sono reso conto che è molto utile. Basta lamentarsi, ho detto, facciamo qualcosa di pratico, e ho compreso che ciò che è importante, non è solo raccogliere - noi cosa potremo mai raccogliere, niente! Ma il vero valore è ciò che accade a ciascuno, e cioè rendersi conto che anche tu in quanto consumatore hai contribuito a produrre tutta quella spazzatura che si trova in giro, e questo fa molto riflettere.

E ci si convince che è necessario consumare meno. Una forma di autoeducazione. Il cuore di tutto è capire che molti problemi non si possono risolvere da soli, neanche con il massimo sforzo, ma già cambiare qualcosa nelle nostre abitudini significa mettersi sulla buona strada." Si tratta di passeggiate tranquille, dalle ore 10 alle 13, ma poi ognuno arriva e se ne va quando vuole. Il numero dei partecipanti è variabile, sono sempre presenti quattro fedeli suoi collaboratori e poi altra gente che va e viene. Anche le barche sono invitate. Ha già aderito un signore con un gommone che aiuterà a smaltire l'immondizia raccolta via mare.

Prossimo appuntamento domenica 13 ottobre a Baia Vullugola nel parcheggio del ristorante Il Falco. Sacchetti, guanti, allegria. Poi ci si trova a pranzare insieme, e ognuno porta qualcosa. "Entusiasmo ed energia ci contraddistinguono. La nostra non è una gara di velocità, ma di resistenza, poiché dovremo andare tante volte!" Conclude Lorenzo.

gente che raccoglie

CLEAN UP SUL SAN BARTOLO



Foto di Manuela Biancospini

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

PATRIZIA LEARDINI

LA SIGNORA DEI PARCHI TEMATICI

“Penso che una volta la leadership significasse imporsi. Oggi è possedere le qualità necessarie per meritare la stima degli altri”.
Indira Gandhi, ex primo ministro indiano.

PATRIZIA LEARDINI già Direttore Generale dei Parchi del polo romagnolo, di Livorno e Malta, dopo il recente riassetto societario che ha visto l'entrata del fondo d'investimenti americano Oaktree Capital Management, è stata nominata anche Amministratore Delegato di Idrorama, la società che detiene il parco acquatico Aquafan. Una scelta di continuità, ma soprattutto di riconoscimento dei meriti per questa affascinante signora con una marcia in più. Figlia di un imprenditore di Cattolica, nei 20 anni di lavoro per il gruppo ha dimostrato di avere tutte le doti giuste per questo ruolo, capacità di ascolto e di condivisione, forte propensione a fare squadra e a valorizzare il suo team.

La incontriamo in un caldo pomeriggio estivo nei suoi uffici di Aquafan, mentre fiumi di turisti di ogni nazionalità entrano dai cancelli accolti dal flashmob dei bravissimi ballerini del cast dell'animazione.

Un ruolo più attivo con responsabilità più importanti. Lo vogliamo definire un percorso naturale?

“Sì, naturale. Ho cominciato come educatrice estiva al Parco Le Navi mentre studiavo Economia e Commercio all'Università e sono cresciuta in questo contesto ricoprendo vari ruoli. Nel 2005/6 ero direttore amministrativo e Costa mi chiese un piano per portare in pareggio i conti dell'Acquario di Cattolica, il più grande dell'Adriatico. Ho accettato la sfida, conoscevo tutti i suoi punti di forza e di debolezza, ho costituito una cooperativa con i lavoratori, eravamo 16 soci che si occupavano di tutto, gestendo la struttura in maniera attenta e precisa per 6 anni, dal 2007 al 2012 in affitto da Costa. Lo abbiamo rilanciato con una soddisfazione immensa. Il primo anno siamo andati in pareggio, il secondo in utile ribaltando completamente i risultati.

Per questo ero già qui quando nel 2014 Costa acquista i parchi della collina facendo nascere il nuovo polo integrato contraddistinto da sempre dall'approccio Edu-tainment che somma cultura, sport, divertimento, emozione ed educazione nella mission di rispondere alla domanda in crescita dell'uso qualitativo del tempo libero.

Sempre nel 2014 Costa acquisisce anche l'I-

talia in Miniatura, un parco con quasi 50 anni di storia allora gestito da Paolo Rambaldi e fondato da suo padre Ivo e lì è partita un'altra avventura per me, potendo però a quel punto contare sulla forza di un team di lavoro consolidato e molto affiatato”.

Avete in atto un investimento sostanzioso per questo parco.

“Sì, ritengo che dei quattro sia quello che deve crescere di più. Va rifatto il vestito di un prodotto che come evergreen regge ma la struttura anni '70 necessita di un restyling non invasivo della facciata, di nuova tecnologia, scenografie e animatronici, di un rifacimento delle 272 miniature riprodotte su scala e dell'arco perimetrale in vista dell'apertura per la primavera 2020. Il biglietto da visita è importante perché quando il pubblico entra in un parco tematico si aspetta di entrare nella magia”.

Qual'è il parco che funziona di più?

“Per risultato di bilancio senz'altro Aquafan, che è anche quello con meno manutenzione invernale, mentre l'Acquario di Cattolica, con le tante specie marine e con gli squali toro simbolo dell'Acquario che nuotano maestosi nella grande vasca centrale da 700mila litri d'acqua, con i pinguini di Humboldt, i pesci tropicali, le meduse, i coralli, che si possono ammirare nelle oltre 100 vasche espositive ed Oltremare con la spettacolare laguna aperta dei delfini da nove milioni di litri d'acqua curata da addestratori specializzati, hanno più esigenze e costi per la presenza degli animali.

Il mio background amministrativo mi porta a ritenere che vada sempre trovato l'equilibrio del conto economico, crescere non sempre significa necessariamente portare

risultati positivi in termini di EBITDA. Oltremare prima della nostra gestione aveva un numero maggiore di visitatori, ma con una spesa in termini di comunicazione troppo alta, tanto da chiudere il bilancio in passivo per diverse centinaia di migliaia di euro. Noi ci siamo concentrati sull'ottimizzazione delle spese e delle strategie di marketing. Bisogna poi tener presente che i nostri parchi sono fortemente





condizionati dalla variabile tempo atmosferico, che può incidere fino ad un - 12% rispetto ai budget e che quindi a maggior ragione impongono una gestione di grande equilibrio”.

Qual'è il modo migliore di vendere questo prodotto oggi?

“Collaborando con il nostro territorio che vanta una vocazione storica all'accoglienza verso una destagionalizzazione, accogliendo nel nostro circuito iniziative nel campo sportivo, culturale, didattico, del tempo libero e dello spettacolo, che possono contribuire ad estendere il periodo turistico.

Credo molto, a beneficio di tutti, nella forza del lavorare e coordinarsi insieme, Comuni, Riviera, Enti, strutture turistiche. Il messaggio è ‘Noi ci siamo qualunque cosa facciano le Amministrazioni Comunali, gli enti pubblici, i privati’. Questa estate abbiamo ‘lanciato forte Oltremare’, una location che si presta molto, grazie anche al suo Teatro costruito per ospitare fino a 500 persone e dotato di un palcoscenico di 120 mq, un tecnologico maxi schermo di 600 mq che regala emozioni forti, ad una serie di eventi collaterali, che hanno avuto buona ricaduta su tutta la filiera turistica. Una location unica per convention, congressi e cene di gala a bordo vasca. La promozione di tutti i Parchi sta continuando anche attraverso nuove brochure molto efficaci, curate nella grafica e nell'informazione”.

Torna il concetto EDUTAINMENT.

“Veramente per noi del gruppo Costa, come accennavo prima, è sempre stato così: una corretta ed equilibrata attenzione sia all'intrattenimento, che all'educazione, impostando il nostro lavoro sull'educazione al benessere e alla cura degli animali e ai temi sempre più di attualità dell'etica ambientale. Lavoriamo molto su programmi scolastici e progetti educativi verso l'ambiente a cominciare dal coinvolgimento dei più piccoli per creare una corretta cultura e sensibilità. Su questa attenzione e con questi obiettivi credo passi la civiltà di un paese. In tempi non sospetti siamo stati pionieri all'Acquario di Cattolica sul problema mondiale delle plastiche”.

Ci dia qualche dato. Il Gruppo Costa è leader di mercato in Italia.

“Una realtà da grandi numeri che ha chiuso il 2018 con 60,2 mln di euro di fatturato e con la strategia precisa di mantenere per i Parchi vocazioni e punti di forza distinti ma con strategie comuni. Oltre 1 mln di visitatori in Romagna per la stagione da Pasqua a settembre con qualche apertura straordinaria e sempre aperti su prenotazione ed un altro mln per l'Acquario di Genova aperto tutto l'anno.

Le prossime cose annodate in agenda?

“Riguardano la gestione dei Parchi. Con l'entrata del Fondo americano si è consolidata ancora di più la volontà per i prossimi 5 anni di crescere con acquisizioni di altri parchi tematici ed acquari in Italia e all'estero”.

Aumenta il lavoro! Ma Patrizia Leardini riesce a ricavare un po' di tempo libero per se'?

“Naturalmente mi ritaglio i miei spazi anche per seguire i miei figli di 18 e 24 anni, ma amo quello che faccio e lavorare in questa realtà, attorniata da collaboratori entusiasti e capaci, è un piacere. Mi ritengo fortunata a ricoprire questo ruolo che sento mio, che tante soddisfazioni mi ha dato e che sono sicura, continuerò con lo stesso entusiasmo e passione”.



GALVANINA®



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!



FRANCESCO MANFREDI

MISTER LANCETTE

Francesco Manfredi, un Mister Lancette che da anni coltiva una passione per i segnatempo, apre un blog dedicato in rete e ... in soli 9 mesi conquista quasi 10.000 followers

“Buongiorno Francesco, a che ora quindi l'appuntamento oggi?” Dall'altra parte del filo - si sarebbe detto fino a un paio di decenni fa - una voce con un inconfondibile accento partenopeo risponde “Beh, direi 14.30 se a lei va bene”

Alle 14.30 in punto il nostro Mister lancette si presenta nel luogo stabilito per l'intervista, non un minuto in più né uno in meno, puntuale come un orologio svizzero.

Francesco Manfredi è un uomo mai a polso nudo. Napoletano di origine, riminese d'adozione, coltiva da anni una passione per i segnatempo, una passione che lo ha fatto diventare un esperto dell'alta orologeria.

Sono un esperto sì, ma non si finisce mai di imparare! Di lavoro faccio tutt'altro e in questi 15 anni di vita riminese sono stato Responsabile Marketing per alcune aziende del territorio tra le quali Colombini e Smoll del Gruppo Meloni, oggi è in V-Power di San Marino. Al di là del lavoro, il mondo dell'orologeria, con una particolare attenzione sull'orologeria di lusso, mi affascina da più di 20 anni. Ed è proprio da questa passione che nasce il mio blog www.lancetteofficial.it, un blog italia-

no di Rimini direi, uno spazio per tutti gli appassionati di alta orologeria che in meno di 10 mesi ha conquistato 10.000 followers.

Questa spiccata attenzione per l'orologeria ha portato Francesco Manfredi a intessere relazioni e rapporti di amicizia a livello nazionale e internazionale con gli stakeholders della gioielleria e a essere invitato a partecipare a eventi esclusivi del settore.

In questi anni ho visitato alcune Maison svizzere, tra le quali IWC e Girard Perregaux, sono stato a Fiere di settore, ho incontrato stakeholders, managers, produttori, commercianti, collezionisti e anche tecnici orologiai. Conto tra gli amici con cui mi sento regolarmente Paolo Cattagni e Paolo Cappiello, il primo Brand director Italia di Girard Perregaux, il secondo Brand director Italia di Zenith, e sul nostro territorio con la Famiglia Tamburini. Grazie anche a loro sono entrato in contatto con importanti Maison. Il 9 agosto scorso ho preso parte all'appuntamento “RADO tradizione e innovazione a Rimini” durante il quale è stata festeggiata la partnership della Maison svizzera con Aldo Tamburini Gioielleria. Prima, a giugno con Paolo Cappiello e la gioielleria Ciacci, ho raccontato ai miei followers un'occasione molto speciale: non solo i 50 anni dell'iconico meccanismo El Primero ma anche 50 anni di presenza del Brand sul Territorio Sammarinese.



Che cosa l'affascina di più di questo mondo?

In realtà sono un amante del bello, il piacere del bello fa parte del mio carattere. Quando mi fermo a guardare un orologio, non penso però solo all'estetica, ma anche a ciò che c'è dentro e dietro: la storia, la manifattura, l'artigianalità e i meccanismi complessi ... le curiosità legate al modello. Il mercato dell'alta orologeria è fra le altre cose, un mercato sempre in crescita, l'orologio non è solo un oggetto a cui molti faticano a rinunciare, ma rappresenta anche un investimento.

Qualche battuta sulle Maison più importanti e sui modelli proposti rispetto al mercato?

Sarò breve, Rolex e Omega sono i prodotti che tirano di più, Girard Perregaux sta vivendo una nuova vita grazie agli investitori, il brand top resta però Patek Philippe che sta volando a cifre folli. Il mercato italiano degli orologi da polso nel 2018 vale circa 1,4 miliardi di euro pari a 6,5 milioni di pezzi venduti.

E a proposito del suo blog Lancette Official?

Il blog è nato a Gennaio di quest'anno. Un blog che parla in italiano, in maniera semplice agli appassionati, 20 righe al massimo, un riassunto descrittivo e fluido che offro a chi vive sui social e a chi ha vuole in pochi minuti di lettura conoscere dettagli, curiosità e novità. Sono social anche io e il mio Blog ha anche un profilo instagram (lancette_official) sul quale posto quotidianamente, un profilo facebook (lancetteofficial) ed il sito web (www.lancetteofficial.it) sul quale carico news più dettagliate e gli eventi.

A fine intervista, una domanda su orologeria e star system e Francesco non si fa cogliere impreparato.

Partiamo dal presupposto che l'orologio è maschio. Se ad una donna vuoi fare un regalo importante non compri l'orologio, viri sul brillante, l'orologio è una passione principalmente maschile (con le rare ma dovute eccezioni). Questo per dire che esistono orologi resi celebri da famosi attori e/o icone del cinema. Basta pensare a James Bond-007, Sean Connery indossava solo Rolex, Roger Moore Seiko e Daniel Craig in Skyfall un Omega Seamaster e ancora il Submariner "senza ghiera" di Marlon Brando in Apocalypse Now o il "Santo Graal dell'orologeria, il Rolex "Paul Newman" di Paul Newman che è stato venduto all'asta per più di 15 milioni di euro.

Prima di lasciare Francesco Manfredi, un'ultima curiosità da soddisfare sull'orologio che vorrebbe possedere.

Sono un piccolo collezionista, amo indossare l'orologio in relazione all'abbigliamento e all'occasione, sportivo, elegante, casual, mediamente elegante, con cinturino in pelle, in acciaio o in caucciù per l'estate ... Riguardo a cosa desidero invece la risposta è un Patek Philippe che è un po' come possedere una Ferrari!

Prima di lasciarci e salutarci, mentre io consulto il display del cellulare per rendermi conto dell'orario, lui solleva con l'indice destro il polsino della sua camicia.



ROSE & CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

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

GIANLUCA RIGUZZI

PANATHLON INTERNATIONAL

Gianluca Riguzzi è una di quelle persone affascinanti da intervistare.

Dall'alto dei suoi 195 centimetri e passa di altezza, questo affabile Avvocato ha trascorso i suoi primi 58 anni di vita divisi tra una carriera da buon cestista ad alti livelli. Ha proseguito con una insistente ricerca di valori, motivazioni, educazione, rispetto, eccellenze nell'ambito sportivo svolgendo la professione di legale e insegnante.

Attualmente Gianluca ha messo in gestazione, quindi fatto nascere poche settimane orsono, il Panathlon International Rimini con una presentazione ufficiale della neonata creatura all'interno del Grand Hotel.

Non male davvero.

Riguzzi quando racconta queste tre fasi di esistenza ha gli occhi che brillano e una emozione sana per quel che ha messo insieme, rivolgendo lo sguardo a quel cammino ancora lungo che gli resta da percorrere.

Allora da dove cominciamo?

“Partiamo innanzitutto dalle due parole che compongono Panathlon: dal greco PAN che significa “tutti”, la prima-ATHLON la seconda, ovvero “tutto e tutti gli sport”. Siamo un gruppo di appassionati, ex atleti, ma non necessariamente agonisti, che hanno a cuore i valori sani dello sport. Quindi: preparazioni atletiche non suffragate da doping o altri artifici per il raggiungimento della vittoria o del massimo risultato e soprattutto adesso Panathlon significa cultura dello sport. Mi spiego meglio. Educare le perso-

ne ad un concepimento di etica morale, a partire dalle più giovani generazioni, dai ragazzini delle scuole inferiori a salire. Chi vive una realtà anche non necessariamente agonistica lo deve fare nel rispetto reciproco dei valori sportivi, vedendo un avversario come tale, quindi non come un nemico, ma solo un antagonista con il quale confrontarsi, il tutto nelle varie discipline agonistiche”.

Come si entra in questo grande “cuore” di Panathlon International?

“Con la formula di tutti i club di servizio. Non siamo un *gruppo di servizio per fini professionali*, questi sappiamo che già esistono ed hanno una storia propria. Per fare parte del Panathlon International in genere si viene contattati, oppure se interessati ci si può rivolgere, spedendo una semplice mail, alla nostra segreteria o al Presidente. Questi verificheranno se il richiedente ha lo spirito adatto per essere accolto nella famiglia”.

Perché Rimini? Forse per una precedente esperienza con il tempo che era affondata... ma anche per rimettere in piedi un Panathlon International capace di chiamare a raccolta persone che volessero diffondere i messaggi etici che ha appena spiegato?

“Posso rispondere in due modi. Il primo è che sapevo, essendo riminese da 12 anni, che già un Panathlon esisteva e quando ho cercato di informarmi per poter aderire, sono venuto a conoscenza che la precedente esperienza associativa era stata chiusa. Casualmente, essendo stato un giocatore di






Birra Amarcord

*birrificio familiare
e indipendente
dal 1997*



BIRRA AMARCORD S.p.A. Via Flaminia - Rimini (RN) ITALY

AMARCORD.IT    #BIRRAAMARCORD

pallacanestro a Ravenna, ho incontrato l'ex presidente della squadra dove militavo da ragazzo. Lui nel frattempo era diventato Vice Presidente a livello internazionale del Panathlon. E' stato questo amico a chiedermi di poter riaprire i battenti a Rimini, essendo questa una piazza importante, dove poter fare bene a livello di insegnamento e diffusione di quei valori etici di cui il Panathlon è il portabandiera".

Quindi sboccia l'amore su Rimini, gestazione perfetta, a settembre la nascita di questa realtà al Grand Hotel nella seconda casa di Fellini...

"Ci abbiamo lavorato da gennaio a febbraio 2019 per ottimizzare il progetto, quindi ho avviato i contatti con alcune persone che hanno operato come diffusione. Abbiamo voluto e cercato nel club alcune signore che facessero parte integrante del club. L'aspetto delle quote rosa è importante in un sodalizio come il nostro. Rimini è un Panathlon a livello di competenza provinciale, quindi un funzionario comunale è il nostro dirigente. L'invito alla partecipazione, in questa prima fase è mirato a chi ha già esperienza in club di servizio. Fanno parte del gruppo soci del Rotary, del Club 41, altre persone che sono vicine ai Lions o al Soroptimist di Rimini. Voglio uomini e donne di valore, motivati, con la conoscenza e la partecipazione a questo tipo di associazionismo e pronti a collaborare".

Riguardo al mondo social, come vi ponete?

"Il social è molto importante. Nei primi incontri che seguiranno la presentazione di qualche sera fa, inquadriamo anche questo aspetto primario, non solo a livello di marketing. Anche attraverso i social è possibile oggi diffondere una quantità di valori etici, se il mezzo viene usato a tale scopo. Non siamo il solito club che si riunisce per le cene o il divertimento. La nostra sarà una mission diversa. Innanzitutto vogliamo un confronto bello e proficuo con il territorio, poi ci attrezzeremo per fare incontri con il mondo dello sport, a 360 gradi. Atleti, ex atleti, allenatori, medici sportivi... persone in grado di trasmettere esperienze di vita e raccontarle in diretta".

Come vi ha accolto la città di Rimini?

"In realtà Rimini non ci ha accolto. Fino a questo momento Rimini è stata curiosamente a guardare. I miei spazi di raccolta soci sono arrivati attraverso incontri con soggetti appartenenti a tanti club service. A questi signori e signore ho spiegato il progetto, gli scopi, la promozione dello sport, quello vero e sano. Rimini è stata ad aspettare. Non ha avuto grossa conoscenza, anche perché i miei approcci sono stati una specie di porta a porta sino ad un certo momento. Adesso che siamo partiti ufficialmente, invece punteremo sulla diffusione, social e media, utilizzando quanto altro per avere visibilità e far scaturire nelle persone con i nostri progetti attenzione e vicinanza".

Ma come si sono conosciuti in "tenera età" Riguzzi e il Panathlon?

"Oggi ho 58 anni e nel mio "preistorico", da ragazzino giocavo a pallacanestro. "Mi sono trovato strada facendo a militare in una prima squadra di basket milanese... Durante una partita molto tirata, un avversario è praticamente svenuto sul parquet del campo di gioco. Io ero un'ala bassa e fui uno dei primi ad accorgermi del problema. Noi avevamo in mano la classica palla dal canestro facile, ci siamo trovati in attacco e in superiorità numerica. Io vedendo quello che stava accadendo gettai la palla fuori dal

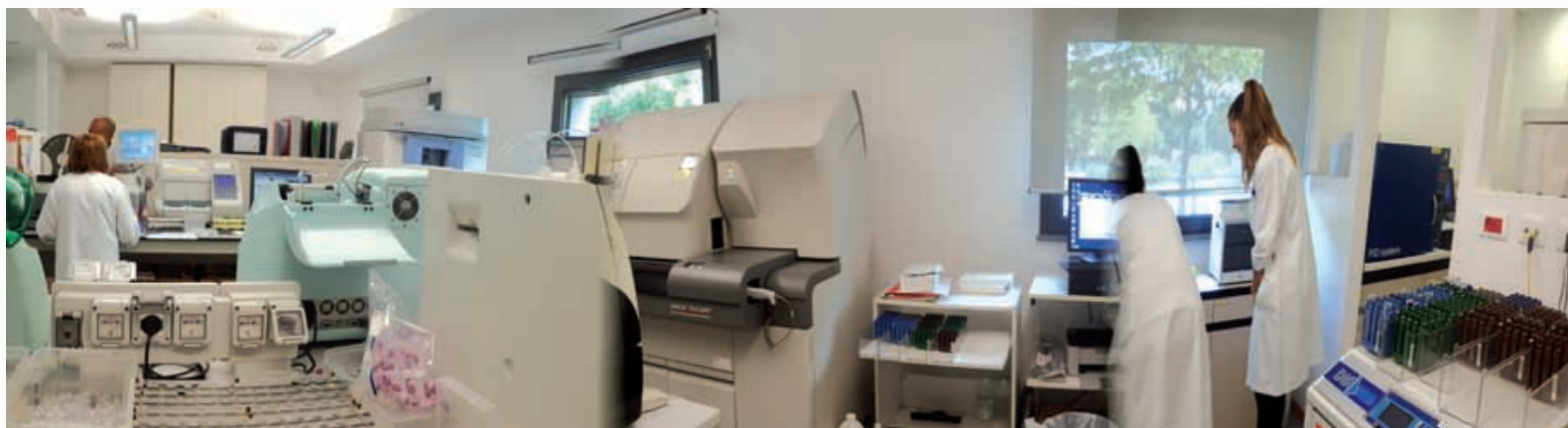
campo... rinunciando a quel canestro. Che in ogni caso non sarebbe stato decisivo. Al ritorno negli spogliatoi fui richiamato dai miei compagni, grandi giocatori di allora... erano tutti arrabbiati... Secondo il mio punto di vista avevo fatto la cosa giusta. Dopo un mese e mezzo il Panathlon Milano mi invitò ad una cena, Durante l'incontro conviviale, a mia insaputa, mi venne consegnata una targa... la motivazione era un encomio per quello che avevo fatto dentro la partita un mese prima. Il bel gesto, il fair play. Da quel giorno è praticamente nata questa lunga love story.

Il nostro motto è "Ludis Iungit" significa "uniti dallo sport", la campagna che noi cavalciamo da sempre è il fair play, dalla correttezza in campo, sino alla massiccia campagna anti-doping realizzata negli ultimi anni". A Rimini continueremo a fare soprattutto questo".

Buon lavoro allora e... bentornato Panathlon International. Questa volta per una lunga vita!

Per info: panathlonrimini@gmail.com





II LABORATORIO ANALISI OGGI

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

1)GARANZIE MASSIME

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

2)INTERESE DEL PAZIENTE

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

PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

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

PRENOTA ONLINE!

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

Orari

Rimini
LUN/ VEN 7.15 - 21
SABATO 7.15 - 14

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

Sede di Rimini

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

Sede di Villa Verucchio

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

GIULIO LUCONI

ALLA RICERCA DEL PROFUMO PERDUTO

È stato un vero e proprio viaggio onirico al centro della Terra quello che io e Ennio abbiamo compiuto entrando nell'alcova di Giulio Luconi, un profumiere artista, un artigiano suggestionatore con una vena mistica che si muove come un grande attore di teatro sul palcoscenico del suo spazio raccolto stipato da centinaia di bellissime misteriose bottigliette di capolavori preziosi.

Per cominciare ha bruciato subito le certezze di Ennio che da una vita usa Caron, profumo che nessuna donna che si è affacciata nella sua vita è riuscita a sostituire. Giulio è categorico: *devi uscire dalla tua comfort zone. Basta Caron, a 20/30 anni ti fa grande ma da grande ti fa vecchio*. Anche no Giulio, di sembrare più vecchi non ne abbiamo bisogno grazie!

Ci indaga fissandoci con i suoi occhi magnetici: *'Voi cosa sapete dei profumi?'*

Io e Ennio ci guardiamo come a scuola quando sei interrogato e capisci di non essere per niente preparato.

Vi racconto un po' di storia.

Sono passati secoli dalla notte dei tempi, ma ancora oggi il profumo mantiene 7 classi di funzioni:

Sacra pensiamo agli incensi purificatori in chiesa, Seduttiva, dalla regina d'Egitto alle Cleopatre moderne, Aristocratica, i profumi di nicchia sono per pochi, Ludica, da piacere, Vitale, trasferisce forza e fiducia, Identitaria, evoca persone o eventi, Medica o di benessere, pensiamo all'aromaterapia.

Nel viaggio che si compie attraverso il profumo, le note di testa, in francese l'envol, aprono le danze, quelle centrali che si percepiscono dopo qualche minuto sono le note del cuore e dopo diverse ore appaiono le note di fondo quelle che si legano indissolubilmente al nostro vissuto.

E voi come vi profumate?

Ma, eh, dunque, dietro le orecchie...

Sbagliatissimo. I profumi vanno messi a pelle umida dopo la doccia nell'incavo delle braccia, mai dietro le orecchie, ma sulla nuca. Gli uomini sui laterali e tamponandosi il costato, le signore su décolleté e all'inguine. E, attenzione, anche gli uomini, e guarda Ennio severo, vedi lui così alto, si



Foto Renoir

devono profumare in basso perché le fragranze tendono a salire e comincia a spruzzarlo di un'essenza deliziosa con una gestualità che incanta per l'eleganza del gesto. Poi estrae il ventaglio dal taschino della casacca nera che lo rende bohémienne e inizia a sventolarlo sotto lo sguardo stupito del mio amico d'avventura. Perché Giulio il ventaglio? Ovvio, per far subito evaporare l'alcol in eccesso. Ecco questo sei te, gli dice convinto. Puro Oud. Anche Ennio è sistemato. E rivolto a me dice: Con gli uomini è più facile, sono basici, o vogliono un profumo per essere irresistibili o la richiesta parte dalla loro donna. Molto più complicato lavorare con le donne e mi squadra da capo a piedi.

E come avviene la scelta?

Devo prima creare l'ambientazione, il luogo intimo dove molto spesso la donna parla, si racconta e ci scappano anche le confidenze personali. La mia se posso chia-

marla arte ma probabilmente è sensibilità, è quella di saper mescolare sapientemente le fragranze in un senso a me logico e comunque di grande effetto. Profumandole io voglio aiutarle a ritrovare la loro femminilità. Diciamo che con il profumo giusto una donna non è mai sola. Il profumo e la seduzione, si sa, sono intimamente legati e l'olfatto gioca un ruolo fondamentale nel rituale dell'approccio tra le persone.

Ma lo sai che il naso è la prima cosa che si forma nel ventre materno e l'olfatto è il primo organo ad attivarsi legato alle aree del cervello deputate a memoria ed emozioni?

E tu sei il confidente dell'anima.

Io sono nato con 4 sorelle, ho moglie, due figlie e due nipoti anch'esse femmine. Dalle donne ho imparato tutto. Di loro non mi interessa l'involucro ma la loro essenza. Diciamo che sono molto bravo a profumare il cuore, poi la mente si allinea.

Il profumo è il tuo biglietto da visita, un atto comunicativo di una parte di te, non tutto quello che sei e io provo a rivelare all'esterno qualcosa di più della tua personalità. Come sosteneva Marcel Proust: Gli odori hanno un potente potere evocativo, insieme coi sapori sorreggono l'immenso edificio del ricordo che resta depositato nella memoria, pronto a riemergere nel momento in cui si aprono i teatri della mente.

Come scopri queste cose?

Scrutando i segnali del linguaggio del corpo. Dico sempre come le vedo con una piacevole, a volte sgradevole crudezza. Spingo e provo affrontando sempre la verità, non quello che lei, la donna, vorrebbe sentirsi dire. Creiamo un confronto per crescere entrambi e molto spesso si apre una complicità, loro si fidano e le confidenze allargano i confini. Nelle donne sono i dettagli che mi ispirano e che fanno la differenza. Le faccio camminare, osservo come si muovono, la postura, da buon osservatore valuto di volta in volta e poi attuo la suggestione su quello che vogliono raccontare di se'. Creo addosso il vestito che ho confezionato per loro sulla base delle sensazioni che mi hanno trasmesso. Il profumo scelto deve sempre fondersi con la pelle della persona che lo indossa. Lo faccio 'ascoltare' a occhi chiusi come in un'esperienza mistica, come un suono per rievocare memorie di esperienze precedenti.

Sempre più stupita azzardo la domanda. Come è nato questo ruolo?

Sono arrivato a Rimini da Iesi da piccolo. Ho iniziato facendo il barbiere e dopo un incidente 35 anni fa ho dovuto cambiare lavoro. Io ho sempre un po' curato la bellezza attratto da questo mondo. Ho cominciato a fare i corsi dai 'nasi' a proporre i profumi inglesi e francesi, vendevo Creed un marchio nato a metà Settecento dal celebre guantaio della famiglia reale inglese o Floris quando ancora il settore non aveva la portata rivoluzionaria di oggi.

Provo a darmi un contegno con un inciso: in effetti oggi in Italia la profumeria selettiva supera i 133 mln di euro di fatturato pari al 12,5% di tutta la profumeria alcolica, l'1,5% del beauty totale.

Lui va avanti compito con il suo racconto. *Piano piano mi sono creato amici preziosi che mantengo ancora oggi, una clientela selezionata con un passaparola addirittura generazionale. Con ognuno di loro ogni volta parte un viaggio personale.*

Creo una situazione tra me e chi ho davanti e propongo un servizio sartoriale mixando gli accordi dei profumi artistici. Badate bene, profumi di nicchia da non confondere con il lusso. I miei profumi non sono prodotti commerciali di marchi

noti ma aromi unici del sogno con una precisa identità aromatica e naturale persistenza.

Nella proposta alternativa delle fragranze artistiche di Giulio, il profumo prima ti incuriosisce poi affascinandoti compie la presa di coscienza che arriva a far parte di te. Il suo valore aggiunto è creare una non necessità che diventa bisogno.

Oggi i negozi tengono le porte spalancate anche d'inverno per non creare ostacoli. I negozi di Giulio hanno due porte a mo' di sbarramento che sembrano essere contro l'invito ad entrare. Lui lo spiega dicendo che non si sente un commerciante, ma un appassionato cultore di quest'arte.

L'apertura della nuova creatura, lo Studio Olfattivo in via Serpieri, rappresenta dopo 35 anni a Marina Centro, dove comunque il negozio resterà aperto e gestito dalla figlia Barbara, un ritorno al centro storico, nel cuore della città.

Giulio ci racconta che ha sempre avuto un sogno.

Regalare qualcosa alla città, creare questo nuovo spazio dedicato ai riminesi che meritano tantissimo per quello che mi hanno dato e che mi chiedevo, riuscirò mai a contraccambiare? Con questa piccola cosa vorrei lasciare un segno.

Un luogo nascosto dove si riceve per appuntamento da cercare per trovare, una scoperta anche per chi arriva da fuori.

Giulio propone anche delle consulenze con un piccolo compenso nelle quali si dedica a te in 3 steps, prima con l'amenità della conoscenza della persona, poi la presentazione delle fragranze e alla fine la scelta che non è un obbligo ma il più delle volte una naturale conseguenza dell'ora e mezza che si passa assieme.

E poi non è detto che dopo la scelta lui ti dia il profumo!

Giulio come vede Giulio?

Senza altro un presuntuoso ma nell'accezione positiva del termine, con una elevata autostima in eccesso. Ruvido inizialmente, aggiungo io, come tutti i marchigiani.

Un'offerta di un servizio sartoriale, come un abito su misura di gran classe. E anche il packaging è al livello della prestazione. *Dico sempre alle mie clienti quando faccio il pacchetto: Stia tranquilla qui dentro ci sono anch'io.*

Stia tranquilla qui dentro ci sono anch'io.



NUOVA RANGE ROVER EVOQUE

PROVA A RESISTERLE.



Nuova Range Rover Evoque è un'irresistibile icona di stile. Essenza di individualità, per vivere ogni giorno la tua città senza limiti. Con tutte le motorizzazioni ibride MHEV di serie e tecnologie rivoluzionarie come il ClearSight Ground View, che grazie alla realtà aumentata rende il cofano trasparente*, per avere pieno controllo della strada sotto di te, anche mentre parcheggi.

Nuova Evoque rende tutto possibile. Ma tu, riuscirai a resisterle?

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

*Il sistema ClearSight Ground View opzionale, attivabile fino a 30 km/h, rende possibile vedere "attraverso" il cofano grazie a telecamere dedicate ed all'ampio touch screen centrale; in tal modo è possibile evitare o anticipare qualsiasi ostacolo, come marciapiedi, buche, pietre, paletti o muri bassi, ed eseguire manovre in modo sicuro in città come in fuoristrada.

Consumi ciclo combinato NEDC derivato da 5,4 a 8,2 l/100 km. Emissioni CO₂ da 143 a 188 g/km.



ABOVE & BEYOND



ROBERTO PASQUINI

Chissà quanta luce c'era negli occhi di Roberto Pasquini il giorno in cui, nell'ormai lontano luglio 1995, con l'aiuto tecnico di Roberto Patumi, alzò il "web sipario" sul sito Commercialista Telematico.com.

Roberto Pasquini è iscritto all'Albo dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili ed esercita la professione nella nostra città dal 1985. E' un Riminese-doc. Sorridente, diretto, concreto, altruista (nel vero senso della parola) e con tanta voglia di fare, Roberto Pasquini è un 1961, è sposato con Paola (dal 1988) e ha due figlie: Silvia, 28 anni, e Claudia, 23.

Quando nel 1995 il Commercialista Telematico va online, Roberto Pasquini lavora già nel suo studio con i soci Maurizio Falcioni, Marco Giorgetti e Davide Pazzini (tra l'altro ancora oggi sono gli stessi di allora). Un gruppo perfetto.

Hanno tante cose in comune, ad esempio sono più o meno coetanei e avviano l'esercizio della professione quasi contemporaneamente, da zero, quando ancora a Rimini gli studi associati non erano tanti. Menti che creavano documenti, facevano studi, mettevano (come si dice) il cuore e la passione oltre l'asticella. Ma le pareti di quello studio (per tanti anni in Viale Tripoli oggi in zona Celle vicino all'Scm) erano troppo strette. Così arriva l'idea di utilizzare Internet. Oggi questo può far sorridere, ma allora era tutto molto innovativo e fuori dalle regole standard.

CommercialistaTelematico.com ha avuto anche il pregio di creare attorno a sé una vera e propria comunità di professionisti ed aziende da tutta Italia. Grazie all'impegno di tutto lo staff ed alla fantastica collaborazione di tanti, il giro di utenti che frequentano il sito è costantemente cresciuto. E come tutte le cose belle arriva il momento di decidere cosa fare: mantenere una gestione "artigianale" o fare un ulteriore salto di qualità e quantità di offerta agli utenti? Figuriamoci quale opzione hanno scelto Roberto Pasquini e soci. Il progetto piace soprattutto al Gruppo Maggioli che, convinto delle prospettive, decide di acquisire il 50% del quote societarie.

La storica rivista Capital, nata per dare in pasto notizie e servizi ai giovani rampanti degli anni '80, vuole offrire ai propri lettori una rappresentazione del commercialista in salsa romagnola. Anno Domini: 2000. Dove pensate che andasse a finire? A Rimini, che domande! La foto (in pagina) dice tutto, o no? Immaginate il fotografo del lusso e dei luccichii vari che arriva a Rimini da Milano ed è gentilmente accompagnato ...in spiaggia!

Ma torniamo ad oggi. Roberto Pasquini ama condividere molte cose con la famiglia. In particolare viaggi. L'ultimo in Giappone.

Allora Dott. Pasquini, chi è il commercialista oggi come oggi?

La professione è in evoluzione e deve necessariamente far comprendere agli imprenditori che il nostro ruolo non è quello di registrare le fatture e farsi sentire quando è ora di "pagare le tasse". Ma c'è molto di più: il commercialista è un professionista che ha tutte le competenze

necessarie per affiancare l'imprenditore nel momento in cui occorre affrontare scelte strategiche, per aiutare l'azienda a crescere, a migliorare, a raggiungere gli obiettivi.

Allora ci spieghi: come si fa a capire quando il professionista è quello giusto?

Semplice. Se il professionista affianca il cliente-azienda nelle scelte strategiche d'impresa. A Rimini siamo fortunati, è una piazza formidabile, molto attiva. Il commercialista conosce le modalità organizzative di tante aziende-clienti nei settori più disparati, può essere una vera fonte di consigli.

Altri aspetti da valutare?

Sicuramente la formazione. Secondo me il commercialista non può conoscere tutto ma deve invece essere esperto di singoli settori e svolgere la professione con altri colleghi. Ogni professionista può indirizzarsi su quelle a lui più congeniali, ad esempio la consulenza aziendale, gli aspetti del passaggio generazionale, l'internazionalizzazione, le operazioni societarie straordinarie, la privacy, il contenzioso tributario, la revisione



dei conti, il settore “fallimentare”, oggi in particolare evoluzione.

Dott. Pasquini, cos'è oggi il CommercialistaTelematico?

Quello che è da sempre: una passione. Grazie ad un eccezionale lavoro di squadra, siamo riusciti anche a creare le condizioni e il terreno fertile per avanzare proposte legislative. Si tratta del Progetto di Legge di riforma della Giustizia Tributaria. L'argomento è da molti anni un nostro cavallo di battaglia. Con convegni e approfondimenti, CommercialistaTelematico.com è riuscito a far crescere nell'opinione pubblica la necessità di cambiare e a far arrivare le nostre istanze a tutti i partiti politici italiani. All'inizio della scorsa legislazione sia il gruppo parlamentare della Lega che quello del Movimento-5Stelle hanno presentato ufficialmente - separatamente l'uno dall'altro - un Disegno di legge utilizzando i nostri suggerimenti, portati avanti insieme all'Avv. Maurizio Villani, un caro amico di Lecce, uno degli avvocati tributaristi più qualificati in Italia. Anche i parlamentari del Partito Democratico hanno dato il loro assenso alla nostra proposta di riforma.

Argomento?

In Italia la Giustizia tributaria è sempre stata considerata di “serie B”, affrontata con dedizione e senso di responsabilità da giudici tributaristi che però percepiscono compensi al limite del ridicolo (circa 25 euro a sentenza) e pertanto o sono pensionati oppure devono necessariamente fare un altro lavoro (Giudici in tribunale, avvocati). Per questo motivo, possono dedicare alle controversie tributarie solo i residui di tempo disponibile dalla loro principale attività. Spesso le cifre a giudizio possono essere di importi molto elevati, anche milioni di euro. Tutto ciò è attualmente discusso da giudici bravi, che si impegnano, ma a volte l'approfondimento della pratiche in giudizio dipende dalla passione del singolo giudice per questa materia. Riteniamo che non sia giusto lasciare che in un momento così delicato per i contribuenti il giudizio, che può cambiare per sempre la vita di una azienda - con tutto ciò che ne comporta, dipenda da sentenze a volte frettolose. Con la riforma che sta passando si avrà più professionalità.

Per il contribuente, invece, che cosa cambia?

I giudici tributaristi attualmente dipendono dal Ministero dell'Economia e delle Finanze che, seppur indirettamente, è lo stesso “organismo” che attraverso l'agenzia delle Entrate emette l'accertamento fiscale. In alcune città italiane la sede della Commissioni Tributarie si trova addirittura fisicamente nello stesso edificio

dell'Agenzia delle Entrate. Il contribuente non riesce a percepire con chiarezza la situazione, sembra di andare a giudizio “in casa” di chi accusa. I giudici tributaristi sono assolutamente imparziali, personalmente non ho mai visto situazioni poco chiare. Tuttavia siamo convinti che l'indipendenza debba anche apparire. Questa riforma punta, tra l'altro, a spostare la dipendenza del giudice tributario dal Ministero delle Finanze alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, che invece è un ente terzo, garante dell'imparzialità.

Cosa bolle in pentola di nuovo?

Con il Commercialista Telematico abbiamo già iniziato una nuova battaglia, quella che riguarda le aggregazioni tra studi di professionisti, che attualmente sono fiscalmente penalizzate. Quelle tra aziende sono favorite, ma quella tra professionisti sono tassate. E' una situazione da equiparare.





Airminimum

LA PORTA DELLA RIVIERA



Aeroporto Internazionale
Federico Fellini

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

 **RYANAIR**

UNA FAMIGLIA E UN'OSTERIA: "IO E SIMONE"

Io e Simone. Sembra il titolo di un film. Ed invece è il nome di un'osteria che lavora da qualche anno nel cuore del centro storico di Rimini, esattamente al civico 3 di Piazzetta Teatini di fronte all'Università e dietro alla Prefettura. Un'osteria a gestione familiare dove Massimo Zangheri dà il meglio di sé insieme ai suoi figli Simone e Giacomo e a sua moglie Valeria. Sette i dipendenti ed una vocazione sociale a cui i titolari tengono moltissimo. Cosa significa sociale per un'attività del genere? Significa che tra i dipendenti ci sono anche due giovani diversamente abili regolarmente contrattualizzati provenienti dal Centro Zavatta. Ecco, dunque, che accanto alla cucina eccellente tipica di una Romagna e di una Rimini che fanno dell'enogastronomia di assoluto livello il fiore all'occhiello, l'Osteria "Io e Simone" si distingue per questa peculiarità: aiutare chi è in difficoltà, inserirlo nel mondo del lavoro, farlo sentire protagonista ed attivo nella quotidianità.

Cominciamo proprio da qui la nostra chiacchierata con Massimo e Simone, padre e figlio, uniti nella vita e nel lavoro.

"Siamo al tempo stesso educatori e controllori di questi ragazzi – attacca Massimo – li seguiamo fin dal mattino quando li mandiamo a fare la spesa responsabilizzandoli nelle scelte. Poi se sbagliano facciamo notare loro gli errori commessi, li aiutiamo a capire come e perché ma soprattutto dimostriamo loro la nostra fiducia. Sono due bravi ragazzi, ben inseriti, consci dei loro problemi ma uniti con il resto del gruppo".

Mentre i piatti passano davanti ai nostri occhi inebriando non solo la vista, ma anche il gusto e l'olfatto la palla passa a Simone: "Si lavora molto da pranzo a cena – spiega – la nostra è una cucina tradizionale con la pasta fresca fatta a mano dalla sfoglina Alessandra De Rosa. Mi viene in mente subito un piatto, la calamarata alla carbonara di pesce, uno dei nostri top. Tutto fatto in casa, dunque utilizzando non più la farina raffinata ma quella semi integrale di tipo 1".

Il papà li accanto, sorride. 61 anni di cui 15 al Caffè Commercio ma prima 18 anni a vendere intimo ("Mi sono licenziato all'apice della carriera – racconta



– giravo tutta Italia ed ero sempre fuori casa") fino a quando il richiamo della famiglia lo ha spinto a fare la cosa giusta, visto poi come sono andate le cose.

Simone invece ha finito gli studi. Ha 30 anni e anche lui era col babbo e la mamma al Bar Commercio. Giacomo di anni ne ha 26 e la stessa voglia di lavorare tipica di questa straordinaria famiglia.

E poi Rimini. "Stiamo scoprendo questa città anche come centro – dice Massimo – pensavo fosse solo mare ed invece grazie al sindaco Gnassi si è rivalutato tantissimo. E l'eccellenza nell'enogastronomia non si discute".

Spontanea, nasce la domanda: come siete organizzati? "In cucina mia moglie ed io. Simone cura la parte dei vini e dei distillati (una vera chicca, ndr). La sera io e Simone ci dedichiamo più alla sala mentre Valeria e il suo staff danno il meglio di sé davanti ai fornelli. E a Giacomo tocca il pranzo in sala. La nostra cucina è per tutti, tradizionale del territorio, ma anche dedicata a chi piace andare a cercare la specialità. Siamo aperti tutti i giorni e d'inverno solo a pranzo. Ci piace essere definiti Osteria ma anche ristorante va pur bene...".

Capitolo distillati e vini. "E' iniziato tutto per scherzo – sorride Simone – con qualche bottiglia. Ora invece abbiamo a disposizione della clientela decine e decine di whisky e rum che serviamo con sigaro e cioccolato. Ci teniamo ad offrire al cliente il meglio. E poi tanti appassionati che ci raggiungono per la degustazione di vini".

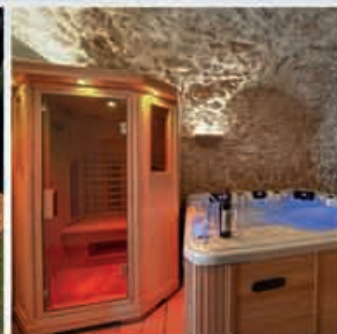
E se ti guardi intorno, oltre alle bottiglie, noti subito una vetrina con quarti di carne in esposizione. "Carni frollate – specifica Massimo – più stanno nelle celle e più si modificano. Abbiamo un rifornitore umbro che ci fornisce black angus e e chianina. La vetrina, oltre al mantenimento delle carni frollate, dà la possibilità agli avventori di vedere con i propri occhi".

E per chiudere i numeri dell'Osteria "Io e Simone": 100 posti tra dentro e fuori, 6 mesi si può mangiare all'aperto, 4 in famiglia, 7 dipendenti. E uno slogan che di questi tempi può solo far piacere: "Il rapporto di lavoro con i dipendenti è stato, è e sarà sempre come quello di una famiglia". Parola di Massimo Zangheri. E buon appetito.





Scopri la nostra gamma completa di MiniPiscine idromassaggio



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



VULCANGAS

UFFICI:

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



UNITA' OPERATIVE:

LIQUIGAS S.p.a.
BUTANGAS S.p.a.
LAMPOGAS EMILIANA S.r.l.

VULCANGAS





VULCANGAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI

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

“GIGI LANGOUSTINE”

UN FIGLIO D'ARTE

APPASSIONATO

ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME E CREATIVITÀ NEL FOOD

Entri a La Petite Langoustine e ti dimentichi dove sei. Un sottofondo fiabesco, una sospensione dolce e affascinante del tempo e dello spazio, percorri la lunghezza del locale perdendoti tra i particolari dell'arredamento, le bottiglie, le scatole di champagne, i legnami e le stoffe, fino a sbucare in una secret terrace che si apre sulla darsena. Il tintinnare degli alberi delle barche, la brezza marina cuccano l'occhi mentre si espande sulla riga azzurra dell'orizzonte dell'Adriatico. Respira, e vivi. Ad accogliermi il Patron Gigi. Gigi Bonifacio è un figlio d'arte, cresciuto tra le pentole ed i for-



nelli del ristorante dei suoi genitori. Si tratta della Puraza, un locale aperto nel 1995 e dopo 10 anni trasferito nella attuale location, che rappresenta un punto di riferimento ormai storico per i palati nostrani e per i visitatori della nostra realtà sempre alla ricerca di seafood da leccarsi in baffi. Ancora molto giovane Gigi ha deciso di lanciarsi in un progetto personale innovativo e sperimentale che la nostra città ha molto apprezzato e premiato con affetto e presenza.

“Ho iniziato da bambino ad aiutare la mia famiglia, crescendo mi sono appassionato sempre di più a questo mestiere. Fin dall'età di 18 anni circa avevo un sogno che ardeva in me: quello di fare un localino tutto mio. Tra una cosa ed un'altra, all'età di 31 anni mi sono lanciato in questo progetto e diciamo che La Petite Langoustine è un nome che mi è venuto in mente un giorno per caso. L'ho scritto nella mia agenda e mi sono detto: quando aprirò un locale, lo chiamerò così! Il nome non ha un significato ben preciso ma mi piaceva perché aveva una sua musicalità”.

La Petite, come viene familiarmente chiamata dai Riminesi, aperto da meno di tre anni, non è semplicemente un ristorante, ci racconta Gigi, è un concept di ristorazione che mette insieme tante prelibatezze del mondo e del mercato italiano. La location è particolare: “L'avevo già scelta da tanti anni”, dice Gigi, “perché è un posto cui sono molto affezionato per un insieme di motivi e perché sono sempre stato un ammiratore della Darsena”.

Con il tempo non sembra essersi assopito il daimon della sua passione: “Amo smisuratamente il mio lavoro, a tal punto che ci dedico giorno e notte senza stop. Amo molto

mangiare bene, il menu che propongo è costituito dai piatti che piacerebbero a me, con il connubio di ingredienti che io apprezzo, quando vado a mangiare fuori”.

Alla Petite si mangia da un semplice panino, a pescati prelibati della zona, ma non solo. Vengono proposti alcuni piatti di carne, qualche pizza, un insieme stravagante che costituisce un mix tra cucina creativa e classica. In giro si dice generalmente che si mangia molto bene.

“Devo dire che al mio progetto audace si è unito il mio amico chef al quale ho raccontato il mio sogno e lui mi ha aiutato sin dalla prima ora a perfezionare il menu e le proposte migliori. Tutt'oggi siamo ancora insieme in questa avventura. La materia prima è un must del nostro percorso. Tutto quello che entra nelle nostre cucine deve essere al top. C'è veramente una sorta di malattia nella materia prima e nella cura del lavorarla. Crediamo che il palato debba riconoscere cosa stia mangiando. La materia prima è al centro, non ci deve essere un oscuramento con tante salse e salsine”.

Gigi rappresenta dunque una nuova generazione di

ristoratori che, nato e cresciuto nel settore, ha scelto di aggiornarsi con corsi di food, ma anche di gestione di risorse umane, di marketing e di conoscenza approfondita delle materie prime. Che tipo di target può apprezzare il progetto Langoustine?

“Io ho sempre desiderato realizzare un ristorante che potesse essere aperto a tutti e oggi posso dirti che mi sembra di esserci riuscito. Abbiamo un pubblico che va dai giovanissimi di 18 anni fino a clienti molto più adulti. Quindi credo che piaccia un po' a tutti coloro che cercano qualcosa che esuli dai piatti tradizionali della cucina romagnola, qualcosa di diverso. Penso poi che il pubblico si sia creato da sé. Io dico sempre che non si può piacere a tutti, quindi...ma è giusto così! L'importante è seguire sempre un filo conduttore e non deragliare”.

Questa identità particolare si nutre di estetica, quasi di arte.

“Si mi piace molto, io ho un lato molto creativo che deve riuscire ad esprimersi. Ogni giorno mi sveglio e sento l'esigenza di creare qualcosa, un tavolo, un fiore, un arredo. Il mio locale, diciamo, è in stile Gigi! Ho fatto esattamente quello che piace a me, senza seguire architetti e consulenti. Ho raccolto idee dai miei viaggi per il mondo. Ho sempre viaggiato molto, dai Paesi Nordici che ho girato in moto, l'Indonesia, l'America e tanti altri luoghi. Da ogni esperienza ho tratto qualcosa di interessante, sia nelle culture culinarie che in quelle architettoniche”.

Il processo creativo avviene da parte dello chef tra assaggi e ricerca mirata soprattutto all'abbinamento dello stesso elemento in tre o quattro consistenze diverse per accentuare al massimo l'elemento utilizzato. Prendiamo ad esempio una melanzana, viene proposta in salsa, così come madre natura l'ha fatta e magari anche utilizzando la sua acqua di cottura. Oppure una proposta dello chef

particolare è stata quella del tortello di salmone upstream in cui è stato riproposto lo stesso pesce in tre o quattro consistenze diverse.

“Abbiamo notato che nella cucina creativa si perde un po' di vista il protagonista del piatto, troppo perso da mille sapori che confondono. Quando mangi non devi chiedere buono, ma cos'è. Un piatto buono vince quando viene apprezzato da un palato semplice. Per me un ristorante non è fatto di gourmet, ma di persone normali che amano stare bene”.

Le proposte per l'autunno. “Ciò che ci regala la natura: i porcini, il tartufo. Poi quest'anno vogliamo fare qualcosa con i legumi che si sposano molto bene con il pesce. L'autunno è ricco di verdure che d'estate non ci sono, come i carciofi, le bietole, le puntarelle e tantissime cose anche nella pesca che ha riaperto a settembre. Ci si può sbizzarrire!”.

La carta vini è volutamente facile da capire. Varia e curata, comprende aziende abbastanza note. La scelta è precisa, concentrarsi sul racconto delle proposte culinarie. Ci sono proposte più particolari nel mondo dei cocktails con distillati particolari che si differenziano da altri locali.

“Facciamo anche il ghiaccio fatto in casa per i cocktails, ci sono cocktails fantastici per la cena. Abbiamo molti clienti che pasteggiano con i cocktails. Il gin tonic con il pesce è sempre una bella proposta”.

Per finire, raccontaci la ricetta del tuo successo: “Io credo che il cibo giri insieme ai colori, alla luce, alla musica di sottofondo. Un insieme di cose che devi cercare di far percepire al cliente. Non si esce solo per andare a mangiare! Rimini è una città meravigliosa, che ti permette di lavorare 365 giorni all'anno, se ne hai voglia. Dobbiamo ringraziare la nostra Rimini e non lamentarcene mai!”





f @cateringriccione

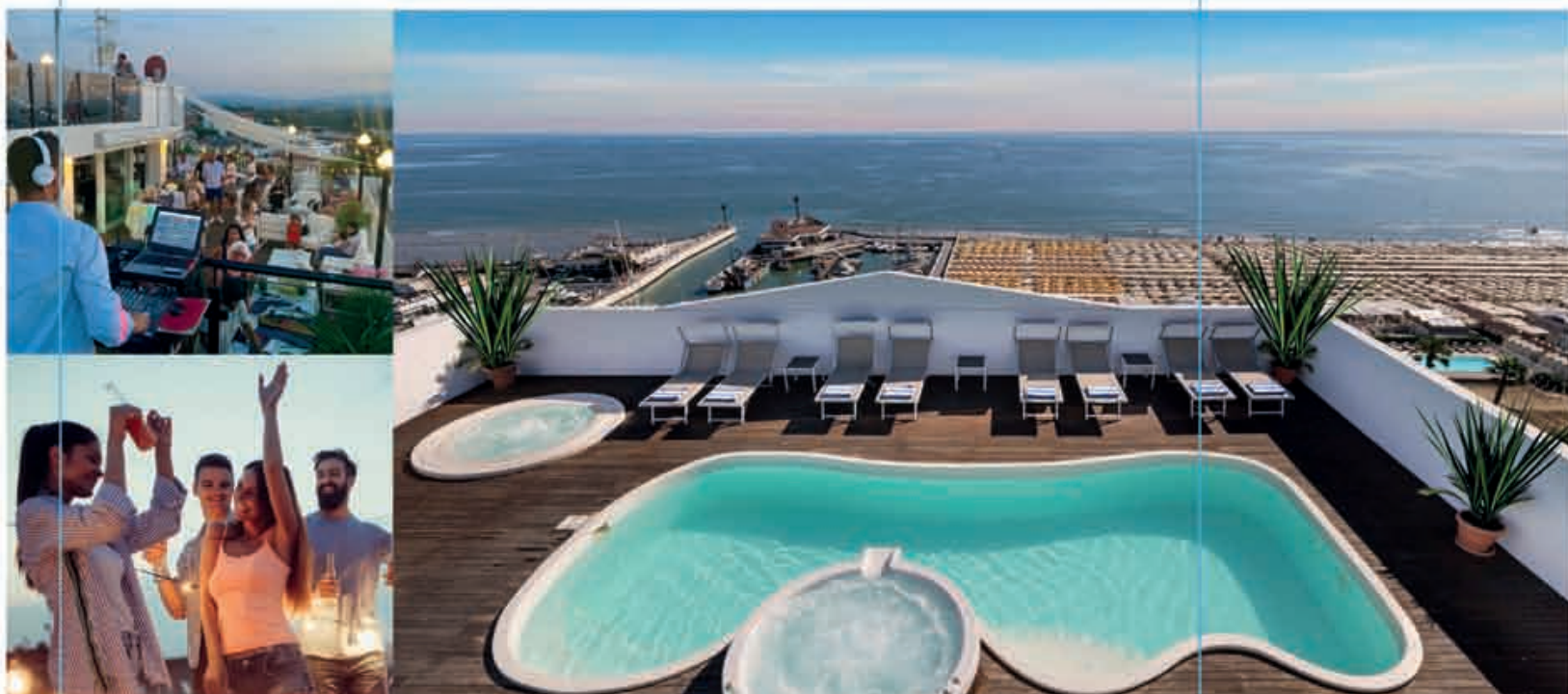
www.catering-banqueting.com | 0541 692448 | Via Milano, 11 - Riccione

GRUPPO ATLANTIC

OSPITALITÀ, EVENTI, RISTORANTI

IL TUO PARTY IN TERRAZZA PANORAMICA

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



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

f @nauticoriccione



www.greenriccione.it - 0541 1780816

ANTIC RICCIONE

STORAZIONE E BENESSERE

OGNI GIORNO
EMOZIONANTE BENESSERE

ATLANTIC SPA
WELLNESS & BEAUTY WITH NATURAL SEA WATER



www.atlantic-spa.it - 0541 1780815

TENUTA DI SAIANO

**LA FOGLIA LANCEOLATA COME SIMBOLO,
IL COMFORT PIÙ DOLCE NELLA NATURA INCONTAMINATA,
L'ALCHIMIA AL SERVIZIO DEL BEVERAGE PIÙ RICERCATO.
LA PAROLA A BALDO BALDININI.**

Un antico casolare parzialmente restaurato, con tutto il fascino antico della ruralità padronale, sorge in cima ad un colle situato nel cuore dell'oasi di Montebello. Sessanta ettari di terreno, una porzione significativa dell'incontaminata bellezza della Valmarecchia. Vi si praticano agricoltura e allevamento sostenibili che donano frutti e prodotti affascinanti che sono acquistabili e consumabili nella bottega e nel ristorante della Tenuta. Si trova a 12 km soltanto dalla splendida Santarcangelo ma sembra di stare su un altro pianeta. Un luogo magico, quasi inimmaginabile, che offre alloggio e ristoro ai nuovi viandanti. Viandanti dell'anima e del tempo che non c'è mai, per un relax che nutre i sensi e la mente.

In questo piccolo paradiso senza tempo ha trovato dimora la bottega di un alchimista contemporaneo: Baldo Baldinini.

Si tratta di un luogo affascinante, un laboratorio specifico per i vini aromatizzati vermouth, bitter, aperitivi in generale a base di vino e anche distillati come gin. Ma è molto di più, se mi si consente!

“Una collezione di aromi, botaniche, di essenze e di estratti molto vecchi per mantenere gli accordi aromatici e non perdere l'identità di alcuni prodotti in via di estinzione. Il bello è studiare il recupero di questi prodotti. Per farti un esempio, la zagara, l'olio di fiori d'arancio amaro, quindi il neroli siciliano e ligure che fino a qualche decina di anni fa era considerato il migliore al mondo, poi piano piano la produzione è scemata. Qui c'è una banca dati che serve al recupero per garantire un futuro alle nuove generazioni. Fino a 50 anni fa l'olio di rosmarino più pregiato proveniva dalla Croazia dove veniva distillato con tutti i crismi. Il Mediterraneo si presta molto e sarebbe bellissimo recuperare le sue fragranze. Qui a Saiano nasce la formula e viene corretto il campione, mentre la produzione avviene negli stabilimenti veri e propri.

Baldo Baldinini, chi sei?

“Collaboro con i Maggioli, che sono i proprietari della struttura, allo sviluppo dei loro prodotti. Ho pre-



so in affitto questa ala della Tenuta e l'ho allestita a laboratorio. Ho il mio marchio, Di Baldo, con cui firmo prodotti che generalmente non hanno alcun senso da un punto di vista commerciale ma ne hanno molto sul piano della soddisfazione personale! Tipo i miei vermouth, i miei bitter sono prodotti talmente spinti verso l'eccesso della qualità e della rarità che impennano i prezzi a livelli poco proponibili. Ma è anche vero che l'alta qualità non è sempre per tutti. Mi diverto a creare delle Ferrarri e delle Paganini in questo mondo. Svolgo anche consulenze presso diverse realtà in tutto il mondo. La nostra fondamentale è una start up nata due anni fa. Io mi sono formato da autodidatta, ho fatto studi di profumeria. Tutto

è cominciato con una grande passione per gli odori. Mi reputo un naso, ma sarà la storia a giudicare! Il percorso di apprendimento è molto lungo. Ho sempre avuto passione per gli odori, riconoscere e associare le persone, le situazioni, la musica e gli ambienti ai loro specifici odori. Il lavoro del profumiere è fatto di segreti. La capacità di creare qualcosa di nuovo non te la insegna nessuno. Chi parla troppo in questo settore, non fa”.

Come sei passato dalla profumeria all'enogastronomia?

“Beh, nella profumeria sfrutti solo l'olfatto, mentre nella enogastronomia hai la possibilità di sfruttare gusto e olfatto insieme. Poi c'è l'estetica, ma io sono negato. Non vedo neanche i colori! Io vedo in bianco e nero, con tutte le sfumature di grigio. Da una parte la natura toglie e dall'altra la natura dà. E' andata così.

Ho 46 anni, sin da ragazzino ho iniziato a fare le prime tinture, precocissimo ho cominciato con approcci empirici che tuttora rimangono tali, sebbene si sono arricchiti di conoscenze di fisica, chimica, ecc.”.

Tre anni fa con alcuni amici ha deciso di creare una società grazie alla quale hanno cominciato a fare prodotti, una ricerca appassionata e varie consulenze con cui finanziarla. Quali sono i passaggi dal prototipo alla produzione: “I test di gusto li faccio io perché il naso sono io. Noi abbiamo un aspetto sartoriale. Quindi studiamo

Rivivione

Sono delle manine
di cui che girano,
vagano qua e vagano anche là...
Vagano, vagano, vagano!

Federico Fellini
Amarcord

Artwork e grafica: Laura D'Amico

NATALE
CAPODANNO
2019-2020

COMUNE DI
RICCIONE



la materia prima per potervi applicare la formula nella realizzazione del vermouth. Tessiamo una ricetta che tenga conto della natura del vino che ha una natura e una identità. I passaggi sono lunghi e non sono industriali. Il vincolo maggiore è la quantità e la reperibilità delle materie prime. Il gusto è soggettivo, la qualità è concreta. Ma l'importante è il lotto. Un



pepe, un vino, la cannella sono mondi. Tutti hanno la loro dignità e hanno diversi lotti che determinano la qualità. Tutto si sostanzia in un precetto alchemico: conoscere la materia e gestire la materia, imparando a trasformarla. In mezzo a questi due passaggi ci sono tutti i discorsi tecnici o meno tecnici. Queste due regole alchemiche, in fondo, possono essere applicate anche alla vita. Il passaggio successivo è la trasformazione di se stessi. L'alchimia per me è una filosofia di vita, applicata al lavoro e alle persone”.

A che punto sei con la trasformazione di te stesso?

“Sono sempre molto indietro. Perché guardo sempre avanti e nella trasformazione di me stesso ho fatto tanti passi e ne devo fare molti altri. Probabilmente non sarò mai contento! Poi chi vive così, generalmente ha vita breve, perché è portato a bere, mangiare e in generale verso l'edonismo. Comunque non credo nelle regole assolute, ma nelle regole quasi assolute. Ma l'alchimia ti consente proprio questo, dandoti la capacità di interpretare la vita attraverso la materia”.

I rapporti con la proprietà: “Dei Maggioli non posso che dire bene. Mi hanno dato carta bianca quando non

ero nessuno e per loro ho ideato 11 prodotti che sono stati messi in produzione nei quali io ho speso tutto il mio cuore e la mia passione. Poi ci sono tante novità, ma non le posso dire! Vogliamo uscire per primi con delle innovazioni nel campo dei salumi e delle carni che vengono prodotti qui, sfruttando la conoscenza che abbiamo sulle droghe e sulle botaniche. Qui in

Tenuta mi sento a casa mia. Ci allarghiamo anche alla ricerca di aromatiche e piante rare ed alla sperimentazione, finalizzata poi alla produzione. Stiamo studiando in particolare gli agrumi, specie autoctone e antiche ormai sconosciute”.

Negli ultimi anni c'è stata un ri-esplosione del vermouth e del gin. Il vermouth è un prodotto che nasce dal vino che viene addizionato di zucchero, alcool e infusi di erbe e aromi. Il vermouth si può bere come aperitivo e a fine pasto e miscelato nei cocktails. Ti influenza o ti gratifica sapere che i tuoi vermouth vengano apprezzati?

“Io sono molto concentrato sulla mia idea del prodotto. Non mi interessa il giudizio contemporaneo, mi interessa la storia. Come consulente è importante fare prodotti comprendendo bene se fai un prodotto di nicchia o per una fascia ampia di consumatori. Una cosa sì, mi piace sempre incuriosire con qualcosa di nuovo.

Oggi il gusto si è impoverito tantissimo. Le drogherie oggi sono ridotti a prodotti per palestre. Se chiedi la cannella cassia cade il mondo! Io non ci sto. Il prodotto più strano è quello che farò domani! Non mi fermo mai.”.



Al buffet più gustoso di Rimini




a soli
€15

QP *lunch*

dai Qualità alla tua pausa Pranzo

Via Chiabrera 34C - Rimini | T. 0541 393238

info@qplunch.com | www.qplunch.com

da lun a ven ore 12:30-14:30 |   



INDUSTRIA 4.0 O MANIFATTURA INTELLIGENTE: LA QUARTA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE



Una ventata di innovazione si sta diffondendo potentemente e velocemente tra i sistemi produttivi che operano in tutto il mondo: viviamo nel bel mezzo di una rivoluzione industriale, la quarta.

È essenziale capire qual è questo cambiamento così importante da essere considerato una nuova tappa sulla linea temporale delle rivoluzioni ed è impossibile guardare la realtà senza prestare ascolto a quelle che sono le evoluzioni in ambito industriale. Trattasi di un percorso obbligato e necessario anche per le piccole e medie imprese.

L'Industria 4.0 rappresenta un nuovo paradigma e consiste nella convergenza di tecnologie ICT (acronimo dall'inglese Information and Communications Technology) e manifatturiere all'avanguardia. Questa rivoluzione, rispetto alle precedenti, vede come protagonista l'utilizzo, all'interno dell'impianto di produzione, di "tecnologie abilitanti" (es. robotica, manifattura additiva come la stampa 3d, realtà aumentata, big data ossia l'analisi di un'ampia base di dati e di informazioni utili per ottimizzare prodotti e processi produttivi) soluzioni cioè, che racchiudono al loro interno attività di ricerca e sviluppo e sarebbero in grado di "rivitalizzare il sistema produttivo".

Il che significa che sfruttando queste soluzioni i processi legati all'industria saranno dotati di una interconnessione veloce, chiara e diretta tra tutti gli asset azien-

dali. Il nuovo mondo, nasce dunque dall'interazione fra realtà fisica e realtà virtuale, ed è destinato a cambiare il nostro modo di produrre, di consumare, di vivere.

Per certi aspetti si tratta di una rivoluzione copernicana. Non saranno più le macchine a creare il prodotto, ma sarà il prodotto a dire alla macchina come e cosa deve produrre in un "dialogo" costante tra la macchina ed il prodotto/servizio. Industria 4.0 è anche sinonimo di Internet of things (Internet delle cose), ossia dell'intelligenza artificiale diffusa negli oggetti, che, grazie alla Rete, sono messi in comunicazione fra loro e con l'uomo.

Dopo i computer, anche gli oggetti sono così messi in connessione tra loro attraverso Internet e diventano quindi intelligenti, "dialogando" fra loro e con l'uomo. L'interazione tra il prodotto e la macchina che lo produce può portare a cambiamenti nei processi produttivi, innalzando la produttività, mentre il "dialogo" tra macchina e consumatore può condurre ad un alto livello di personalizzazione ed alla nascita di nuovi prodotti, alcuni dei quali sono già una realtà, come l'auto che si guida da sola, i droni, i robot, alcuni sistemi intelligenti impiegati in agricoltura.

Le decisioni, che diventano più accurate e veloci, sono prese sulla base di informazioni molto ampie (big data) attraverso l'interazione fra uomo-oggetti-macchine, utilizzando nel modo più intelligente possibile le ri-

sorse e riducendo drasticamente gli sprechi, con ricadute anche in termini di efficienza energetica. L'impatto sulle filiere produttive sarà enorme ed aumenterà l'interconnessione tra le imprese, rivoluzionando le catene globali del valore.

L'utilizzo, in modo rapido e sintetico, di una gamma vastissima di informazioni permetterà alle imprese ed ai consumatori di dialogare in modo sempre più intenso tra di loro, innovando radicalmente gli attuali modelli di business.

Tutte le imprese, dalla più piccola alla più grande, saranno in Rete secondo i parametri dettati da Industria

4.0, che coinvolgerà ogni fase della filiera produttiva, dalla progettazione alla realizzazione del prodotto al marketing ed all'assistenza post-vendita.

Incalcolabili sono al momento le conseguenze sull'occupazione e sui sistemi di welfare, che ancora non hanno metabolizzato gli effetti della prima rivoluzione digitale. Il coinvolgimento delle piccole e medie imprese è la prima sfida decisiva per rendere Industria 4.0 una vera trasformazione di settore in Italia, mentre la seconda riguarderà le competenze necessarie. "La rivoluzione non è più il cambiamento, è la velocità del cambiamento". Sergio Zavoli



DAVIDE CECCHINI

L'ATTIMO ETERNO

Può uno scatto equivalere a un tratto di pennello? Nel 1839, anno in cui fu inventata la macchina fotografica, gli artisti dell'epoca pensavano il contrario. Il pittore Paul Delaroche non considerava la fotografia una minaccia per la sua nobile arte, solo un moderno strumento di supporto. I ritrattisti non avrebbero più dovuto imporre, ai soggetti, ore di snervante immobilità.

Anche nella paesaggistica, la fotografia sarebbe stata utile per studiare a fondo dettagli che sfuggivano all'occhio.

Boudelaire, al contrario, si scagliò contro quello che definiva un rifugio per tanti pittori mancati.

“Si dipingerà solo ciò che si vede, invece di ciò che si immagina” sentenziavano altri.

Sta di fatto che la fotografia ebbe un primo importante merito: stimolare le menti di artisti illuminati. Il Dadaismo, il Cubismo e in particolar modo l'Impressionismo, furono la risposta di quelli che al fermo immagine preferirono la manipolazione del colore.

Gli Impressionisti impararono a sfruttare l'attitudine dell'occhio umano a decodificare le immagini, dissolvendo le macchie cromatiche in punti di colore puro che dovevano mescolarsi solo nell'occhio dell'osservatore.

I fotografi però, non ci stavano ad essere considerati solo dei tecnici, nonostante l'ostracismo messo in atto da molti pittori che arrivarono a porre il quesito in tribunale. Una prima sentenza giudicò la fotografia un semplice procedimento meccanico. L'abilità nell'utilizzo dello strumento non poteva godere dei medesimi privilegi di cui beneficiavano le arti.

Il tempo ha dato torto a questa interpretazione. I fotografi furono in grado di mostrare che anche uno scatto può svelare l'anima contenuta in una immagine. Non ci volle molto per comprendere che queste due arti si caratterizzano per il medesimo interesse primario, ovvero il trattamento della luce nella creazione di immagini.

Davide Cecchini ha lavorato nell'azienda di famiglia fino all'età di trent'anni. La fotografia era un hobby coltivato fin da ragazzino, probabilmente influenzato dal pa-



dre, appassionato video maker.

«Sentivo il bisogno incalzante di inseguire il mio sogno».

Così decide di mollare tutto per iscriversi all'accademia professionale di fotografia REA, a Roma.

«Ho sempre pensato che pittura e fotografia fossero due arti simili, con l'obiettivo comune di consegnare una immagine all'eternità.

Dopo aver acquisito il bagaglio tecnico necessario, ho cercato chi mi potesse aiutare a trovare conferme alla mia idea. Il gallerista Gianluca Zamagni mi ha indirizzato da Stefano Cecchini.

Ho frequentato lo studio per dieci mesi, fotografando, con tecniche particolari, le fasi di

realizzazione dei suoi quadri. Stefano ha uno stile unico. Pur creando figure perfette, non si definisce Iperealista, la sua è una tecnica di sovrapposizione di singole pennellate per ogni minimo dettaglio, fino a comporre l'immagine».

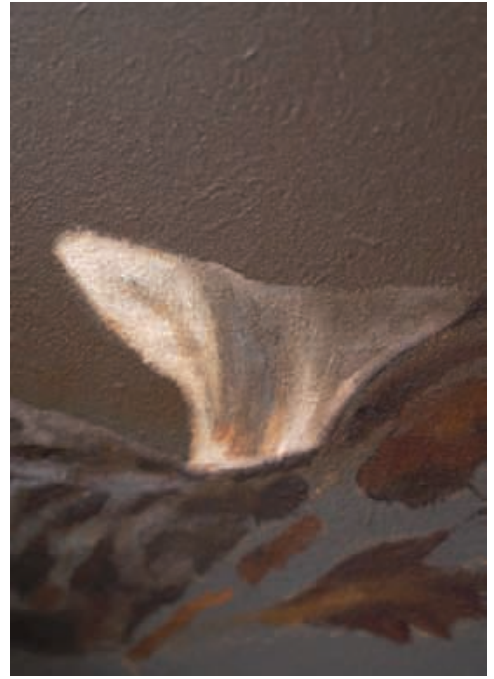
Insomma vi siete ritrovati a utilizzare entrambi lo strumento dell'altro. Non fatico a immaginare che Stefano si avvalga di materiale fotografico per realizzare i suoi quadri perfetti. Avrebbe più di un problema se dovesse chiedere a un leopardo di rimanere immobile, mentre dipinge ogni singola macchia del suo pelo. Tu invece hai potuto studiare la costruzione dell'immagine. Un po' quello che fanno anche i documentaristi per mostrarci l'intero ciclo vitale di animali e piante.

Hai avuto una discreta fortuna, da neo artista, un doppio colpo direi: conoscere un gallerista affermato e un pittore che ha lavorato anche con Fellini.

Davide mi sorride «meglio che vincere al Lotto» risponde «soprattutto perché nel frattempo è nata una bellissima amicizia tra noi tre. Ritengo sia il regalo più prezioso che mi sta accompagnando in questa avventura».

Quando è nata la decisione della mostra “Cecchini guarda Cecchini?”

«Ho scoperto che la mia idea di rappresentare l'eterno che si immortala tra dipinti e fotografie, era simile al progetto che Stefano stava pensando. Intendeva chiamarlo ZOOM, per indicare scatto e zoo con un unico termine.



Gli ho mostrato quello che ero riuscito a estrarre dai quadri e ne abbiamo parlato con Gianluca. La sintonia era totale.

Oggi chi entra nella galleria Zamagni può ammirare il convincente risultato creato dalle opere affiancate. Il visitatore deve resistere alla tentazione di toccarle per avere la conferma di quello che l'occhio trasmette. I quadri sembrano fotografie, mentre gli scatti di Davide paiono quadri. Stefano Cecchini fa emergere le sue fiere da un nero che ricorda i misteri e le insidie che si celano dentro luoghi avventurosi, ma anche il genio di Caravaggio. L'obiettivo di Davide ha scavato assieme al pennello, rientrando nella costruzione dell'opera. Difficile per chi

osserva, avvicinare le mani ai denti della belva, senza temere un morso letale. Sorprendente il punto di vista metafisico proposto dal fotografo.

Il lavoro eccellente dei due artisti Riminesi regala emozioni forti e soddisfa i critici più esigenti.

Uscendo dalla galleria, rimane nella mente la consapevolezza di aver soddisfatto la vista e obbligato la mente a viaggiare fuori da schemi tradizionali.

Prima di andarmene chiedo a Davide di parlarmi di nuovi progetti. Mi risponde che al momento è concentrato sulla mostra. Un successo a cui non è abituato, da gustare fino in fondo. Ha comunque altre idee in testa, una riguarda la città di Rimini.



STEFANO CECCHINI

UN TALENTO NELL'IPERREALISMO

L'altro artefice della mostra ZooM alla Galleria Zamagni è il pittore, riminese convinto, STEFANO CECCHINI. Il fatto che lo conosco da tempo e lo ammiro da sempre agevola piacevolmente la nostra chiacchierata, nel suo studio a Bellariva ricavato dall'ex ambulatorio del padre medico. Io seduta sullo sgabellino e lui davanti alla tela dove sta dipingendo un soggetto floreale minuzioso armato di una potente lente di ingrandimento ed un pennellino sottilissimo, in sottofondo le note di un pezzo di Frank Sinatra.

Stefano che pazienza! "In effetti alla sera sono cottino! Ma questa fatica nel gusto del dettaglio diventa una forma di meditazione nella quale passo ore ed ore con stati d'animo diversi".

Ma come fai ad ottenere questo realismo? "A me viene naturale, lo sento e lo faccio da sempre, mi calo nei soggetti che dipingo cercando di dar loro vita. Vedi, il fattore tecnico che acquisisci studiando se non viene filtrato dalla sensibilità individuale rimane tecnica fredda".

Hai dei soggetti preferiti? "Fin da piccolissimo le mie passioni sono state le macchine d'epoca, gli animali e i ritratti nei quali mi dilettao a mio piacimento. Non ho mai pensato di poter vivere attraverso la pittura. Ma nella vita si aprono tante sliding doors, dei bivi di possibilità che a seconda della decisione che prendi ti possono cambiare la vita ed è quello che è successo a me dopo la laurea in Scienze Politiche.

Avevo un colloquio per un appetibile posto in banca ma l'appuntamento slitta di una settimana e nel frattempo incontro l'editore Mario Guaraldi, amico di famiglia, che mi offre di lavorare con lui. Istintivamente dico sì in mezzo alla strada senza neanche sapere cosa sarei andato a fare, disdicendo quello che sulla carta sarebbe stato il mio futuro ma forse, dico io, una preannunciata galera con il disappunto dei miei genitori che intravedevano la tranquillità del posto fisso.

Quella decisione mi ha cambiato la vita. Eravamo nel 1984, dopo un paio di mesi sono stato chiamato a Roma per dipingere le scenografie di 'Ginger e Fred' il film di Federico Fellini il quale aveva buoni rapporti personali e di lavoro con Guaraldi. E poi sempre attraverso Mario Guaraldi per quasi 20 anni mi sono trovato illustratore pubblicitario in una delle due più grandi agenzie pubblicitarie di Milano.



Ed anche insegnante all'Istituto Europeo di Design sempre a Milano. Tutti mondi che non ho mai cercato ma sono arrivati per coincidenze e che mi sono trovato a vivere da metà anni '80 fino ai primi del 2000. Quando l'arrivo delle tecnologie digitali ha cominciato a rendere anacronistico il lavoro di pubblicitario, ho cambiato nuovamente strada e ho deciso di lavorare per me stesso. Mi sono reinventato cercando uno sbocco come pittore di Wildlife Art negli Stati Uniti. Mi è andata bene, già dalle prime conventions, le fiere d'arte americane, i miei ritratti di animali hanno avuto successo e ormai sono 15/16 anni che porto i miei lavori negli States".

E adesso?

"Le mie decisioni sono tutte prese di pancia. Sono andato in America quando non si andava,

oggi che tutti vanno in quella direzione, la mia pancia mi ha detto di tornare. E ancora una volta, convinto che se è scritto capita, si sono messe in movimento nuove energie e con un gruppo di artisti locali nel nuovo fermento della città si stanno creando le condizioni per affacciarci intensamente alla realtà riminese.

Sono convinto che nella vita tutto avvenga sempre in maniera naturale e se le cose sono sincere ed oneste, non chimere, vanno avanti. Io navigo sempre a vista. Non mi pongo il problema del tempo futuro, vivo il mio presente facendo le cose che mi fanno stare bene.

Come condividere questa avventura con l'amico da oltre 20 anni Luca Zamagni, che sognava e finalmente con coraggio ed entusiasmo è riuscito a creare la sua galleria. Sono certo che continueranno a nascere belle cose.

Anche ZooM è nata per caso dietro la richiesta di Davide di conoscermi per un progetto che stava portando avanti con l'Accademia di Fotografia di Roma a tema Fotografare l'Arte. Quando ho visto il materiale che si stava delineando ho capito che era una nostra storia. I particolari del mio lavoro sugli animali riprodotti in fotografie su quella carta particolare fanno intravedere la texture della pittura e nel contempo le mie tele a primo colpo d'occhio appaiono fotografie scattate nella savana".

È incredibile questo iperrealismo delle opere. Però questa Porsche gialla appesa al muro è una foto. "No, e sorride, è un dipinto a tema Auto per una prossima mostra ad Arte Fiera a Parma". *Ma dai!*



“Mi sono divertito a mandare in giro l’immagine agli amici facendo credere essere la mia ennesima pazzia di un’altra auto d’epoca. E ci sono cascati tutti. Sono anni e anni che non dipingo auto e voglio tornare a farlo. Poi in mezzo, sicuramente, per sgranchirmi la mano, farò qualche animale”. *Ma una cosa così difficile e pignola la chiami sgranchire la mano?* “In realtà è più un inganno di un vero racconto. Le pennellate di spessore per ritrarre gli animali sono giocate in maniera tale da creare un’illusione. Le automobili sono soggetti più complessi, il risultato perfetto quasi non è trattato pittoricamente per non mostrare il segno delle pennellate.

È una questione di tecnica che però fa parte del sentire. Dico sempre che la tecnica va usata per quello che ti serve in un certo momento e poi devi essere pronto a perderla in favore della tua libertà d’espressione”.

Quanto tempo passi a dipingere? “Diciamo che faccio la goccia tutti giorni. Vivo l’attimo dipingendo, quello che mi interessa è la mia esperienza che se è vera allora anche il

mio lavoro diventa vero e quando un quadro è finito passo a quello dopo”.

Mai pensato di trasferirti negli States dove sei apprezzatissimo?

“Non ci penso neanche. Avrei potuto farlo in America o a Milano o altro.

Ma do’ un valore enorme di ricchezza alla mia libertà, al mio tempo. Abito dove ho sempre abitato con la mia famiglia, per una questione di appartenenza sono legato alla mia radice. Vivere del proprio talento è un privilegio ma decidere del proprio tempo lo è ancora di più. Non nel senso di avere tempo libero per oziare ma di poterlo muovere spostando i tasselli a mio piacimento, dedicando di svegliarmi e andare a fare sport per poi passare la giornata a smontare una vecchia auto e mettermi a dipingere nel silenzio della notte. Questa è la libertà. Grazie a Dio ho sempre vissuto così e così spero di continuare”.

Caro Stefano concordo in pieno!
NO PRESSURE PLEASE



IL BAR DOVESI e i Dovesini

Al centro di piazza Tre Martiri, con ingresso che guarda l'orologio, il bar Dovesi è un punto di ritrovo privilegiato fin dai primi anni del '900. La famiglia Dovesi, di origine bolognese, lo ha rilevato nel 1906 e trasformato in bar pasticceria. Un'attività caratterizzata da pochi cambiamenti, anche nella gestione.

Più di cento anni di storia di un locale pubblico sono complicati da raccontare dentro le pagine di un magazine, che ha l'obiettivo di evidenziare le eccellenze della città, senza la presunzione di volersi sostituire a storici e studiosi. Però il Dovesi è rimasto uno dei simboli della Piazza. Un cuore pulsante della vita cittadina. Oggi non c'è più la zona biliardo, è sparita quella dedicata alla vendita di cioccolata e liquori. La pasticceria invece ha continuato la produzione fino al 2000. Rimane comunque un bar di riferimento, anche per la memoria. Ne abbiamo già scritto sulle pagine di Geronimo, senza utilizzare questo particolare grandangolo.

Dunque torniamo al periodo della contestazione giovanile, del fermento politico che l'animava, dei luoghi di aggregazione. Le frange estreme si fronteggiavano tra via Soardi e la Cappelletta dei Paolotti. Nel mezzo, appoggiati agli angoli della piazza, molti altri gruppi misti. Sportivi o musicisti, poi quelli che, forse per sembrare più intellettuali, si dichiaravano socialisti, repubblicani o radicali. Chi non affermava alcuna appartenenza era relegato tra i "qualunquisti". La parte rossa della città aveva una connotazione decisamente allineata, i compagni erano compatti, senza infiltrazioni. L'Eskimo l'unica divisa. Al Dovesi non ci entravano i maoisti, ma tutti gli altri sì. Però c'era uno zoccolo duro che non si distingue-



va per la tessera politica, ma come si dice oggi, per il dress code. Capi indispensabili e accessori erano: i Ray-Ban a goccia, il Ballantyne, le Church's, il Moncler o in alternativa il Loden.

Il locale era presidiato da varie generazioni. Tra i "grandi" i riferimenti erano Luciano Quadrelli, Piero Ippoliti, Yoghi Carichini, Lucio Zanussi e Gianni Mandolesi.

Arrigo Albani, Michele Ottaviani e Luciano Vannucci (soprannome "Sono Bello"), avevano qualche anno in meno, mentre Gianni Ippoliti, Mario Scarpa, Bruno Tommasini, Sauro Modenesi, Maurizio Baldelli, Aurelio Girelli e Pucci Cappelli guidavano i giovani emergenti.

C'erano anche i fratelli Zangheri. Ennio, non ancora affermato maestro di pittura, era un appassionato rallyista. Allora la piazza fungeva anche da parcheggio, almeno per i pochi che riuscivano a trovare un buco proprio a fianco del bar Dovesi. Capitava che Ennio arrivasse con una fiat ottocentocinquanta carrozzata Vignale, battezzata "Il rosso verde". L'ingresso in piazza non passava inosservato perché lo faceva tutto in derapata come fosse in pista.

Molti di quelli che stazionavano nelle vicinanze facevano incursioni da Dovesi, pur senza appartenere a quella elite. I Dovesini tenevano al loro punto di ritrovo e se ci entravi eri squadrato dalla testa ai piedi. Dicevo dell'abbigliamento che li distingueva. A quei tempi avevo un unico maglioncino a rombi acquistato da Elio's, meno credibile di un Rolex comperato in spiaggia, nessuna scarpa firmata e neppure un bomber griffato. Solo un occhiale a goccia con le lenti gialle, dicevano utilizzate dai piloti dei caccia. Li avevo comperati usati da un amico che li aveva trovati in spiaggia. Col sole non si

vedeva nulla, ma cosa non si fa per apparire!

La mattina, quando facevamo “puffi”, ci nasconde-
vamo nella saletta in fondo al Dovesi. Scoprii in fretta che
le minigonne inguinali delle mie due compagne di scuola
che mi accompagnavano nel salto alle lezioni di mate-
matica erano più apprezzate dei rombi. Mary e Lelia era-
no due riccionesi perfette come passe-partout da Dovesi.

Così frequentavo il Bar dei “fighetti” che nel frat-
tempo aveva iniziato a lavorare anche di notte, grazie a
un’intuizione della moglie del signor Facondini che, nel
1981, assieme al fratello, rilevò il locale. La mamma di
Andrea, attuale titolare, aveva precedentemente gestito il
bar Bigno e conosceva i nottambuli riminesi. Per chi non
ha vissuto quegli anni è difficile immaginare piazza Tre
Martiri in piena notte, stracolma di auto arrivate dopo
la chiusura del Paradiso e degli altri locali da ballo. Da

Dovesi si faceva la fila fino al mattino per mangiare la
pasticceria appena sfornata.

Nel 1988 Andrea Facondini affiancò i genitori e lo zio
nella gestione, dando man forte in quella abitudine che
li impegnava quasi H24. Continuò fino al 2001. Anno in
cui il Paradiso passò la mano e tanti altri locali chiusero
i battenti. Il colpo di grazia arrivò con l’isola pedonale e
la successiva soppressione della fermata del filobus n 11.
Dovesi fu costretto a chiudere la pasticceria per ritorna-
re alla gestione che ne contraddistinse l’apertura come
semplice bar.

Andrea continua il lavoro a dispetto della crisi che ha
portato a tanti cambi gestione o chiusure anche in Piazza
Tre Martiri. Propone qualità e cortesia. Ha più di una
idea per nuovi progetti, ma come si sa quelli restano top
secret.



A.S.D. TENNIS VISERBA

IL TENNIS IN SERIE A



Luca Gasparini approda a Viserba nel 2005. È stato un giocatore di talento, capace di raggiungere la classifica ATP 380. Marco Mazza era un buon B3, arriva al circolo nel 2010.

Sono i due maestri artefici della promozione in serie A, eccezionale risultato sportivo, ma anche capolavoro organizzativo.

Nel 2019, **I giocatori Manuel Mazza, Diego Zanni, Francesco Giorgetti, Alberto Bronzetti, Alessandro Canini e Andrea Calogero, conquistano la serie A2.**

Il Circolo Tennis Viserba nasce nel 1968, poi nel '79, diventa A.S.D.T. (associazione sportiva dilettantistica tennis). I due campi in terra rossa iniziali, diventano quattro, a cui ne vanno aggiunti altrettanti per il beach tennis. È un circolo simile agli altri del territorio fino a quando i due maestri non decidono di unire le loro competenze e lavorare sui giovani con un metodo incentrato su pochi e semplici concetti:

Quantità e intensità, mantenendo basso lo stress, la loro formula vincente.

Marco si occupa anche di reclutare sparring di livello superiore ai suoi allievi, li invita a Viserba per favorire la crescita dei ragazzi.

Luca utilizza il tempo messogli a disposizione da una polmonite che lo blocca in casa, per trasferire i suoi concetti di vita su carta. “Sembrava un gioco” è il titolo dell’interessante libro che pubblica. Un valido supporto mentale non solo riservato ai suoi tennisti.

Il gioco del tennis è chiamato “lo sport del diavolo”

e chi lo pratica conosce bene il motivo. Simile alla box, per tattica, movimento, tecnica e capacità di interpretare i vari momenti della sfida, nel tennis può succedere che vinca chi ha conquistato meno punti, inoltre ogni “quindici” ha un valore differente nell’economia della partita, proprio come i pugni messi a segno che non hanno tutti lo stesso peso.

Sono alcuni dei motivi per i quali non c’è una correlazione immediata tra ore dedicate all’allenamento e risultati ottenuti. Questo vale a tutti i livelli e gli agonisti non ne sono esenti.

Il lavoro dei maestri tiene conto di tutte queste variabili ed è assimilato dai ragazzi che affinano in fretta competenze tecnico tattiche, ma anche solidità mentale. Imparano a perdere per scoprire come vincere. Soddisfazioni e delusioni sono dietro l’angolo.

Nel 2013 partecipano e vincono il campionato D1, ma l’anno successivo, le cose in serie C non vanno come tutti sperano. Retrocedono, ma poi, fortunatamente, vengono ripescati. Quell’anno raggiungeranno i play off.

Nel frattempo anche il circolo cresce. Il presidente Marco Paolini, coadiuvato da un gruppo di volenterosi dirigenti, prima tra tutti la preziosa segretaria Giancarla Fabbri, si impegna per offrire ai soci una struttura accogliente e ben organizzata. Non mancano le occasioni per festeggiare, durante le quali il vice presidente Marco Rinaldi, microfono in mano, scatena gag oltre a distribuire premi e riconoscimenti a chi ha vinto tornei. Alle cene può capitare di vedere il segretario Ivano Monticelli



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

trafficare in cucina, mentre Antonio Giorgetti si occupa di mantenere i campi in perfetto stato e Franco Angelini incorda le ambizioni dei giocatori.

Intanto la squadra continua la sua crescita. Le prime soddisfazioni arrivano nei tornei singoli. Le vittorie in alcuni casi, hanno un doppio valore. Accade quando in finale si scontrano due giocatori appartenenti allo stesso circolo. A quelli di Viserba succede più di una volta.

Il circolo offre disponibilità per favorire gli allenamenti, i dirigenti iniziano a stringersi attorno ai ragazzi, parenti e amici, diventano supporters sempre più presenti e appassionati durante gli incontri casalinghi, ma anche in trasferta. I giocatori sono amici, tra loro c'è molta collaborazione e pochissima rivalità.

Nella squadra, oltre al figlio del maestro Mazza, ci sono giocatori nati in circoli del comprensorio riminese, come Zanni, figlio di Stefano, gestore dell'UP Tennis Torre Pedrera.

La filosofia applicata dai maestri di Viserba è improntata sul concetto di massima collaborazione e disponibilità all'ascolto. Sono questi i catalizzatori che attirano i giovani atleti provenienti da altre scuole. A Viserba i giocatori non si comperano, pratica comune in tantissimi circoli Italiani, qua scelgono di venirci perché i maestri investono su di loro.

Gasperini e Mazza non sono certo simili come approccio al tennis, il primo dà grande valore alla parte mentale, Marco invece è uno stakanovista da 12 ore al giorno sul campo. Pare che quando i suoi figli erano ancora troppo piccoli per giocare, la moglie li portasse comunque al circolo per farli vedere al padre. Mazza cura ovviamente la parte pratica. Entrambi credono fermamente che lavoro e serenità debbano accompagnare ogni allenamento, a Viserba non volano racchette, ma sorrisi. Luca e Marco sanno che i successi degli allievi sono lo spot pubblicitario più efficace per promuovere la loro scuola.

Nel frattempo anche per i soci amatori il circolo mette a disposizione uno strumento speciale. Si chiama Gabriele Righini. Gabry, conosciuto da tutti come "Salvami" verbo che conclude tutti i suoi messaggi, quasi fossimo noi a fargli un favore e non il contrario. Gabriele organizza incontri e prenota i campi. Il primo problema da risolvere per chi gioca a tennis, è trovare un compagno di pari livello tecnico e prenotare. Finisce che quasi tutti giocano sempre contro lo stesso avversario. Gabry risolve il problema a chiunque si rivolga a lui. Trova avversari sempre diversi e prenota il campo. Un servizio impagabile.

Così dilettanti e campioni giocano fianco a fianco aumentando il clima positivo che pervade l'ambiente.

Il 2019 è l'anno dello storico risultato. Alla fine di una galoppata vincente, la squadra guadagna la SERIE A. Risultato eccezionale se si pensa che, probabilmente, **CT VISERBA è l'unica squadra Italiana composta unicamente da giocatori di casa.** Come dicevo all'inizio, è prassi, nei circoli, avvalersi di prestazioni a pagamento di giocatori blasonati. Nel campionato di serie B si sono visti campioni del calibro di **Stefanos Tsitsipas**, numero 6 del ranking mondiale e, nel 2019, **Andreas Seppi**.

Il traguardo raggiunto ha dato ragione al metodo

Mazza-Gasperini e la squadra ha maturato una consapevolezza nei propri mezzi che permetterà ai giocatori di affrontare il nuovo campionato sicuri di essere attrezzati per reggere anche questa nuova sfida.

Parlo ancora a lungo coi due maestri, cercando di rubare un'ora di allenamento teorico, mascherato da intervista.

Marco non nasconde le difficoltà di allenare il figlio, il timore di pressarlo troppo, la difficoltà nel non apparire imparziale. Tutti gli amanti di questo sport conoscono gli inciampi di chi ha condiviso in famiglia il percorso sportivo. In Italia si parla sempre del rapporto tra Camilla Giorgi e il padre, ma anche dei fenomeni Sharapova, Williams e la francese Bartoli.

Luca parla della sua crescita umana cercata attraverso l'insegnamento di un maestro di vita, come elemento determinante da trasmettere ai suoi allievi.

La loro serenità trasuda dalle parole. Si sono messi a disposizione dei ragazzi, ascoltandoli, condividendo i problemi, aiutandoli a superare gli ostacoli agonistici, ma anche extra sportivi.

Alla fine vale la pena di raccontare un aneddoto che rappresenta nei fatti la filosofia sposata da maestri e giocatori:

Durante la rincorsa alla serie A si ritrovarono a giocare a Gaeta. Pioveva da giorni e i campi erano impraticabili. La società avversaria cercò un circolo vicino dove poter disputare la sfida, ma trovarono solo campi allagati. Il giudice arbitro assegnò la vittoria al Viserba, ma i giocatori e i maestri rifiutarono il successo decretato a tavolino. Volevano vincere sul campo, così accettarono di spostarsi di oltre 100 chilometri per trovare campi asciutti e vincere a colpi di diritto e rovescio.

Una sportività rarissima per qualsiasi sport, ma resa normale a Viserba grazie al lavoro di Marco e Luca con un gruppo di atleti capaci di rendere orgogliosi chiunque ne possa condividere, anche solo guardandoli, il successo.

Complimenti campioni... e non finisce qui.





BELLARIA IGEA MARINA
creatori di emozioni



Città di
Bellaria Igea Marina



FONDAZIONE
VERDEBLU

RomagnaBosca

bellariaigeamarina.org

Info: Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica • 0541 343808 • iat@comune.bellaria-igea-marina.rn.it
www.bellariaigeamarina.org • www.comune.bellaria-igea-marina.rn.it

Bellaria Igea Marina

di
Giorgio Francesco Brici

ELIO TOSI

TESTIMONE DELLA DOLCE VITA RIMINESE

Elio Tosi, universalmente conosciuto come Elio dell'Embassy, è sicuramente uno dei personaggi più rappresentativi di quel periodo che si può, innegabilmente, definire l'Epoca d'Oro della Rimini balneare del dopoguerra.

Nato da una famiglia riccionese umile e di sani principi fin dall'adolescenza mostrò attenzione all'economia nascente del nostro territorio: il Turismo.

Una nobildonna riccionese, ammirata dalla sua dedizione e volontà fece di tutto, tramite le sue conoscenze e col proprio sostegno, fino a che il giovanissimo Elio potesse essere accolto e frequentare la prestigiosa Scuola Alberghiera di Ginevra, allora al top in Europa e nel mondo.

Rientrato a Riccione nel 1948 trovò subito un'occupazione in quello che allora era il tempio dell'intrattenimento e dell'eleganza: il Dancing Savioli di Riccione. Il locale all'epoca era frequentato dall'élite dell'industria e dello spettacolo.

Tra le tante feste che si susseguivano a ritmo incalzante nelle serate estive la più famosa era il "Gran Premio per il Mondo dello Spettacolo".

Tutti gli attori e artisti più famosi dell'epoca facevano carte false per poter essere presenti.

Ugo Tognazzi, Vittorio Gassman, Alberto Sordi, Ursula Andress, Nino Manfredi, Sylva Koscina, Lisa Gastoni, Giulietta Masina, Walter Chiari, Monica Vitti e tanti altri che non sto ad enunciare. Tutto il bel mondo di quegli anni era presente.

Elio era lì con il suo savoir faire e la sua eleganza ed era il barman di punta. Nel frattempo si era creato un gruppo affiatato con i fratelli Semprini, Almerigo e Claudio e con Guido Mulazzani che con mansioni diverse operavano al Savioli.

Insieme a questi personaggi, nel 1952 iniziò l'avventura dell'Embassy di Rimini locale Caffè Concerto fino



alle 24 ma anche bar e gelateria.

Qui si ripropose la situazione del Savioli.

Tanta era la voglia di divertimento in quegli anni che l'Embassy divenne fin da subito il fulcro della dolce vita riminese ed Elio, anche lì, divenne il punto di riferimento della clientela chic ed elegante che frequentava il locale.

Anche qui tanti furono i personaggi che ogni sera si avvicendavano negli spettacoli offerti dal locale.

Uno degli artisti che più di altri lasciò il segno ed ancora oggi viene accostato al nome dell'Embassy fu a metà anni '50 Fred Buscaglione che, ironia della sorte, Bepi Savioli aveva liquidato ritenendo la sua musica inadatta alle esigenze del suo locale.

All'epoca si facevano le serate con cantanti classici come Giacomo Rondinella, Natalino Otto, Il Quartetto Cetra.

Per l'Embassy invece si rivelò una scelta azzeccata. La gente impazziva per Fred Buscaglione, cantante jazz in grado di passare con disinvoltura dal contrabbasso, al pianoforte, alla tromba. Il locale si riempiva ogni sera fino all'inverosimile e siccome aveva l'abitudine di congedarsi dal pubblico cantando l'ultima canzone sulla strada, si creavano ingorghi pazzeschi su Viale Vespucci da far intervenire le forze dell'ordine.

Tra lui ed Elio e gli altri soci si era creata un'amicizia quasi fraterna. Fino a quella tragica notte del febbraio 1960 quando si schiantò a Roma con la sua Ford Thunderbird rosa che lui chiamava 'La Criminale' a soli 39 anni.

Tra i tanti episodi che mi piace ricordare di Elio due mi toccano in modo particolare.

Quella sera in cui Gianni Agnelli, che alloggiava al Grand Hotel, si presentò all'Embassy in maniche di camicia. Panico! Allora non si entrava senza abito da sera e i camerieri stessi erano impeccabili nei loro smoking con



le camicie bianche immacolate e le scarpe lucidissime.

Elio non si perse d'animo, come da un cilindro di un prestigiatore in men che non si dica rimediò una giacca elegante per l'illustre cliente che così poté godersi la serata all'Embassy.

L'altro ricordo, meno divertente che non tutti conoscono, fu quando dei malavitosi si presentarono nel locale -allora Elio gestiva il ristorante- per chiedere il pizzo. Uno di questi, con fare provocatorio, seguì Elio in cucina cercando di aggredirlo per spaventarlo.

Elio spazientito, sfruttando la sua ben nota prestantza fisica, lo sollevò di peso e lo mise a sedere sulla piastra della stufa accesa risolvendo così il problema tangenti.

Elio fu il ristoratore preferito, tra i tanti, da Federico



Fellini e soprattutto da Bettino Craxi che quando veniva a Rimini per i congressi che in quegli anni teneva nella nostra città, rapiva, nel vero senso della parola, Elio e la moglie Rita ottima cuoca, poiché gradiva in modo esclusivo la loro cucina.

Si potrebbe scrivere un'enciclopedia su questo personaggio amato e benvoluto da tutti quelli che hanno avuto la fortuna di conoscerlo che ha trascorso all'Embassy 54 anni della sua vita ma rischierei di dilungarmi troppo.

Ora Elio è un nonno di 89 anni con il fisico di un settantenne che ha sempre curato e cura con lunghe camminate quotidiane e si gode i piaceri di una famiglia che gli ha donato tanti nipotini.



PETER ARPESELLA

UN RIMINESE VENUTO DA (MOLTO) LONTANO

COME IL "MALE DELLA DOLCEZZA" TI SALVA LA VITA



Peter Arpesella è “Riminese venuto da (molto) lontano”. La sua famiglia, per i pochi che non lo sanno, aveva il Grand Hotel e lui è cresciuto in un mondo fantastico, scintillante di lusso e bellezza. Almeno dall’esterno. Dall’interno, probabilmente, qualche complicazione in più rispetto ad una famiglia “normale”. Dopo essersi laureato in Bocconi in tre anni e mezzo con 110 e lode ed aver lavorato come investment banker per alcuni anni, oltre ad aver lavorato in albergo con la sua famiglia, succede un fatto terribile che lo costringe a guardarsi dentro. Un giorno come un altro, correva l’anno 1987, il suo amatissimo padre Marco si punta una pistola alla tempia e si uccide.

“Dopo la morte di mio padre, mi sono reso conto che non stavo vivendo la mia vita. Non sapevo neanche cosa fosse la mia vita! Ho cominciato a guardarmi dentro e ho capito tutto in un momento, quasi buffo, durante l’analisi. La mia analista, infatti, mi ha chiesto che cosa mi piacesse fare. Allora io ho risposto che mi piaceva andare in barca e raccontare barzellette. Lei, silenzio. Allora io le ho chiesto che cosa mi stesse dicendo con il suo

silenzio, che per caso dovessi diventare un attore? Lei è rimasta ancora in silenzio ed io, dopo due mesi, mi sono iscritto ad una scuola di recitazione e non ho più smesso. Ho lasciato il mio lavoro precedente e sono diventato un attore. Dopo due anni ho lasciato l’Italia per trasferirmi negli Usa dove ho continuato a lavorare come attore e scrittore professionista. Amo quello che faccio, mi piace raccontare storie perché mi piace l’essere umano. Mi piace esserlo e mi piace farne esperienza attraverso quello che faccio come attore e che racconto come scrittore”.

Nel 1994 la decisione di partire. “Ho venduto tutto quello che avevo e mi sono disfatto di ciò che non potevo vendere. Con due valige sono partito per NYC con un biglietto di sola andata”.

La nostalgia di Rimini, però, si fa sentire e picchia duro, ma Peter reagisce e rilancia: “Ho capito che si soffre di nostalgia di ciò che si conosce. Ne ho approfittato per approfondire la conoscenza di un altro mondo, un’altra cultura, altri luoghi e soprattutto per continuare il viaggio di conoscenza di me stesso.

A NYC però non si sente a casa, nonostante il lavoro

appagante come presentatore televisivo di arte e cultura in una produzione internazionale di successo poi confluita in un canale Sky e nonostante la messa in scena per 6 mesi consecutivi di un suo monologo che ironizza. Nel 2008 la scelta di trasferirsi a Los Angeles e di lì a poco la rivelazione: “Un giorno ero in macchina e improvvisamente è comparso l’oceano davanti a me. Dalle labbra mi è uscita spontanea come un respiro la parola HOME. Mi sono sentito finalmente a casa”.

Hai avuto modo di approfondire nella affollatissima presentazione del tuo libro “Good like this” (disponibile su Amazon) che si è tenuta durante l’estate alla biblioteca Gambalunga in collaborazione l’Associazione Diabete Romagna (www.diabeteromagna.it), come il “tuo” diabete abbia avuto un ruolo nella tua vita. Ti va di parlarne?

“Con molto piacere, questo è un fulcro centrale della mia storia. A me è venuto il diabete quando avevo 7 anni. E’ stato il risultato emotivo di tutto lo stress dovuto ai grandi traumi che stavano avvenendo nella mia famiglia. Come bambino, vedevo che questo mondo che io adoravo ed era il mio universo di riferimento si stava sgretolando, semplicemente perché i miei genitori avevano delle tensioni tra di loro. Io mi sono ammalato prima di orecchioni, che per i bambini hanno una possibilità di attaccare il pancreas. Mi è venuta la pancreatite e, dopo qualche mese, è degenerata in diabete mellito, come si chiamava allora, o diabete di tipo uno.

Trovo affascinante e, secondo me, specificamente corretto, che il problema che vivevo io in quel momento era un problema di amore, dell’essere amato, di non riuscire a sentire di ricevere l’amore che desideravo dai miei genitori e di non sentirmi degno di ricevere il loro amore perché se fossi stato migliore, pensavo come i bambini fanno, la mia famiglia sarebbe stata più felice.

Mi sono ammalato di una malattia che ha a che fare con il management dello zucchero nel metabolismo. Lo zucchero è una cosa dolce, come l’amore. Mi sono ammalato della dolcezza della vita. Questo mi è sempre parso bellissimo perché mi sono detto che nel momento in cui io imparo ad abbracciare e sentirmi degno della dolcezza nella vita, l’amore e lo stare meglio, secondo me il diabete, o guarisce, o quantomeno migliora. Ed è stato esattamente così. Oggi vivo una vita” normale”, seppure con grande sforzo, ho sempre

fatto tutto quello che volevo fare: regate in solitario in estremo e faccio un lavoro come attore che richiede un livello di attenzione e consapevolezza che, per i miei livelli glicemici, è enorme. Se sono troppo alto o troppo basso, la mia presenza di fronte alla telecamera o sul set ovviamente alterata. Devo assolutamente essere bilanciato! Il fatto di avere capito come il cuore del mio cammino fosse imparare ad amarmi, ad amare e ad essere felice, quindi la dolcezza della vita di tutto quello che avevo, è stato fondamentale”.

Parlaci un po’ del tuo libro. “Al momento è una storia in inglese. Sto cercando un editore interessato alla traduzione. Si tratta di un romanzo che parla di una importante famiglia di New York. Lui è un investment banker affermatissimo, lei una acclamata artista che espone al MoMa. Hanno una figlia molto brava e con molto talento. All’esterno sono tipi da copertina di Forbes ma dentro, invece, hanno dei segreti che li stanno distruggendo.

Lei è una cocainomane in segreto e lui è una persona con il diabete di tipo uno che sta per perdere il controllo sulla sua vita perché ha una forma di negazione di questa sua realtà. E’ una di quelle persone che ha deciso di vivere nella corsia veloce finché può e poi... se schiatta, schiatta. Però le cose cambiano quando si rende conto che questa sua scelta è devastante per sua figlia quando, a seguito di una coma ipoglicemico sua figlia, ignara di tutto, lo vede ricoverato in ospedale. La consapevolezza di questo impatto sulla figlia, fa sì che lui e sua moglie devono affrontare i loro demoni. Durante un party, infatti, lui viene a scoprire anche



che la dipendenza di lei. Ad una svolta della sua vita, riesce, grazie all’aiuto fondamentale di una dottoressa, a intercettare un rimedio per il diabete che ha effetti positivi anche sui non diabetici. Il finale è positivo e grandioso: la maratona di New York”.

Peter non si ferma. Sempre accompagnato dalla moglie Annie Wood, una artista con gli occhi che ridono, che sprizza vitalità da tutti i pori, mi racconta che, come attore, sarà a novembre nelle sale con una grande produzione “Ford versus Ferrari” dove interpreta l’ingegnere capo della scuderia di Maranello. Il suo progetto più intimo rimane comunque quello di fare un film dal suo libro e mettere in scena il diabete come grande occasione di vita e di empowerment personale. In bocca al lupo grande Peter!

ALFREDO MONTERUMISI

Ambasciatore dell'AMBASCIATA DELLA ROMAGNA



In via Soardi, nel cuore di Rimini, da qualche anno sono comparsi all'improvviso da un giorno all'altro e senza alcuna pubblicità, nuovi negozi soprattutto di abbigliamento. La loro caratteristica è che non propongono brand famosi e non sono in franchising, tuttavia espongono capi molto ricercati, e ogni vetrina rispecchia la personalità del proprietario. Ma in via Soardi, mentre cammini e guardi le vetrine appena arrivi al numero 23, c'è un passaggio che si allarga in una piccola corte, dove in fondo attraverso delle vetrate si intravede un impercettibile spazio, arredato con mobili e oggetti di antiquariato, di cui ancora nessuno è a conoscenza che a breve diventerà un luogo importante: *l'Ambasciata della Romagna*. E quello che cerco è il suo *Ambasciatore*, Alfredo Monterumisi.

Mi viene incontro sorridente e prima ancora di presentarmi, conoscendo il motivo della mia visita stringendomi la mano mi dice:

«Buongiorno! È pronta ad accogliere la sfida di alcuni amici che vogliono costituire un'Ambasciata della Romagna? Si tratta di una rivoluzione culturale, sa?»

Lo guardo divertita mentre entro nella futura *Ambasciata* e non appena mi perdo un po' con lo sguardo, l'*Ambasciatore* Monterumisi inizia a parlare e a introdurmi nel suo mondo ma sento che vuole non solo spiegare, si capisce subito che ci tiene a condividere il suo sogno ambizioso: far conoscere la Romagna non solo ai turisti italiani ma soprattutto agli stranieri. La vivacità nei suoi occhi mentre mi parla è così intensa che decido di lasciarlo parlare a ruota libera...

«In passato ho curato vari progetti di turismo enogastronomico per la Regione Emilia Romagna, per la Provincia di Rimini e vari Comuni e da lì ho fondato il primo *Club di Prodotto Storico Enogastronomico Italiano* nel 1999, poi ho avuto la fortuna di pubblicare il primo *Manuale delle strade del vino* nel 2001, e nel 2004 le dispense universitarie *Le strade del vino*. Io sono uno dei pochi in Italia che si è occupato di organizzare turisticamente i territori nel settore enogastronomico per cui, dopo il pensionamento, il riconoscimento di *Ambasciatore* da parte dell'Associazione Nazionale Città del Vino mi ha fatto molto piacere perché significava aver dimostrato con il mio lavoro, sia in Italia che in Europa, di aver contribuito a far crescere un movimento turistico chiamato i "Moderni Pellegrini" che sono i cosiddetti amanti della conoscenza attraverso il vino, i quali si muovono per vivere l'esperienza delle vacanze a livello intercontinentale.

E allora mi sono detto: insomma *Ambasciatore* senza *Ambasciata* che *Ambasciatore* è? Fattami questa domanda ho pensato a questo spazio di mia proprietà, che in un primo momento mi era servito per svolgere l'attività di antiquariato, successivamente, per intraprendere il mio lavoro di ricercatore enogastronomico. Ed è stata proprio la mia esperienza di ricercatore che non ha attecchito sul territorio come volevo a farmi venire l'idea di mettere a disposizione questo spazio, per creare un luogo della 'conoscenza' e per smuovere un poco le acque, visto che Rimini in questo momento è in grande sofferenza turistica. I dati ufficiali ci dicono che negli ultimi vent'anni abbiamo perso il 30% delle presenze perché non siamo più un territorio vocato alla va-

canza ma al 'week end', durante il quale le persone vengono solo per passare un po' di tempo libero. E' vero che questo tipo di vacanza segue un trend mondiale, però quelli che si muovono a livello intercontinentale viaggiano dai 10 ai 15 giorni e non è un turismo stanziale che si ferma, è formato da cinquecento milioni di turisti amanti, come dicevo, della 'conoscenza', che attraverso il vino hanno scoperto degli interessi molto più importanti, perché il vino da alimento è diventato un elemento di comunicazione di tipo storico, tradizionale, ambientale.

La fortuna di Rimini è stato lo spirito pionieristico dei bagnini che hanno saputo trasformare le richieste dei turisti in desideri: spiaggia spianata, ombrelloni, lettini, servizi vari trasformando in maniera impeccabile, per chi veniva a Rimini, una vacanza al mare in realtà piacevole. E allora, per quale motivo attualmente c'è la tendenza di voler allargare l'area turistica, che comprende tutta la Romagna, in autonomia senza un coordinamento, quando l'organizzazione è alla base di ogni azienda? Se non c'è coordinamento non si arriva da nessuna parte. Da qui è partita la scommessa con alcuni amici e professionisti di Rimini, con cui anche se non c'è una frequentazione assidua ci sono tra noi rapporti leali, dunque una profonda amicizia, con i quali ho fondato un'associazione no profit che opererà attraverso l'*Ambasciata*, mettendosi al servizio di aziende enogastronomiche per organizzare il territorio turisticamente.

Tutto molto interessante e vero ma, quindi, quale sarà il ruolo, il senso di questo spazio, che cos'è questa *Ambasciata*?

«Beh... i riminesi - conoscendoli - potrebbero pensare a un luogo dove si incontrano degli ubriaconi. Invece qui non si beve il vino. Ci sono bottiglie che servono solamente per raccontare episodi, fatti storici, racconti della tradizione, aneddoti. Ogni oggetto, ogni prodotto, ogni bottiglia si porta appresso la sua mentalità. Del resto il vino è l'alimento più antico, ha 2.500 anni di

storia. Noi qui non facciamo commercializzazione, quello lo lasciamo fare alle aziende enogastronomiche, perché come ho già detto noi ci mettiamo al loro servizio, utilizzando l'*Ambasciata* che sarà messa in rete e permetterà il collegamento con associazioni e organismi mondiali con lo scopo di far conoscere veramente la Romagna. Inoltre, ispirati da certe definizioni anglofone e da alcuni esempi di eccellenze vicine, abbiamo pensato che se Reggio, Parma, Piacenza sono la cosiddetta Food Valley, se Modena e Bologna si promuovono come la Motor Valley delle quattro ruote -quella delle due ruote per fortuna è' nostro patrimonio- noi riteniamo di avere tutte le credenziali per poterci definire Wine Valley, perché il 46% della produ-



zione di vino è solo della Romagna, l'altra percentuale viene divisa equamente fra due provincie: Bologna e Modena. Tutto quello che diciamo è comunque sostenuto dai dati storici che ci dicono che i romani consideravano la Romagna 'grande' e avevano tracciato il limite del loro dominio sul Rubicone, controllando tutta l'area mediterranea e una parte della penisola Italia fino a Rimini.

Ecco questi sono solo pochi elementi ma così diffusi nel mondo che possono stimolare la curiosità per conoscere e approfondire la storia, e per farlo dobbiamo creare dei punti di riferimento e non secondariamente avere dei discepoli: dei giovani a cui passare il testimone. Insomma, la nostra *Ambasciata* sarà un luogo di apprendimento per conoscere e ritrovare le nostre radici, e a proposito dello spazio ci aiuteranno anche gli strumenti tecnologici perché è mia intenzione organizzare

un'aula didattica per accogliere gli studenti. Noi puntiamo sull'istruzione e non sulla formazione. Perciò il 7 giugno di quest'anno in seguito a un seminario con degli studenti di Novafeltria, dove ero andato a parlare di alcune mie ricerche fatte sul territorio, e dove asserivo che in epoca non tanto remota in quelle terre si produceva vino, abbiamo

preso contatti con alcuni istituti: Ragioneria, Alberghiero e Linguistico per supportare i ragazzi del 4° e 5° anno che già iniziano a pensare cosa vogliono fare in futuro, proponendo la nostra esperienza e conoscenza alle matricole che poi seguiremo all'Università. Stringerei dicendo che una navicella nell'oceano si può perdere, ma se questa navicella fa parte di una flotta è più visibile e solo così può riuscire ad ottenere dei risultati.»

Così conclude appassionatamente e visibilmente soddisfatto Alfredo Monterumisi, 'esperto' *Ambasciatore* della prima ambasciata, come direbbe il grande sociologo Bauman, *glocal*. Ci salutiamo con la promessa di rivederci per l'inaugurazione e bere un buon bicchiere



di vino. Appena fuori dalla corte mi viene in mente che Monterumisi aveva accennato alla personalità dei negozi di via Soardi e che gli sarebbe piaciuto lanciare un'idea per la loro attività: un premio per la vetrina più originale. Perché no? Se strategicamente passeggiare per la via significa anche affacciarsi al n. 23, e scorgere in fondo, oltre il vetro di un impercettibile spazio un uomo che parla a una piccola platea, e scoprire un 'altro mondo' vuol dire che l'idea di abbellire le vetrine ha il suo significato. Dice Monterumisi che si tratta di comunicazione. E allora ben vengano le idee. E il nostro *Ambasciatore* della futura *Ambasciata della Romagna* ne ha veramente tante da suggerire e mettere in pratica.



Filippo Pederiva
STUDIO TECNICO DI PROGETTAZIONE

VUOI RISTRUTTURARE
MA TI SPAVENTANO I COSTI,
LA GESTIONE DEI LAVORI E
I TEMPI DI CONSEGNA?

Con il team di ristrutturare subito casa.it potrai definire il progetto, il budget di spesa, i tempi di consegna, vedere in anticipo la realizzazione della tua ristrutturazione con moderne tecniche di render fino a definire un contratto anche chiavi in mano. Al resto pensiamo noi! I nostri servizi spaziano dalla progettazione, al chiavi in mano, fino allo studio degli arredamenti interni.



UN TEAM DI PROFESSIONISTI
A TUA DISPOSIZIONE!

ristrutturare**subitocasa.it**
arredare**subitocasa.it**



CESENATICO
Show room
Via Baldini, 15

CESENA
47522 - Via Bel Bacio, 910

Filippo Pederiva
**STUDIO TECNICO
DI PROGETTAZIONE**



PROGETTAZIONE CHIAVI IN MANO

CESENATICO
47042 - Via del Porto, 5

T +39 335.5212117
studioped deriva@libero.it

Il tempietto dedicato a Sant'Antonio da Padova

Un affascinante percorso fra storia, fede e attualità.

La mia generazione, quella dei giovani a cavallo degli anni '70, viveva in una Rimini molto diversa da quella attuale. Niente ritmi frenetici, niente code in auto interminabili, niente cellulari, pc e tablet, poche auto a disposizione (imperavano le indistruttibili Fiat 500, le A112, le Mini, le Renault R4 e Citroen Dyane) e ci si sentiva al settimo cielo se si aveva una Vespa o Lambretta anche di terza mano. Ma soprattutto quello che faceva la differenza era la voglia di ritrovarsi per chiacchiere e raccontarsi quasi fosse un'irrinunciabile terapia di gruppo. Logico che questo stare insieme esigesse luoghi facilmente individuabili dove darsi quotidianamente appuntamento e senz'altro la storica Piazza Tre Martiri era uno di quelli più ambiti.

Qui uno dei punti di aggregazione più gettonati in assoluto era senz'altro il Tempietto di Sant'Antonio da Padova o, per come lo chiamavano allora tutti i ragazzi, "la cappelletta".

In certe giornate questo inusuale luogo di ritrovo, l'unico in centro che legasse il sacro con il profano in maniera così clamorosamente evidente, era così affollato che quasi non ci si riusciva a fermare. Nelle mie ricerche storiche, dovendo necessariamente mettere da parte i tanti ricordi, mi sono stupito di come questo minuto, prezioso e "ostinato" monumento riminese sia passato attraverso quasi mezzo millennio, muto testimone di tanti avvenimenti cittadini, e penso sia quindi assolutamente doveroso ripercorrerne brevemente la storia.

La realizzazione di questo piccolo tempio è strettamente legata alla presenza di Sant'Antonio da Padova nel territorio riminese agli inizi del XIII secolo e al cosiddetto "miracolo della mula" che avvenne appunto in Piazza Tre Martiri (allora denominata Piazza Grande) nel 1223. Si narra infatti che l'animale di un eretico concittadino che risiedeva nella casa di fronte al nostro piccolo tempio, tale Bonvillo, a seguito di una sfida con il Santo, si inginocchiò fra lo stupore dei presenti di fronte all'ostia consacrata nelle mani di quest'ultimo, facendo



gridare al miracolo e redimere il riminese non credente. Per ricordare l'avvenuto miracolo venne posta in loco una colonna a futura memoria.

Secondo alcuni importanti storici un primo "tempietto" venne edificato sul posto attorno al 1370 da un certo Pietro di Guido Ricciardelli, che se ne fece economicamente carico, dopo aver acquistato la casa del già citato Bonvillo, per celebrare il sacro avvenimento, ma non vi è assoluta conferma a questa ipotesi. Quasi certamente fu riedificato sulla base del preesistente tra il 1518 e 1532, si presume su disegno del Bramante e fu oggetto di un primo restauro nel 1569. Questo piccolo e prezioso edificio religioso a pianta ottagonale, di iniziale proprietà della Compagnia di Sant'Antonio, venne successivamente affidato all'Ordine dei Padri Minimi che se ne fecero carico, assieme all'esercizio religioso nella retrostante chiesa poi sorta, per non disperdere la memoria

dell'avvenuto miracolo. Dopo il forte sisma che scosse la città di Rimini nel 1672, dove riportò gravi danni, il tempietto fu restaurato per cura del Cardinale Rospigliosi: all'interno una lapide dell'epoca ricorda riconoscente l'avvenuto ripristino.

Nel 1710 venne abbellito con marmi e nel 1724 la cupola venne sanata con una nuova ricopertura in piombo. Durante i restauri del 1922 venne alla luce un affresco interno tuttora visibile raffigurante il trionfo di Sant'Antonio da Padova. Questa piccola cappella aveva alle sue spalle come già citato l'antica chiesa di Sant'Antonio. I Padri Minimi di San Francesco di Paola erano giunti a Rimini attorno al 1614.

Con l'intervento della Compagnia di Sant'Antonio e offerte dei cittadini venne eretta in questo luogo l'antica chiesa che venne affidata all'Ordine dei Padri Minimi per i sacri uffici. Consacrata nel 1617, la chiesa crollò rovinosamente nel già citato terremoto del 14 aprile 1672, sisma che danneggiò anche la cappella antistante. Ricostruita ed ultimata nel 1729, e contenente opere di

assoluto valore artistico, di fatto non ebbe pace anche nei secoli a venire: la chiesa infatti subì ripetuti danni a causa dei ricorrenti terremoti che colpirono la città di Rimini e, dopo i guasti nel secolo scorso della seconda guerra mondiale, venne abbattuta nel 1960 per erigere la nuova chiesa dedicata a Sant'Antonio da Padova, detta dei "Paolotti".

A tutto questo susseguirsi di eventi il nostro tempio, caparbio, sopravvisse.

Se si arriva in piazza Tre Martiri oggi, non si può non notarlo ed una visita, come si dice, è d'obbligo. L'aspetto esteriore, architettonicamente ancora estremamente affascinante ed elegante nelle forme, denota comunque un certo degrado con crepe, fessurazioni e distacchi che suggeriscono urgenti interventi di restauro. Entrando con il giusto rispetto che si deve ad un luogo storico della fede riminese, non si può non rimaner colpiti dalla semplicità che pervade il piccolo ambiente.

Da dentro, volgendo lo sguardo fuori dalla porta e dalle grate delle piccole finestre si osserva, ora come nei secoli scorsi, l'incedere della vita nella piazza: la piccola "Cappelletta" di Sant'Antonio sembra davvero una di quelle rare capsule del tempo arrivate da chissà dove. Su tutto catalizza l'attenzione altare minimale con l'antica



statua del Santo che, nella parte sottostante, conserva ancora la parte sommitale della storica colonna attribuita a Sant'Antonio da Padova e alle sue predicazioni: per quanto disadorno e piccolo, direi quasi trascurato, si ha l'impressione di un ambiente dalla sacralità coinvolgente, unico.

Questo tempio minuto, prezioso nelle sue forme sembra quasi un naufrago, una bottiglia gettata in mare secoli addietro e giunta chissà come ai nostri giorni, nelle nostre mani.

Il messaggio che racchiude, per chi lo vuole capire, non ha bisogno di proclami di sorta, tanto è evidente. Solo nel secolo scorso ha visto praticamente di tutto: terremoti, due guerre, il sacrificio dei Tre Martiri, folle oceaniche e comizi di opposte fazioni, traffico, persino noi giovani di allora che ci affollavamo sui suoi piccoli gradini per goderci il sole e

ascoltare buona musica... eppure è ancora lì, pronto ad accogliere e far riflettere.

Salvarlo dal degrado e curarlo come un parte di noi è veramente un obbligo morale.

Una dedica, mi sia consentita, a chiusura:

a Gianni, l'amico di sempre venuto a mancare tempo addietro, che nei suoi anni riminesi l'aveva eletto quasi a sua seconda dimora e che ci allietava dai gradini di questa inossidabile cappelletta con la sua chitarra e il suo sorriso.



AUTUNNO IN FIORE CON GIARDINI D'AUTORE

*Il sogno felliniano di una piazza
che si trasforma in un'isola felice*



Un week end dedicato alle piante, all'arredo, al design. Uno spazio verde, profumato, accogliente. Un evento da vivere durante tutta la giornata, passeggiando tra i vari Spazi d'Autore che in questa edizione sono dedicati ai visionari e al più celebre di essi, il riminese Federico Fellini a pochi mesi dal gennaio 2020, anno del centenario dalla nascita del regista.

Una mostra-mercato sul vivaismo, e anche una vera e propria festa sulla meraviglia della natura con piante e fiori rari, e poi ancora artigianato, installazioni, conferenze, incontri, laboratori.

Giardini d'Autore si è svolta dal 20 al 22 settembre a Rimini a Castel Sismondo dove è fiorita la nuova Arena Francesca da Rimini, la nuova Corte delle Meraviglie

e il terzo lato di piazza Malatesta, andando così ad abbracciare completamente il Teatro Galli.

Una vasta area dove ammirare fiori e piante, incontrare i migliori vivaisti provenienti da tutta Italia e dall'estero, passeggiare, acquistare pezzi d'artigianato e sartoria, sostare nello scenario di una roulotte d'altri tempi che serve prelibatezze, dove poter mangiare ottimo cibo cucinato dallo chef Silver Succi.

Le novità di questa edizione sono i giardini farm market, un vero e proprio mercato contadino che è anche scuola, dove il cibo arriva dalla terra al piatto, uno spazio anche per avvicinare i bambini alla dimensione della natura.

Nella stagione in cui si riprende a fare giardinaggio,



dopo la lunga pausa estiva, gli espositori erano presenti con le proposte più interessanti, dalle piante aromatiche alle commestibili.

E poi bulbi, semi, graminacee, bonsai, aceri, ortensie, rose antiche e moderne, piante acquatiche, peperoncini provenienti da ogni parte del mondo, frutti antichi, dalie, echinacee e tante altre curiosità vegetali per ricreare giardini che daranno colore agli spazi verdi per tutto l'inverno.

Al ricco programma di appuntamenti che hanno

riempito i tre giorni di manifestazione si sono aggiunte poi tutte le installazioni pensate e create da designer, paesaggisti e vivaisti dove la natura si mescola con il design per dare vita a scenari e ambienti da vivere.

Esperimenti di vivaismo dinamico, per un verde intelligente.

Inoltre ogni giornata tra Teatro e Castello si sono vissuti matinée in musica ed happy hour floreali.

Prossimo appuntamento a Marzo dedicato alle fioriture primaverili.



TOMMASO MONALDINI

per tutti Tommy



Tommaso Monaldini è un riminese che vive in Thailandia da circa 10 anni.

La prima volta che sono andato a trovarlo era il 2016, capilai lì quasi per caso per qualche giorno durante un progetto di lavoro che toccò anche la zona dove vive lui, cioè Rawai, una cittadina a Sud dell'isola di Phuket. Quel posto mi piacque tantissimo e mi ripromisi di tornarci non appena ne avessi avuto la possibilità.

L'occasione mi si è presentata durante l'inverno scorso, ho scritto a Tommy la mia intenzione di tornare a trovarlo e che sarebbe stato bello girare un documentario sulla sua vita in Thailandia e sulla sua integrazione. Tommy ha accettato l'idea con entusiasmo e, appena l'ho raggiunto, si è messo a disposizione per mostrarmi i luoghi in cui vive attraverso la sua esperienza.

Mi ha mostrato le bellezze naturali del posto, che sono tantissime, Phuket è un'isola con una natura tropicale ricca e varia. Mi ha poi accompagnato anche in luoghi più riservati, e soprattutto ha cercato di trasmettermi la sua conoscenza sul modo di vivere e interpretare la vita da parte dei thailandesi.

Abbiamo visitato monumenti religiosi, templi, isole bellissime, locali notturni, case coloniali, mercatini del pesce e ritrovi ai confini con la giungla.

L'aspetto più interessante di questa esperienza, a mio avviso, è il perfetto equilibrio fra Occidente e Oriente

che Tommy ha saputo creare nelle sue scelte.

Sposando una thailandese, da cui ha avuto due figli, ha avuto l'opportunità di approfondire la loro mentalità cercando di carpirne il meglio, un meglio che poi offre ai numerosi turisti occidentali che vengono in vacanza a Phuket.

Inoltre tantissimi riminesi lo passano a trovare durante l'anno, specialmente in inverno, e lui stesso dice che in certi periodi la cittadina di Rawai sembra una piccola Rimini.

Uno di questi riminesi che era lì con me durante la lavorazione del documentario che abbiamo realizzato e poi mostrato, è Marco Latini, proprietario del bar Ferrari, che si è appunto proposto di ospitare la prima proiezione del documentario. Girato completamente in formato verticale, cioè in 9/16, anziché nel consueto formato orizzontale 16/9. Questo perché ormai da tempo il formato verticale sta prendendo sempre più spazio nella comunicazione digitale attraverso i social.

In un primo momento le riprese verticali venivano considerate come un errore di forma di chi usava il cellulare in modo sbagliato per pigrizia, ma in realtà poi si è rivelato un modo di ripresa nato da una necessità di maneggevolezza e si è imposto come formato a sé stante e con una propria identità.

Considero il formato verticale molto interessante e



ricco di stimoli e che soprattutto ha ancora molto da dare a livello sperimentativo. Questo tipo di riprese sono infatti ancora molto legate a uno schermo ridotto, quello degli smartphone, oppure ad alcuni tipi di eventi in cui i grandi schermi possono essere concepiti in verticale (il più delle volte legati alla moda, per tenere l'immagine circoscritta alla verticalità delle modelle senza che l'ambiente circostante distraiga dall'abito). Ma quello di raccontare una storia in verticale per poi proiettarla su grande schermo è ancora un territorio abbastanza inesplorato. Farlo col telefono è immediato, ma realizzarlo a livello professionale è molto diverso.

Usare una videocamera, montare le immagini e posizionare un maxischermo in verticale prevede un lavoro di calcolo e di macchinazione, poiché a parte il telefono le altre tecnologie sono ancora tarate per l'orizzontale.

Il 20 settembre scorso presso il bar Ferrari la proiezione è stata molto seguita ed applaudita. In tanti ci hanno raggiunti non solo per vedere Tommy ma anche per il buffet con cibi caratteristici thailandesi preparati dallo staff del bar Ferrari, per la mostra fotografica sulla Thailandia con scatti d'autore del fotografo Dino Morri (fotografo di Rimini che ha visitato spesso il sud est asiatico e i suoi scatti sono molto apprezzati sui social), e per la videochiamata pubblica in diretta da Phuket con Tommy prima della proiezione del documentario.

A fine proiezione molti mi hanno detto che sembrava come guardare un film in un telefono gigante. E' la cosa più bella che potessero dirmi, poiché per quanto lo smartphone sia un oggetto che spesso viene demonizzato, è pur sempre l'oggetto che rappresenta per l'uomo moderno una preziosa forma di conoscenza immediata.



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.



L'INVIDIA DELLE DONNE

C'è una cosa che mi dispiace parecchio. Mi spiace che spesso un sentimento quale l'invidia provenga dalle donne. Che i commenti più sprezzanti provengano da donne. Ora, so per certo che questa pagina sia seguita da tante donne (credo un'abbondante maggioranza) ma volevo precisare una cosa. Non c'è nessuno più di me che adori di più le donne. Le trovo un universo da scoprire, complicate, con i loro difetti, siete adorabili (perdonatemi cari uomini se questa è un messaggio destinati a loro). Beh, care signore, cerchiamo di stare unite, di tirare fuori quel cameratismo e quella fratellanza che spesso sono caratteristiche prettamente maschili, quello spassionato. Perché? Perché dobbiamo darci addosso e a volte pure gratuitamente? Che ne sappiamo delle vite altrui? Cosa ci fa pensare e dare per scontato che le altre donne abbiano vite migliori? Fortune maggiori? Ecco, io questa cosa, non ce l'ho. Chiunque abbia anche solo potenzialmente qualcosa più di me, io brindo a lei, chiunque ella sia.

Troppo cerebrale per capire
che si può star bene
senza calpestare il cuore

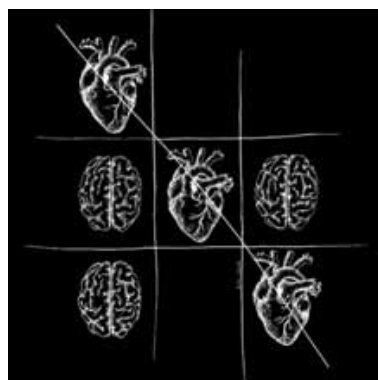
I FIGLI SEPARATI

La gestione di figli da separati è spesso fuori controllo pure se si abbia un rapporto aperto e di tranquillità in generale fra genitori.

Ti fottono lo stesso i figli. Ti aggirano come se avessi cent'anni.

Esempio spiccio. Io sono quella dei "no" a prescindere in considerazione del fatto che ho come controparte un tizio che dice sempre "sì". Allora vengo clamorosamente aggirata. Di pochi giorni fa: "Mi servirebbe un jeans e una felpa"

"Non ti serve niente,



abbiamo tempo"

Giorno dopo, entra coi sacchetti in casa che manco Julia Roberts in Pretty Woman. "Ha insistito il babbo".

Il giorno dopo: "Posso andare con le amiche al centro commerciale che devono fare un po' di spese?"

"Sì puoi, ma tu non compri niente".

"Ma come?"

"Niente."

Il giorno dopo mi arriva il messaggio di suo padre: "La allungo io al centro commerciale."

"Guarda di non darle soldi, eh..."

"Tranquilla"...

Cinque minuti dopo un whatsapp della mia figliola, 'la bestia': "Mamma, non ho voluto soldi dal babbo ma la nonna ha tanto, tanto insistito"...

Figliad'androcchia.

Tranquilla...

#stica

IMPERFETTI

Di tutte le cose che accadono quelle che non ti aspetti, quelle disattese, sono le migliori. Ci si sforza di comprendere l'essere umano e invece ciò che più ci lascia attoniti è propria la nostra di reazione (o non reazione). Una sorta di impatto della nostra immagine riflessa in uno specchio che stiamo a guardare. Lo guardiamo e lo riguardiamo. Cerchiamo di comprendere, cerchiamo di spiegare a noi stessi che mentre siamo impegnati a guardare lontano non siamo stati in grado di guardare proprio lì, proprio attorno a noi. E l'idea che siamo "toccabili" piuttosto che "intoccabili" non è appagante: tutt'altro.

Siamo tutti gabbabili, nessuno escluso.

Avoja se lo siamo.

#imperfetti





Viale Ortigara, 45D - 47921 Rimini (RN) - Ph. +39 348 4819146 - lapetitelangoustine@gmail.com



IL SIMBOLISMO POST-MODERNO



Nel simbolismo post-moderno di mia madre (e per post-moderno intendo quando lasciasti la sua casa) vige l'assoluta convinzione che per venire a trovarmi debba avere una scusa. Per scusa si intende che acquisti qualcosa a cazzo, poi mi suoni: "Ho una cosa da darti". Sta pippa che dura da millenni.

Quando si è più giovani e saliva con del cash mi faceva piacere monetizzare, ero sempre povera in canna. Che poi sono povera pure ora ma credo pure lei perché ora sale con degli oggetti acquistati a caso.

Ho delle cose orrende a casa, lo ammetto. Tutte nascoste ovviamente non appena chiudo il portone. Poi non mi ha mai chiesto nulla per cui abbiamo tacitamente deciso di non rievocarli. Le cose natalizie sono le più abominevoli. Partiamo dal presupposto che io odio tutte le stronzate natalizie, odio il rosso e pure l'oro. Allora lei mi ha regalato un angelo con un vestito rosso coi bordi oro, le ali oro e con la testa di una pallina di Natale. Fa cagare. "Ti piace?"

"Un casino".

Ho iniziato a conservarli quando ha superato il settantesimo anno di età e la paura che mi lasci e io penserò a quanto merda sono ad avere cestinato quell'angelo obbrobrioso. Poi improvvisamente è passata alla cucina e ha iniziato a regalarmi pentole, canovacci, parananze cretine, tipo romagnole. "Piaccono ai turisti má".

Non mi si chiudono più i cassetti, e poi cucino tipo zero.

Oggi. Driiiiin. Uh madonna, è lei. E mo? Io non apro...

E vabbè...

"Mà?"

"Faccio un saltino che ti devo dare una schiocchezza"...

Segno della croce.

Sale. Io: "Cos'è?"

"Guarda che bellina sta padellina piccolissima". Padellina diametro 8 centimetri. Per i puffi.

"Per fare che?"

"Per fare un uovo."

"Non mangio uova."

"Allora per la Gio."

"Se mangia uova vede i mostri di notte, suda come un lottatore di sumo e ci immagina tutti morti. Le uova le mangia solo dentro le tagliatelle... ha preso da me."

"Ah. Vabbè ci gioca"

"Mamma, ha quasi 13 anni e fra poco penserà a come ingrandirsi le tette e non a cucinare con le bambole".

"Ma dai".

"Non giocava neanche da piccola... giocava coi dinosauri..."

"Esagerata..."

Ci resta male.

Cazzarola che stronza che sono...

"Mamma?"

"Sì?"

"Mi serve un Tupperware, comprami quello."

"Ok, domani te lo porto."

Santiddio dammi la forza.

I CAMBIAMENTI

Temiamo i cambiamenti.

Li temiamo come il venerdì 17 e il gatto nero che ci attraversa la strada. Che poi il gatto nero mica è da temere... Viviamo nell'assoluta convinzione che tutto ciò che ci accadrà, che chi incontreremo, che ciò che faremo di diverso sia inequivocabilmente spaventoso. E invece ciò che è spaventoso è che restiamo inermi come se l'accettazione dell'inamovibilità sia un vestito che dobbiamo forzatamente indossare anche se tira da tutte le parti.

#pazzisiamo

#pazziserestiamo



I BRUTTI SOGNI

Credo che ognuno di noi si meriti di avere qualcuno a cui raccontare i sogni brutti.

#dedicato





★ **DALLA LELLA, LA REGINA DELLO STREET FOOD DI RIMINI** ★



Via Covignano, 96

COVIGNANO

Qui la padrona di casa è Marina, che ha fatto di questo negozio un luogo di tendenza...



Via Rimembranze, 74/A

RIMEMBRANZE

In via delle Rimembranze si respira l'aria delle vecchie botteghe. Quelle con le "zdone" che lavorano la piada...



Piazzale Kennedy, 8

KENNEDY

Quello di Piazzale Kennedy è il locale più recente e offre agli amanti della piadina un luogo accogliente a due passi dal mare...

benvenuti ALL'ESPERANTO BISTRÒ



Esperanto Bistrò, in centro a Rimini, apre le sue porte al pubblico nel settembre 2018, dopo una lunga gestazione. È un luogo che vuole accogliere le persone per promuovere uno scambio di pensieri ed esperienze tra individui in

maniera trasversale per quanto riguarda età, provenienza, ideologia proponendo come catalizzatore piatti che non appartengono in realtà a nessuna tradizione, ma che sono l'intersezione di sapori che fanno parte della nostra cultura abbinati a quelli che provengono da altri angoli del mondo, ma anche eventi che promuovono arte o la divulgazione di esperienze singolari.

“La mia passione per la cucina nasce in maniera casuale quando alle fine degli anni ‘90 due amici aprono l’enoteca Belfiore a Montefiore” racconta Veronica Barbieri, anima di Esperanto Bistrò, “Mi offrì per dare una mano per poi rimanere sette anni, avendo modo di trasformare quello che consideravo un gioco in una professione.”

Il menù propone pochi piatti ma mai scontati che assecondano l'avvicinarsi delle stagioni per quanto riguarda la cucina, così come la carta dei vini: piccina, ma fuori dai canoni, presenta piccole aziende che producono vini “artigianali”, sinceri e sconosciuti ai più, cucita su misura sull’Esperanto da Giuliano Gnoli, socio fondatore e anima dell’enoteca Belfiore con il quale continua la collaborazione da allora.

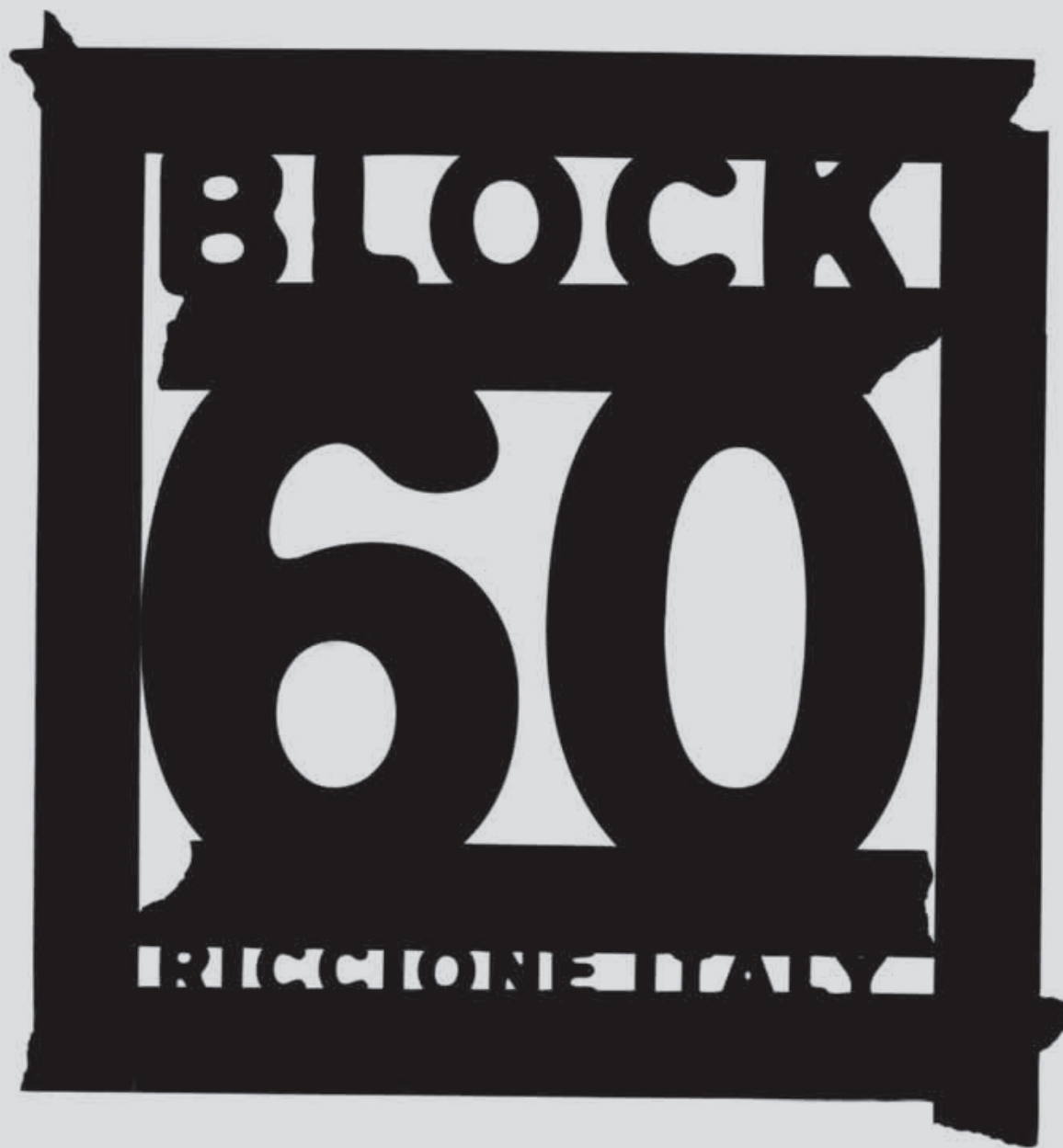
“Per me la cucina è documentazione e sperimentazione continua,” continua Veronica, “non è tradizione, anche perché le nostre abitudini quotidiane e quindi la nostra alimentazione sta cambiando come sta cambiando il mondo. Con i flussi migratori arrivano anche ingredienti che era impensabile trovare nelle dispense dei nostri nonni e le nostre pietanze tipiche si possono arricchire di sapori e profumi nuovi e questo lo trovo molto stimolante. Io sono a favore di una cucina che sia espressione del melting pot in atto nella nostra società. In questo primo anno abbiamo ospitato le opere di giovani artisti con la collaborazione dello scultore e docente dell’accademia di Belle Arti di Ravenna, Nicola Cucchiario e abbiamo incontrato l’archeologo sanmarinese Marco Casali che nel 2018 ha affrontato un viaggio di 9000 km in biciclet-

ta che lo ha portato in Armenia consultando una cartina stradale di 1700 anni fa.

Il mio sogno? Imparare l’esperanto e contribuire alla sua diffusione, ma sono troppo pigra, questo è in realtà l’unico ostacolo.”

Ricetta per i lettori di Geronimo: Samosa di ceci e gamberi al lime. Pulire i gamberi e sbollentarli per un paio di minuti in acqua bollente, frullare grossolanamente i ceci nel mixer, aggiungerli ai gamberi con il succo di lime e prezzemolo tritato, sale qb. Eventualmente aggiustare la consistenza aggiungendo farina di ceci e usare per farcire la pasta fillo ripiegandola nella forma desiderata. Infornare a 180 gradi per 15 minuti.





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

Sacha Guitry



DIESEL



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

***L'estate se ne è andata, la nebbia già si è alzata.
Addio sole, sabbia, mare e bei monti da scalare!
In città siamo tornati all'autunno preparati.***



L'autunno in arrivo non cambia minimamente il corso delle vostre frenetiche attività, al massimo eliminerete qualche foglia morta qualche seccatore di troppo.

Pieni di mille propositi affronterete la dieta dopo gli stravizi estivi, l'iscrizione alla palestra, il ritorno al lavoro. Ah che fatica!



L'umido e le giornate uggiose vi incupiscono e non vi vanno bene per niente. Sarà meglio cercare qualche diversivo che vi sollazzi e vi distolga dai pensieri cupi.

Parte il relax del divano, filmettino, buone letture e un bicchiere di vino rosso. Ma chi v'ammazza...



L'estate è finita bye bye tintarella e non vi capacitate su come riuscire a sfangare i mesi invernali.

Ogni stagione ha la sua bellezza e niente vi scompone ne' vi distrugge ordinatini e organizzati come siete.



L'autunno è il vostro periodo dell'anno preferito, splenderete di una luce particolare come i colori della natura in questa stagione.

Odiare il freddo e vorreste l'estate tutto l'anno. Tutti quei vestiti addosso e i piedi freddi. Brrr.



Mesi nuovi, nuove esperienze da vivere, nuovi progetti a tutta randa. Vi vedo che vi sfregate le mani.

Tutto già pianificato secondo la vostra rigorosa tabella di marcia, lavoro, impegni presi, viaggi. Ma un piacevole imprevisto da scombinare le cose ogni tanto no?



A parte il cambio d'armadio che odiate fare, non modificherete di una virgola il vostro modo di vivere. E gli altri si dovranno adeguare.

La pioggia dietro ai vetri, i colori bellissimi dell'autunno, un te' caldo. Beato chi condividerà con voi dolcezze e romanticherie.



MOKA

— NITRO —

PASCUCCI

— ITALY —



La legittima
unione fra la
tradizione italiana
e gli odierni sistemi
di spillatura del caffè

MOKA NITRO
[CAFFÈ FREDDO ZUCCHERATO]
PROVALO ANCHE
NELLA VERSIONE
SUGAR FREE
NITRO COLD BREW



provalo nelle caffetterie Pascucci!



Puoi trovare maggiori dettagli
www.pascucci.it
Puoi ordinare online nel sito
www.pascuccistore.com

JAGUAR I-PACE 100% ELETTRICA

**A NOI PIACE VINCERE
IN SILENZIO.**



Silenziosamente come un vero predatore, Jaguar I-PACE, il primo SUV 100% elettrico ad alte performance, ha vinto il premio come WORLD CAR OF THE YEAR 2019.

470* chilometri di autonomia, zero emissioni, grandi 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

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



WINNER
WORLD CAR AWARDS

2019 WORLD CAR OF THE YEAR
2019 WORLD CAR DESIGN OF THE YEAR
2019 WORLD GREEN CAR