

GERONIMO

Magazine

Maggio 2022 - N. 43

**TONINO
BERNABÈ**

**MARCO
MELONI**

**ANDREA
BELLETTI**

**FEDERICA
MORONI**

**MIRKO
RICCHI**

**STEFANO
PAOLINI**



Oltre ai segnali di fumo



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

I nostri clienti sono aziende, **Commercialisti, consulenti del lavoro, associazioni di categoria, Pubbliche Amministrazioni e Ordini professionali.**

Clienti che operano in ambiti complessi e hanno bisogno di essere efficienti, precisi e sicuri. Noi forniamo loro soluzioni semplici per gestire con efficacia il proprio business.

La proprietà, totalmente italiana, di Bluenext è un segno di fiducia nel paese. La direzione generale, nella città di Rimini, è all'interno di un edificio all'avanguardia dal punto di vista architettonico e del benessere di chi vi opera.

info@bluenext.it | www.bluenext.it

> bluenext <

Software per
Professionisti e Imprese





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

SOMMARIO

- | | |
|--|--|
| 8 <i>Ayrton Senna</i> | 56 <i>Come eravamo</i> |
| 10 <i>Tonino Bernabè</i> | 58 <i>Fabio Rocco</i> |
| 16 <i>Gruppo Meloni</i> | 60 <i>Daniela Bruno</i> |
| 20 <i>Andrea Belletti</i> | 62 <i>Sognando California</i> |
| 24 <i>fondazione isal</i> | 64 <i>Federica Minelli</i> |
| 26 <i>Federica Moroni</i> | 66 <i>Mezzopieno</i> |
| 30 <i>Mirko Ricchi</i> | 68 <i>Scout Agesci Cattolica</i> |
| 36 <i>Valentina Ferri</i> | 70 <i>“Donatello, il Rinascimento”</i> |
| 38 <i>Franco Gobbi</i> | 72 <i>Photos!</i> |
| 42 <i>Palio De Lo Daino</i> | 74 <i>Raffaello Baldini</i> |
| 44 <i>Autobiografia di uno sconosciuto</i> | 78 <i>Ricordi di un Avvocato Penalista</i> |
| 46 <i>Stefano Paolini</i> | 82 <i>Letti e ascoltati</i> |
| 48 <i>L'osservatorio meteorologico</i> | 84 <i>Stefano Ronci</i> |
| 54 <i>Giordano Zonzini</i> | |



*Opera in copertina di Stefano Ronci
in collaborazione con
Galleria d'Arte Zamagni Rimini*

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marialuisa Lu Bertolini
Cesare Brancaleoni
Clara Capacci
Ilaria Capuccini
Davide Collini
Daniela Farina
Georgia Galanti
Daniela Muratori
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Roberta Sapio
Nina Sapucci
Ennio Zangheri

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



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

GERONIMOMAGAZINE
EDITRICE E PROPRIETÀ GERONIMO
NETWORK COMMUNICATION SRLS

REDAZIONE: Corso D'Augusto, 81
47921 Rimini
tel. 333 99 68 310

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa: Modulitalia s.r.l.
Saludecio (Rimini)

Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

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



Pubblicazione mensile in distribuzione gratuita presso attività
commerciali della Provincia
Vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto
Copyright 2019



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



10



NICE TO MEET YOU



46



16

54



20



Ancora inebriati dalla valanga di penne nere che ha invaso la Riviera e Rimini in particolare, tra un bicchiere di rosso generoso e una pinta di birra, ci rimettiamo all'opera sotto la tenda del nostro accampamento per concedervi un'altra boccata di buona lettura con il nuovo numero del nostro mensile.

E per tentare di "pareggiare" la grande quantità di alcol ingerita siamo andati ad... acqua. Anzi, siamo andati a trovare il presidente di Romagna Acque-Società delle Fonti, Tonino Bernabè, a cui abbiamo dedicato la copertina ed il servizio di apertura.

La tribù dei nostri validissimi collaboratori ci ha dato sotto girando in lungo e in largo la nostra provincia andando anche a raccontare il Meloni Group di San Marino, una storia imprenditoriale il cui racconto parte dal piccolo spaccio aperto negli anni '60 dal fondatore Walter insieme alla moglie Miranda fino ad arrivare alla realtà di oggi guidata dai figli Marco e Paolo con più di 300 punti vendita di prodotti per l'igiene e la bellezza. Ripercorriamo, inoltre, la storia di Andrea Belletti imprenditore pioniere che negli anni del mito americano ha girato un po' ovunque nel sud ovest degli Stati Uniti alla ricerca di jeans vintage e oggi con le sue due aziende è uno dei principali distributori di marchi street e casual wear in Europa. Vi facciamo conoscere il parrucchiere Franco Gobbi, che da Santarcangelo è approdato a New York diventando l'hair stylist dei vip americani. La podista riminese Federica Moroni, che con la Nazionale Azzurra parteciperà ad agosto ai Campionati Mondiali dei 100 chilometri a Berlino. Altro esempio di azienda di successo: Marco Ricchi della Pollo&Friends, un racconto di intraprendenza unita al valore dell'amicizia declinata nel campo lavorativo. Ritorna il Palio del Daino, la tradizionale manifestazione medievale in costume di Mondaino. Il direttore artistico Pierpaolo Saioni ne dà un'anteprima per Geronimo Magazine esultando per una ripartenza dopo 2 anni di sosta forzata. Conosciamo meglio l'artista Stefano Ronci, autore delle ultime copertine del nostro giornale.

In fondo mi sono tenuto un collega ed un amico, che non solo ci delizia qui con i suoi scritti ma è anche un abile romanziere: Stefano Baldazzi che ci e vi presenta il suo ultimo libro, tutto da leggere e tutto da scoprire,

Mi fermo qui e corro a riguardare l'ultima bozza. Il tempo stringe e, come sempre, siamo in ritardo. Ma se qualche giorno in più porta con sé un prodotto migliore, ben vengano i ritardatari. Basta non prendere il vizio, però.

Buona lettura.



58



26

62



30



In fondo mi sono tenuto un collega ed un amico, che non solo ci delizia qui con i suoi scritti ma è anche un abile romanziere: Stefano Baldazzi che ci e vi presenta il suo ultimo libro, tutto da leggere e tutto da scoprire,

Mi fermo qui e corro a riguardare l'ultima bozza. Il tempo stringe e, come sempre, siamo in ritardo. Ma se qualche giorno in più porta con sé un prodotto migliore, ben vengano i ritardatari. Basta non prendere il vizio, però.

Buona lettura.



66



38

78



44



84

Il direttore

AYRTON SENNA

il mago della pioggia

28 anni fa, il 1 maggio del 1994 durante il GP di San Marino sul Circuito di Imola perse la vita a 34 anni il pilota brasiliano Ayrton Senna. Un weekend di corse automobilistiche che era andato storto da subito. Nelle libere del venerdì Rubens Barrichello perde il controllo della sua auto ed è salvo per miracolo, nelle qualifiche del sabato avviene la tragica morte del pilota Roland Ratzenberger che nel rettilineo perde l'aderenza della sua Simtek schiantandosi dopo la curva Villeneuve, poi degli spettatori in tribuna feriti dai detriti dell'incidente sulla griglia di partenza tra JJ Leto e Pedro Lamy. Forse segnali del destino che presagivano che non si dovesse correre quel giorno.

Ayrton il giorno della gara è profondamente scosso, parte alla guida di una Williams, prima e unica stagione con questa scuderia, dopo aver corso per la Toleman, la Lotus e la Mc Laren, portando con sé una bandiera austriaca per dedicare l'eventuale vittoria all'amico Ratzenberger.

Arriva al settimo giro in testa davanti a Michael Schumacher, percorre il rettilineo a oltre 300 km/h, quando si appresta ad affrontare la curva del Tamburello perde il controllo della vettura e, sebbene sia riuscito nei pochi secondi a disposizione a frenare e decelerare fino ai 200 km/h, si schianta contro il muretto. Il puntone della sospensione dello sterzo si spezza e gli penetra nel punto più vulnerabile del casco. Muore quattro ore dopo all'Ospedale Maggiore di Bologna dove era arrivato in elicottero in condizioni disperate. Fu stabilito che se il braccetto della sospensione si fosse scagliato qualche centimetro più in là, dato che non furono riscontrati altri traumi, Senna sarebbe probabilmente sceso dalla macchina con le sue gambe.

Dopo 8 anni di processo la sentenza ha stabilito che la causa della morte di Ayrton è stata la rottura del pistone mal progettato e mal modificato la notte prima della gara. Non ci fu luogo a procedere per i 3 imputati per avvenuta prescrizione.

Oggi la curva Tamburello a Imola è stata sostituita da una chicane più lenta. Dopo il suo tragico incidente la FIA stabilì una serie di modifiche sostanziali ai tracciati e ai motori che furono depotenziati e all'aerodinamica delle macchine per migliorare la sicurezza.

3 volte campione del mondo su Mc Laren (1988-1990-1991), The Magic è stato un pilota immenso dalla precisione e qualità di guida assoluta, imprevedibile sul bagnato.



La sua prima gara in F1 nel 1984 nel difficilissimo Circuito di Monaco, sotto una pioggia battente che lo vide arrivare secondo dopo Prost dopo essere partito dalla 13esima posizione, resterà una delle imprese più belle di tutti i tempi. Così come The Lap of God, (Il giro degli Dei) il primo giro più sensazionale nella storia della F1. Siamo a Donington in Inghilterra nel 1993 dove si corre il Gran Premio d'Europa. Senna è alla guida con la Mc Laren motore Ford, una monoposto inferiore alle altre ma la differenza in questi casi la fa un campione. Parte sotto un nubifragio e vince mostrando la sua abilità di pilota.

La storia della F1 ha visto piloti che hanno vinto di più ma il talento assoluto, il dare il massimo di sé

stesso e il cercare di ottenere il massimo dalla macchina lo hanno consacrato un mito. Con lui finisce l'era romantica di questo sport che appassionava le folle.

Ayrton Senna era un fervido cristiano devoto della Bibbia. Sulla sua lapide è stato apposto un passo della Bibbia "Nada pose me separar do amor de Deus" (niente mi può separare dall'amore di Dio). Prima di ogni gara era solito leggere un passo della Bibbia, e la sorella Viviane racconta che la mattina dell'incidente ne lesse uno che diceva che quel giorno avrebbe ricevuto da Dio il dono più grande, se stesso. Ha sempre fatto beneficenza in silenzio. Solo alla sua morte si è saputo che nel testamento aveva destinato 400 milioni di dollari ai bambini brasiliani meno fortunati di lui. Da lì è nata una Fondazione Benefica che porta il suo nome con lo scopo di migliorare la povertà che nel suo Paese affligge tantissimi giovani.





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

**VIENI A SCOPRIRE
LA NOSTRA VISIONE CREATIVA**

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



di Vittorio Pietracci

TONINO BERNABÈ

Romagna Acque, la diga di Ridracoli, la sua storia politica, i suoi ricordi, il suo orgoglio

I giorni sono quelli dell'Adunata Nazionale degli Alpini a Rimini, città invasa dalle penne nere, dalle botti di vino, dai fusti di birra e da otri di altri alcolici a far da cornice all'evento. Ma noi incontriamo Tonino Bernabè per parlare di... acqua. Non potrebbe essere altrimenti visto che siamo al cospetto del presidente di Romagna Acque-Società delle Fonti, fresco fresco da un incontro con i Sindaci al Teatro Galli.

48 anni, entra a far parte della Società che oggi presiede nel giugno del 2006 come componente del Cda e membro dell'organismo di vigilanza, dal 2008 al 2013 ricopre la carica di vicepresidente e dal giugno del 2013 viene nominato alla presidenza, mandato in scadenza alla fine del prossimo mese di giugno.

Presidente Bernabè, partiamo proprio da qui, dalla Società che lei guida e che nel corso del tempo è diventata un autentico punto di riferimento non solo nell'area territoriale della Romagna, ma in tutta la regione.

“La Società è nata come Consorzio Acque nel 1966 e ora arriva a coprire una superficie di oltre 5100 chilometri per oltre un milione di persone servite, circa il 99% della fornitura a Hera per la distribuzione all'utente finale. Le nostre competenze vengono messe al servizio anche per la salvaguardia dell'ambiente, con ricadute positive su economia e turismo”.

Quali sono i problemi che in questo momento la preoccupano di più?

“Bisogna lavorare per rallentare il cambiamento climatico favorendo processi di crescita sostenibile. Servono poi interventi di mitigazione per utilizzare in maniera sempre più razionale e sostenibile la risorsa acqua. Occorre dare



risposte precise agli scenari futuri di fabbisogno idrico e ottimizzazione delle infrastrutture. L'acqua non è una risorsa illimitata, bisogna utilizzarla bene e saperla riutilizzare”.

Come?

“Serve una pianificazione. C'è il tema del riuso, in particolare in agricoltura ma non solo e dell'uso corretto della risorsa acqua. Oggi siamo nelle condizioni di poter utilizzare un sistema idrico romagnolo con le diverse fonti integrate e interconnesse, ulteriormente implementabile, che ci consente di sfruttare al meglio quello che è un bene finito”.

Quando si parla di Romagna Acque il pensiero va subito alla diga di Ridracoli...

“È una diga ad arco-gravità che sbarra il corso del fiume Bidente nei pressi dell'abitato di Ridracoli, in provincia di Forlì-Cesena formando l'omonimo lago artificiale. È una delle più grandi e importanti dell'Italia settentrionale. Sfrutta un sistema ibrido tra quello delle dighe ad arco (che scaricano il peso sulla parete rocciosa grazie alla forma) e quello delle dighe a gravità, più massicce. È alta 103,5 metri, con una larghezza massima di 36 metri alla base: sul camminamento superiore la larghezza è di soli 10 metri. La lunghezza dell'arco è di 432 metri per un totale di 600.000 metri di calcestruzzi. Nella spalla destra della diga si trovano gli impianti per la presa dell'acqua che viene poi inviata all'acquedotto che alimenta la costa romagnola. La presa avviene da due imbocchi distanti tra loro 50 metri in verticale per ottimizzare le condizioni di temperatura e torbidità dell'acqua”.

Andamento e numeri?

“I numeri della diga di Ridracoli vengono condizionati,



soprattutto negli ultimi anni, dall'incidenza della variabilità climatica. Le piogge primaverili si fanno attendere mentre l'autunno e l'inverno non sono stati molto generosi negli apporti. In ogni caso, grazie alla pluralità delle fonti, l'estate non è assolutamente a rischio. Il livello della diga supera attualmente la quota di 556 metri sul livello del mare. Siamo a circa 1 metro dal colmo con quasi 32 milioni di metri cubi di volume d'acqua su una capienza massima di 33 milioni di metri cubi”.

Monitoraggio continuo e non solo a livello numerico.

“Assolutamente! Ci sono tecnici che lavorano ogni giorno con attenzione, scrupolo e professionalità sugli aspetti tecnici di infrastrutture, reti, impianti e sul controllo in continuo della diga di Ridracoli. Inoltre l'Acquedotto della Romagna è telecontrollato e telecomandato in maniera centralizzata da remoto. Ma i numeri sono quelli che entrano subito nella testa di chi ci segue”.

E allora diamone degli altri...

“Nel 2021 la produzione di Ridracoli è stata di 58,1 milione di mc d'acqua, mentre per il 2022 abbiamo una previsione prudenziale di produzione per 52 milioni di mc (6 milioni di mc in meno). Nel 2021 abbiamo inoltre prodotto 24 milioni di mc da falda (di questi 15,5 milioni da pozzi alimentati dal Marecchia, 2,5 milioni da pozzi da Conca e 6 milioni di mc da pozzi presenti nella Provincia di Forlì – Cesena), oltre 22 milioni da Po ed oltre 4,5 milioni di mc da Subalveo e Sorgenti. Complessivamente consegniamo quasi 110 milioni di metri cubi di acqua all'anno.

Nel corso del 2022 nessuna tracimazione?

“Ancora quest'anno non siamo giunti allo sfioro ma per effetto delle perturbazioni il fenomeno della tracimazione potrebbe avvenire da qui a pochi giorni. La diga fa fatica a riempirsi perché solo in marzo le piogge hanno fatto innalzare in modo significativo il livello. La siccità ormai si ripete sempre più di frequente e con cadenza ormai quinquennale”.

Presidente, se con uno schiocco di dita potesse risolvere il problema, cosa farebbe?

“Magari si potesse fare così... (sorridente, ndr). La realtà è che servirebbero ulteriori 20 milioni di metri cubi d'acqua all'anno in aggiunta ai 110 milioni di mc, così da mettere in sicurezza il sistema idrico romagnolo che vuole garanzie di sicurezza, continuità e autosufficienza di fornitura, essendo un territorio vocato al turismo. Stiamo lavorando in questo senso e abbiamo progettato interventi che possano favorire una maggiore capacità di accumulo di acqua. Spero di poter proseguire su questi programmi se l'assemblea dei Soci deciderà di confermarci alla presidenza. C'è ancora tanto lavoro da fare e io non sono abituato a tirarmi indietro sulle

sfide per il futuro, tutt'altro”.

Vuole darci qualche riferimento anche sull'acquedotto della Romagna?

“L'acquedotto della Romagna si sviluppa all'interno del territorio romagnolo per una lunghezza complessiva di 600 km (circa 400 km di adduttrice principale e oltre 200 km di condotte a servizio delle fonti locali), in grado di trasportare attraverso la condotta principale 2,7 mc al secondo. E' gestito da Romagna Acque e raggiunge 50 Comuni tra le Province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e la Repubblica di San Marino. In tutto fornisce acqua a più di un milione di persone”.

La storia di Tonino Bernabè nasce...

“Nasce a Sant'Aquilina di Rimini, a monte del colle di Covignano dove arriva ai serbatoi l'acqua di Ridracoli. Vi ringrazio per questa domanda perché mi dà la possibilità di rispondere con orgoglio e commozione. La mia è stata una famiglia che, quando passo il fronte sulla Linea Gotica, fu fatta sfollare a San Marino. Mia nonna paterna era rimasta sola con tre figli, mio padre (che era il più piccolo) e due sorelle. Fuggiaschi furono ospitati a Serravalle, dentro alle grotte del trenino Rimini – San Marino, che arrivarono ad accogliere centomila persone. Mio nonno materno invece era Corazziere del Re Vittorio Emanuele III di Savoia.

Mia nonna paterna Giuseppina è cresciuta nell'agricoltura, dando sempre la priorità alla famiglia, alla dignità del lavoro, al decoro, all'educazione ed ai sani principi del rispetto per gli altri e per la natura. Io nasco nel 1974, uno dei riminesi nati a Villa Assunta dal dott. Contarini. Mia madre era originaria dell'Irpinia e faceva la sarta, trasferitasi a Rimini, si è adattata a collaborare con mio padre alla cura dei terreni, ed in estate faceva la stagione negli alberghi, tra questi, ricordo l'Hotel Ambra quando a gestirlo era la famiglia Savini. Mio babbo era un coltivatore diretto che si è adattato a vendere frutta e verdura al mercato ambulante di Rimini, con un banco in via fracassi (dove ora c'è il parcheggio multipiano). Mi ha sempre assecondato in tutto, ci siamo rispettati e siamo cresciuti in storie e percorsi diversi, ma non mi ha fatto mancare il suo appoggio anche negli hobby e nelle passioni, ho studiato 5 anni pianoforte senza ultimare il mio percorso di studi conseguendo il diploma”.

Presidente, lei ha un passato anche politico...

“Mai rinnegato! Ho sempre vissuto l'impegno civico con orgoglio. Diciamo che tutto è cominciato da lì. Dal 1995 al 2006, con Sindaci come Giuseppe Chicchi e Alberto Ravaoli. Sono stato tra i fondatori del Pd e tra i primi componenti della Direzione regionale e provinciale del partito. Anni di grandi battaglie, ma anche importanti per gli innegabili insegnamenti ricevuti”.





Prima Gnassi, ora Jamil...

“Due Sindaci diversi ma entrambi determinati per carattere. Andrea tende ad imporsi perché è consapevole dei suoi mezzi e sa cosa vuole, Jamil non è semplicemente il Sindaco che prosegue il lavoro di Gnassi e otterrà risultati propri attraverso le scelte che saprà attuare. Sono certo che ce la farà”.

Torniamo a Romagna Acque. Nel corso degli anni passati, se non ricordiamo male, era il 2018, la società dal lei presieduta diede il suo supporto ad alcuni progetti umanitari e sociali sviluppati in Africa da parte di associazioni romagnole e italiane.

“Confermo. Nell’aprile del 2018 abbiamo ricostruito un vecchio barrage nella Regione di Kita nell’area Sub-Sahariana del Mali. L’iniziativa in collaborazione con Romagna Acque e con il Dipartimento di Architettura dell’Università Roma Tre è stata coordinata dalla Onlus Gente d’Africa, che opera in quell’area da circa un decennio, adoperandosi nella realizzazione di opere in ambito sanitario, scolastico, idrico, basandosi sui principi della cooperazione e dell’auto-sostentamento delle popolazioni e delle etnie locali. La diga è stata realizzata nella provincia di Kayes, nota per essere una delle più roventi e inospitali zone dell’area Sub-Sahariana. La popolazione interessata è stimata intorno ai 23.000 abitanti, distribuiti in 23 villaggi.

La realizzazione della diga ha permesso la ritenzione delle acque in superficie che alimenta e mantiene attive le sorgenti sotterranee da cui attingere durante la stagione arida. Permette di irrigare e rendere coltivabili i campi adiacenti al bacino, e favorisce anche la piscicoltura già attiva in passato, prima che crollasse il vecchio sbarramento realizzato dai francesi alcuni decenni orsono.

Sempre in Mali a Kofebà nella stessa Regione, abbia-

mo successivamente realizzato un ulteriore sbarramento a servizio di 17 villaggi con quasi 15.000 persone. Abbiamo poi realizzato sempre in Mali a Kurundi un orto in Africa (lo jarden) ed abbiamo in progetto di realizzare un ulteriore sbarramento a Dorondè nel 2023 con 15 villaggi composti da complessivamente da circa 12.000 persone.

L’obiettivo è superare la siccità intervenendo con i lavori nei mesi di secca (da marzo a maggio) in attesa dei mesi in cui li giungono forti precipitazioni (da fine giugno a circa metà settembre).

Ciliegina sulla torta finale: premi e riconoscimenti. Romagna Acque nel corso della sua storia ne ha presi a iosa. Ce n’è uno che la rende orgoglioso.

“Nel 2016 siamo stati premiati a Xi’an in Cina, per l’approccio tenuto dalla Società nel valorizzare la sostenibilità ambientale ed il rapporto con il territorio nel quale è collocato la Diga di Ridracoli, all’interno di un Parco Nazionale, quello delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna (oggi anche patrimonio Unesco per la faggetta vetusta nella riserva naturale integrale di Sasso Fratino). Un riconoscimento a livello mondiale, una perla nel nostro percorso che resterà per sempre nella memoria, nella nostra storia e nel tempo”.

Quella che abbiamo messo insieme su queste pagine è solo una minima parte del lungo e produttivo incontro con il presidente Bernabè. Un uomo di assoluto livello, preparatissimo, manager e politico che esalta la nostra Rimini e la nostra Romagna. Se avessimo potuto scrivere tutto, sarebbe certamente stata realizzata una pubblicazione storica e tecnica da consegnare agli archivi della società che egli guida. Ma a noi sta bene così: qui c’è il manager, c’è l’uomo, c’è la sua storia, c’è il suo passato, ci sono i suoi ricordi e ci sono, infine, le soddisfazioni di una vita. Grazie, presidente.

Romagna

La terra della dolce vita



www.visitromagna.it

SCOPRI DI PIÙ



JAGUAR F-PACE PLUG-IN HYBRID INDIMENTICABILE.



Jaguar F-PACE Plug-in Hybrid. Motore ibrido da 404PS di nuova generazione per performance emozionanti e il massimo dell'efficienza. Zero emissioni e un'autonomia fino a 53 km* in modalità full-electric. Capacità di ricarica da 0 all'80% in soli 30 minuti** e uno straordinario design Jaguar. Un'auto facile da scegliere, e impossibile da dimenticare.

Ti aspettiamo in Concessionaria per un appuntamento individuale e sicuro, anche virtuale.

VERNOCCHI AUTO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

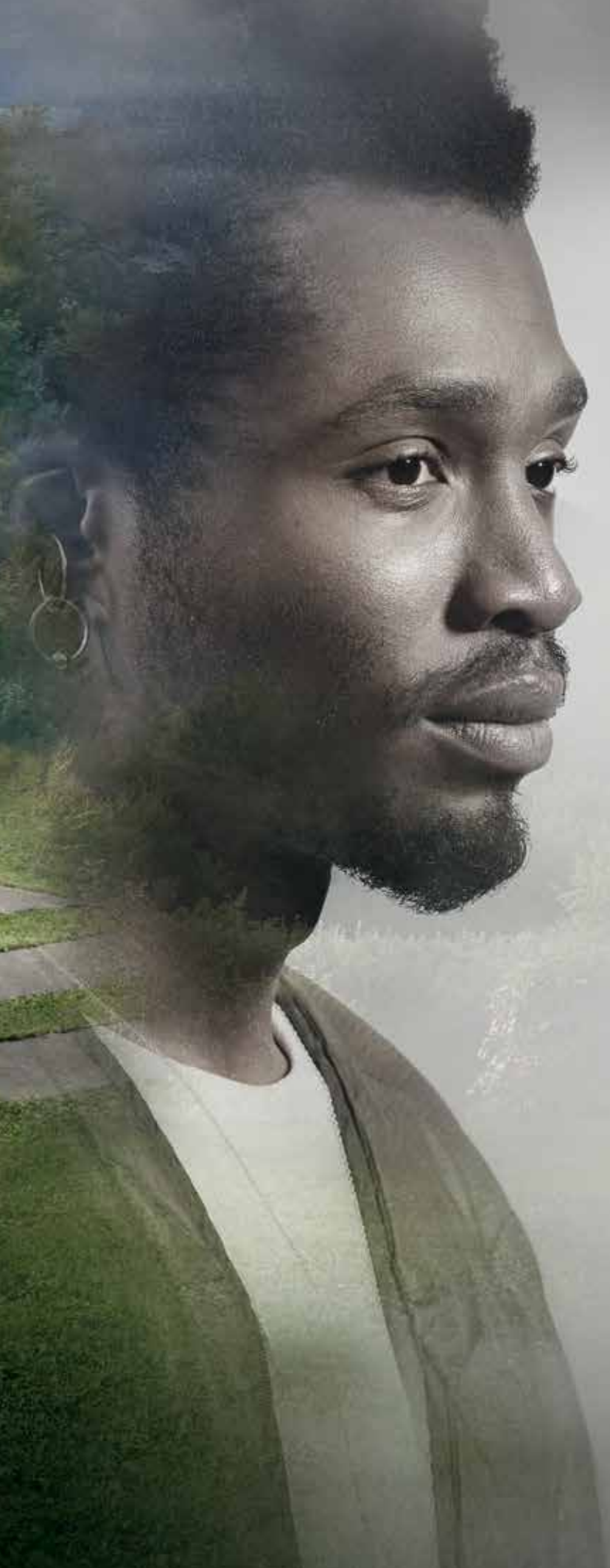
Via SS 16 Km 311, Ancona - 071 7819499

info@vernocchi.com

www.vernocchi.com



JAGUAR



Gamma Jaguar F-PACE, valori di consumo carburante (l/100 km): ciclo combinato da 2,2 a 12,2 (WLTP).
Emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato da 49 a 275 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.

*I dati relativi all'autonomia sono calcolati su un veicolo di produzione su un percorso standardizzato. L'autonomia può variare a seconda delle condizioni del veicolo e della batteria, del percorso effettivo, dell'ambiente e dello stile di guida. **Con l'utilizzo della ricarica rapida.



di Elio Pari

GRUPPO MELONI

*una famiglia in corsa
verso il successo*

Salendo a San Marino non finisci mai di stupirti e trovare grandi aziende ben radicate su quel territorio. Stavolta ci impegniamo e ci spingiamo in località Ciarulla, dove troviamo il Meloni Group. La possiamo definire una bella e interessante storia imprenditoriale quella che stiamo per raccontare, ma anche una perfetta fusione di famiglia, soprattutto di persone. Tutto prende avvio e forma nel 1964 quando Walter, il fondatore assieme alla moglie Miranda, si dedicano al commercio. Andiamo quindi a narrare questo piccolo film insieme al figlio Marco – 52 anni, sposato e padre di Chiara e Beatrice. Congiuntamente ai fratelli Paolo (50 anni, coniugato e genitore di un maschio e una femmina) nonché Marilena (55, madre tre volte. Marilena ha deciso di uscire dal gruppo imprenditoriale, che attualmente è guidato da Marco e Paolo).

Partiamo da un “piccolo spaccio”, dove Miranda (la mamma) ci ha spiegato che fino all’ultimo giorno di gravidanza, prima di procreare uno dei tre eredi, ha scaricato i fustini del Dash! Allora, incuriositi, chiediamo: cosa significa diventare una grande azienda arrivando da un piccolo negozio? Un racconto di quel che è successo dall’inizio della “pellicola” sino a questo pomeriggio?

“Partiamo dal fatto storico che i miei genitori erano emigrati in Svizzera e stavano progettando di andare negli Stati Uniti, in cerca di fortuna. Spiega Marco. Poi grazie al padre che li richiamò a San Marino, tornarono da Ginevra. Un parente, infatti, stava chiudendo un’attività



di spaccio in un piccolo paese sul Titano. Di lì, con gli anni Settanta e il progresso economico avanzante, mamma e babbo videro che c’erano degli spazi commerciali aperti. Così mio padre ebbe l’intuito di allargare il nascente business e iniziare a svolgere attività d’ingrosso. Insieme hanno cominciato con piccole merceologie di uso domestico, come la candeggina. Papà la imbottigliava nel vetro che aveva contenuto i liquori. Poi hanno aggiunto al “catalogo” sapone, carta igienica e altro. Ma il vero tratto distintivo di mio padre era la sua passione per l’innovazione, impronta che ha voluto trasmettere alla sua azienda fin dall’inizio puntando sempre sullo sviluppo tecnologico,

tanto da essere uno dei primi ad adottare una macchina a schede, l’Audit5 della Olivetti, che gli ha permesso di passare dalla compilazione delle fatture a penna a quella automatica a schede elettroniche. Forse può non sembrare un episodio così eccezionale adesso ma se si pensa che questa scelta l’ha fatta a metà degli anni Settanta quando quel macchinario era presente in solo due ditte in tutto il territorio di San Marino, possiamo considerarlo un pioniere! Successivamente fu anche tra i pochi ad acquistare un elaboratore elettronico Philips, con schede a bande magnetiche, per quell’epoca una novità rivoluzionaria del mercato: serviva a gestire la contabilità. Ricordo anche la successiva installazione del primo vero computer, un Honeywell, una macchina delicatissima che funzionava solo se nell’ambiente veniva mantenuta una temperatura costante di 23 gradi. Si può dire che fosse l’antesignano dei moderni pc e un simpatico aneddoto che lo riguarda





è legato al suo nome. Quando il parroco passò in azienda per la benedizione pasquale, gli fu chiesto di benedire anche quel macchinario che dava spesso dei problemi e il parroco, per maggior sicurezza, ci attaccò sopra anche un santino. Da quel momento, il nome del sofisticatissimo elaboratore è diventato “Santino” e, quando richiedeva qualche manutenzione, in ufficio si sentiva dire “oggi Santino non va”. Un altro passaggio significativo ci fu negli anni 90, con l’entrata in scena di noi figli. Marilena è la più grande, Paolo il più piccolo dei tre. Abbiamo dato il nostro contributo proseguendo l’attività di famiglia, se non che a inizio anni Duemila abbiamo deciso di aprire un nuovo canale di vendita emergente – il drugstore.

“L’idea nacque sulla scia del consorzio “Acqua & Sapone” noto a tutti. Aprimmo una catena che all’epoca si chiamava Smoll: fu un pensiero del mio mentore e direttore vendite Renzo Comandini. Una grande persona. Voleva che i nostri punti vendita fossero piccoli, Small ma, temendo che la parola venisse letta con la A invece che con la O, abbiamo sostituito la A con un simpatico cerchio, la palla di colore rosso, ripreso dal logo Meloni. In seguito abbiamo sperimentato, potenziato l’ingrosso che oggi ha il suo canale digitale, un e-commerce che offre ai nostri rivenditori la comodità di ordinare online. Sicuramente abbiamo anche fatto degli errori, come sempre avviene strada facendo in azienda, quando si cerca di portare avanti situazioni nuove. Bisogna, però, avere anche la forza di comprendere i passi falsi e correggerli nel tempo.

“Purtroppo, nel 2015 nostro padre ci ha lasciato prematuramente. L’anno successivo siamo entrati in un consorzio di livello nazionale: PromoTre. Assieme agli altri soci (Ipersoap e Saponi&Profumi, altre aziende

storiche del nostro settore), nel 2018 abbiamo deciso di unire le insegne per creare una catena drugstore che ci consentisse di raggiungere una distribuzione capillare in tutta Italia ed è così che da trenta punti vendita che eravamo come Smoll, siamo diventati una rete di oltre trecentoventi negozi. A quel punto non era più possibile mantenere i nostri marchi originali ma ne dovevamo trovare uno nuovo che ci accumulasse e andasse bene per tutte le aziende coinvolte in questo progetto di crescita. Il marchio si chiama da allora PiùMe, inteso come ‘Più valore per Me’ e sia i nostri punti vendita che quelli dei nostri partner hanno cambiato insegna e sono stati convertiti in PiùMe. Va aggiunto che dal 2012 al retail fisico abbiamo affiancato la piattaforma e-commerce che da smollshoponline si è trasformata in piumeshoponline e continua a darci grandi soddisfazioni. Certo, un percorso entusiasmante, ma anche complicato e pieno di sfide”.

Avete tutte le linee in espansione e il vostro futuro è incanalato, ma che cosa prevedete per la distribuzione dopo la pandemia?

“Domanda molto interessante! Sono del parere che il futuro vada sempre più verso l’omnicanalità. La clientela avrà un bisogno crescente di potersi informare digitalmente e completare l’acquisto in forma digitale oltremodo che fisica. Già si vedono i primi tentativi di “home delivery” dove la spesa è consegnata a casa direttamente dal punto vendita. Io mi diverto ad osservare le dinamiche e noto, ad esempio, che i ragazzi, le coppie giovani, usano davvero molto l’online, sfruttando questa grande comodità. Penso in generale che nel mondo dell’imprenditoria si debbano osservare i comportamenti dei clienti, per poi interpretare i desideri e poterli soddisfare alla svelta. Ad esempio: che cosa manca oggi principalmente? Per quanto mi riguarda





il tempo! La gente desidera tempo, ottimizzarlo. Perché corriamo tutti da mattina a sera. La distribuzione commerciale deve pertanto poter tener conto della voglia dei fruitori di risparmiare questo valore diventato prezioso, e/o quantomeno poter offrire un servizio che appaghi chi compra. Traendo le somme: l'omnicanalità genererà un ulteriore cambio di paradigma”.

Il vostro sistema crea stabilità e sicuramente ricchezza. Però vedo molto altro, sostanzialmente i valori aggiunti. Come li descriveresti, cosa c'è dietro questo piccolo impero firmato Meloni Group?

“La mia sensazione è che l'impresa sia prima di tutto un luogo in cui creare quell'innovazione che serve alla comunità per progredire. Andare oltre le visioni personali. Il vero valore aggiunto che vogliamo dare e portare è quello di creare questa spinta in avanti. Per questo continuiamo la strada intrapresa da nostro padre e diamo grande importanza all'innovazione organizzativa, tramite l'impiego di tecnologie all'avanguardia. Oggi, ad esempio, il personale del magazzino sfrutta un sistema di “voice picking” che consente di avere istruzioni vocali dal pc e di poter rispondere, sempre vocalmente. In pratica, tramite un terminale di magazzino che l'operatore tiene nel marsupio e che è collegato alle sue cuffie, “ascolta” quale prodotto deve prendere e in quale fila, scaffalatura e ripiano trovarla. Una volta evasa quella riga dell'ordine, l'operatore dà conferma dicendo l'apposito codice di check al microfono delle cuffie e il sistema prosegue leggendo la riga successiva e trasmettendo le coordinate relative all'ubicazione del nuovo prodotto da prelevare. E così via fino a esaurimento ordine. Una procedura che non solo velocizza l'evasione delle richieste ma migliora anche “ergonomicamente” il lavoro perché consente al personale di avere le mani libere e non doversi portare appresso fogli, cartelline, penne e altri supporti, da dover poi appoggiare da qualche parte nel momento in cui afferra fisicamente uno scatolone. L'innovazione tecnologica, quindi, è sicuramente una delle chiavi che ci ha permesso di raggiungere un volume d'affari di oltre 50 milioni di euro, suddivisi tra ingrosso e retail. A ciò possiamo aggiungere piccoli elementi secondari, ma dobbiamo sempre partire dal capitale umano affinché esso si esprima con forza. Le persone ovviamente sono quelle che fanno la differenza. Anche nel terzo millennio... per fortuna”.

Avviene un po' di rado che il capitale umano sia rivalorizzato molto oggi. In Italia, in Europa. Forse è

una tendenza mondiale. Sappiamo che la “macchina” non potrà mai sostituirlo!

“Sono convinto che un'impresa debba favorire la massima espressione delle persone. Queste, loro, sono il nostro motore, il grandissimo valore aggiunto, a qualsiasi livello: dall'operativo sino all'alta dirigenza. In azienda abbiamo cercato di creare un ambiente informale e collaborativo, in cui le persone possano sentirsi a loro agio e libere di utilizzare e sviluppare le proprie attitudini personali. Siamo molto fieri del rapporto instaurato con il nostro personale, che desideriamo far sentire coinvolto nel processo evolutivo dell'azienda e stimolato all'iniziativa. Qui tutti ci diamo del tu e tutti mi chiamano semplicemente Marco. Pur essendoci un'organigramma aziendale, inevitabile in qualsiasi struttura numerosa come la nostra, ognuno sa che la mia porta è sempre aperta e può parlarmi liberamente”.

Cosa potrebbe esserci nella storia futura, quella ancora da scrivere e descrivere, di voi tutti?

“Siamo fortunati perché lavoriamo in un settore merceologico in continua evoluzione e anche crescita. Ho assistito personalmente a molteplici cambiamenti, ad accelerazioni impressionanti. L'importante per noi è continuare a intuire e comprendere, nella propagazione del mercato, i vari bisogni dei clienti. L'attenzione nel futuro sarà continuare a lavorare per capire dove andrà il trend dei consumi, ponendo al primo posto sempre chi ci ha scelto. Vogliamo evitare che in azienda, nei nostri negozi, gli operatori siano semplici elargitori che cercano di piazzare qualcosa. Invece, vogliamo avere uno staff umano proponente, in grado di entrare in empatia col cliente, affinché non si senta solo seguito e consigliato ma anche “capito”. Investiamo pertanto nella crescita, nella formazione dei vari staff all'interno dei punti di nostra proprietà. Per i dipendenti “disegniamo” ad hoc progetti di addestramento. Faccio un esempio: sulle modalità di relazione. Quel legame che nasce tra noi e il cliente. Ritengo che questo sia di importanza fondamentale e sono grato a chi entrando nel negozio decide di spendere i suoi soldi da noi. Per me è un segno di grande riconoscimento, da non dare assolutamente per scontato. Guardando al futuro mi auguro che i nostri figli vogliano portare avanti quello che abbiamo creato, ma la ritengo anche una cosa non dovuta. Tutti noi fratelli Meloni abbiamo deciso di lasciare liberi gli eredi di seguire le proprie strade, senza imporre scelte obbligate. Per quello che mi riguarda il futuro è un'incognita, chissà dove ci porterà!”

Piùme[👑]

COCCOLE PER TE E LA TUA CASA

Per la tua spesa fatti guidare dal cuore.

Portiamo **bellezza, igiene e convenienza nella tua spesa** quotidiana, forti di un'esperienza pluriennale nell'ambito dei prodotti per la pulizia della casa, la profumeria e la cura del corpo.

Lo facciamo con il sorriso, **selezionando i migliori marchi del mercato** e rimanendo **sempre attenti a farti risparmiare** senza che tu debba rinunciare alla qualità, perché mettiamo il cuore in tutto quello che facciamo.

Rimini

Via Circonvallazione Occidentale, 134

Riccione

Via Circonvallazione, 27

Novafeltria

Viale Giuseppe Mazzini, 68

San Marino

Dogana - Dogana Centro Atlante -

Domagnano - Fiorentino - Gualdicciolo

piumeshoponline.com

Seguici sui social:

 [piume_official](https://www.instagram.com/piume_official)  [smollpiume](https://www.facebook.com/smollpiume)





di Cristina Barnard

ANDREA BELLETTI

Il mito americano esiste ma la fortuna non piove dal cielo. Questa è la storia di un imprenditore pioniere che ha cominciato con un sogno che è diventato una visione che è diventata una grande azienda, Interjeans.

Lo incontro nel suo quartier generale di San Marino nella zona di Rovereta, in uno spazio organizzato come un grande loft.

Premesso che della tua vita ci si potrebbe trarre un film, vuoi raccontarmi di come nel 1992 è cominciata la tua avventura americana?

“Tutto è nato dalla mia passione per il vintage. Quell’anno ho deciso di partire per gli States con il mio inglese scolastico alla ricerca dei veri pantaloni in denim di second hand, in particolare i Levi’s 501, i primi ad avere le tasche rinforzate da rivetti di rame. Il numero di lotto 501 era stato assegnato dalla Levi’s per distinguerli dalle altre produzioni.

Il blue-jeans ha sempre rappresentato il sogno americano con i suoi miti di libertà e avventura. Era l’uniforme per eccellenza della working class americana indissolubilmente legata al duro lavoro di minatori e agricoltori e al mito romantico dei cowboy.

Allora non c’erano internet e tutti gli strumenti di oggi, così ho iniziato a spulciare nelle rag houses dove arrivava a quintali la merce usata. Nell’usato non è il prezzo ma sono il genere e la qualità a determinare il valore di un capo e io selezionavo nello specifico modelli e marchi che in Italia avrebbero avuto un nuovo mercato.

Con un furgoncino Penske giallo che noleggiavo a Dallas o a Houston battevo a tappeto in lungo e in largo tutto il sud ovest americano dove sapevo di trovare i 501 con i bottoni passando dal Texas all’Oklahoma all’Arizona, New Mexico. Un mese giravo per comprare, riempivo il camioncino e il mese dopo vendevo ridandogli una seconda vita in Italia.

Magazzino dopo magazzino, contatto dopo contatto ho messo su una piccola realtà a Santa Ana in California dove avevo 25 messicani sotto la guida di un indiano sioux, un chimico che aveva inventato la formula di un gel che messo sui denim usurati risucchiava le macchie che toglievamo con un cucchiaino. Una collaborazione fuori dall’usuale, incontri da sliding doors con gente incredibile che incontravo per la strada.

Compravo i pantaloni in denim da chi li raccoglieva in giro, da chi te li vendeva nel garage di casa a 100, 200



pezzi alla volta. Arrivare ad averne 15/16 mila era un lavoro massacrante.

La destinazione erano una quarantina di clienti che vendevano usato nelle loro città italiane conosciuti tramite amici e contatti vari.

Dopo qualche tempo mi ha raggiunto la mia morosa che oggi è mia moglie, ho assunto altre persone e piano piano siamo cresciuti gestendo sempre più clienti. Arrivavano ordini specifici, prenotazioni di modelli cult e richieste di altre tipologie come le hoodies (felpe col cappuccio), T-shirt, giubbotti, modelli particolari di scarpe Adidas.

Tutte cose che qui ancora non c’erano. Io stando sul posto vedevo e sceglievo cose che mi piacevano e che intuitivo sarebbero piaciute al mercato italiano.

Ho anche iniziato a portare in Italia i Levi’s nuovi rigidi con l’orlo originale fatto a doppio giro con una macchina speciale. La tela dei 501 era volutamente non elasticizzata. Allora questi jeans arrivavano da noi con un fit diverso e la lunghezza da sistemare ma l’orlo fatto da una sarta è un troncone che ha perso valore. Li portavo in una lavanderia di Santarcangelo specializzata per tutti i lavaggi della Levi’s Europe. Con loro studiavo i trattamenti, anche sperimentali, prendendo come esempio i jeans used che portavo io come una seconda pelle”.

Non te lo chiedo neanche se è il tuo capo di abbigliamento preferito...

“Il denim non è un tessuto come tutti gli altri, è speciale e affascinante per quello che racconta della storia dei popoli, di tutte le culture. Continua a definire i codici dell’abbigliamento e dello streetwear senza mai mostrare segni di cedimento. Un modello vintage è l’acquisto della vita, senza dimenticare che essendo di seconda mano impatta meno sull’ambiente, un assunto da tenere in considerazione. Portare un jeans ed invecchiarselo addosso è come misurare il tempo dalla corteccia di un albero. È un capo che fa parte di te, plasma la sua forma in relazione alla fisicità di chi lo indossa, racconta di te e dei tuoi ricordi. Da come l’hai usato, dove ci sono i segni e le rotture indica come l’hai vissuto, racconta la tua storia.

Io i miei jeans d’altan li conservo tutti gelosamente, sono una mia appendice”.

Quindi il dettaglio ha un’importanza quasi maniacale.

“Vitale direi per i cultori come me del jeans che sono tanti. Pensa che esiste tutt’oggi un mercato del vintage, di modelli d’epoca ricercatissimi dai collezionisti, con prezzi pazzeschi.

La forza di questo concetto di oggetto Premium ho potuto sperimentarlo importando, in un altro periodo pazzo, scarpe limited edition ma questa è un'altra storia.

Voglio sapere.

“Tanti anni fa, a fine ‘90 è iniziato ad andare di moda un modello di scarpa Adidas usata per il taekwondo. Negli States ho conosciuto un tipo che aveva la licenza per la Corea dove questo è lo sport nazionale. Così ho iniziato ad importare modelli speciali di questa scarpa, introvabili diversamente, con un successo incredibile perché non era un prodotto distribuito come gli altri.

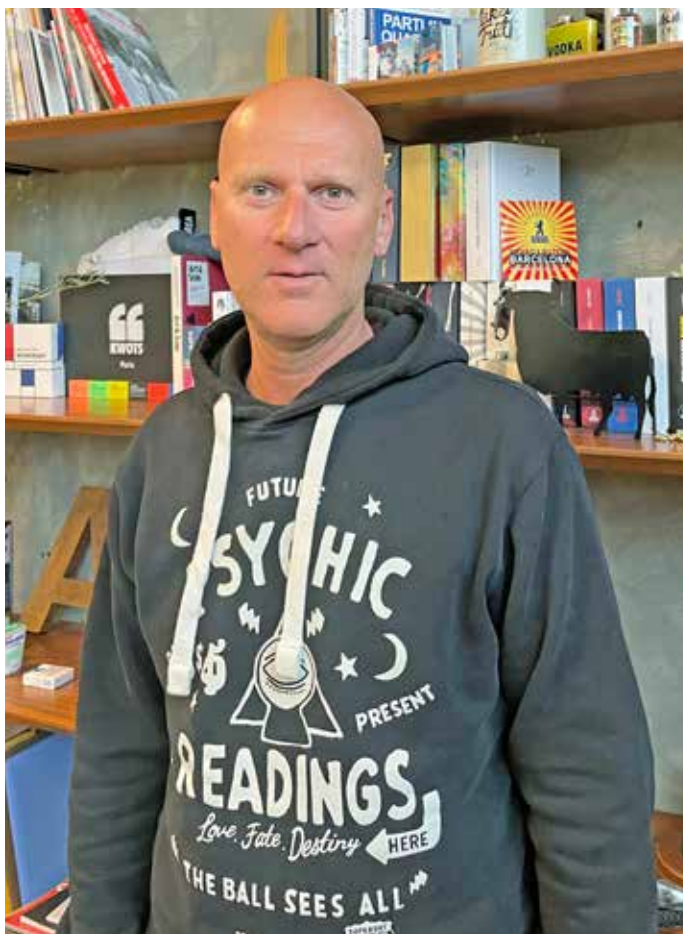
Poi Stella McCartney ha disegnato per Adidas una scarpa da pugilato. Non so perché o per come ma ho conosciuto l'importatore tedesco e con lui abbiamo portato in Italia container e container di boxe shoes Tygun in vari modelli e colori”.

Più che sliding door mi sembra la storia dell'uomo giusto al momento giusto.

“Sono stati 3/4 anni adrenalinici ma con una scadenza. Dopo l'enorme successo i colossi come Adidas hanno fiutato il business e si sono ripresi le licenze agendo in proprio”.

Partendo dalla passione per il jeans usato siete arrivati a posizionarvi oggi tra i leader europei per la distribuzione di abbigliamento casual e sportswear. Una realtà consolidata e impegnata in una ricerca che non è mai finita.

“Non si finisce mai di evolvere. Quando non ti evolvi più, sparisce, funziona così. Per questo ci siamo strutturati e abbiamo aperto questa azienda di San Marino. Attraverso una accurata selezione ci siamo trasformati in importatori di brand, partners di moltissimi marchi da distribuire in Italia inserendoci in una fetta di mercato che non era coperta. Oggi il nostro portfolio spazia da marchi ameri-



cani ed europei specialisti di un settore, tutti con il comune denominatore di essere eco compatibili, green e possibilmente riciclati. È un'etica alla quale teniamo moltissimo e che intendiamo sviluppare sempre di più”.

Il Paese di riferimento per il vostro business è ancora l'America?

“Gli Stati Uniti erano il sogno di quelli che come me negli anni ‘70 e ‘80 guardavano in quella direzione e penso sia così ancora oggi.

Il secondo eldorado è il Giappone, alter ego degli States nel settore tessile. I nipponici vedono quello che succede nel mondo americano e lo perfezionano con tecniche craft nei dettagli fino all'essasperazione. Loro hanno comprato i vecchi telai dismessi dagli americani per realizzare

il denim giapponese che oggi è il meglio che puoi trovare sul mercato a livello di alta qualità”.

E gli altri brand europei?

“Abbiamo marchi svedesi, tantissimi inglesi ed ognuno dice la sua in questo settore che abbiamo bilanciato con un 80% uomo e 20% donna. Hanno tutti storie, caratteristiche e DNA particolari. Prodotti che hanno una loro collocazione precisa come Lyle & Scott un marchio di knitwear nato nel 1874 in Scozia, uno dei pochissimi con Burberry, Aston Martin e Belstaff che può fregiarsi del sigillo del Duca di Edimburgo, la Golden Eagle.

L'heritage è un dato molto importante. Lo storytelling che sta dietro un marchio lo valorizza, la storia legata al passato è un vissuto fondamentale perché la storia è il futuro, quello che è successo prima succederà anche dopo mentre le meteore che transitano ciclicamente in questo mondo vanno e passano senza lasciare traccia. Noi abbiamo scelto di consolidare i rapporti di lunga data”.

Dal vostro punto di vista dove si sta portando oggi il mercato dello sportswear?



“Detto ora, dopo le cose che stanno succedendo dalla pandemia alla guerra in Ucraina è difficile fare delle previsioni. Sono sconvolgimenti a livello globale mai visti prima che stanno ritardando i processi, aumentando moltissimo i prezzi dei trasporti e mettendo a dura prova i produttori. Solo le aziende più strutturate e solide riescono in questo momento a far fronte alle difficoltà oggettive. È tutto in ritardo, i trasporti sono lievitati e anche fare le tinture comporta costi maggiori per il rincaro energie.

Per farti un esempio, il marchio che abbiamo da più tempo, l'americano Alternative Apparel, un basico continuativo tra i primi a lavorare sul riciclo (uno dei primi ad usare le bottiglie di plastica della Pepsi riconvertite in cotone organico) non trovano la materia prima per realizzare i loro capi. L'ultima consegna ce l'hanno fatta ad agosto 2021 e aspettiamo che possano ripartire con la filiera.

Se mi chiedi che piega prenderà tutto questo posso solo rispondere che le aziende solide andranno avanti nonostante le difficoltà e la storicità, la forza del marchio restano dei valori ai quali aggrapparsi.

Con Superdry state provando l'esperienza diretta del retail puro. Quali sono le sensazioni di questo business?

“In passato ho sempre cercato di stare lontano dal retail perché ho sempre preferito andarmi a cercare i clienti finali anziché aspettare che entrino nei negozi. Poi mi sono ricreduto iniziando a collaborare con questo grande gruppo, un colosso con più di 700 negozi nel mondo.

Superdry è un marchio inglese di streetwear nato nel 1985 da un viaggio a Tokyo davanti ad una birra Asahi definita “super secca” (appunto Super Dry). Il brand unisce il vintage americano con l'heritage giapponese sviluppato nelle grafiche e nei colori forti.

Ci hanno spinto insistentemente ad aprire loro negozi in Italia. Abbiamo iniziato da Roma, poi Riccione, Firenze e a seguire altre aperture in franchising su tutto il territorio italiano. Con la buona riuscita dell'operazione mi sono detto: abbiamo altri marchi che non sono in concorrenza, anzi completano l'offerta, perché non creare un nuovo contenitore di casual wear da proporre al pubblico?

Così sono nati nel 2010 i negozi Be Standard modulati anche in corners, concessions, shop in shop con la formula franchising”.

Quest'anno Interjeans compie 30 anni...

“Eh sì, 30 anni di storia iniziano ad essere un bagaglio importante. Da un lato sentiamo forte il desiderio di celebrare questo traguardo, di ripercorrere la nostra storia e ripensare con orgoglio agli importanti obiettivi raggiunti; dall'altro siamo pronti per le sfide del futuro, che approcciamo con la serenità dell'esperienza maturata e con la continua voglia di metterci in gioco. 30 anni di attività aziendale sono un traguardo significativo, che consideriamo non come punto d'arrivo ma come tappa fondamentale di una storia che è ancora tutta in divenire!”

Non la racconti ancora tutta. Hai trovato anche il tempo di fondare con tuo socio Elia Guidi La Brands.

“Sì, la sede è sempre in questo stabile al piano di sotto. Nel 2019 vedendo che sul mercato non c'era nulla di simile per il mondo del bambino, abbiamo pensato di creare una realtà dedicata alla distribuzione di kidswear dal new born

al teenager. I primi marchi acquisiti sono stati quelli che avevamo per l'adulto. Partiti da Levi's, si sono aggiunti Calvin Klein e Tommy Hilfiger, poi anche Puma e Polo Ralph Lauren accessori. Oggi La Brands distribuisce i suoi marchi in 1100 punti vendita multimarche italiani. Due realtà molto impegnative. Tra Interjeans e La Brands nelle nostre logistiche vengono movimentati oltre 2 milioni di capi”.

Ci sono differenze tra il mercato italiano e quelli esteri europei?

“In Italia è tutto più difficile, è trincea. I clienti vanno conquistati uno per volta, ci vuole moltissimo tempo per sviluppare la rete ma poi dura di più. Per chiarire il concetto immagina che per vendere in Germania con 20 appuntamenti ti posizioni in 800 negozi perché lì sono tutte catene. Tutto è più semplice e meno stressante, dalla burocrazia alla parte amministrativa. In Italia siamo diversi in tutto, abbiamo tante piccole realtà da gestire nelle particolarità e quattro stagioni da calibrare nelle consegne. Ma è anche il nostro bello. E' difficile fare business in Italia senza intermediari. E qui entriamo in gioco noi”.

Ora dove puntate il binocolo?

“Saremo sempre in evoluzione perché questa è la nostra natura quindi non ci stancheremo mai di trovare cose nuove da sviluppare. Il denim è la nostra base, siamo partiti da lì e ci siamo specializzati in questo materiale. Sicuramente andremo a dedicare più spazio alla donna, un settore con dinamiche diverse da quello maschile per periodi, esigenze e valori.

L'uomo è costante e ripetitivo nell'attaccamento ad un marchio, si identifica e lo sposa. La donna segue i trend, un giorno ama un'etichetta, il giorno dopo è attratta da un'altra. Non è fedele alla moda e molto più influenzabile.

Con alcuni marchi stiamo avviando anche la distribuzione estera. Siamo sempre in movimento, i ragazzi viaggiano di continuo ed anch'io continuo a fare avanti e indietro da Stati Uniti, Asia e Regno Unito. È lì che nascono le tendenze. Al momento però siamo impegnati a stabilizzare i marchi che abbiamo che sono tanti sennò si rischia di implodere”.

Tanta energia emana questo ragazzo di 53 vissutissimi anni con due figlie, una, di 15 anni che studia al liceo artistico indirizzo moda e come racconta lui con orgoglio “è un'artista, taglia e cuce da quando era bambina” e l'altra che ha 13 anni da grande vuole studiare lingue. Nuove generazioni crescono.



RANGE ROVER VELAR PLUG-IN HYBRID L'ELETTRICO INCONTRA L'ELEGANZA.



ABOVE & BEYOND



Range Rover Velar Plug-in Hybrid è splendida fuori e anche dentro. I raffinati interni uniscono un design contemporaneo e lineare a materiali premium e innovative tecnologie. Il motore PHEV offre un'accelerazione da 0 a 100 km/h in 5,4 secondi, autonomia EV fino a 53 km* e una carica da 0 all'80% in 30 minuti**. Goditi la sintesi assoluta di eleganza, potenza e sostenibilità.

Ti aspettiamo in Concessionaria per un appuntamento individuale e sicuro, anche virtuale.

VERNOCCHI AUTO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740
Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520
Via SS 16 Km 311, Ancona - 071 7819499

info@vernocchi.com
www.vernocchi.com

Gamma Range Rover Velar, valori di consumo carburante (l/100 km): ciclo combinato da 2,2 a 10,4 (WLTP). Emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato da 49 a 234 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.

*I dati relativi all'autonomia sono calcolati su un veicolo di produzione su un percorso standardizzato. L'autonomia può variare a seconda delle condizioni del veicolo e della batteria, del percorso effettivo, dell'ambiente e dello stile di guida. **Con l'utilizzo della ricarica rapida (50kW).



La Fibromialgia: facciamo luce su una patologia invisibile!

Il 12 maggio è la giornata mondiale della Fibromialgia, una patologia cronica il cui sintomo principale è il dolore fisico persistente, spesso descritta come “malattia invisibile” poiché rende disabili senza che la disabilità sia evidente. Il dolore è invisibile dall'esterno, eppure è sempre presente e limita la vita generando disabilità. Questa invisibilità, poi, spesso favorisce difficoltà, incomprensioni e la sensazione di non essere creduti.

Riteniamo quindi importante, specie considerata la ricorrenza menzionata, continuare nell'approfondimento del “dolore femminile”, cui Fondazione ISAL è sempre stata sensibile, parlandovi della Fibromialgia, per fare luce su questa patologia in modo che sia sempre più conosciuta e riconoscibile.

Quando parliamo di Fibromialgia, parliamo di “dolore femminile” perché in Italia ne soffrono circa 2 milioni di persone e nell'80-90% dei casi donne tra i 35 e i 45 anni; è invece rara nell'anziano, mentre è sempre più frequente nelle giovani donne e nelle adolescenti.

La Fibromialgia è una malattia caratterizzata principalmente da dolore diffuso in molte zone del corpo, spesso accompagnato da stanchezza persistente e sensazioni di confusione mentale (il cosiddetto «fibro-fog»). Possono essere presenti moltissimi altri sintomi, come rigidità mattutina, disturbi del sonno, parestesie e disestesie (formicolii, pruriti ecc.), crampi muscolari, dolori addominali con sensazione di gonfiore, problemi dermatologici, bocca secca, ipersensibilità al freddo ecc. Questa sintomatologia comunemente si associa a stati di disagio psicologico anche molto intenso, spesso caratterizzati da ansia, depressione o rabbia.

Non sappiamo ancora quale sia la causa della Fibromialgia, anche se è probabile che non esista una causa unica. L'approccio più indicato per comprendere questa malattia è quello bio-psico-sociale, secondo il quale fattori biologici, psicologici e sociali interagiscono fra loro contribuendo alla predisposizione, all'insorgenza o al mantenimento della Fibromialgia. Alcuni studi indicano la presenza di una diminuita soglia del dolore dovuta ad alterazioni delle aree del sistema nervoso deputate alla percezione del dolore; studi recenti hanno anche suggerito la possibile presenza di una base auto-immune. Sembra coinvolta anche la predisposizione genetica, la qualità del sonno, un'alterazione nei livelli di alcuni ormoni e neurotrasmettitori. Anche certi fattori psicologici possono avere un ruolo nel peggioramento dei sintomi.

Non esistono test diagnostici in grado di certificare la presenza di questa sindrome. La diagnosi viene quindi effettuata dal medico dopo un'indagine clinica e l'esclusione di altre patologie che potrebbero spiegare i sintomi. L'assenza di test per certificare la Fibromialgia causa molte difficoltà diagnostiche e spesso passa molto tempo, anche anni, prima che il paziente riceva una diagnosi.

Data la complessità della Fibromialgia, il trattamento migliore è multi-disciplinare (cioè coinvolge più figure professionali: medici, psicologi, fisioterapisti ecc.).

È importante conoscere la patologia, praticare un'attività fisica adatta alla propria condizione e imparare a gestire efficacemente gli stress. Riguardo ai farmaci, quelli più appropriati sono gli antidepressivi (come la duloxetina) e gli anticonvulsivanti (come il pregabalin), che si è scoperto funzionano come veri e propri analgesici. I miorilassanti e gli ansiolitici sono utilizzati per ridurre l'ansia e la tensione muscolare, che possono aggravare il dolore; gli ansiolitici, insieme agli ipnotico-sedativi, sono impiegati anche per favorire il sonno, spesso alterato. Un'altra opzione, che viene considerata in caso di scarsa efficacia dei farmaci descritti precedentemente, è data dalla cannabis terapeutica.

La prima cosa che dovete fare, se provate dolore diffuso e persistente, è rivolgervi al vostro medico di famiglia e fornirgli una serie di dati sul dolore che gli permetteranno di inquadrare il problema: l'intensità, la localizzazione, alcuni aggettivi per descriverlo (ad es. pungente, bruciante, pulsante) ecc.

Il medico di famiglia è il primo riferimento per chi soffre di dolore, ma sappiate che in Italia, grazie alla Legge 38 del 2010, è stata istituita una rete di strutture specialistiche dedicate alla terapia del dolore, a cui si può accedere in caso di dolore difficilmente gestito col solo aiuto del medico di base. Per accedere agli ambulatori della rete è sufficiente richiedere al proprio medico di famiglia una prescrizione per una “visita specialistica di terapia del dolore”. Con la prescrizione si può prenotare la visita contattando il CUP dell'ospedale di riferimento o recandosi presso una farmacia abilitata alla prenotazione di prestazioni specialistiche.

Per maggiori informazioni sulla Fibromialgia, la terapia del dolore e la ricerca scientifica ISAL sulla fibromialgia è possibile visitare il sito www.fondazioneisal.it o contattare il numero verde di Fondazione ISAL: 800.101288.

LA NOTTE ROSA

PINK & LOVE

1-3
LUGLIO
2022
ROMAGNA



La terra della dolce vita
Romagna

www.lanotterosa.it
f @LaNotteRosa

@lanotterosa.it
@notte_rosa

#notterosa
#RomagnaPinkLove



di Stefano Baldazzi

FEDERICA MORONI

100 km di felicità

Federica è un'insegnante con la passione della corsa; oppure è una maratoneta con la passione per l'insegnamento?

«Insegno da venticinque anni, mentre ho iniziato a correre nel 2014, ma non posso dirti quale delle due attività sia una passione, perché lo sono entrambe.

Dopo aver conseguito le lauree in lettere e scienze della formazione, mi sono anche abilitata al sostegno.

La scuola, come la corsa, mi permettono di frequentare ambienti in cui mi sento a mio agio. Ho un ottimo rapporto con gli alunni, soprattutto quelli al primo anno delle medie, dove insegno lettere da tre anni, perché è ancora possibile incidere positivamente nella loro formazione.

La corsa soddisfa quella parte di me che ha bisogno di libertà, di tempo per riflettere; di allontanare la noia attraverso la fatica. Che poi fatica non è, perché mentre corro sono felice.

C'è un elemento che unisce l'insegnamento alla corsa: in entrambe le attività ci vuole pazienza; una virtù che va allenata. Mi piace fare le cose per bene, quindi mi



serve tempo. Me ne servirebbe anche per coltivare altri interessi, come la lettura, la scrittura e lo studio. La mancanza di tempo, probabilmente è anche uno dei motivi per cui al momento sono single».

Io credo che un altro valido motivo sia da attribuire al fatto che quelli che ti corrono dietro non riescono a prenderti.

«In effetti molti uomini non amano essere battuti da una donna. Ma la verità credo sia anche che non potrei rinunciare ad allenarmi per correre a casa per occuparmi della famiglia».

Parliamo un po' della tua attività agonistica: risulta evidente che insegnando già da tanti anni, quando hai indossato le prime scarpe per

correre avevi già superato qualche decade della tua vita. Questo fatto farebbe pensare a un percorso amatoriale, non certo a un'atleta in grado di grandi risultati. Ma non è così!

Il 2014 è l'anno in cui si corre la prima edizione della Rimini Marathon. Federica partecipa e conquista un podio.

L'anno successivo ci riprova e questa volta la vince.



Titolo femminile che bissera nel 2016, mentre nel 2017 vince la Ten Miles. Vince maratone a Pesaro, Bologna, Terni, Parma, Ferrara, Crevalcore e nel 2021 si aggiudica ancora la Rimini Marathon. Potrei continuare a elencare città dove ha vinto, fino a fondo pagina.

Nel 2018 e nel 2019 conquista il titolo italiano sui 50 km e dato che sembra non stancarsi mai, si cimenta pure sulla 100 km del Passatore, dove arriva seconda assoluta, ma prima tra le italiane, coprendo la distanza in 7 ore e 54 minuti; tempo che saprà successivamente abbassare. La miglior performance sulla maratona la realizza a Pisa: 2,48.

Come ci sei riuscita?

«Ho subito compreso che correre mi veniva naturale. Ho scoperto di avere questo talento, mentre fino ad allora non credevo di averne. Dove molti soffrono per la fatica, io provo gioia. La corsa mi libera la mente e più aumentano i chilometri e meglio mi sento. Per me è un gesto spontaneo, se non lo faccio mi manca come fosse ossigeno.

Tra i sei e i dieci hanno ho praticato nuoto, ma l'ossessione di moltissimi genitori che affollavano i bordi della piscina, per i riscontri cronometrici, era asfissiante al punto di bloccarmi. Il nuoto l'ho ripreso a trent'anni, poi è arrivata la corsa, inizialmente quasi per caso, col solo obiettivo di assecondare una predisposizione che, come ho detto, non sapevo di avere, ma che ho scoperto subito appartenermi.

Quello della corsa è un ambiente dove mi trovo bene, mi piace il contesto, la filosofia e lo stile di vita che anima i maratoneti. Non ho mai apprezzato la mondanità. Inoltre fare maratone mi permette di girare l'Italia e non

solo. Infine mi permette di godermi il cibo che, da buona romagnola, amo.

Il look down l'ho pagato con cinque chili, che poi ho dovuto smaltire».

A proposito di far molti chilometri, quanti ne percorri a settimana?

«Mi alleno sei giorni su sette, seguo il programma che mi fa Vittorio Polvani, un tecnico toscano con il quale si è sviluppato un affetto speciale, quasi come fossi sua figlia. Le sessioni giornaliere si alternano, tra percorsi di varie lunghezze, potenziamento muscolare e ripetute; queste ultime le detesto e spesso mi concedo qualche gratificazione alimentare extra, come premio, dopo averle fatte. Anche lo stretching non mi va molto a genio, manco decisamente di elasticità, come ho detto, scoprire di avere un talento per la corsa è stato inaspettato. Comunque, per rispondere alla tua domanda posso dirti che quando preparo una gara corro circa 78/80 chilometri a settimana».

Ormai ti si può considerare una veterana; immagino che alla partenza di ogni gara ti presenti tranquilla e rilassata.

«In realtà ho spesso un approccio fantozziano: dimentico sempre qualcosa».

Quando sei salita per la prima volta sul gradino più alto del podio, fatto che a te, incredibilmente è successo molto in fretta, cos'hai provato?

A questa domanda mi aspettavo di ricevere una risposta che comprendesse l'entusiasmo, la consapevolezza di essere forte, la soddisfazione per aver battuto tutte le concorrenti. Invece Federica rimane un po' in silenzio come se cercasse l'aggettivo giusto; poi lo trova.



«Sorpresa»

Spiegati meglio per favore.

«Come ti ho detto ero stupita per la facilità con cui riesco a correre e per la felicità che mi regala man mano che i chilometri aumentano. Naturalmente vincere è sempre molto gratificante, ma in realtà la maratona regala la vittoria a chiunque la termina: è uno sport che ti mette a confronto con te stesso, quindi arrivare al traguardo, sapendo di aver dato il massimo, è una vittoria».

C'è un'altra peculiarità che distingue questa disciplina: ci sono gli spingitori e tu fai parte anche di questo gruppo. Trovo sia veramente speciale consentire a chi è costretto a vivere su una carrozzina, di essere in mezzo agli atleti. Guardarli ridere per tutto il percorso, applauditi dalla folla, fa bene al cuore.

«È innanzitutto nello spirito stesso della maratona permettere a chiunque di partecipare, indipendentemente dalle proprie qualità e possibilità. È certamente una gioia condividere la loro felicità, ma soprattutto credimi, l'impegno per spingerli è poca cosa rispetto a quello che loro sanno regalarci in quei momenti».

Sulla tua maglietta spicca qualche sponsor.

«Faccio parte del team Living sport, il noto negozio di abbigliamento riminese specializzato in questo settore. Con Massimo Guidi, il titolare, c'è un rapporto di profonda amicizia. Sono stata anche l'insegnante delle sue figlie. Living sport è stato il mio primo sponsor tecnico e Massimo mi è sempre stato vicino, anche nei momenti meno favorevoli. Dal 2016 faccio parte della società sportiva G.S. Gabbi, di Bologna.

Come sponsor si sono aggiunti HOKA ed Ethic sport.

Come pensi di stupirci ancora?

«in realtà la più stupita sono stata io quando ho appreso di essere stata pre selezionata dalla nazionale italiana della 100 chilometri: Il 27 agosto si svolgerà a Berlino il campionato del mondo. Sotto la guida di Monica Casiraghi e Paolo Bravi, abbiamo già fatto un paio di raduni. Siamo sei ragazze, quattro titolari e due riserve.

Quando mi consegneranno la maglia azzurra sarà un momento magnifico.

Con quale ambizione ci andrete?

«Considerando che le imbattibili maratonete africane non si cimentano su questa distanza, credo che avremo ottime possibilità di arrivare al podio».

A Rimini abbiamo già una piazza dei sogni, dedicata a Federico Fellini; se tornerai da Berlino campionessa del mondo, Il sindaco si dovrà ingegnare per trovarne un'altra!



KENOVO

TECNOLOGIA RIGENERATA

045

036

045



**Riparazioni
Express,
Assistenza
privati e aziende**

IL TUO DEVICE
PRONTO IN
30 MINUTI!

**Ritiro
dell'usato**

RITIRIAMO IL
TUO USATO
TRAMITE PERMUTA
O PAGAMENTO
CASH

**Pagamento
a rate**

FINO A 12 RATE
SENZA BUSTA
PAGA!

IL TUO STORE DI FIDUCIA!

Scopri le
offerte del
mese!



www.kenovo.it



di Cristina Barnard

MIRKO RICCHI

Eravamo quattro amici al bar Una storia di lavoro e di amicizia

Mirko Ricchi è l'a.d. di Pollo&Friends, un brand innovativo nel campo della ristorazione fast dove il protagonista è il pollo cotto nel girarrosto. In pochi anni questo format nato dalla voglia di 4 amici di condividere anche un business, nell'intuizione che l'essere specialisti di qualcosa sia un'idea vincente, è diventato un modello di impresa replicabile che ha trovato una sua solida nicchia di mercato.

Mirko, vuoi raccontarci di come i cavalli e un asador argentino abbiamo contribuito a dare il via a Pollo&Friends?

“Mia moglie è una grande appassionata di equitazione e la domenica, quando usciva con gli amici a cavallo, dopo la passeggiata, era consuetudine fermarsi a mangiare il pollo al limone preparato da un argentino. Ogni volta che tornava a casa continuava a decantare la bontà di questo piatto. Un giorno vado anch'io ed effettivamente riconosco che era una cosa straordinaria. Lo stesso dicevano tutti gli amici che ogni volta si aggiungevano al gruppo. Inizio a provare a farlo a casa con la ricetta del mio amico argentino finché un altro amico mi chiede di preparargli un apericena per



800 persone (con il catering de La Mi Mama di Rimini, il ristorante dove sono socio) sfidandomi a fare qualcosa di diverso dalla solita piadina romagnola. Penso che sia il momento buono per proporre questa specialità. Con l'amico argentino imbandiamo la tavola con questo pollo al limone e tutto il mondo dell'asado. Un grande successo. Settimane dopo ancora la gente mi fermava per farmi i complimenti.

Mi si accende una lampadina e comincio a fare ricerche di mercato su come viene venduto il pollo, come viene cucinato in

Italia, i costi, i fornitori ecc. Scopro che mentre 30/40 anni fa il pollo era in tutte le case, negli anni successivi era stato trascurato e andava scomparendo in favore della carne rossa.

Una serata del 2012, sotto una nevicata, ricordo che mentre camminavo dopo una cena con due miei amici estranei al mondo della ristorazione inizio a raccontare dell'idea che mi frullava per la testa, quella di aprire una polleria dove vendere il pollo arrosto cotto al momento nel fuoco vivo del girarrosto a legna. Intravedevo la possibi-



lità di riportare in auge questo alimento e di riproporlo in versione sana e saporita. Saranno stati il mio entusiasmo e la convinzione, non lo so, ma loro si sono proposti di fare questa cosa insieme a me. Inizialmente ero titubante perché loro venivano da settori molto diversi ed io ero l'unico a lavorare nel food ma poi l'idea che dall'unione di noi tre potesse nascere qualcosa di bello ha avuto il sopravvento sui dubbi e questo progetto imprenditoriale è partito”.

Qual'è la molla che è scattata e che ti ha portato ad entrare in società con gli amici più stretti?

“Quello che a me piace di questa storia è il proposito tra amici favorito dalla questione di chimica. Si dice che le società con i parenti e con gli amici spesso siano destinate al fallimento. Qualche volta succede ma perché entrano in gioco altri fattori. Dal mio punto di vista gli amici possono essere un valore aggiunto. Posso dire che in questi anni quello che stiamo portando avanti tra noi, passando sempre più tempo assieme lavorando, è un percorso positivo di crescita professionale e anche di arricchimento interiore.

Ti racconto questo: Nel 2020-21 come tantissimi altri che avevano appena avviato la loro impresa nella ristorazione, con l'arrivo della pandemia abbiamo avuto grosse difficoltà. Lì ha giocato un ruolo importante il valore dell'essere amici oltre che soci che stava dietro al nostro nascente business. La compattazione del gruppo e l'aiuto di ognuno sono stati fondamentali per resistere e andare avanti”.

Dunque voi tre vi accordate di partire per questa avventura. Da dove cominciate?

“Con la fase B entriamo nel vivo dell'operazione. Nel 2013 apriamo il primo punto vendita in Via Euterpe con ottimi risultati. Non me lo aspettavo ma ci speravo. Dopo un anno apriamo il secondo negozio a Riccione con l'intento di verificare se il successo di Rimini era dovuto al fatto che ci conoscevano e si fidavano di noi. Anche i clienti ricionesi ci regalano un successo oltre le aspettative. Così pianifichiamo una terza apertura a Pesaro dove eravamo perfetti sconosciuti. Quello sarebbe stato un po' il nostro termometro. Anche le Marche rispondono positivamente per cui ci rendiamo conto che il format può funzionare al di fuori di Rimini. Nel frattempo entra in azienda il quarto socio, Matteo che oggi è il nostro direttore operativo. Un arrivo strategico che ha aggiunto valore alla società portando avanti lo sviluppo di tutta l'area commerciale.

Nella fase B avvengono le cose più interessanti come l'arrivo del quarto amico e il nuovo rapporto che si crea con il produttore marchigiano Fileni. Siamo partiti convinti che l'idea poteva decollare a patto di avere il miglior pol-

lo presente sul mercato. Volevamo vendere un prodotto di cui andare fieri perché i primi clienti delle nostre pollerie siamo noi, e dopo una accurata ricerca avevamo constatato che Fileni rappresenta il meglio con una qualità altissima.

Purtroppo è anche il più caro e per questo dopo la terza apertura andiamo da loro in azienda per trattare il prezzo a fronte di ordini sempre più consistenti.

Lì succede una cosa inaspettata e bellissima. La proprietaria Roberta Fileni, figlia del fondatore, che ci viene presentata dal direttore commerciale col quale ci relazionavamo, si appassiona alla nostra storia tanto che ci propone di entrare nella Pollo&Fiends. Il gruppo Fileni diventa socio al 49% e posso dire che da allora siamo anche grandi amici.

Poco tempo ho chiesto a Roberta perché aveva deciso di entrare a parte della nostra piccola realtà. Lei mi ha risposto nel suo simpaticissimo accento di Cingoli dicendo che per un 60% vedeva il business e le potenzialità che poteva avere in Italia ma per il restante 40% era stata conquistata dalla bella amicizia che c'era tra noi che continuava anche nel lavoro. Questa cosa mi ha commosso perché siamo riusciti a mostrare all'esterno quello che per noi è un grosso valore.

Gli amici e Fileni sono stati il fulcro della nostra crescita e del superamento di un momento difficile. Ci hanno dato forza e voglia di andare avanti senza paura”.

Ti chiedo a quanti punti vendita siete arrivati oggi e se vedete progetti franchising all'orizzonte?

“Con l'ultimo aperto in aprile dentro al Centro Commerciale Le Befane qui a Rimini sono 13, tutti diretti: 1 a Novara in Piemonte, 1 a Pavia, 2 nelle Marche Pesaro e Ascoli, gli altri in Emilia-Romagna di cui 2 a Rimini, 2 a Modena, poi Imola, Ravenna, Ferrara, Bologna e Riccione. Non stiamo pensando al franchising per il semplice motivo che oggi a noi non interessa una exit (uscita dall'investimento vendendo la società per realizzare un guadagno) come fanno in tanti.

La nostra mission di imprenditori romantici oggi è quella di riportare la cultura del girarrosto nelle case degli italiani. È il nostro sogno e stiamo lavorando a questo obiettivo attraverso un ampliamento e un consolidamento al Centro Nord dove abbiamo già posizionato delle bandierine. Non bisogna avere la fretta di fare ma la voglia di far bene. Oggi il 90% dei negozi si trova all'interno di centri commerciali ma stiamo lavorando per entrare nel tessuto cittadino perché i nostri principali clienti sono le famiglie e i single”.

Parliamo del format.

“Nelle nostre realtà l'attore principale è il pollo diver-



sificato in varie cotture. Non vogliamo assolutamente definirci rosticcerie. Noi siamo delle pollerie. Siamo specialisti di una cosa, il pollo che abbiamo voluto valorizzare vendendo anche verdure fresche di stagione che l'ortolano ci porta ogni mattina. Unica eccezione o azzardo aggiunto alla nostra offerta sono le costine di maiale che facciamo superbe. Abbiamo optato per un mix di pochi prodotti raccontati bene con un corretto rapporto qualità-prezzo.

La nostra volontà è che ogni polleria resti artigianale con la trasformazione e la cottura fatte sul posto. Tutto viene preparato giornalmente per offrire la massima qualità. E quello che resta a banco a fine giornata viene proposto a metà prezzo l'ultimo quarto d'ora di apertura del negozio. Un accorgimento che ci ha permesso di esaurire il prodotto giornalmente e annullare lo spreco con grande soddisfazione dei clienti al punto che abbiamo dovuto mettere il numeratore per regolare il traffico”.

Una cosa che colpisce positivamente è la cura degli spazi che si presentano avvolti in una bella atmosfera, con il calore del legno e le luci giuste, il packaging curato e lo staff ben impostato.

“Mi fa piacere che i nostri sforzi per rendere i negozi accoglienti venga notato. Dietro c'è un grandissimo impegno per far sì che il nostro cliente, al 75% di take away, possa vivere un'esperienza, anche se di durata brevissima rispetto ad un ristorante.

Non dimentichiamo che ci chiamiamo Pollo&Friends e gli amici vogliamo farli star bene. Attraverso l'accoglienza del fruitore -il Friend- in quei pochi minuti di permanenza ci giochiamo il rapporto con il cliente che nel nostro caso, se soddisfatto del servizio, arriva a fidelizzarsi.

C'è tanto lavoro anche nella formazione dei ragazzi che facciamo all'interno della nostra Academy con dei corsi periodici di full immersion e sono convinto che ci sia margine per fare ancora meglio.

Siamo partiti che i Friends eravamo noi, gli amici, ma quello che vogliamo trasmettere sempre più ai nostri colleghi e ai nostri clienti è che la vita è bella quando si è amici.

Quest'anno abbiamo inserito in azienda nuove figure dedicate all'ascolto e alla motivazione dei collaboratori nel loro percorso quotidiano. Vogliamo far sentir loro che sono all'interno di una realtà che si cura delle sue persone. Io in modo particolare, metto sempre al primo posto il perché e la sostanza delle cose.

Per farti capire come si possono affrontare pro attivamente le dinamiche ti faccio un esempio pratico:

C'era un ragazzo nello staff di Modena che stava per essere licenziato perché era bravo come banconista ma sbagliava ogni volta che andava alla cassa. Ho voluto capire quale fosse esattamente il problema ed è venuto fuori che aveva delle lacune nel fare di conto. Lasciarlo a casa non era l'atteggiamento giusto al che ho proposto di affiancargli per due mesi un insegnante di matematica. Ha funzionato,

lui ha superato lo scoglio ed oggi è un ottimo collaboratore. Pensa che 6 mesi dopo mi trovavo a Modena, mi ero completamente dimenticato questo episodio. Lui mi riconosce e si avvicina e mi ringrazia per avergli cambiato la vita dicendo che nessuno prima di allora lo aveva guardato come persona. Non ti nascondo che mi ha fatto piangere. Questo è il modo di porsi di Pollo&Friends, la nostra etica di cercare di capire cose e persone rispetto a scelte drastiche.

Con questo non voglio dipingere le cose come in una favola, non tutto è perfetto, idilliaco o risolvibile. Ci sono sempre problemi, incomprensioni, sviste ma mettendoci in posizione di ascolto empatico con la volontà genuina di comprendere gli altri diciamo che ci contrastiamo in maniera intelligente. Col genio collettivo si può andare avanti in un percorso di umanità a 360 gradi che poi a cascata restituisce”

E dal punto di vista della sostenibilità come vi siete mossi?

“Oltre naturalmente al packaging rigorosamente green, con il concetto che sta dietro ai Friends è la sostenibilità di vita che rappresenta per noi un percorso molto importante.

Sull'aspetto della cottura stiamo verificando un cambiamento che potrebbe rivoluzionare il format. Alle Befane abbiamo collaudato il primo girarrosto elettrico e non più a legna. Una modalità ecologica, pulita, efficiente e anche qualitativamente migliore”.

Mirko chiudiamo raccontando chi sono questi 4 amici al bar.

“Molto volentieri visto che essere come fratelli è un po' la nostra forza.

Io nasco come barista con il Nasdaq Café in via Euterpe che ho aperto nel 1996 a 19 anni. Riminese al 100% e innamorato della mia città e del cibo in particolare. I miei nonni, che hanno



l'Oleificio Pasquinoni, 50 anni fa gestivano la trattoria che oggi si chiama San Giovanni. Crescendo con le specialità che cucinava mia nonna mi è venuta l'idea di portare la cucina della tradizione romagnola nel nostro centro storico dove c'erano già diverse realtà conosciute per il pesce ma per mangiare tagliatelle e cappelletti bisognava andare sui colli. Nel 2005 è nata la Mi Mama, il ristorante di Via Polletti dietro il Teatro Galli.

In Pollo&Friends oltre a me l'operativo a tempo pieno è Matteo Biondini che si occupa del commerciale, poi ci sono Michele Grimaldi, socio di un'azienda di software e Alessandro Bracci a.d. del gruppo Teddy.

L'amicizia è merce rara e preziosa. Diceva Aristotele "Un uomo che non ha amici nella sua vita è irrimediabilmente e inevitabilmente triste".

Sarà per questo che Mirko è così solare e dinamico. Gli dice la moglie "Ma te da solo non fai niente?" È che a lui piace condividere, un concetto che oggi nell'era del lavoro resiliente acquista un grande valore ed è uno dei segreti della produttività.

L'ATOLLO

Chiringuito
e isole di gusto.

Bagno 34
La Dolce Vita
Lungomare Murri 6,
47921 Rimini RN

latollo.com

A giugno
ricomincia l'Estate,
prepariamoci a viverla.

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

 [L'Atollo](https://www.facebook.com/L'Atollo)

 +39 328 827 7375

info@latollo.com



16^{MA} EDIZIONE

RIMINIWELLNESS

FITNESS WELLNESS & SPORT ON STAGE

2-5 GIUGNO 2022

FIERA E RIVIERA DI RIMINI

MOVING FORWARD



RIMINIWELLNESS.COM

ORARI DI APERTURA 9.30 - 19.00 | Ultimo giorno 9.30 - 18.00

Sezioni speciali **FOODWELL EXPO RIMINI STEEL RIABILITEC PILATES JUNCTION**

Organizzato da



In collaborazione con



Con il patrocinio di:



IEG WELLNESS NETWORK

RIMINIWELLNESS
DUBAI MUSCLE SHOW
DUBAI ACTIVE INDUSTRY
MEXICO ACTIVE & SPORT EXPO
BRASIL TRADING FITNESS FAIR



di Georgia Galanti

VALENTINA FERRI

Cibo vivo e salutare

Dal 2017 ha un blog di cucina nato per condividere le sue ricette da quando ha abbracciato la scelta vegana: un viaggio di consapevolezza iniziato per ragioni etiche e proseguito con la certezza che un'alimentazione rispettosa degli animali e dell'ambiente sia possibile e al contempo salutare e gustosa. Appassionata di cucina fin da ragazza, mai avrebbe pensato che una dieta vegetale non significasse solo 'togliere', ma anzi arricchire i propri piatti con ingredienti nuovi, ormai disponibili e alla portata di tutti. Quando scopre un vegetale che non aveva mai utilizzato, lo acquista con curiosità, pensando: "Qualcosa ne salterà fuori".

"Il cibo vegetale porta con sé la straordinaria energia della terra" racconta Valentina Ferri, "ed è talmente vario, ricco e profumato da soddisfare tutte le nostre esigenze nutrizionali e gustative. Credo fortemente che il cibo sia anche veicolo dell'amore e dell'energia di chi lo ha cucinato. Nel suo meraviglioso 'Cibo per la pace', Will Tuttle scrive: "Cosa potrebbe esserci di più sacro di una mela? Finché non saremo disposti a riconoscere i legami fra il cibo che mangiamo, le operazioni che sono state necessarie per portarlo sulle nostre tavole e i condizionamenti a cui siamo sottoposti quando lo acquistiamo, cuciniamo e consumiamo, non saremo in grado di vivere con saggezza e armonia. "Il nostro palato è ormai abituato a pietanze molto zuccherate, salate e condite, tanto da non riuscire più a percepire i sapori delicati e sottili; col tempo ho sentito la necessità di semplificare le mie ricette, ridurre il numero degli ingredienti e delle preparazioni, scegliendo sempre materie prime di qualità ed evitando prodotti raffinati. La mia grande passione resta sempre la pasticceria, mi piace indirizzare le persone verso gusti meno stucchevoli e artificiali. Non esiste, a mio avviso, una dieta giusta per tutti: dovremmo ascoltarci, capire quali sono le esigenze reali del nostro corpo una volta ripulito dai falsi desideri, come carboidrati raffinati, zuccheri, latticini, etc."

Da qualche anno ha incontrato la magia della fermentazione, parte-



cipando per curiosità a un semplice corso (come quelli che propone lei adesso) e la sua cucina si è arricchita di sapori insoliti, di ricette sorprendenti e ingredienti salutari. Con semplici tecniche possiamo produrre verdure, bevande, "formaggi" vegetali e tanto altro: da millenni la fermentazione è utilizzata come metodo di conservazione del cibo, abbiamo a disposizione decine di ricette tradizionali da tanti paesi del mondo. "La fermentazione è anche un incredibile mezzo di trasformazione del cibo", conclude Valentina Ferri. "Molti chef contemporanei hanno introdotto ingredienti fermentati nei propri piatti, dando vita a ricette innovative e moderne.

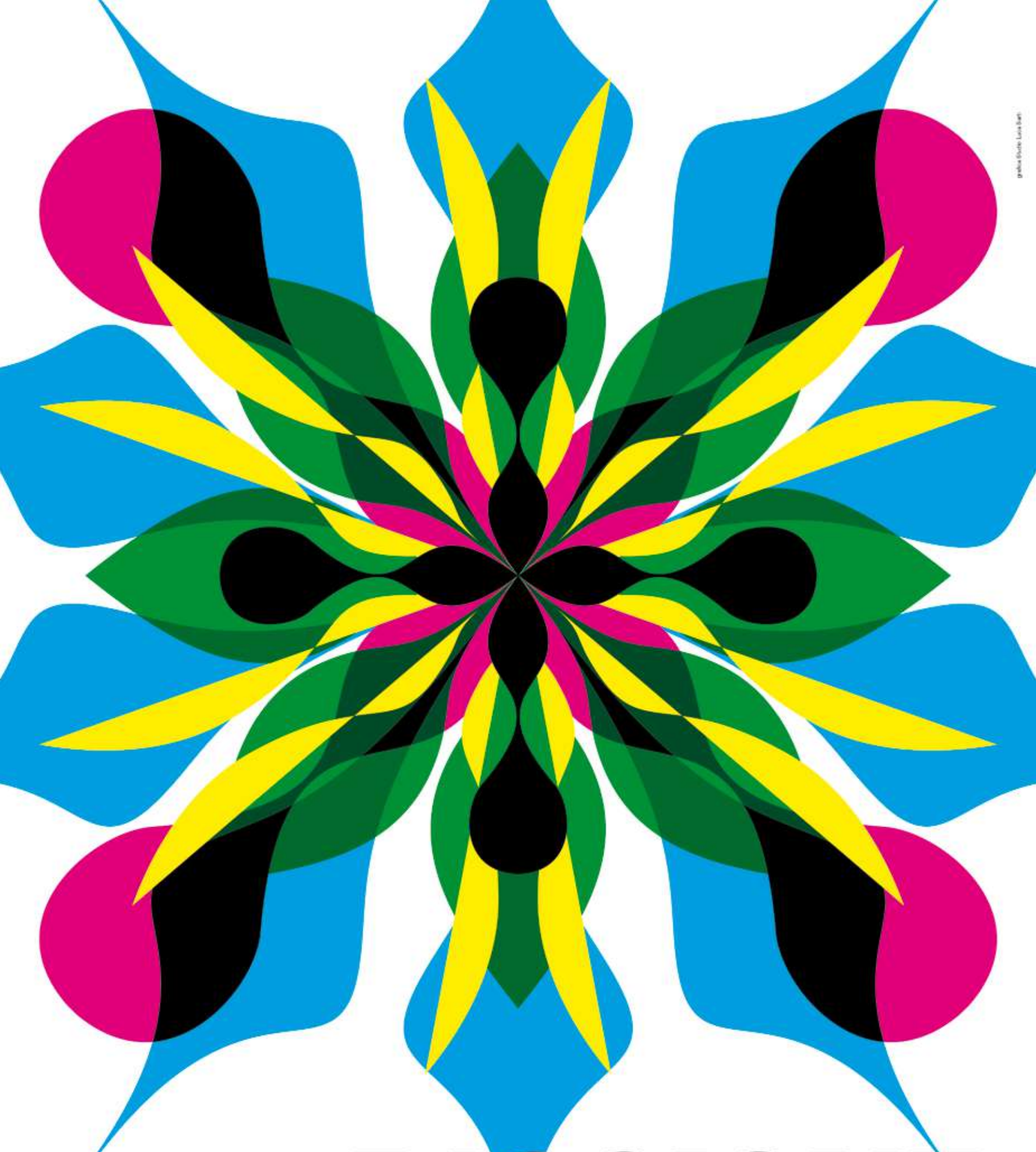
Fermentare è semplice e divertente, e ci permette di avere a disposizione una scorta di cibo pronto, ricco di enzimi, vitamine, sali minerali e probiotici: il cibo più vivo e salutare che si possa immaginare! Maggio è alle porte e con esso la fioritura del sambuco, vi lascio con una ricetta di stagione che amo particolarmente: lo spumante di sambuco.

Una bevanda fermentata analcolica (nonostante il nome), profumatissima e frizzante. Per due litri di bevanda: In un contenitore capiente mescolare bene in 2 litri di acqua (possibilmente senza cloro) con 200g di zucchero di canna. Aggiungere circa 10 ombrelli di fiori di sambuco, dopo averli risciacquati bene e privati dei gambi più grossi. Unire il succo di un limone spremuto e un altro limone tagliato a fette.

Mantenere a temperatura ambiente in un vaso chiuso per 24-48 ore. Quindi filtrare dai fiori e dal limone, travasare in bottiglie tipo da birra (scure e con chiusura a gancio) e mantenere in luogo riparato dal sole per circa 15 giorni. Verificare che sia pronto, cioè frizzante, non eccessivamente dolce e non vischioso. Conservare in frigorifero per 15-20 giorni. Nel libro del dott. Stefano Manera "Cervello-intestino, un legame indissolubile" ed. Macro, 2021, trovate un mio contributo nella sezione Ricette, ricca di cibi fermentati."

Valentina Ferri www.zucchinarepublic.it





grafica Studio Luca Bart

2022 SOTTO
IL SOLE
DI
RICCIONE



di Daniela Muratori

FRANCO GOBBI

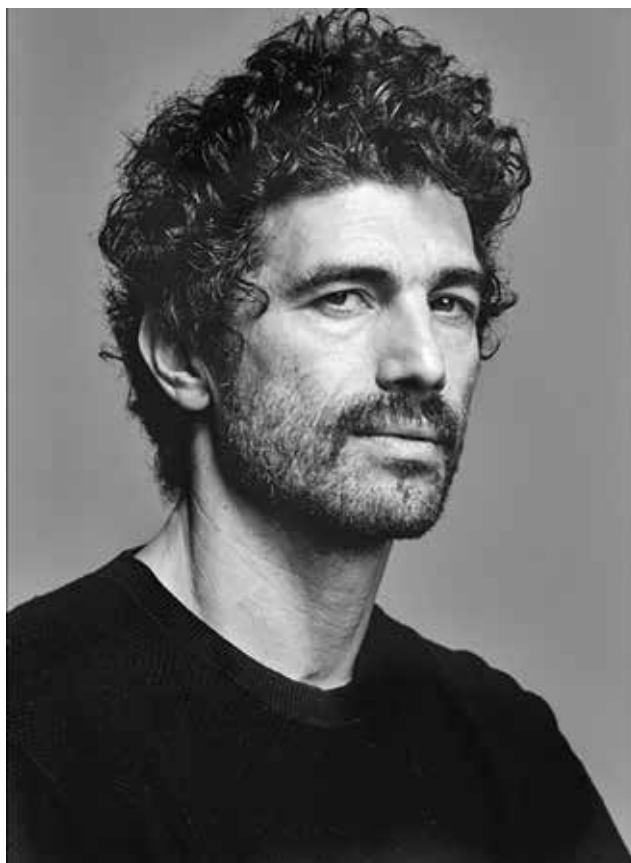
*Non mi basta il tempo per celebrare i tuoi capelli...
Pablo Neruda*

Franco Gobbi sin da ragazzino, suo malgrado, spinto dalla madre a tenerle il posto, nel salone della parrucchiera del suo paese natale, Santarcangelo, si è ritrovato ben presto ad avere a che fare con forbici, spazzole, capelli, tinte, e decolorazioni. E tutto dev'essere successo in quell'attesa temporanea, respirando gli effluvi dell'acido delle tinte, lo spruzzo della lacca sulla piega appena fatta, contemplando la completezza del gesto, e cioè l'atto finale dell'opera del parrucchiere quando toglie la mantellina alla cliente, che ha maturato l'idea di fare quel mestiere.

Sono passati tanti anni dal quel piccolo mondo, dove ha sicuramente fatto i suoi primi passi per diventare parrucchiere, ma è anche passata, come si suol dire, tanta acqua sotto i ponti da allora, perché **Franco Gobbi** oggi è *l'Hair Stylist* affermato di celebrità come Bjork, Adele, Cindy Lauper, Courtney Love, e di modelle influenti nell'ambito della moda, e non in una città qualsiasi ma a New York dove vive e lavora. Nel suo percorso professionale ha incontrato e collaborato con fotografi quotati: Nan Goldin, Araki, Paolo Roversi, Jurgen Teller e altri, ha viaggiato un po' ovunque, allestito mostre personali tra Londra, Parigi e anche al Musas di Santarcangelo, prima che scoppiasse la pandemia, con il progetto *Fragile*. Mentre risale a circa un mese la presentazione di *Fragile Cosmetics*, un brand 100% italiano, frutto dell'incontro con la sua compagna, Manuela Affatato, con cui condivide il desiderio di rappresentare con questo prodotto il delicato equilibrio tra la natura e il mondo in cui viviamo.

Quale è stato il tuo percorso formativo che ti ha portato da Santarcangelo a New York?

«Il mio apprendistato è iniziato presto, ho iniziato a 14 anni, quando le vacanze della scuola me lo consentivano. Ero il così detto "ragazzo di bottega" e avevo solo poche mansioni: riordinavo gli attrezzi del mestiere, lavavo le teste, spazzavo i capelli. Poi mi iscrissi a una scuola professionale per parrucchiere, l'Accademia dell'Acconciatura, una vera e propria scuola, la quale prevedeva tante materie, e tra le quali Storia del costume. Nello stesso



tempo, sempre in quegli anni, un'altra realtà che ha contribuito fortemente alla mia formazione è quella dei *Mutoid*, una comunità che si era stabilita a Santarcangelo con cui spesso mi vedevo alla Cava, un posto dove ci si incontrava e si sperimentava la nostra sensibilità artistica. In quegli anni ero molto ispirato, tanto che molti dei miei progetti artistici sono nati perché ancora influenzati da quell'esperienza.»

Quanto conta nel tuo lavoro lavorare con le *celebrity* e a un ambiente strettamente legato alla moda?

«In realtà essere in contatto con tutte queste celebrità non penso mi abbia cambiato, semmai mi ha dato l'opportunità di conoscere persone che hanno un bel background e quindi

storie stupende da raccontare, e questo mi ha permesso di crescere tanto e soprattutto a livello culturale. Questa è la parte più positiva del mio lavoro, ma ovviamente la mia tendenza è quella di rimanere sempre un ragazzo di Santarcangelo, di cui ne vado fiero.»

A cosa si ispira il progetto *Fragile*, è a metà fra il tuo lavoro quotidiano con la bellezza e l'ambiente in cui lavori?

«Nasce da uno studio visivo della bellezza effimera che ogni giorno incontro sul lavoro, si tratta di scatti fotografici di donne che sviluppo in figure roteanti e fluttuanti, quasi sospese nel tempo e nello spazio. È un lavoro sull'evanescenza, sulla bellezza intesa come transitorietà. È stato un lavoro di ricerca durato circa 10 anni, iniziato più o meno nel 2007 e presentato con la pubblicazione del libro *Fragile by Franco Gobbi*, pubblicato da Damiani editore, e in contemporanea è stata allestita la prima mostra a Parigi, poi Londra, New York e nel 2019 al Musas di Santarcangelo.»

Manuela Affatato è la tua compagna con la quale hai dato vita al brand *Fragile Cosmetics*. Che cosa vi accomuna in questo progetto?

«*Fragile Cosmetics* nasce da una bella storia. Nel 2017 andai in Puglia in un bellissimo posto immerso nella natura, e lì ho conosciuto Manuela. Vivevo ancora a New York, ma dopo questo incontro piano piano mi è





venuta voglia di costruire qualcosa di più, un progetto che potesse unire le nostre sensazioni, emozioni, desideri. Da questa aspirazione è nata la linea per capelli e il corpo *Fragile Cosmetics*, è una linea di prodotti naturali, vegani ed ecologici, pensata con amore da una coppia, unita nella vita e professionalmente. Sono prodotti *genderless*, per cui anche a livello grafico, designer e di profumazione sono stati pensati, creati e concepiti per un pubblico trasversale. Il lancio del prodotto era previsto a cavallo della pandemia, poi siamo riusciti comunque a farlo partire nel 2020, ma solo on line. Ora è un anno e mezzo che siamo in piedi e abbiamo già riscosso un discreto successo, abbiamo anche vinto nel 2021 il premio Alta Gamma come brand emergente.»

Che cosa vi ha indotto a credere fortemente e nello stesso modo a questo brand?

«Questo progetto ce l'avevo in testa già da molto tempo, volevo fare una linea tutta mia, non avevo ancora il nome, non c'era ancora Manuela. Solo dopo averla conosciuta, ho deciso che l'avrei pensata con lei, perché anche se le nostre vite sono diverse ci sono comunque dei valori che ci uniscono: siamo amanti e rispettosi della natura, non vogliamo generare ulteriore spreco perciò il nostro brand segue i principi di un prodotto ecosostenibile, inoltre entrambi siamo affascinati da qualsiasi forma d'arte, per cui abbiamo prestato attenzione anche alla realizzazione delle bottiglie in vetro serigrafate, e le scatole di

carta riciclata contenenti residui di cotone post-produzione. Alla fine di tutto posso dire che siamo molto soddisfatti del prodotto e dei risultati ottenuti, ma è veramente difficile creare dei prodotti innovativi e multifunzionali, e che abbiano anche una performance professionale. Per cui chi si avvicina ai prodotti *Fragile Cosmetics*, deve sapere che sono esclusivamente approvati da me, quindi testati su vari tipi di capelli, poiché il mio parterre di compratori deve soddisfare questo tipo di pubblico. Ecco perché mi ci sono voluti alcuni anni di ricerca prima di presentarli sul mercato.»

Santarcangelo non è più il paesello di un tempo, ora è un luogo dove ogni sasso, angolo, crocevia di strade, ristoranti, bar, negozi, più o meno sono sempre allo stesso posto, ma negli anni tanti piccoli e grandi eventi: fiere, sagre, speciali manifestazioni, festival, e poi: poeti, scrittori, artisti, che hanno contribuito a trasformare tutto il paese e tutte queste stesse cose attraverso un nuovo concetto della bellezza.

Un cambiamento in meglio cui hanno partecipato attivamente anche gli abitanti.

Franco Gobbi che ha a che fare con la bellezza ogni giorno, lo sa, e ogni tanto a Santarcangelo è ben lieto di tornare perché lì ci sono le sue radici, è stato così per la mostra al Musas con *Fragile* e ora con la linea dei prodotti *Fragile Cosmetics* che si possono trovare presso *Atacama - Flores y Fragancias* in Via Molari, n. 24.



Happiness



shophappiness.com

Happiness Store Rimini
Via Mentana 1, Rimini (RN)

Happiness Store Riccione
Viale Virgilio 5 Riccione (RN)

Happiness Store MI.MA
Viale Corsica 27, Milano Marittima (RA)



di Georgia Galanti

PALIO DE LO DAINO

Il Tempo Ritorna

Ritorna il Palio a Mondaino da giovedì 18 a domenica 21 agosto! Dopo due anni di sosta forzata, si respira nuovamente il fervore per i preparativi di una festa che coinvolge tutto il paese. Incontriamo Pierpaolo Saioni direttore artistico della popolare manifestazione. “Per la Proloco di Mondaino è il momento di rimettersi in gioco dopo due anni di fermo. L’edizione ’22 si intitola IL TEMPO RITORNA, uno slogan con cui ci piace ricordare una persona a noi cara che ora non c’è più. Cercheremo di far ritornare la gente a Mondaino per rivivere i fasti Rinascimentali, lasciando tutti a bocca aperta come accade da 32 anni”.

Come avete mantenuto vivo il vostro progetto durante l’interruzione?

Non siamo rimasti con le mani in mano. Ci siamo dati da fare coi bandi. In questi due anni il gruppo Pro Loco ha partecipato ad alcuni bandi regionali che hanno dato i loro frutti, e ci hanno permesso di portare a termine alcuni progetti. Uno di questi riguarda la sistemazione del ricchissimo archivio video fotografico del Palio che raccoglie e racconta in maniera analitica la manifestazione dalle sue origini nel 1988 fino al 2019. Altro progetto molto interessante è stata la creazione di un gruppo di musicisti itineranti medievali, tutti molto giovani e di Mon-

daino, che faranno il loro esordio proprio nell’edizione di quest’anno, seguiti da un esperto di musiche medievali, con tanto di strumenti antichi acquistati in giro per l’Italia e anche in Europa. Ci sarà anche un nuovo gruppo di danze rinascimentali formato da giovani donzelle, che delizieranno il pubblico con le loro movenze.

L’entusiasmo del gruppo di lavoro che ruota intorno al Palio è la vostra forza...

Abbiamo profondamente rinnovato il gruppo di giovani che si occupa della preparazione e degli allestimenti dei vari spazi e delle botteghe; lavori che cominceranno a breve per essere pronti ad agosto. Ma arrivare alla decisione se continuare con queste attività, non è stato così scontato, Mondaino è un piccolo borgo di 1350 abitanti circa, così che rimettere in moto la macchina del tempo...che da sempre viaggia su un sottile filo in equilibrio precario e, soprattutto, sopravvive grazie al volontariato e all’entusiasmo delle Contrade che da sempre ci affiancano, è stato veramente difficile.

Come siete arrivati alla decisione di non mollare?

La Pro Loco ha promosso recentemente un incontro, una serata molto partecipata alla quale erano presenti oltre 50 persone in rappresentanza delle varie associazioni invitate e delle Contrade. Grazie a un accorato ap-



© Tonino Mascioni

pello del suo presidente Fabrizio Ciotti siamo riusciti a ricompattare la maggior parte delle forze in campo che hanno deciso di continuare a credere in questo evento unico. Una bella avventura, molto complessa, che ci siamo impegnati a portare avanti con l'intento di tenere alto il livello della manifestazione ad ogni costo. Vogliamo riproporre il Palio come se non si fosse mai fermato, e siamo convinti di migliorarlo. Mondaino ha bisogno del Palio. Deve cercare di mantenere, riscoprire, raccontare la sua storia, per affrontare il futuro, consapevole della propria identità, della propria cultura e ciò sarà possibile coinvolgendo in maniera attiva e responsabile le nuove generazioni. È questa la nostra vera sfida...





"Dare una mano, perché sarebbe bello mettere la parola fine davanti alla parola cronico, così, per fargli un dispetto!"

Fabio De Luigi



ISTITUTO DI RICERCA SUL DOLORE

Curare il dolore: un gesto d'amore e di scienza

Una storia lunga un quarto di secolo per la promozione della ricerca scientifica e della solidarietà sociale nell'universo del dolore cronico

Fondazione ISAL nasce nel 1993 per aiutare le persone che soffrono di dolore cronico e sviluppare la ricerca dedicata a cure innovative per il dolore cronico incurabile. Per comprendere le ragioni della nascita di ISAL è sufficiente osservare la tragicità e cruda nudità dei numeri: solo in Italia circa 13 milioni di persone – ovvero il 26% della popolazione adulta – soffre di dolore cronico. Colpisce soprattutto adulti in età lavorativa e anziani, ma ci sono anche patologie dolorose tipiche dell'universo femminile, come la Fibromialgia e la Vulvodinia. Il dolore cronico è uno stato di malattia che perdura mediamente più di 10-15 anni, generando non solo una grave sofferenza fisica e psichica alla persona e alla sua famiglia, ma anche gravi comorbidità quali perdita dell'autonomia personale, depressione, insonnia e stanchezza, emarginazione sociale e perdita del lavoro. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha identificato il dolore cronico come uno dei maggiori problemi mondiali di salute pubblica.

È su questo universo di sofferenza che ISAL opera con la mission di dare sollievo a chi vive nel dolore cronico, mediante la sua opera di ricerca scientifica sul dolore mirata a individuare nuove strategie di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione, nonché di sensibilizzazione sociale, di formazione sanitaria e di aiuto alle persone con dolore cronico.

**LA NOSTRA MISSION
IL NOSTRO IMPEGNO**

RICERCA
SOSTEGNO ALLE PERSONE CON DOLORE
FORMAZIONE
COMUNICAZIONE SOCIALE

**REALIZZAZIONE IN ITALIA
DI UN ISTITUTO SCIENTIFICO
DEDICATO ALLA RICERCA
E CURA DEL DOLORE**

Puoi donare il tuo contributo alla ricerca sul dolore cronico di Fondazione ISAL tramite Bonifico bancario presso Romagna Banca Credito Cooperativo Italiano al codice IBAN

IT 35 Q 08852 24202 032010052645

**DIVENTA ANCHE TU
PROTAGONISTA DELLA LOTTA
AL DOLORE CRONICO
ADOTTA UN RICERCATORE**

www.fondazioneisal.it



di Eusebio Pietrogiovanna

AUTOBIOGRAFIA DI UNO SCONOSCIUTO

il nuovo romanzo di Stefano Baldazzi

Quarto prodotto editoriale per Stefano Baldazzi, scrittore riminese, che ha già fatto uscire nel corso degli anni la raccolta di racconti e poesie “La Rosina del ponte” (2014), il suo primo romanzo noir “Il Destino del Salmone” (2016, per i tipi della casa editrice WLM di Treviglio) e il romanzo “Una cartolina dalla Luna” (2018, sempre edito da WLM).

Stavolta è il turno di “Autobiografia di uno sconosciuto”, un’autobiografia fatta di ricordi non in ordine cronologico.

“Ho seguito il flusso della memoria – racconta Baldazzi – che si accende a caso per una suggestione su un vecchio episodio, poi su un altro ancora che può essere precedente o successivo. Proprio per questo i 53 capitoli, quasi tutti brevi, si possono leggere anche cercando nell’indice un titolo che incuriosisce o aprendo il libro ad una pagina qualsiasi”.

Che cos’è l’autobiografia?

“Per ognuno di noi è quello che siamo diventati attraverso i fatti che sono accaduti e che ci hanno visto, bene o male, protagonisti”.

Quali sono gli obiettivi di questo testo?

“Essenzialmente due. Il primo un’analisi personale per dare a freddo una valutazione su quello che mi è capitato. A distanza di tanto tempo è più probabile che le valutazioni siano abbastanza oggettive. Il secondo è che nei vari ricordi non c’è nessun nome dei relativi protagonisti perché vorrei che ogni lettore, leggendo storie di



fatti che sono captati anche a lui, come i tempi della scuola, l’adolescenza, le gioie o i dolori, sia libero di immergersi nei suoi ricordi e sostituire il mio maestro con il suo così come i miei nonni avranno la faccia dei suoi”.

Da anni lei collabora con il nostro mensile...

“Questi anni sono stati anche un’ispirazione per questo libro perché nelle tante interviste fatte, che sono piccole biografie, ho scoperto che tra i personaggi più famosi come quelli che sono finiti sul magazine per raccontare storie mai finite sui media, ci sono elementi che stimolano la riflessione e regalano sempre qualcosa al lettore. Non a caso Geronimo può contare su un ampio pubblico fedele che ci premia tutti i mesi esaltando il prodotto che gli consegniamo. Per questo motivo, in accordo con l’editore, abbiamo voluto omaggiare i lettori insieme al numero di maggio con questo libretto”.

Stefano Baldazzi ha lavorato per 35 anni come dirigente nell’area commerciale di alcune aziende multinazionali che operano nel settore alimentare.

Dal 2011 al 2014 ha frequentato laboratori di scrittura creativa e poesia, presso la scuola Rablè di Claudio Castellani, da Michele Marziani e Lorenza Ghinelli (scuola Holden).

Oltre a Geronimo Network collabora con l’Associazione culturale “La lampada”. Tra i tanti riconoscimenti vanta, nel 2016, il premio internazionale dell’associazione culturale Rimini Europa.



NUOVO

OPEL MOKKA

LESS NORMAL. MORE MOKKA 

100% ELETTRICO, DIESEL O BENZINA.

Scopri il nuovo stile puro e audace di Opel. Nuovo Mokka ti aspetta in concessionaria.



**PRENOTA IL TUO TEST DRIVE!
ANCHE SABATO 9.00 - 12.30 E 15.00 - 19.00**



O P E L



Marcar srl
Via Flaminia, 341
47924 Rimini

T. 0541 374312



di Elio Pari

STEFANO PAOLINI

il saggio!

Stefano Paolini, una persona che vanta un passato di quarant'anni da imprenditore nel settore mobili. Dopo lo spartiacque del covid decide di vendere l'azienda e affittarne gli immobili. Stefano si è sposato a Riccione, era il 1983. Ha una figlia di 36 anni e nel maggio 2020, nel momento più acuto della pandemia, è nato il suo nipotino Filippo: un segno importante, una coincidenza non fortuita crediamo – anzi segno vero di rinascita collettiva.

Da tre anni “il nostro” è coordinatore di Fratelli d'Italia Riccione, attualmente ricopre incarichi rilevanti in campo sportivo. Paolini è anche direttore generale dell'Accademia di calcio Asar e vogliamo ricordare anche il suo periodo da presidente della Marignanese Calcio una trentina d'anni fa. È uomo eminentemente pratico, che bene sa riversare questa saggezza concreta nel campo a volte lontano dalla vita quotidiana della politica.

Partiamo con le domande: come hai visto cambiare la Riviera ultimamente?

“Avevo vent'anni e l'età in cui si poteva cominciare a frequentarla creando. Tra il '75 e l'80 ho cominciato a viverla per conto mio, uscendo con le compagnie e girando i vari locali. Il territorio al tempo era improntato molto alle discoteche a mio avviso alcune erano le migliori in Europa. Pensiamo al Biblos, al Vallechiara o ancora al Peter Pan: per non dire del New Jimmy in viale Dante. Erano decisamente gli anni nei quali Riccione viveva di giorno molto bene ma tutta la notte. Si faceva così: prima si andava a cena nei vari locali e poi si frequentavano le discoteche. Si passava al famoso Bombo, immancabilmente, alle sei della mattina. Si godeva il territorio a 360 gradi. Di giorno chiaramente c'era la spiaggia. Avevamo locali come il Savioli dancing frequentato dai migliori artisti del periodo: uno per tutti, Califano. Era insomma la Riviera col famoso viale Caccarini, cantato da Dino Sarti ai tempi molto in voga. Poi gli anni Ottanta a volte semplicisticamente identificati come edonisti, ma che in fondo si sono protratti con for-



tune continuative sino al '97. Poi le discoteche sono andate a finire, forse semplicemente perché le mode, il gusto delle persone è cambiato”.

Cosa ha in più Riccione rispetto a tanti altri centri di vita turistica o all'insegna del divertimento?

“Ha un suo richiamo in Italia e nel mondo. Oggi 2022 chiaramente non è come allora perché tutto per fortuna si modifica, ma c'è ancora. Credo che quello che distingue i riccionesi sia il gusto del bello che si può portare, notare e vedere tra queste vie. Poi c'è il fattore terreno e logistica, per così dire. Riccione per come è situata a livello infrastrutturale è un passaggio che tutti fanno, da cui inevitabilmente ci si trova a transitare: ma prima dobbiamo risolvere il problema della sicurezza. Non ci si sente sicuri a girare la notte come negli anni Ottanta”.

Parlami del tuo retroterra Stefano. Da dove vieni?

“Vengo da una famiglia di imprenditori. Mio padre aprì negli anni Sessanta la sua attività nel distretto italiano del mobile per eccellenza e io lo seguii una volta terminati gli studi. Eravamo nell'83. Successivamente mio padre si ritirò e prese a condurre un'azienda di barcche: altro settore, sia pure limitrofo al mobile. L'anno scorso abbiamo deciso di chiudere l'azienda di famiglia, di comune accordo con mio fratello, anche se devo pur ammettere che dopo il 2008 gli anni sono stati più tranquilli. L'azienda non ha avuto mai nessun problema e ci siamo potuti permettere di venderla. Ora mi dedico a seguire gli interessi politici”.

La politica per chi viene da una professione può diventare in qualche modo un mestiere?

“La mia esperienza è di 40 anni di lavoro, svolto parallelamente al piano politico. Voglio che gli altri ne usufruiscano, adesso. L'importante è dare a Riccione quello che ho avuto: famiglia, figli e tanti amici. Non sono in un partito per mestiere e non devo vivere di politica, mai. Sarò avvantaggiato non avendo interessi e desidero fare il bene di Riccione. Questo a mio avviso comporta un intervento incisivo sul piano sociale. Chi vive qui sono i

figli e nostri nipoti: lavoriamo per loro in prospettiva”.

Domanda lieve: i tre piatti forti per i romagnoli sono?

“Le cose semplici sono pesce pizza piada. Sono tre P e se ci pensi un attimo sono il forte della nostra terra: c’è il privilegio della cucina di mare e un’eco rafforzato del culto emiliano delle buone carni e in particolar modo del maiale”.

Parlaci dello sport altra Tua grande passione: cos’è per te, come lo vivi?

“Questo è il mio quarto anno da direttore dell’Asar. Abbiamo circa 250 bambini facciamo tanto per il settore giovanile e sociale. Asar è basa la propria lunga storia su questo: la prima squadra è in promozione e sui ragazzini, il settore giovanile, puntiamo a ripetere l’esperienza della strada e poi degli oratori. Mettiamo a disposizione queste nostre strutture supplendo a quelle che non ci sono più come per l’appunto il famoso dopo scuola. Non puntiamo a far diventare i nostri ragazzi prima dei giocatori. Vogliamo educarli, vedere diventare uomini. Devono inserirsi nella società in quanto tali. Servono principi. Faccio solo un esempio perché ne hanno parlato anche le cronache ultimamente: Prioli detto “Prio” – il nostro portiere – negli ultimi due anni è maturato moltissimo e avrà anche un bel avvenire a livello dilettantistico se continua così in serie D. Prio avrà un futuro all’Asar ed ha appena lanciato con la sorella una serie di profumi. Sono progetti virtuosi con tutta la responsabilità e la virtù dell’entusiasmo di chi ha 15 o 16 anni”.

La tua squadra?

“Sono milanista, ho in parentela Costacurta. Conobbi Martina Colombari nel 1980 quando aveva 5 anni. Lui fa parte della nostra famiglia. Qualcuno osserverà che non si può essere perfetti, come si dice tra noi tifosi per sfotterci al bar”.

La tua traccia favorita?

“La mia libertà di Califano. Uno dei più grandi autori italiani mai vissuti”.

Come si differenzia da Rimini la tua Riccione?

“Rimini d’estate ha un turismo di massa e a questo si adatta, mentre invece Riccione deve e può diventare meta di un turismo d’élite. Sono due tipologie diverse. Il nostro è sofisticato avendo più background. Viale Ceccarini è portavoce nel mondo, parla per tutta la nostra storia e la nostra comunità. Come abbiamo espresso a chiare lettere la cosa nel nostro programma, il viale va reso più bello come anche il quadrilatero. È il cuore pulsante di Riccione. Chi arriva in città si riversa su questa zona che, diciamo ironicamente, deve battere la concorrenza riminese. Chi frequenta la Perla Verde deve poter dire semplicemente: bella! La semplicità è la nostra prima conquista per tornare al top.”

Ultime cose: il vostro cavallo di battaglia è la sicurezza. Ci vuoi dire che cosa significa nel caso di Riccione?

“In realtà è un concetto semplice da realizzare. Spiega Paolini. Vogliamo una Riccione sicura al giorno e alla sera. Desideriamo che i ragazzi possano girare tranquilli per strada fino a tarda notte. Negli anni Ottanta questo succedeva e oggi vorremmo restaurarlo, ristabilirlo, ri-

abilitarlo. Altro punto collegato al precedente: l’abbellimento del Quadrilatero. Le due cose viaggiano insieme. Il Quadrilatero per chi non fosse pratico di Riccione è quella zona ritagliata da viale Ceccarini e viale Dante, che forma una figura a quattro lati, con estreme propaggini sino al porto. Ecco ora esso va migliorato ma senza promesse di lungo periodo e perciò irrealizzabili. Non offriamo un sogno. Dobbiamo rimodernarlo, renderlo più fruibile. È veramente la nostra vetrina”.

Sulla zona porto come la vedete?

“Il porto è senza fondale ma lo si può implementare comunque contornandolo di verde, per esempio. Magari si potrebbero anche rimettere a nuovo certi ristoranti per ulteriore lustro. Un tassello fondamentale della riqualificazione: sbloccare varie situazioni e farlo il prima possibile. Questi luoghi in zona portuale sono la nostra storia e non meritano di finire contesi al braccio di ferro tra singoli libertari e amministrazioni anchilosate. Ogni parte deve finirli di arroccarsi nelle sue posizioni. Noi riusciremo a convincerle entrambe. La nostra Riccione avrà più verde e inoltre – sembrerà semplice ma così non è – più panchine per gli anziani. Occorre ricreare il tessuto urbano da piccolo centro antico. Questo è fondamentale. Senza dimenticare le periferie che sono il polmone di Riccione ma che si sentono isolate e fuori dai giochi, come spesso giustamente lamentano quei cittadini”.

Parlaci delle alleanze. Alla fine sosterrete Stefano Caldari. Perché dovrebbero votarvi a Riccione?

“Abbiamo optato per Stefano Caldari che sarà senz’altro un ottimo sindaco. Come FdI saremo il suo scudo e al contempo i suoi massimi critici sul campo del suo operato. Voglio sottolineare questo: dopo sette anni di centro-destra serve un’ulteriore continuità per dare profondità a quanto fatto sin qui. Naturalmente si dovranno anche rimuovere, cancellare gli errori commessi. In fondo ritengo che a fare le cose, a governare per di più, sempre si facciano passi falsi. Questo è un motivo in più per persistere, correggere la rotta quando serve e dare le nostre idee. Personalmente intendo mettere a frutto la mia esperienza da imprenditore quarantennale portandola sullo specifico del piano politico”.

Qual è la tua visione dell’amministrazione che può aver seguito a Riccione?

“Saremo concreti. Cercheremo immediatamente di mettere in pratica gli anni pregressi di governo di centro-destra. Vorremmo creare dunque a Riccione i presupposti per stabilire rapporti di crescita all’interno della stessa città. Anche chi sarà all’opposizione dovrà collaborare con chi andrà, invece, all’amministrazione. Non scordiamo mai che si tratta di prestare servizio per il bene della Perla e, in prospettiva, delle future generazioni. Certamente non mancheremo di tenerci fedeli alle prospettive sociali che distinguono in questo senso il nostro partito, proponendo per esempio un alleggerimento delle rette alle scuole materne. Ho voluto fare solo un esempio, forse tra i più sentiti. Questo per illuminare quello che è uno dei punti di forza di Fratelli d’Italia da sempre”.

E adesso andiamo a vincere!!



L'OSSERVATORIO METEOROLOGICO

della Marina di Rimini del secolo scorso

Rimini, “l’Ostenda d’Italia” dei primi del novecento è sulla bocca del bel mondo internazionale, ambita località turistica in diretta concorrenza con le più rinomate località balneari europee.

La grande spiaggia, il mare, il sole e l’aria salubre sono, fin dall’epoca del primo ottocentesco Stabilimento Bagni dei Conti Baldini e, successivamente del Kursaal (Geronimo Magazine n.7), i quattro cardini su cui fanno leva le promozioni turistiche ben rappresentate da alberghi di prestigio come il Grand Hotel (Geronimo n. 39), da strutture per le cure marine (capostipite l’ottocentesco stabilimento Idroterapico diretto dal prof. Paolo Mantegazza, si veda Geronimo n. 30) e da varie colonie poste sul litorale.

Il clima, mite e piacevole in primavera ed autunno, caldo e assolato d’estate, consente una stagione vacanziera prolungata che altre località rivierasche invidiano. Logico quindi che negli anni si tenti di dare un rigore scientifico alle sue previsioni in ausilio alle tante attività ad esso legate.

La ricerca presso l’Archivio Fotografico Gambalunga, vera miniera inesauribile di documenti e immagini storiche (che non finirò mai di ringraziare) regala anche in questo caso immagini preziose che più di ogni altra cosa rendono l’idea di cosa si stia parlando.

Il Centro di Talassologia Medica della Riviera di Rimini pubblica nel 1934 un compendio di studi relativi all’anno 1933. Presidente il prof. Donato Ottolenghi (Direttore dell’Istituto d’Igiene dell’Università di Bologna) a cui fa capo la giunta esecutiva del Centro composta dal Vice Presidente Prof. Luigi Silvestrini, dal Direttore Antonio Ceredi, dai Professori Antonio Del Piano, Achille Segà, P. Abbati, dai Dottori Gaetano Rossi e Domenico Pierelli, dall’Ing. Ugo Verbano Sicca. Segretario del Centro il Dott. Guido Nanni. Il

Centro, fondato nel 1931 è la logica attuazione di quanto approvato durante il 20° Convegno Nazionale di Talassologia tenutosi a Rimini nell’agosto del 1928 che si associa ai già operativi di Venezia e Viareggio. L’intento, nobile, è quello di studiare l’individuo al mare e l’ambiente marino, promuovere, sviluppare e divulgare ogni iniziativa igienica e terapeutica che possa migliorare il soggiorno e le cure nella riviera riminese sviluppatasi prepotentemente nei primi tre decenni del secolo scorso, anche con il proliferare delle colonie marine. Urge dare un’aggiornata valenza scientifica alle cure di mare in base alle varie tipologie di persone ed alle loro diverse esigenze terapeutiche onde ricavarne il massimo vantaggio.

A questo scopo, con l’appoggio dell’Azienda di Cura e Soggiorno e il Comune di Rimini, stabilendo accordi con l’Ospedale Civile, alcune colonie ed assicurandosi la collaborazione dell’Ufficio Municipale d’Igiene di Rimini e della Sezione Chimica del Laboratorio provinciale di vigilanza igienica di Forlì, Il Centro di Talassologia Medica nel 1933 costituisce un primo osservatorio meteorologico.

Il “Capanno meteorologico” viene edificato per espressa volontà del Centro di Studi di Talassologia Medica di Rimini nel corso del 1933 con inizio delle rilevazioni dal 1° luglio dello stesso anno. Il suo posizionamento, sulla spiaggia e nelle vicinanze del Kursaal (allora Piazzale Risorgimento, oggi Piazzale Fellini) rende molto attendibili i dati forniti in grado di definire al meglio le virtù salutari del clima rivierasco riminese nel campo delle terapie mediche.

La zona preposta allo scopo diviene un punto di riferimento scientifico. Altre attrezzature utili allo scopo verranno posizionate ai margini di un’aiuola del piazzale (un pluviometro per definire con precisione la quan-



THE WHITE REVOLUTION



**Capsula Pascucci in fibra vegetale
un contenitore rivoluzionario**

La nuova capsula Pascucci, un sistema rivoluzionario, interamente vegetale,
prodotta con sistemi dal bassissimo impatto ambientale.

Priva di residui in tazza offre un eccellente Caffè Pascucci.





tà di pioggia caduta del tipo ad altalena adottato dal Servizio Idrografico del Corpo Reale Genio Civile) e sulla terrazza del Grand Hotel (un anemometro per la registrazione della direzione e velocità del vento e un eliofanografo per misurare la durata dell'illuminazione solare, in pratica le ore e le frazioni di ore durante il quale il sole è presente sopra l'orizzonte non ostacolato da nubi). Ulteriori attrezzature

(termometri a massima e minima, termografo registratore, geotermometri, barografo metallico e igrometro) sono utilizzate per misurare le temperature e loro variazioni dell'acqua marina e della sabbia, pressione atmosferica e umidità). La grande quantità di dati forniti scientificamente viene utilizzata in campo medico

per una maggior ottimizzazione delle terapie legate all'ambiente marino e, cosa pregevole, anche esposta al pubblico e divulgata negli alberghi e pensioni durante la stagione dei bagni: un'informazione precisa e di massima utilità, oggi la definiremmo una vera e propria operazione di marketing del territorio ante litteram.

In questo insieme di intenti subentra la Seconda Guerra Mondiale. Rimini, anche nella zona della marina subisce pesanti bombardamenti ed il Capanno Meteorologico viene inesorabilmente distrutto.

La grande utilità dei dati che riusciva ad elargire spinge L'Azienda di Soggiorno di Rimini e il Centro di Talassologia Medica a ripristinarlo. Siamo nel dicembre del 1946: i lavori di sistemazione del grande piazz-



PERCHÈ IN RIVIERA ESISTONO LE PIZZERIE...

poi c'è Primaopoi

APERTO TUTTE LE SERE

Viale Giovanni Pascoli, 95 - tel. 0541 386470 - Rimini
www.pizzeriaprimaopoi.it

zale al mare e, soprattutto, la mancanza di una efficace e continua sorveglianza delle costose attrezzature riacquistate a fatica non consigliano di effettuare la medesima collocazione pre - bellica.

E qui viene in aiuto l'Archivio di Stato con i suoi documenti. L'Azienda di Soggiorno il 22 Agosto del 1947 nella figura del suo Presidente comunica che si sta provvedendo a ripristinare il " Capanno meteorologico " nel luogo in cui era prima del conflitto e che sono stati acquistati presso la ditta S.I.A.P di Bologna un anemografo meccanico completo, registratore della velocità del vento, un termoigrografo, un eliofanografo. Delle precedenti attrezzature antecedenti alla guerra si è salvato unicamente il barografo.

Una serie di geotermometri e due termometri a massima e minima arrivano dall'Istituto Centrale di Meteorologia e di Ecologia Agraria. Viene assicurato che dal Genio Civile di Bologna arriveranno un pluviografo ed altri utili strumenti. Insomma tutto il necessario sembra esserci ma manca il posto dove erigere il nuovo osservatorio meteorologico. In calce alla lettera vengono infatti espresse le perplessità sul luogo dove il capanno era posto precedentemente per motivi di sicurezza delle costose attrezzature. Si dovrà attendere il 1948 per veder attuata una soluzione. Individuata come possibile dislocazione dell'Osservatorio Meteorologico la torretta di avvistamento in uso dalla Capitaneria di Porto parte l'iter per la sua assegnazione allo scopo. L'Ufficio d'Igiene del Municipio di Rimini in una lettera del 1 gennaio del 1948 diretta alla Dirigenza della Sezione Autonoma di Venezia - Servizio Escavazione Porti Marittimi comunica che verranno attuate tutte le precauzioni possibili nella gestione dell'osservatorio meteorologico e che risponderà in pieno a qualsiasi danno verrà attuato dall'accesso alla torretta. Una missiva del 13 gennaio dello stesso anno diretta all'Ufficio d'Igiene del Municipio di Rimini, alla Capitaneria di Porto

(Ufficio Comando) ed al Reparto Porti presso Can-

tiere di Senigallia da parte della Dirigenza della Sezione Autonoma di Venezia - Servizio Escavazione Porti Marittimi che ha in concessione la torretta di avvistamento sul porto di Rimini, formalizza il benessere alla richiesta di installare in questo fabbricato della Capitaneria le attrezzature necessarie all'osservatorio meteorologico per il Centro Studi di Talassologia Medica, a patto che il Municipio si renda responsabile di eventuali danni arrecati dalla persona addetta al servizio meteorologico.

Il dado, come si suol dire, è tratto. Avute le dovute garanzie e assicurazioni in merito dall'Amministrazione riminese (l'unico accesso giornaliero all'osservatorio consentito sarà quello dell'incaricato Floridi Corrado sotto la direzione dell'ufficiale sanitario Guido Nanni) l'Osservatorio Meteorologico viene installato nel gennaio del 1948 nella suddetta Torretta di avvistamento della Capitaneria di Porto, ripristinata dai danni bellici, a poca distanza dal faro riminese. (si vedano a tale scopo le belle immagini d'epoca ricevute dall'Archivio Fotografico Gambalunga)

Le varie misurazioni si effettueranno fino al 1952. I tempi stanno cambiando velocemente ed anche la zona del porto riminese è interessata da lavori di ampliamento e ammodernamento: attorno al 1955 l'Osservatorio Meteorologico cesserà la sua funzione e verrà demolito.

Foto Archivio Fotografico Gambalunga.





primecleaning[®]
COOPERATIVA



Prime Cleaning Soc. Coop. è una cooperativa con sede a Rimini specializzata nella fornitura di servizi integrati ad aziende, gruppi industriali, enti pubblici e privati.

Grazie alla capacità di intervenire globalmente con una gamma di attività specifiche e coordinate all'elevata elasticità nell'erogazione dei servizi siamo in grado di offrire ai clienti soluzioni personalizzate, flessibili e modulari.

L'affidabilità che da sempre contraddistingue PRIME CLEANING ha favorito il consolidamento dei rapporti con Banche, Assicurazioni, Enti Pubblici locali o nazionali, Gruppi industriali o commerciali, Strutture sanitarie, Scuole ed Università.

I NOSTRI SERVIZI



sanificazione
COVID



pulizia



disinfestazione



giardinaggio



outsourcing



pulizia strade,
raccolta, trasporto
valorizzazione rifiuti



logistica,
facchinaggio
imballo



prodotti per
l'igiene della persona



handling
aerportuale



servizi ausiliari
non educativi



di Stefano Baldazzi

GIORDANO ZONZINI

Da paziente a biologo nutrizionista

Sottovalutare un problema significa spesso non rendersi conto di averlo.

Quando Giordano inizia a esagerare con il cibo, non sa che sta entrando dentro a un problema letteralmente più grande di lui.

«Frequentavo il liceo classico, una scuola dove non mi sentivo a mio agio. Ci andavo mal volentieri, non per un motivo preciso, semplicemente non ci stavo bene. Ho iniziato così a compensare questo disagio mangiando più del necessario. Lo facevo in particolar modo fuori dagli orari canonici: iniziavo le abbuffate il pomeriggio e terminavo la sera dopo cena. In quattro o cinque mesi sono ingrassato 30 chili».

Trenta chili sono tanti, se non fosse che lui, tra i sedici e i vent'anni ne ha accumulati tanti di più, fino a pesare 170 chili. Sembra incredibile che un ragazzo senza problemi particolarmente gravi, con una solida e affettuosa famiglia alle spalle, possa diventare un obeso patologico. Eppure è andata così, anche se Giordano oggi, con 100 kg in meno sul corpo, può raccontare una storia di rinascita fatta di volontà, determinazione e un bel po' di sofferenza; terminata fortunatamente con successo anche in campo professionale.

«La vita diventa complicata, le cose che non si possono o non si vogliono fare quando si raggiunge un peso come quello che avevo io, sono tantissime. Dalle più banali, come non poter acquistare una maglia che ti piace, fino a evitare di frequentare tanti posti, come una piscina o la spiaggia in estate. Poi ci sono gli amici.



Essere bullizzati non significa solo che qualcuno ti aggredisce fisicamente; ci sono i sorrisini, le battute, l'evitare di invitarti in molte situazioni; sono tutti elementi che fanno star male e contribuiscono ad accrescere il disagio. Fattori che non aiutano a trovare la forza e le motivazioni per provare a uscire, anzi producono l'effetto opposto: ti convincono che il tuo problema è causato da tutti quelli che ti circondano. La mazzata finale arriva dai tanti tentativi di iniziare una dieta, che regolarmente falliscono».

Già, però tu ci sei riuscito! Quale è stata la molla che ti ha fatto scattare la volontà per risolvere un problema tanto grande? Perdere 100 kg

sembra una missione impossibile.

Così come l'inizio non ha avuto un'epifania eclatante, allo stesso modo, la motivazione per iniziare il lungo periodo di guarigione è arrivata da un piccolo disagio: ero a una lezione all'università dove ci si doveva accomodare su una fila di sedie, quelle unite tra loro. Io non riuscivo a sedermi, non ci entravo proprio. Quel fatto mi ha reso consapevole che la colpa del mio disagio non era degli altri, ma solo mia».

Immagino tu sia ricorso alla chirurgia.

«Nel 2010 sono entrato in un percorso di recupero medico e psicologico. L'intervento di chirurgia bariatrica l'ho potuto fare nel 2012, perché prima si deve affrontare un lungo percorso, per dimostrare la reale volontà di risolvere il problema. Io ho avuto la fortuna di non avere patologie collaterali, che frequentemente sono in-

dotte dall'obesità, come per esempio il diabete».

Nel frattempo come è andata la scuola?

Ho terminato il liceo, anche se ho ripetuto un anno, poi mi sono iscritto a giurisprudenza; ma la consapevolezza di avere quel tipo di patologia, mi ha fatto capire che potevo fare qualcosa di importante per aiutare quelli che avevano il mio stesso problema. Dopo due anni ho abbandonato giurisprudenza e mi sono iscritto a scienza della nutrizione, completata poi con la magistrale in biologia».

Quanto tempo ti ci è voluto prima di poterti dichiarare definitivamente guarito?

«Considerando l'intero percorso psicoterapeutico, l'intervento di riduzione e quelli estetici successivi, ci sono voluti quasi tre anni. Avevo ventidue anni, oggi ne ho dieci di più».

La tua esperienza non è difficile comprendere quanto ti sia utile oggi, nell'approccio coi pazienti.

Oltre alla motivazione che mi ha spinto a specializzarmi in questo settore, nel 2019, appena ho iniziato a lavorare, dopo aver conseguito la laurea magistrale, ho potuto contare su questa mia base, che ha il valore di un lungo tirocinio sul campo. Le persone che hanno un problema di peso, compresi gli obesi patologici, il primo passo lo fanno consultando un nutrizionista. Io so come si sentono, capisco se hanno le giuste motivazioni e posso indirizzarli verso il percorso di cura più adatto. Il disturbo del comportamento alimentare è una malattia psichiatrica che si può presentare sotto varie forme; certo l'obesità può esserne una conseguenza, ma anche chi è ossessionato dall'aspetto e si impone dei regimi alimentari per apparire perfetto, non ne è esente. Ma come ho detto all'inizio, è prima necessario rendersi conto di avere un problema e che non dipende che da noi stessi».

Dove ti puoi trovare chi ha bisogno di consultarti?

Lavoro a San Marino e a Riccione. Ho anche delle collaborazioni a Bologna, a Milano e con un'azienda che produce integratori alimentari.

Dr Giordano B. Zonzini

Dott. in Scienza Della Nutrizione

Dott. in Biologia Molecolare, Sanitaria e Della Nutrizione

Master II liv. in Nutrizione, Nutraceutica e Dietetica Applicata

Master in Nutrizione & Sport

Contatti:

PER APPUNTAMENTI

Cell: 3398499899

Instagram: dr_giordanozonzini

Facebook:

Dott. Giordano B. Zonzini

Biologo Nutrizionista

E-mail: giordanozonzini@gmail.com



ROSE
&
CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

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



COME ERAVAMO

Pillole di archeologia fotografica

Strade riminesi del secolo scorso

Due belle immagini riaffiorano dall'Archivio Fotografico Gambalunga. Due istantanee in bianco e nero che rendono appieno il sapore del tempo andato per chi ricorda ancora la Rimini della seconda metà del secolo scorso.

Siamo nell'antico Borgo di Sant'Andrea, quasi di fronte alla chiesa di San Gaudenzo, nell'agosto del 1960. La prima immagine scattata guardando verso monte, la seconda da un'abitazione nei pressi di via Lavatoio verso la città.

Il Borgo Sant'Andrea (su cui torneremo con un articolo dedicato), contraddistinto sin dai tempi antichi da numerose attività artigiane e da un numero rilevante di abitanti, ha sempre caratterizzato nei secoli positivamente la città, dando un forte contributo all'economia cittadina e come ogni borgo che si rispetti, è ricco di scorci, di immagini da cui emergono dettagli peculiari. Così è anche in queste due fotografie che ci riportano in un attimo indietro di oltre sei decenni.

Le Fiat Topolino degli anni '50 parcheggiate di fronte alla chiesa, le tante Fiat 600 e la Nuova 500

(che daranno un forte impulso alla mobilità naziona-

le), gli sparuti scooter Vespa caratterizzano le istantanee recuperate datando con precisione il periodo storico.

Certo ci sono anche auto di categoria superiore... ma sono poche (distinguibili qualche Fiat 1100, una 1400, una Lancia Appia) ma le più particolari sono con targa straniera.

Giovani donne vestite a festa che camminano assieme, il caffè con il gruppetto di anziani che osserva e commenta l'andirivieni del traffico e, soprattutto, i due vigili urbani impeccabili nella loro candida divisa a dirigere il traffico.

Sono immagini di scarna semplicità ma di grande impatto, direi quasi felliniane che regalandoci una Rimini borghigiana nei suoi momenti di vita vissuta, ci fanno ricordare con delicatezza da dove veniamo ed apprezzare il nostro presente.

Ci separano più di sessant'anni da queste fotografie eppure, a pensarci, sembra ancora l'altro ieri.

Come spesso amo ricordare... "non c'è futuro senza memoria".

Foto Archivio Fotografico Gambalunga.





VIENI A SCOPRIRE LE NUOVE
**SUPERFICI
ECOLOGICHE**

OLTREMATERIA[®]

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



di Elio Pari

FABIO ROCCO

il rettore dell'accoglienza!

Uno, due, tre, cinque... sette e poi?

Non è solamente giocare con i numeri. Ma anche un sogno ben realizzato da Fabio Rocco, 38 primavere, molisano, imprenditore, che ben dieci anni fa ebbe l'intuizione felice di mettere in cantiere un'aspirazione, un brand di successo partito da noi, in Romagna.

Oggi *Napizz* è diventato un marchio al top: non ci troviamo di fronte a una pizzeria qualsiasi, ma bensì scopriamo, a Riccione, nello storico viale Ceccarini, un'esperienza emozionale, gustativa e visual da percorrere a 360 gradi. Alla fine del racconto la matematica dirà che diverranno ben 7 i punti ristoro a marchio, che hanno preso e prenderanno vita nell'imminente futuro.

Questo l'inizio della favola. Pardon dell'avventura.

La bellezza a Riccione, in questo che è il locale capofila non si gusta solo nei piatti ma proprio nell'ambiente. Fabio, raccontaci chi sei e come hai iniziato. Dove vuoi arrivare?

“Arrivo in Romagna dopo una lunga gavetta nel mondo ristorazione, in particolar modo in quello delle pizzerie. Il “tondo rosso”, chiamiamolo così, è sempre stato il mio sogno. Sono cresciuto con diverse famiglie napoletane della ristorazione e devo dire che mi hanno proprio ‘pasciuto’! Fin dai 5 anni vedendo il pizzaiolo fare lo show-man nella mia piccola Campobasso rimasi colpito da questa scena. Volavano in cielo gli impasti, quasi esaltati, in mezzo a una sala ricca di esseeri umani. Da grande, pensai, voglio fare così. Trovandomi a parlare con amici quarantenni che hanno sperimentato un po' tutti lavori, mi trovo quasi a fare fatica a dire di aver realizzato qualcosa di diverso (ride)...”

Come nasce l'idea di aprire a Riccione?

“Volevamo mettere in risalto la qualità del ristoratore e del suo lato professionale. Per fare questo non credo ci sia in tutta Italia meta migliore della Romagna. Un po' come in Campania, dove al mattino si discute nel dettaglio di come e dove si è mangiato la sera prima, ebbene anche in questa terra nuova e accogliente si re-



spira lo stesso profumo di patria. È qualcosa di fondamentale. L'ospitalità romagnola non teme paragoni e inoltre qui gareggiano professionisti nel settore della ristorazione. Questo stimola al miglioramento ed è una gara, una competizione che ti spinge sempre a far meglio.”

La tua pizzeria è coreograficamente al top. Si vede la mano del grande Luca Tausani...

“Un vero, immenso, architetto. Diversi clienti entrando si chiedono quanto questo ‘nome’ ci abbia fatto spendere. Io rispondo sempre con sincerità che non è la cifra economica, quanto semmai la pazienza di seguire e quasi ‘sopportare’ un artista così esigente ed emozionale. Ogni volta che lui torna qui trova un puntino fuori posto che mi tocca correggere subito e rimette-

re a posto. Anche lui ci ha portato a questo livello, oggi.”

Rispetto a quando questo locale era solo la metà di quello odierno, oggi vedo uno spettacolo. Ne vuoi parlare ai nostri lettori?

“*Napizz* prende vita all'interno di un piccolo locale di Rimini, sotto il Centro Congressi Flaminio. Avevamo all'epoca solo 54 posti a sedere, ma il sabato servivamo oltre 400 pizze. La metà di queste erano per l'asporto e il ritiro. Avresti potuto vedere file di persone che venivano direttamente a prendere le loro pile di tondi rossi – una meraviglia. I posti a sedere divennero fundamentalmente già richiesti la settimana prima. Anche se devo dirti che... non accettavamo prenotazioni. C'era proprio quel flusso che portava la gente a stare anche un'ora in fila. Di qui la nostra voglia di trovare altri sbocchi, come in viale Ceccarini ‘alta’, al numero 192. Il locale della Perla Verde uno dei massimi successi della nostra catena. Il sabato sforniamo tranquillamente le 600 pizze. Abbiamo 250 posti a sedere dove i clienti girano almeno due/tre volte. Oltre a questi numeri, la cosa più importante: i nostri fedelissimi amici che vengono a prendere pacchi di tondi rossi. Confermo che il penultimo giorno della settimana, tocchiamo numeri allucinanti (ride) oltre 700 pizze, 5 pizzaioli e 3 forni in batteria. In più voglio rimarcare che abbiamo anche li manufatti senza glutine,

un nostro fiore all'occhiello. In più abbiamo i classici primi che trovate esclusivamente qui e nei Quartieri Spagnoli di Napoli. Ne elenco giusto alcuni: lo zito alla genovese, lo spaghetti allo scarpariello e lo scialatiello ai frutti di mare. Tutti gli ingredienti usati, come mozzarella e pomodori sono dop napoletani: cerchiamo di seguire un'esperienza emotiva profonda per il nostro utilizzatore finale."

Rimini, Riccione e poi... Dove sbarcherete?

"Partiamo dal sud della nostra bella Romagna. Il primo locale alle porte è Riccione. A salire Rimini, poi Cesena, successivamente Faenza. Siamo arrivati da poco a Bologna e stiamo per prendendo strade lontane. Servirà il biglietto aereo per la prossima trasferta: Tenerife. Quindi duebei fari puntati su Milano e Roma."

Più ti allarghi e più è complesso mantenere la qualità. Come procedete in tal senso?

"I nostri fornitori sono selezionati uno a uno. Non c'è prodotto che io non sia curioso di gustare direttamente nei nostri forni e non salto una singola fiera. Esigo la massima qualità per la gente che viene a Napizz e il top del gusto da proporre in ogni particolare."

Sognavi questo da bambino?

"Ho sempre sentito soprattutto un forte senso di ospitalità per i miei collaboratori coltivando importanti contatti con loro. Sotto ogni punto di vista. Cerco di "istruire", oggi si dice formare, bene i miei collaboratori. Così loro a cascata possono stare dietro, seguire con professionalità i nostri 500 ospiti. Regna all'interno dei nostri locali la giusta atmosfera, buona musica, ottima cucina. Siamo prima una famiglia, a partire dai fornitori. Vedi lassù in alto....Ci trovi i tank della birra Amarcord di Roberto Bagli. Consumiamo più birra che acqua qui. Se guardi bene lungo le pareti troverai 25 poster: sono i profili rivoluzionari dei nostri amici che portano dalle aziende le materie prime. Scusa se mi



ripeto, mali chiamiamo noi "la famiglia". Parecchi di questi che vedi in foto sopra a dove stai seduto, lavorano esclusivamente per noi. Lì sopra vivi per immagini la nostra squadra: ora sogno di esportarla come modello unico per la gestione di attività. Voglio valorizzare le risorse umane in modo che ognuna di queste persone si senta imprenditrice o imprenditore coinvolto. Non inseguo il sogno di 30 locali, me ne basta farne una decina, tenuti ottimamente. Desidero in definitiva essere un modello di ispirazione, dopo il forte cambiamento nel mondo ristorazione con la svolta covid durata due anni orsono. Il modello assestato su questo locale

andrà esportato poi negli altri nuovi che prenderanno vita. Un noto cliente mi ha riservato un complimento con la nomina a 'rettore dell'accoglienza'. Questo fa capire bene la differenza tra accoglienza e 'food'. Come hai visto se mi hai seguito sin qui, la prima delle due parole ha una stellina in più. L'ospitalità è per tutti, nessuno escluso, verso collaboratori e fornitori in primo luogo.

Solo su queste basi possiamo estenderla ai clienti e far vivere loro una emozione unica. Anche solo attraverso una "Napizz."

E allora... buon viaggio Fabio Rocco: gran rettore dell'accoglienza!





di Georgia Galanti

DANIELA BRUNO

Il valore maieutico della scrittura

Pedagogista e insegnante in pensione da pochi anni, Daniela Bruno ha scelto di terminare la sua carriera lavorativa nella scuola per dedicarsi completamente ai suoi tanti altri interessi, che hanno avuto finora uno spazio marginale, seppur fondamentale nella sua vita.

Primo tra questi, la scrittura. “Scrivo da sempre, fin da bambina”, racconta Daniela Bruno, “poesie, diari personali, relazioni lavorative, piccoli articoli per riviste locali. Ma solo in questi ultimi anni, mi sono concessa di riconoscere la scrittura come la mia modalità privilegiata di elaborare il mondo, e di condividerla con amici e sconosciuti che parlano questa stessa *lingua*.”

Nella mia mente la credenza che “solo chi davvero è bravo” può concedersi di far conoscere i propri scritti ad altri, si è lentamente infranta grazie a due incontri fortunati e importanti nel mio percorso. Primo, un programma di recupero della propria creatività che mi ha permesso di eliminare vecchi stereotipi, non veri né funzionali, e altri ostacoli causa di chiusure e blocchi coltivati inconsciamente da troppo tempo. Secondo, la frequentazione di un piccolo centro culturale di poesia, dove ho scoperto la gioia della lettura ad alta voce e dell’ascolto dei propri e altrui componimenti, con persone che amano la stessa arte. Un’arte che oggi vivo come un gioco importante, che mi nutre interiormente, permettendomi di colorare e trasformare, attraverso le parole, una realtà ricca di eventi e vissuti, dove le emozioni, tutte, danno sapore alle mille esperienze quotidiane. La scrittura è lo strumento con cui fisso momenti per me importanti, situazioni interne o esterne, che segnano la mia vita. Lasciarne traccia mi aiuta a dare significato e interpretare quanto scorre velocemente, anche troppo velocemente!”

Così è nato il suo primo romanzo “Dopo la mareggiata”

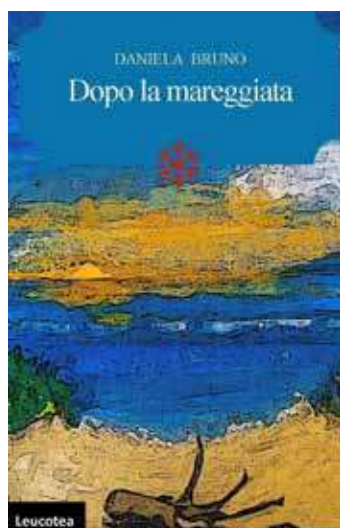


giata” e la sinossi poetica “Passaggi”, e ha avviato, con l’amica Mary Del Barba, laboratori di scrittura creativa. Una serie di appuntamenti, durante i quali chi ama scrivere può soddisfare questa sua sete di bellezza, e gioire dello scambio e dell’incontro con altre persone che vivono la stessa esperienza.

“La scrittura può essere tante cose, così come ogni forma d’arte”, conclude Daniela Bruno, “può essere catarsi, guarigione, creatività; ricerca di sintesi, armonia, significato, ascolto e condivisione, fino al momento in cui – e ad ogni

scrittore succede – percepisci che non sei tu che scrivi, ma attraverso te qualcosa si riversa sul foglio e, nel rileggerlo, tu per prima resti stupita. Questo mi succede soprattutto nel comporre poesie, infatti amo questa forma di scrittura così immediata, essenziale, autentica, che oltrepassa la logica e le connessioni razionali.

Ed è questo che si cerca di fare negli incontri dei laboratori: eliminare quegli ostacoli che impediscono al flusso di scorrere. Secondo me è impossibile “insegnare” a scrivere. Certo, ci sono dei trucchi, delle tecniche che possono facilitare o snellire la forma, ma l’essenza e i contenuti, il succo di ciò che davvero conta e fa la differenza, non lo si insegna né lo si impara, ci appartiene o no. O meglio, appartiene a un grande contenitore misterioso cui possiamo attingere tanto più, paradossalmente, quanto meno ci mettiamo al centro, ma lasciamo libera la penna di fluire sul foglio bianco, proprio come un pennello sulla tela. Poi ci sarà il lavoro di revisione, soprattutto se si tratta di prosa, ma questo verrà dopo, prima è libertà, ignoto, avventura. Bello scoprire che possiamo permettercelo, almeno sul foglio, per questo nei laboratori auguro sempre buon divertimento a chi decide di “giocare” con noi”.





RIGENERA, TONIFICA E RILASSA. IL TUO SOGNO DI BENESSERE A PORTATA DI MANO.

**MINIPISCINE - VASCHE IDROMASSAGGIO - NUOTO CONTROCORRENTE - SAUNE
INFRAROSSI E FINLANDESI - PERGOLE BIOCLIMATICHE - BAGNO TURCO**



Con i prodotti Beauty Luxury prenderti cura del tuo benessere diventa ancora più semplice: Creiamo il tuo Angolo di Relax su Misura!

La nostra missione, il tuo benessere! Contattaci per un preventivo gratuito.

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



di Daniela Muratori

SOGNANDO CALIFORNIA

Che cos'era la riviera romagnola intorno agli anni Settanta, se non una striscia di sabbia chiara che di notte si illuminava di luci e lucine, avamposto di balere e night che animavano l'estate di turisti e residenti spensierati. Ovvero una costa che divideva la collina dal mare per almeno cento chilometri, conosciuta come la patria del liscio o "una rotonda sul mare", con cui Fred Bongusto riusciva sempre ad avvinghiare in un lento a "mattonella" i più timidi e sprovveduti.

Ma è nell'indole dei romagnoli non stare mai fermi o la predisposizione delle nuove generazioni a recepire velocemente le nuove tendenze, a far diventare dalla metà degli anni Settanta la **Baia degli Angeli** un locale innovativo e di tendenza che cambierà decisamente lo scenario della riviera romagnola. Il proprietario Giancarlo Tirotti, imprenditore che per affari si trovava spesso a viaggiare negli Stati Uniti, rimase affascinato da alcuni locali di New York, in particolare il mitico Studio 54, di cui subisce l'influenza: di un nuovo genere musicale, la disco music, e della tecnica dei dj statunitensi del mixaggio in sovrapposizione ritmica, ancora sconosciuta in Italia.

Pura ispirazione per il suo locale situato su una collina a strapiombo sul mare al quale ci si arrivava salendo un imponente scalinata bianca. Per la prima volta un locale dove gli interni venivano pensati da un designer: batterie di fari sopra un braccio meccanico che si spostavano dando vita a fasci di luce incredibili, due piscine circondate dalla pista da ballo, la consolle all'interno di un ascensore che saliva per poi affacciarsi all'esterno su un'altra pista.

La Baia era per quei tempi il ritrovo perfetto, ci si arrivava con ogni mezzo: la macchina, l'autostop, il treno o il motorino e capivi di essere arrivato solo quando superata Cattolica risuonava appena percettibile un'eco ossessiva: il mug di Moroder con *I feel love* cantata da Donna Summer. Da quel momento in poi venivi risucchiato fino alle sei della mattina, grazie alla figura premi-

nente dei dj, da Bob & Tom a Mozart, Rubens e Baldelli.

Alla fine di quel decennio irripetibile, il vuoto lasciato dall'improvvisa chiusura della Baia degli Angeli sembrava incolmabile fino a quando il 7 luglio del 1980 apre poco distante dal promontorio di Gabicce, verso il mare, un insolito locale: l'**Aleph**. Locale di ispirazione newyorkese dove si svilupperà una nuova "rivoluzione": la *new wave* mescolata alla *dance*. Più che un locale dove si balla sembra un avamposto militare: filo spinato ovunque, paracaduti disseminati per terra, residui bellici, molta oscurità, aria polverosa con uno slogan che ha fatto la storia di quegli anni, "*L'Aleph è un locale vuoto. Come te*".

Sono gli anni del trionfo dell'immagine e dei concerti dal vivo, con gruppi anglosassoni che muovono i primi passi in Riviera. Nello stesso anno nasce a Rimini, precisamente nella frazione di Viserba, lo **Slego Psicodancing**.

Prende forma da una vecchia balera dove sorge la casa del popolo di Officina *Putilov*, frequentata per lo più da avventori di età avanzata e con i quali toccava fare qualche compromesso per aprire un luogo del rock, che a Rimini non c'era. Andare a ballare allo *Slego* era un'esperienza diversa rispetto alle altre discoteche perché ciò che lo rendeva insolito, era l'aspetto un po' *vintage* ancora legato alla balera, al liscio, al sangiovese, la briscola, l'odore acre del sudore dei ballerini, al ragù che fino a tardo pomeriggio ancora veniva rimescolato nel tegame nell'adiacente casa del Popolo.

Tutti elementi determinanti per quel pubblico che stava percependo in quegli anni, attraverso il cinema o le radio, nuovi fermenti sonori, un rock che si apriva verso l'elettronica e la cosiddetta "psicadelia". Lo *Slego* era un locale dove ogni sabato veniva presentata una nuova band, accontentando chi voleva ascoltare la musica dal vivo senza andare troppo lontano.

E mentre tutti volevano il divertimento notturno ricercando la trasgressione, nel 1987, apre il **Rockhudson's**,



definita dai suoi fondatori “una discoteca per gente normale”. Niente vip, perché come recitava uno degli slogan “è esclusivo essere nessuno”.

Si andava senza preoccuparsi del *look*, anche se viene sperimentata un'estetica nuova, un gusto originale, basti pensare allo studio grafico e concettuale per la creazione dei biglietti d'invito: il bigné che devi aprire per scoprire a che ora e quando è in programma la serata o il tortellino che contiene l'invito. Nello stesso tempo si accendono altre realtà come il **Lady Godiva** che apre intorno al 1983.

Una discoteca e night club caratterizzata da un'estetica quasi industriale, con grate per terra, pompe di benzina e sedute in plastica e ferro. Molti sono gli eventi che l'hanno caratterizzata, serate che venivano pubblicizzate solo con il passaparola o semplici flyer fotocopiati e autoprodotti. Si susseguono locali come l'**Insomnia** e **Lily Marlene** accomunati dall'essere luoghi *trend*, tendenzialmente *gay-oriented*, realizzati per vivere situazioni stranianti fuori dal tempo con ospiti famosi o icone *glamour*.

Ma a Rimini, fra i tanti locali che nascono e chiudono, c'è il **Paradiso**, il quale grazie al suo stile raffinato e innovativo riesce sempre ad avere un pubblico super elegante che dagli anni '80 si rinnoverà totalmente diventando molto cool. A questo punto potremmo dire che gli anni Ottanta sono stati il preludio del decennio successivo, dove le discoteche hanno dato prova, grazie a giovani organizzatori creativi, di cambiare immagine e contenuti, stravolgendo la vita notturna della Riviera in un bellissimo 8 e mezzo felliniano.

Scrivendo Tondelli: “Rimini come Hollivood” e lo confermeranno gli anni '90 con locali come il **Prince**, **Pascià**, **Byblos**, **Villa delle Rose**, **Baia Imperiale**, **Cocoricò**, disseminati nella parte collinare, nascosti tra alberi e cespugli, in stradine apparentemente abbandonate come a dire “vieni c'è una strada nel bosco...”. Ed è questo che il pubblico di quegli anni desidera: essere guidati verso la trasgressione e nello stesso tempo essere protagonisti assoluti della serata, come proponeva una delle feste memorabili del *Byblos*, “Donne e Illusioni”, dove l'illusione stava nel fatto che le bellissime donne che si aggiravano per la pista da ballo, ammiccando ai clienti, erano in realtà raffinati travestiti selezionati da Eva Robin's.

Nel 1990 inaugura anche il *Cocoricò* discoteca che per la prima volta propone musica techno, che significa per la Riviera un vero e proprio shock poiché nessun lo-

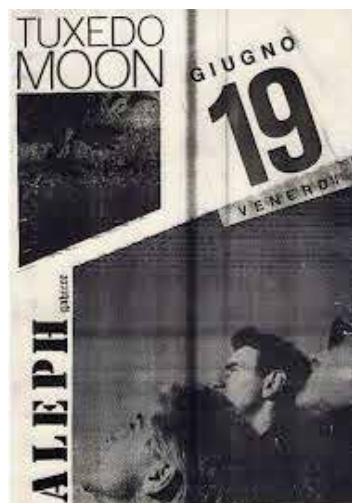
cale aveva mai osato programmarla. Scrive Roberto D'Agostino in uno dei suoi articoli: “il *Cocoricò* è vistoso come un tramonto nel deserto, quello che ti mostra non è una festa, è un bordello dei sensi vietati.

Non ballano, i ragazzi, portano a ballare la loro vita”. Inoltre al suo interno esisteva il *Morphine*, uno spazio dove oltre la musica si poteva parlare di arte e cultura con ospiti anche molto famosi. In breve si può benissimo definire il *Cocoricò* un “teatro notturno” dove poteva succedere di tutto oltre la barriera del suono: dalla *house music* che si scontra con ritmi tribali e tamburi sciamanici a performance teatrali o esperimenti filosofici. Ecco perché il club diventa in quegli anni una discoteca riconosciuta a livello internazionale e su cui gli studenti hanno scritto tesi di laurea.

Insomma, a conclusione di questo rapido viaggio attraverso i *club culture* che hanno segnato la storia, non solo della “mitica” Riviera, ma di tutto il nostro sempre sgangherato e al contempo unico Bel Paese, si deve pensare alle discoteche come a delle realtà di grande aggregazione, dove un tempo il successo delle serate era nelle mani del gestore, oggi queste regole non valgono più. Dagli anni 2000 sono nati e si sono rinnovati tanti spazi che si sono i Deejay, l'animazione e le scenografie, fino a quando dal 2020 ad oggi con la pandemia il settore è andato del tutto in crisi, causa il divieto assoluto di assembramenti.

Sono stati due anni duri per tante attività ma non solo, anche per le relazioni umane, che hanno faticato a trovare nuovi equilibri e modalità per incontrarsi. Poi come spesso accade nella difficoltà, qualcuno comincia a muovere i primi passi e a dare vita a delle realtà nuove generando altre forme e luoghi di socializzazione. Diffusi sulla nostra Riviera, e non solo, ma anche nell'entroterra, ci sono luoghi e locali che si distinguono, non necessariamente perché si balla, ma si tratta di spazi dove vengono organizzati degli eventi, e per questo motivo apprezzati dal pubblico.

Geronimo dal prossimo mese intraprenderà un viaggio alla scoperta di nuovi posti dove mangiare, bere, ballare, trascorrere del tempo con gli amici. Si tratta di nuove forme di aggregazione, dove incontrarsi, conoscere nuove persone, fare esperienze enogastronomiche, cercando di tornare presto a sentire quella vecchia ma ancora attuale canzone degli anni Sessanta “*Ti sogno California, sogno California, e un giorno io verrò...*”





di Georgia Galanti

FEDERICA MINELLI

Natura impressa

Raccoglie elementi naturali, l'artista Federica Minelli, durante le sue lunghe passeggiate in campagna e al mare, elementi naturali che rimangono impressi sulla stoffa utilizzando una tecnica che ferma, sulla seta così come sul cotone, la traccia del paesaggio per sempre, senza far uso di alcuna sostanza chimica o nociva.

“Gli elementi che permettono queste impressioni sono il calore (solitamente si tratta di bollitura), l'aceto, l'ossido di ferro, il rame, il tannino contenuto nei vegetali stessi e nulla più”, racconta Federica Minelli.

È una pratica dalle origini antichissime e la pioniera è India Flint, un'artista, alchimista, botanica australiana che si è ispirata alla tradizione, tipica del nord Europa, di decorare con piante e fiori le uova durante il periodo di Pasqua. Questo metodo di stampa ha origine dalla tintura naturale, ma si differenzia da essa perché non va ad estrarre solo il colore, ma imprime la forma dei vege-



tali direttamente su stoffa. Spiega Milena Becci, curatrice della mostra NATURA IMPRESSA alla Galleria Comunale Santa Croce di Cattolica: “una delle chiavi di volta di questa tipologia di lavori è il tempo, l'attesa: è fondamentale non aver fretta per raggiungere la meraviglia del risultato.

Federica Minelli è figlia degli Appennini del Centro Italia e ora cammina anche lungo la costiera romagnola per cogliere l'ispirazione del momento e creare composizioni, colorate e giocose, che appaiono in continua trasformazione, così come lo è l'ambiente

naturale che ci circonda.

La stampa ecologica suggerisce milioni di soluzioni disegnative e tintoree sulle quali lavorare e la ricerca nella camminata è mezzo indispensabile e immersivo per poi trovarsi faccia a faccia con le varie combinazioni. Il macrocosmo diventa microcosmo di una natura impressa nelle stoffe e negli occhi di chi guarda”.



ISOLA dei PLATANI

il centro commerciale naturale

www.isoladeiplatani.it

  ISOLA DEI PLATANI

 **DOMENICA EXPO** 03 - 24 APRILE
08 - 15 - 22 - 29 MAGGIO





IN CONTEMPORANEA
AL MERCATINO KM 0
6 DOMENICHE SUPER

LE ATTIVITÀ
DELL'ISOLA DEI PLATANI
SCENDONO IN STRADA
CON GRANDI OCCASIONI
E LE NOVITÀ
PRIMAVERA - ESTATE

**STARCON
ITALIA
2022**
19-22 MAGGIO 2022



ISOLA dei PLATANI
il centro commerciale naturale

Festival di Strada di Musiche della Tradizione Orale

La **BORGATA**
che **DANZA**

XXX EDIZIONE

27 // 29
MAGGIO

2022 BELLARIA
IGEA MARINA




Pizzeria
QUADRATO


RomagnaBanca
Credito Cooperativo Italiano


RADIOGA


GERONIMO.NEWS

STUDIO LEGALE
Civile Commerciale Penale
Avv. Adele Ceccarelli


Carpentier
Impresa Edile
Call. 329 802345 - 48 Carpentier
www.48carpentier.it
Via della Piazza 23, San Marino (RN) - 47024 (RN)


CAMION VELA
IVANO MOSCA
330 41 45 45
LA TUA PUBBLICITÀ IN GRANDE QUANDO E DOVE VUOI


ERBA VITA
NATURE IN SCIENCE


SID
Registratori Telematici
Sistemi FIS S. per RETEL e LDO
Sistemi Telematici per la Manutenzione
Software Gestionali per il punto vendita
Sistemi Anticarrozza
www.sidromagna.it

F.lli PIRONI di Francesco Pironi Snc
Officina Multimarche - Vendita e Assistenza
Via F.lli Cervi, 7 - 47014 BELLARIA IGEA MARINA (RN)
Tel. 0541/347504 - Mail: fratefpironi@gmail.com


PROM D
Via Roma, 141 - San Geronimo in Romagna (RN) - Tel. 0541.827754


Ortopedia Salus



MEZZOPIENO

Rubrica enogastronomica a cura di Ilaria Cappuccini

on instagram: just.saywine

Da sempre la cultura enogastronomica del nostro bel Paese mi emoziona e mi trasporta attraverso viaggi fatti di profumi, colori ed ingredienti che mi permettono di aprire nuove finestre sulla biodiversità del nostro territorio. Una scoperta in continua evoluzione, la storia e la tradizione che si fondono con le innovazioni e che insieme scrivono il libro dei sapori italiani, tutto da scoprire.

Se dici Rebola dici Rimini!

Un prodotto che unisce una terra intera, un vino unico, una bottiglia speciale, 16 produttori del territorio che si uniscono e lavorano all'unisono per valorizzare un orgoglio tutto riminese, questi sono gli elementi che danno vita al progetto Rimini Rebola, un progetto che racconta la storia enologica del territorio riminese, che lega la città all'enologia ed alla garanzia di un vino DOC prodotto di qualità ed identità.

La Rebola è il vino di Rimini da sempre, infatti i primi documenti che ne parlano risalgono al 1378, e nasce da un vitigno antico, il "Grechetto gentile", diffusissimo da secoli nella nostra terra.

Un vino versatile ed unico, che parla perfettamente del nostro territorio, dal mare ai colli, tanto speciale che le 16 etichette di Rimini Rebola si possono trovare solo nella bottiglia firmata "Rimini" che è stata presentata, il 7 Aprile 2022, nella sala Ressi del Teatro Galli.

La bottiglia, con la scritta "Rimini" sbalzata nel vetro, rappresenta una garanzia del fatto che il vino al suo interno sia una rebola Rimini DOC dei Colli di Rimini che è stata sottoposta a percorsi e verifiche di qualità.

Questi sono i 16 i produttori che hanno aderito al progetto: Tenuta Santini, Agricola i Muretti, Agriturismo Case Mori, Ca' Perdicchi, Cantina Fiammetta, Cantina Franco Galli, Cantina Pastocchi Enio Ottaviani, Fattoria del Piccione, Fattoria Poggio San Martino, Podere dell'Angelo, Podere Vecciano, Le Rocche Malatestiane, San Rocco, San Valentino, Tenuta Santa Lucia.

La volontà e la capacità di questi produttori di stare insieme permette anche una narrazione del brand Rimini che racconta le nostre tradizioni, il nostro territorio e la nostra accoglienza tutta romagnola.

La rebola, dunque, diventa ambassador della nostra città, ma voi avete mai bevuto una rebola? Intanto ne parliamo in questo articolo (l'intento è quello di invogliarvi ad assaggiarne una, o anche tutte le 16 dei produttori che hanno aderito al progetto, il prima possibile).

Alla vista presenta sfumature che vanno dal giallo paglierino chiaro al giallo dorato del passito, al naso ricorda la pesca bianca e frutta fresca a polpa gialla, mentre all'assaggio la sapidità del vino ci trasporterà direttamente in riva al mare, immaginate di gustarlo in accompagnamento ad un bel pranzo a base di pesce mentre ammirate il panorama della nostra bella spiaggia.

Riminesi, dunque, il mio consiglio è quello di provare questi incredibili prodotti, parliamone, supportiamo i produttori di Rimini e la nostra meravigliosa città!



LIBERATI DALLA DEPRESSIONE

ANSIA DIPENDENZE.....



BRAINANDCARE
BY GIA.MIAMI
Prof. Bonci

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

Psicologia - Psichiatria - Neurologia

MIAMI (USA)
MILANO
RIMINI



VISITA
GRATUITA

WWW.BRAINANDCARE.COM

Clinica Sanitaria dr.ssa Graziella Madeo

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

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



di Georgia Galanti

SCOUT AGESCI CATTOLICA

Il Cammino di Santiago

Si ritrovano in trentacinque, alle 6.45 del 12 aprile 2022 in piazza Togliatti, a Cattolica. È l'inizio del viaggio, nove capi dai 21 ai 51 anni, e ventisei ragazzi dai 16 ai 20 anni appartenenti alla branca del Clan. Fare il Cammino di Santiago: un'idea nata in Comunità Capi nel 2019, per dare un input propositivo al Clan di allora, sempre più numeroso rispetto agli anni precedenti. Santiago, si sa, è una di quelle avventure che regala emozioni, sensazioni ed esperienze di vita individuale e comunitaria così potenti da lasciare un'impronta nel cuore di chi la compie. Il Covid però li ha costretti a cambiare i piani, e finalmente, dopo due anni, per in occasione della Pasqua 2022 sono partiti. Abbiamo incontrato Davide Colombaroni che ci ha raccontato l'esperienza. "Prima della partenza si è cercato di organizzare al meglio l'intera settimana. Sono stati prenotati ostelli sufficientemente attrezzati per permettere pernotti sereni e comodi all'intero gruppo. Sono stati acquistati i biglietti aerei e sono state prenotate le credenziali del pellegrino, le schede personali sulle quali ognuno avrebbe dovuto apporre almeno due timbri per giorno in maniera tale da testimoniare l'effettivo svolgimento del Cammino, necessarie per poi ritirare le 35 Compostele, e cioè le certificazioni ufficiali del Cammino svolto una volta giunti a Santiago la domenica di Pasqua.

Com'è andata?

Per la maggioranza dei partecipanti è stata l'esperienza scout più forte e coinvolgente della loro vita!



E' stata una route tutt'altro che semplice. Si è partiti con i primi 22km il giorno stesso in cui si è raggiunta la Spagna. Alle ore 18 abbiamo iniziato il tragitto da Sarria in direzione Portomarín, dove siamo giunti alle 23. Fortunatamente il sole tramonta tardi, e abbiamo potuto camminare per buona parte con la luce e di ammirare i paesaggi sublimi; anche se va aggiunto che a tutti è piaciuto molto camminare al buio e contemplare il cielo stellato. Il giorno successivo però erano 25 i km che aspettavano il gruppo e il tempo inizialmente non è stato molto buono, ha fatto la pioggia, per fortuna non battente, e dopo un paio

d'ore il cielo ha iniziato a schiarirsi. Si è così giunti alla seconda tappa, Palas de Rei, non senza qualche difficoltà. La fatica era già evidente visto l'inizio così sprintoso e qualcuno iniziava già a sentire i primi acciacchi fisici. Il terzo giorno, fortunatamente, si dovevano percorrere solo 14,5 km; ciò nonostante il percorso è stato arduo per i diversi dislivelli. Giunti a Melide, abbiamo avuto la possibilità di cucinare e abbiamo preparato un ottimo risotto al bianco di pesce, piatto che ha lasciato sorpresi tutti. Il Venerdì Santo il tragitto constava nuovamente di "soli" 14 km. Considerata l'unicità del giorno si è scelto di pranzare solo con verdura, formaggio e frutta per consentire al fisico uno sforzo maggiore e permettergli così di affrontare il momento del deserto, organizzato dai ragazzi più grandi del Clan, con maggiore introspezione e riflessività. Ad Arzúa, per complimentarsi con i ragaz-



zi, i capi, consci dello spirito di sacrificio osservato, hanno scelto di preparare circa 6 kg di pasta al pomodoro con tonno e olive.... ovviamente non avanzato nulla!

Il sabato siamo tornati a camminare nuovamente per 20 km. Ma il fatto la metta si avvicinava e questo ha dato forza a tutti, anche ai più debilitati, che non ne hanno voluto sapere di concludere la tappa con un mezzo di trasporto. Domenica siamo partiti da O Pedrouzo senza colazione a causa di un errore dell'ostello ospitante ma, ancora una volta, nessuno si è arreso... Santiago era ormai alle porte! Dopo una bella colazione tardiva e un pranzo a base di hamburger, abbiamo finalmente raggiunto la famosa cattedrale di Santiago da Compostela, cantando e con gli scarponi in mano. Il gruppo è stato accolto da un fragoroso applauso da parte di tutti i presenti. La giornata si è conclusa con la Santa Messa in Cattedrale e con una ricca cena a base di carne. E il lunedì abbiamo fatto una magnifica gita guidata nei luoghi tipici e misteriosi della Galizia, fino a Finisterre, dove si narra sia morto S. Giacomo.

Cosa è stata la cosa più bella? Cosa non vi aspettavate?

Probabilmente il momento più forte, pieno e unico lo si è vissuti l'ultima sera, quando tutti quanti si sono ritrovati riuniti in cerchio con i fazzolettoni per terra nella hall dell'ostello. In ordine sparso, ogni persona poteva prendere la parola e raccontare le emozioni e le esperienze vissute, positive e negative, per poi indossare nuovamente la promessa. E ciascuno ha aperto il suo cuore di fronte a tutti: chi ha pianto, chi ha riso e chi non si è scomposto... in quel momento però l'attenzione era alle stelle e così quelle 3 ore insieme sono sembrate 3 minuti. Ci siamo sentiti come un gruppo coeso, un unico



corpo formato da tanti individui diversi ma complementari. Nessuno si sentiva al di fuori di quella comunità che si era fatta persona vivente!

Ciò che ha sorpreso tutti, e questo in parte è stato inaspettato, è stata la forza d'animo con cui ognuno ha percorso il suo cammino. Era straordinario vedere ragazzi allo stremo delle forze non arrendersi, non lasciare, per orgoglio, il proprio zaino a chi si sentiva meglio in forze, manifestando una forza

di volontà capace di superare qualsiasi ostacolo.

Cosa consigliereste a chi lo vuole fare?

Un consiglio tecnico riguarda l'equipaggiamento. Crediamo sia bene partire con zaini non troppo pesanti, quindi con un vestiario tecnico e leggero. L'organizzazione del Cammino cambia molto in base al numero di partecipanti. Fino a 10 persone si può partire con una organizzazione meno meticolosa, e decidere di volta in volta dove e quando fermarsi, in base alle necessità. Meglio però non scegliere la Settimana Santa! Un consiglio a tutte le comunità: non escludere nessuno prima della partenza, anzi, accogliere chiunque abbia il desiderio di compiere il Cammino, con grande spirito di adattamento e forza d'animo; può essere una buona occasione per aiutare chi sta passando un momento difficile.

Prossimo step?

Riporteremo la nostra esperienza durante la festa del 50° anniversario del gruppo AGESCI Cattolica 1. Vogliamo mantenere vive le emozioni provate, far in modo che tutto ciò che si è vissuto non svanisca nel giro di qualche settimana, ma resti come solido fondamento per affrontare la vita quotidiana con coraggio, benevolenza e spirito comunitario. In un momento storico come questo, forse solo praticando queste sane idee può farci sperare in una vera rinascita!



“DONATELLO, IL RINASCIMENTO”

Firenze Palazzo Strozzi e Museo del Bargello - Dal 19 marzo 2022 al 31 luglio 2022

La mostra, evento culturale clou del 2023, mira a ricostruire lo straordinario percorso di uno dei maestri più importanti e influenti dell'arte che diede il via alla straordinaria stagione del Rinascimento italiano.

Curata da Francesco Caglioti, professore ordinario di Storia dell'Arte medievale presso la Scuola Normale Superiore di Pisa, la mostra articolata in 14 sezioni, ospita oltre 130 opere tra sculture, dipinti e disegni con prestiti unici, alcuni dei quali mai concessi prima, provenienti da quasi sessanta tra i più importanti musei e istituzioni al mondo.

Scultore supremo del Quattrocento, Donatello ha rigenerato l'idea stessa di scultura, unendo le scoperte sulla prospettiva e la dimensione psicologica dell'arte, abbracciando in tutta la loro profondità le più diverse forme delle emozioni.

A Palazzo Strozzi, la mostra ricostruisce l'itinerario artistico di Donatello attraverso cento capolavori quali il David in marmo e l'Amore-Attis del Bargello, gli Spiritelli del Pergamo del Duomo di Prato, i bronzi dell'altare maggiore della Basilica di Sant'Antonio a Padova, oltre a numerose opere in prestito dai più importanti musei del mondo come il Louvre di Parigi o il Metropolitan Museum di New York. Per la prima volta nella storia, escono dal loro contesto originario opere quali il celebre Convito di Erode del Fonte battesimale di Siena e le straordinarie porte della Sagrestia Vecchia di San Lorenzo a Firenze, che rappresentano alcuni dei quattordici restauri realizzati in connessione con la mostra.

L'esposizione continua al Museo Nazionale del Bargello nel Salone di Donatello, che ospita tra gli altri il San Giorgio e il David di bronzo in dialogo con altre celebri opere.



Donatello, Madonna col Bambino (Madonna Pazzi), 1420-1425 Staatliche Museen zu Berlin



*ENERGIA PULITA PER
CURARE IL MONDO*

BIOMAX
AGRICOLA

Via della Badia, sn - Coriano
www.biomaxagricola.it



PHOTOS!

Una mostra da vedere

*Per la 1 volta in Italia, in una mostra unica al mondo, capolavori dei più grandi fotografi del '900 nella Collezione Julián Castilla
Palazzo Albergati Bologna dall'8 aprile al 4 settembre 2022*

Alfred Stieglitz, Man Ray, Henri Cartier-Bresson, Vivian Meier, Robert Capa, André Kertész, Alberto Korda e Robert Doisneau, nonché fotografi spagnoli come **Carlos Saura, Ramón Masats, Oriol Maspons, Isabel Muñoz, Cristina García Rodero o Chema Madoz** e molti altri sono i protagonisti indiscussi, con i loro memorabili scatti entrati ormai nell'immaginario collettivo come fermo-immagine del secolo scorso, di un viaggio imperdibile nella storia della fotografia.

Messa insieme negli ultimi 25 anni e oggi custodita in parte nel Museo d'Arte Contemporanea di Villanueva de los Infantes di Ciudad Real, la Collezione Castilla ha al centro l'idea della fotografia come arte in grado di trasformare la realtà e catturare i cambiamenti in atto nel mondo. Non è un caso, dunque, che il primo scatto del percorso bolognese sia *La mano dell'uomo* di Alfred Stieglitz, un pioniere dello scatto artistico che rivoluzionato l'idea stessa di fotografia.

Considerata una delle raccolte private più importanti d'Europa, appartenente a Julián Castilla, grande colle-

zionista d'arte spagnolo, copre più di un secolo di arte fotografica, dalla nascita della fotografia moderna all'inizio del XX secolo a quella attuale del XXI secolo. Una narrazione che passando per la creazione dell'Agenzia Magnum e lo sviluppo del fotoreportage, dall'evoluzione della fotografia di moda, al racconto del presente, si confronta oggi con le sfide contemporanee nell'era digitale.

La maggior parte delle opere della sua collezione storica sono in bianco e nero. L'ultima fotografia, datata febbraio 2005, è degli artisti Christo e Jeanne-Claude, che ritraggono la loro monumentale installazione di 37 chilometri a Central Park, composta da un totale di 7.503 "porte" (pannelli di tessuto arancione). La mostra PHOTOS!, con il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Bologna, in collaborazione con Museo d'Arte Contemporanea di Villanueva de los Infantes, vede come sponsor Poema, è curata da Cristina Carrillo de Albornoz ed è prodotta e organizzata da Arthemisia.



*Man Ray Le Violin d'Ingres (Il violino di Ingres) 1924 - Stampa ai sali d'argento - 30×40 cm
Collezione Julian Castilla - © Man Ray 2015 Trust*

LABORATORIO ANALISI nuovaricerca⁺ Clinica

NATO A RIMINI PER RIMINI E LA ROMAGNA

Lontani dal clamore i Biologi di Nuova Ricerca sono punti fermi,
riferimento sicuro per medici e pazienti



Protagonista da 40 anni del mondo della sanità e della vita della città.
Energia innata che ha nel suo Dna valori forti di una storia territoriale
e personale fatta di ricerca e voglia di crescere

esserci per tutti
pazienti professionisti istituzioni

a 2 anni dal covid una storia in più da raccontare
vissuta con stile e generosità

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 - (RN)
Tel +39 0541/319400
Fax +39 0541/319401
villaverucchio@nuovaricerca.com

Sede di Santarcangelo
Via San Marino, 176
47822 Santarcangelo di Romagna - (RN)
Tel +39 0541/355200
santarcangelo@nuovaricerca.com

RAFFAELLO BALDINI

poeta di Santarcangelo

Il poeta dialettale Raffaello Baldini (1924 - 2005) nel dopoguerra si riuniva con alcuni giovani poeti (Guerra, Perdetti, Fucci, Nicolini e la Macrelli) al “Caffè Trieste” di Santarcangelo, il bar dei genitori ribattezzato goliardicamente «*E' circal de giudèizi*» (Il circolo della saggezza). Nel bar il giovane Raffaello aveva imparato ad osservare l'umanità in tutte le sue sfaccettature.

Il Beckett romagnolo si laurea in Filosofia all'Università di Bologna poi si dedica all'insegnamento per alcuni anni. Nel 1955 si trasferisce a Milano per lavorare come scrittore e poi come giornalista per *Panorama*. Nel 1967 pubblica con Bompiani *Autotem*, una piccola opera satirica sull'automobile vista come feticcio. La raccolta *È solitèri* (“Il solitario”, Premio Gabicce), con cui nel 1976 debutta nella poesia dialettale, viene pubblicata a Imola a spese dell'autore. Nel 1982 esce *La nàiva* (“La neve”). Con *Furistìr* (“Forestiero”, 1988) Baldini vince il Premio Viareggio e con *Ad nòta* (“Di notte”, 1995), il Premio Bagutta.

Si dedica anche alla scrittura per il teatro. Nel 2004 gli viene assegnato il Premio ‘Dino Campana’. Negli ultimi anni ad accrescere la notorietà di Baldini aveva contribuito fra gli altri l'attore Ivano Marescotti con alcune letture pubbliche di alcune delle sue più famose poesie.

A n'è so

Invìci mè l'è un pó ch'a pràigh, ad nòta,
quant a m svégg, ch'a so lè, ch'a n'arcàp sòn, n,
l'è la vciaia? a n'è so, l'è la paéura?
a pràigh, e u m pèr 'd sintéi, a n'è so,
cmè ch'a n fòss da par mè, a n'è so, cmè che,
l'è robi ch'l'è fadéiga, a dégg, acsè,
mo a n'è so gnénch' s'a i cràid o s'a n'i cràid.

In tutta la sua opera resta intoccata la leggerezza ritmica, piacevolissima, che fa del dialetto romagnolo non solo uno strumento linguistico ma una marca forte della personalità dell'autore, una scelta consapevole continuamente riaffermata negli anni.

“*Scrivo in dialetto - aveva dichiarato una volta - perché è il modo più intimo di esprimermi, perché ci sono cose che succedono in dialetto*”.

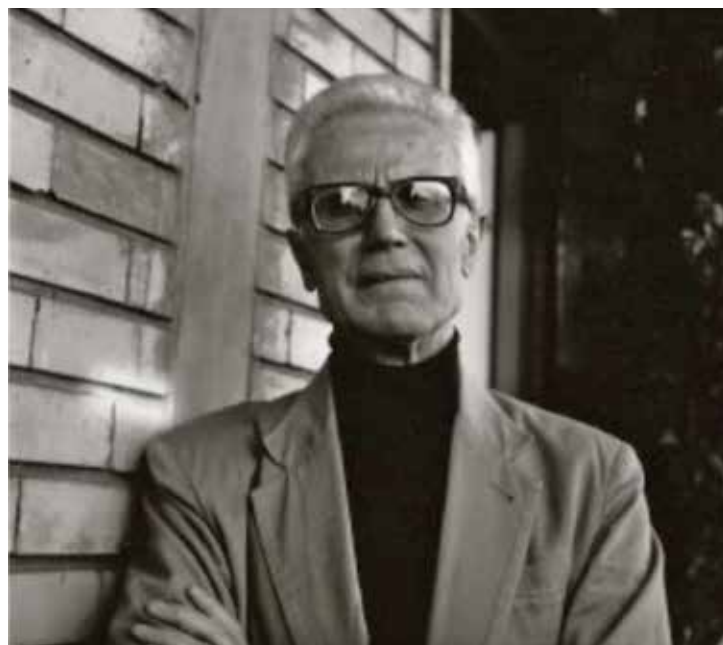
Disse di lui il critico letterario Pier Vincenzo Mengaldo “*Se non restasse ancora vivo il pregiudizio pigro per il quale un poeta in dialetto è un 'minore', anche quando è maggiore, Raffaello Baldini sarebbe considerato da tutti quello che è, uno dei tre o quattro poeti più importanti d'Italia*”.

La scrittura di Baldini ha ben poco a che fare con l'idea corrente di *poesia*. Non solo perché fa uso del dialetto ma perché reinventa radicalmente ciò che in generale è chiamata *poesia*.

Lello è stato capace di raccontare con estrema evidenza storie minime, popolate di personaggi patetici, stralunati, comici, prelevati in qualche modo da quel fondo anarchico, allucinato e un po' mattoide che è la Romagna di Federico Fellini.

Non lo so

Invece io è un po' che prego, di notte
quando mi sveglio, che sono lì, che non riprendo sonno,
è la vecchiaia? non lo so, è la paura?
prego, e mi pare di sentire dentro, non lo so,
come se non fossi solo, non so, come se,
sono cose che è difficile, dico così,
ma non so nemmeno se ci credo o non ci credo.



I sorrisi ritornano



L'ARTROV



L'ARTROV

Piazzale Cesare Battisti, 21 - 47923 - Rimini

371 3473285

Club
family
RICCIONE
Hotel

**UN MONDO
PER TUTTA
LA FAMIGLIA**



La catena per famiglie
n.1 in Italia, n.2 in Europa
e n.4 nel mondo!!

Best of the Best

GRAZIE DI  A TUTTI VOI!



Viale Gabriele D'Annunzio, 132 - 47838 Riccione (RN)
+39 0541 641403 - +39 324 8103224
www.clubfamilyhotelriccione.com - info@clubfamilyhotelriccione.com

COMUNE DI
RICCIONE







di Cesare Brancaloni

RICORDI DI UN AVVOCATO PENALISTA

Cesare Brancaloni

A Napoli piove raramente e Geppino l'ombrello, faretra colma di stecche di tutte le dimensioni in spalla, faticava a metter insieme il pranzo con la cena.

Lo conobbi a Riccione ove veniva l'estate per vendere il cocco sulla spiaggia.

Quel volto scavato da generazioni di miseria induceva simpatia e divenimmo amici.

A fine estate poco prima di laurearmi mi confidò di aver riportato una condanna a 1 mese di reclusione, ormai definitiva, per un reato bagatellare e mi chiese di accompagnarlo in Procura, alloggiata in quei tempi nel residence del Grand Hotel di Rimini, per costituirsi.

Accettai volentieri e quando mi congedai lo pregai di accettare qualche migliaio di lire per rendere più sopportabile la prigionia.

Trascorsero gli anni.

Un giorno mi pervenne dall'inferno di Poggioreale una letterina scritta per Geppino dal più colto compagno di cella.

Si era follemente innamorato di una giovane conosciuta nei Bassi Spagnoli ove girovagava nella speranza di poter riparare un ombrello ed era nata una storia appassionata.

Qualche tempo dopo venne purtroppo a sapere che lo tradiva e sconvolto dalla notizia una sera nei pressi del Municipio la colpì al petto con alcune coltellate.

Arrestato avrebbe dovuto affrontare tra breve un grave processo per tentato omicidio e porto abusivo di arma da taglio.

Accettai la sua richiesta di difenderlo e studiati attentamente gli atti il giorno prima dell'udienza con il mio Maggiolino partii alla volta di Napoli.

Puntuale alle 9 mi presentai in aula, nel Palazzo di Giustizia di Castel Capuano, indossando la toga fermamente intenzionato a dar battaglia.

Erano in previsione numerosi processi.

Poco dopo entrarono i Carabinieri con i detenuti dai



polsi bloccati dagli "schiavettoni" tutti uniti da una lunga catena.

Mi avvicinai alla gabbia ove era stato fatto entrare Geppino e mentre stavo fornendo alcuni consigli entrò la Corte.

Esaurita rapidamente l'istruttoria dibattimentale il Pubblico Ministero a conclusione di una severa requisitoria chiese la condanna di Geppino per i reati contestati alla pena di 12 anni di reclusione.

Il coltello usato era di modeste dimensioni, le ferite poco profonde, pareva chiara la volontà di ferire non certo di uccidere.

Sulla inadeguatezza dell'arma puntai per escludere il più grave delitto di tentato omicidio e chiesi la derubricazione in lesioni volontarie lievi, pena minima ed immediata scarcerazione.

Mentre la Corte era ritirata in Camera di Consiglio io uscii dall'aula per fumare una sigaretta e percorrendo il lungo buio corridoio antistante le numerose aule di Corte d'Assise mi accorsi che alcune donne si stavano dirigendo verso di me a passo veloce vociando

Il pensiero inquietante che potessero essere persone legate alla vittima disturbate dalla mia arringa svanì rapidamente quando una di loro che aveva assistito al processo mi prese la mano per baciarmela, profondendosi insieme alle altre in esagerati complimenti.

La Corte accolse la mia tesi.

Inflisse mite pena per lesioni e porto abusivo di arma da taglio ed ordinò la immediata scarcerazione di Geppino in considerazione della lunga carcerazione già sofferta.

Uscendo dal cupo Palazzo mi parve di toccare il cielo con un dito.

Geppino continuò per anni a scrivermi e non dimenticò mai di assicurarmi che ogni sera recitava una preghiera per l'anima buona di mio padre "prematamente scomparso".

Mio padre, vivo e vegeto, sorridendo si toccava.



COSTRUIAMO EMOZIONI
www.topadventurepark.com

Top[®] Adventure Park FRANCHISE



IL PRIMO POLO IN EUROPA PER IL TURISMO ECOSOSTENIBILE



**IL PRIMO FRANCHISE DEL
TURISMO ECOSOSTENIBILE
IN ROMAGNA
DIVERTIMENTO
VI ASPETTA
DA APRILE**



WWW.TOPADVENTUREPARK.COM



GLI ESPERTI TECNOLOGICI DELLE RISORSE UMANE

Da oltre 20 anni al fianco delle aziende nella gestione del personale, **Blutec** oggi consolida la sua attività come partner delle proprie aziende clienti e dei loro HR Manager, mettendo al loro servizio la propria esperienza come consulente e fornitore di **soluzioni tecnologiche per le risorse umane**.

I nostri servizi sono rivolti alle aziende che vogliono **migliorare il loro modo di lavorare**, risparmiando costi e ottimizzando le risorse.

Blutec supporta le aziende nel loro percorso di crescita attraverso l'individuazione delle migliori strategie e l'applicazione di strumenti informatici personalizzabili in base alle esigenze delle singole aziende.

La passione per l'innovazione e il cambiamento ci guida nell'offerta ai clienti di tutte le soluzioni in grado di **migliorare l'efficienza dei processi**.

www.blutec.it

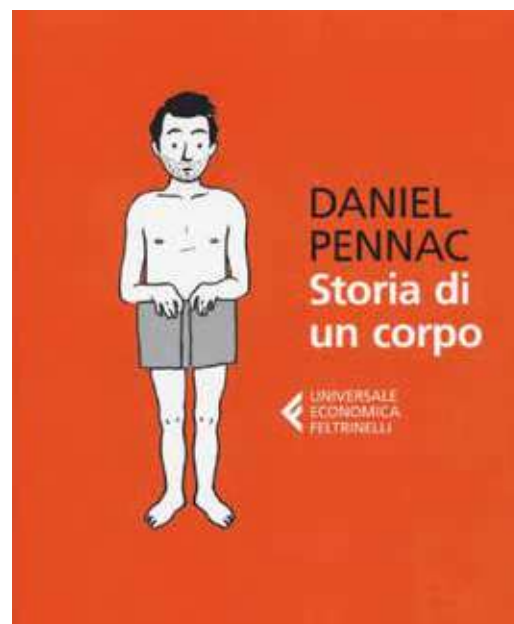


LETTI E ASCOLTATI

STORIA DI UN CORPO di Daniel Pennac

Tornata a casa dopo il funerale del padre, Lison si vede consegnare un pacco, un regalo *post mortem* del defunto genitore. Un curioso diario scritto dai 12 agli 87 anni, dove il protagonista annota ogni giorno tutto ciò che riguarda il suo organismo. Ogni pagina descrive la sua fisicità, ogni giorno che viene trascritto il corpo dell'io narrante ci accompagna attraverso i sensi: l'odore della tata Violette, il sapore di cicoria del caffè degli anni della guerra, il profumo asprigno della merenda a base di pane e mosto, la voce stridula della madre anafettiva.

Un viaggio straordinario, il viaggio di una vita, in tutte le sue forme e curiosità. Ciò che guida il lettore è uno sguardo attento, lirico e pudico, con cui Pennac trova sempre le parole giuste per raccontare una storia dove alla fine siamo tutti uguali: grandiose e vulnerabili creature umane. Ma soprattutto una storia dove ancora una volta Pennac mette in risalto la funzione della scrittura, così come trascrive nelle ultime righe il padre di Lison *"Scrivendo le note a questo diario per Lison, mi salta agli occhi quello che non ho annotato. Aspiravo a dire tutto, e ho detto così poco! A malapena ho sfiorato questo corpo che volevo descrivere."*



"CANZONE DEL MAGGIO" Fabrizio De André

È il pezzo che apre l'album *"Storia di un impiegato"* del 1973. La canzone è un inno al maggio parigino del '68.

Inizialmente De André scrive un testo più crudo, poi su pressioni della sua casa discografica lo modifica. Vuol metter in luce l'immobilismo, la paura e la scarsa solidarietà di gran parte della società civile nei confronti delle lotte per i diritti di quegli anni.

La protesta francese inizialmente era di matrice studentesca poi si aggiunsero gli operai con gli scioperi e l'occupazione delle fabbriche. Manifestavano contro il sistema capitalistico colpevole secondo loro di ingiustizie sociali, di sfruttamento e contro i mass media accusati di manipolare le coscienze con le loro pseudo verità. Vedevano la società schiava dei consumi generati dal capitalismo che creava nelle persone bisogni sempre più innaturali e non necessari da soddisfare.

Faber (il soprannome glielo mise Paolo Villaggio suo compagno di scuola) attacca l'indifferenza della società borghese impaurita che pur di non disobbedire chiude la porta.

Ogni strofa si chiude con le parole

"Anche se voi vi credete assolti siete lo stesso coinvolti"

Per De André la storia non permette di essere fuori o dentro di essa. La storia è ovunque e qualsiasi scelta, anche quella di non scegliere, ha le sue conseguenze e la sua influenza.

Come spesso accade per le opere del cantautore genovese, i testi sono sempre attuali e tutti vi si possono rispecchiare senza essere giudicati.



INCONTRIAMOCI DA...

SBIONTA

SAPORI CHE SCOTTANO

RIMINI - VIALE VESPUCCI, 85 - TEL. 0541 312249
WWW.SBIONTA.COM

STEFANO RONCI

Riminese classe 1972, è l'artista multiforme e versatile che ha lavorato alle ultime tre copertine di Geronimo Magazine utilizzando la tecnica di aerografo e acrilico su carta

Attraverso l'espressione del *genius loci* romagnolo da' vita ad ardite sperimentazioni polimateriche.

Stefano utilizza e valorizza nei suoi lavori linguaggi diversi, dal disegno alla scultura, dalle installazioni al video viene suggestionato di volta in volta dal movimento, dai gesti e dai materiali.

Esplora soggetti, tecniche e stili estremamente differenti, inserendo in ogni sua opera un tocco che lo rende palesemente riconoscibile.

Un artista concettuale i cui lavori sono il risultato di un pensiero "puro" che non svela il senso della vita, non trasuda interpretazioni esistenziali, critiche al presente, messaggi sociali o politici.

Si laurea a Firenze con lode in Architettura nel 1999 e consegue la specializzazione biennale all'Università degli Studi di Bologna nell'indirizzo di Arte e Disegno.

Dal 2000 affianca all'attività artistica ed espositiva quella di insegnamento nell'indirizzo artistico.

L'interesse per i contesti urbani, lo ha portato negli anni a numerosi e prolungati viaggi studio in diverse capitali da New York a San Francisco passando per Singapore, Madrid, Berlino, Londra, Parigi. Nel 2006 viene invitato a partecipare alla collettiva curata da Vanja Strukel al Palazzo Pigorini di Parma sui giovani artisti

emergenti dell'Emilia Romagna. Nel 2005 e nel 2006 è fra i finalisti del Premio Celeste, curato da Gianluca Marziani. Nel 2007 è invitato a partecipare al Bac, festival delle arti audio-visive di Barcellona.

Dal 2010 collabora con la WerkstattGalerie di Berlino che ha presentato i suoi lavori in eventi pubblici e privati in tutto il mondo.

Nel 2015 a Bologna e a Berlino è tra gli artisti ospiti di Macrocosmi, mostra organizzata da CUBO, spazio polivalente di Unipol Bologna, dedicato all'arte contemporanea, con cui collabora stabilmente.

Dal 2014 è consulente creativo per Saraghina Eyewear, brand per il quale si occupa dell'ideazione e della progettazione di tutte le installazioni espositive in fiere italiane ed estere.

Nel 2018 partecipa alla terza edizione della Biennale del Disegno di Rimini, nella sezione curata da Massimo Pulini. Nel 2019 è fra i finalisti del premio internazionale "Swiss original handmade creative project".

È uno degli artisti di talento rappresentati dalla Galleria d'Arte Zamagni di Rimini.

www.zamagniarte.it





**OVUNQUE SIA
LA CASA
DEI TUOI SOGNI,
NOI TI AIUTIAMO
A TROVARLA.**



COLDWELL BANKER

**PRIME
PROPERTIES**

Corso D'Augusto, 197/199 Rimini (RN)
tel: 0541 1524449
email: rimini@cbitaly.it

Viale Virgilio 4, Riccione (RN)
tel: 0541 1412040
email: riccione@cbitaly.it



COLDWELLBANKER.IT



COLDWELL BANKER

PRIME PROPERTIES

Corso D'Augusto, 197/199 , 47921 Rimini (RN) | tel: 0541 1524449

email: rimini@cbitaly.it | www.coldwellbanker.it/rimini



Casale in pietra con ampia corte esterna e terreno agricolo, nelle immediate vicinanze del borgo storico di Montefiore. Immerso nel verde e con splendida vista sulle colline circostanti fino al mare.

MONTEFIORE CONCA

m² 287 mq | **3** | **2** | **335.000 €**



Villa unifamiliare immersa nel verde e completamente ristrutturata. La proprietà offre vista mare da ogni piano ed ha un'ottima esposizione al sole diretto per la maggior parte della giornata.

RICCIONE - Colle Dei Pini

m² 430 mq | **3** | **5** | **1.990.000 €**



Casolare del 1700 con corte esclusiva, immerso nello spettacolare percorso da golf del Rimini Verucchio Golf Club, tra le profumate vigne delle colline della Valmarecchia e i suoi storici borghi medievali.

RIMINI - Villa Verucchio

m² 515 mq | **3** | **2** | **850.000 €**



In Piazza Tre Martiri, uno dei luoghi più rappresentativi del centro storico di Rimini appartamento completamente ristrutturato con finiture e materiali di pregio, dotato di domotica di ultima generazione.

RIMINI - Centro storico

m² 118 mq | **2** | **2** | **349.000 €**



Nelle immediate vicinanze del centro storico, Villa unifamiliare circondata da splendido giardino, con ottime rifiniture sia interne che esterne e grande cura nella scelta dei materiali.

CESENA - Osservanza

m² 270 mq | **4** | **4** | **790.000 €**



Nell'incantevole Montefeltro, Casale del '700 con più di 9 ettari di terreno circostante, parzialmente ristrutturato. Il piano terra ed il primo sono allo stato originale, agevolando un'eventuale rimodulazione degli spazi interni.

MACERATA FELTRIA

m² 451 mq | **3** | **4** | **297.000 €**



COLDWELL BANKER

PRIME PROPERTIES

Viale Virgilio 4, 47838 Riccione (RN) | tel: 0541 1412040
email: riccione@cbitaly.it | www.coldwellbanker.it/riccione



Elegante appartamento recentemente ristrutturato, in zona centralissima a pochi passi dalla spiaggia. Ottima soluzione sia come residenziale che come investimento, grazie all'elevata capacità reddituale.

RICCIONE - Centro

100 mq | **2** | **2** | **890.000**



NUDA PROPRIETA'

In ottima zona residenziale vicina a tutti i principali servizi, perfetta per chi vuole fare un investimento su un appartamento che ha un valore di 315.000 euro.

RICCIONE - Villaggio Papini

85 mq | **2** | **2** | **205.000 €**



Struttura alberghiera con licenza annuale, in posizione strategica a soli 200 metri dalla spiaggia e limitrofo a tutti i servizi.

RIMINI - Marebello

1.000 mq | **20** | **28** | **550.000 €**



In una delle zone più richieste di Riccione, a pochi passi dalla spiaggia, Appartamento fronte mare con suggestiva vista, situato al secondo piano di una elegante e moderna palazzina.

RICCIONE - Abissinia

120 mq | **3** | **2** | **880.000 €**



Situato nel cuore del centro storico di Morciano, caratteristico Cielo-terra del '900, formato da tre appartamenti, di cui la soluzione al 1° piano completamente ristrutturata, mentre gli altri due immobili necessitano di ristrutturazione totale.

MORCIANO DI ROMAGNA

217 mq | **6** | **3** | **270.000 €**



villetta abbinata con vista panoramica, in zona residenziale di un piccolo paese sulle colline di Montecopiolo. Soluzione ideale per chi è alla ricerca di un'oasi di pace lontana dal caos della città.

MONTECOPIOLO

100 mq | **3** | **2** | **155.000 €**



SAN MARINO ORO

INVESTI NEL TUO FUTURO



GOLD MARKET
Acquisto di metalli preziosi
ai migliori prezzi sul mercato



BULLION
Investimenti in oro fisico



VAULT STORAGE
Custodia in totale sicurezza
tramite servizio di Security Patrol



REFINING & TRADING
Servizi per operatori
professionali