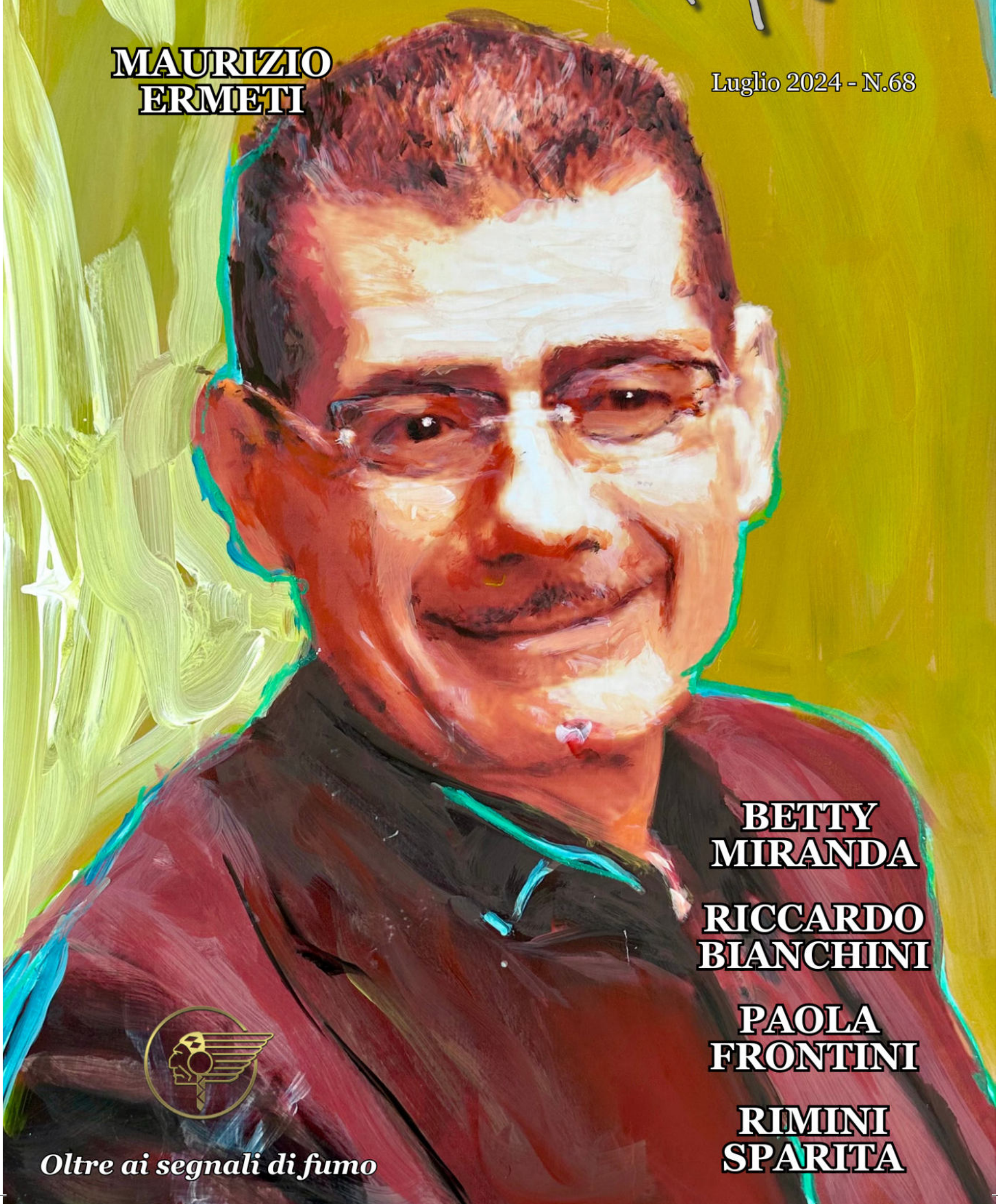


GERONIMO

Magazine

**MAURIZIO
ERMETI**

Luglio 2024 - N.68



**BETTY
MIRANDA**

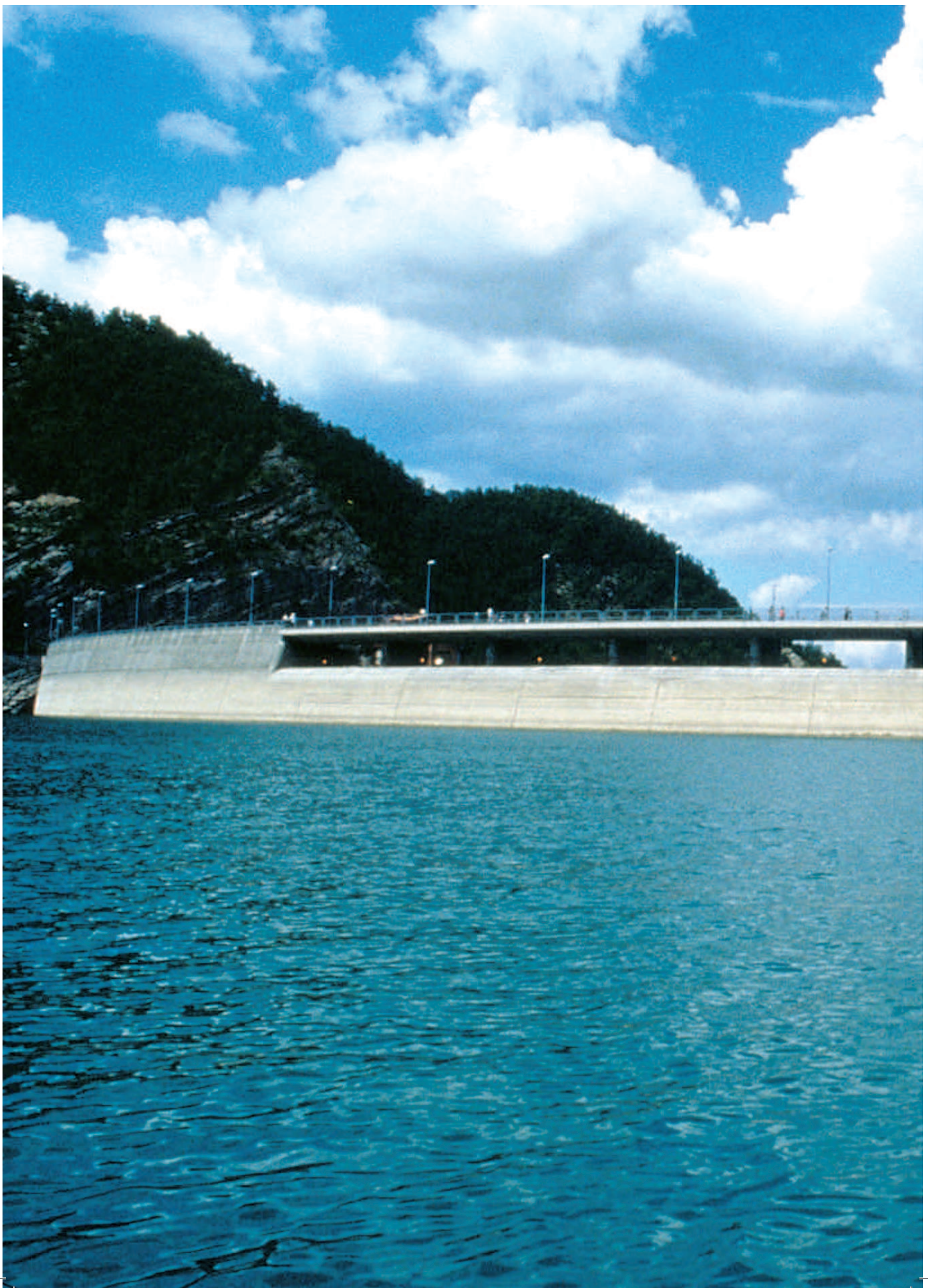
**RICCARDO
BLANCHINI**

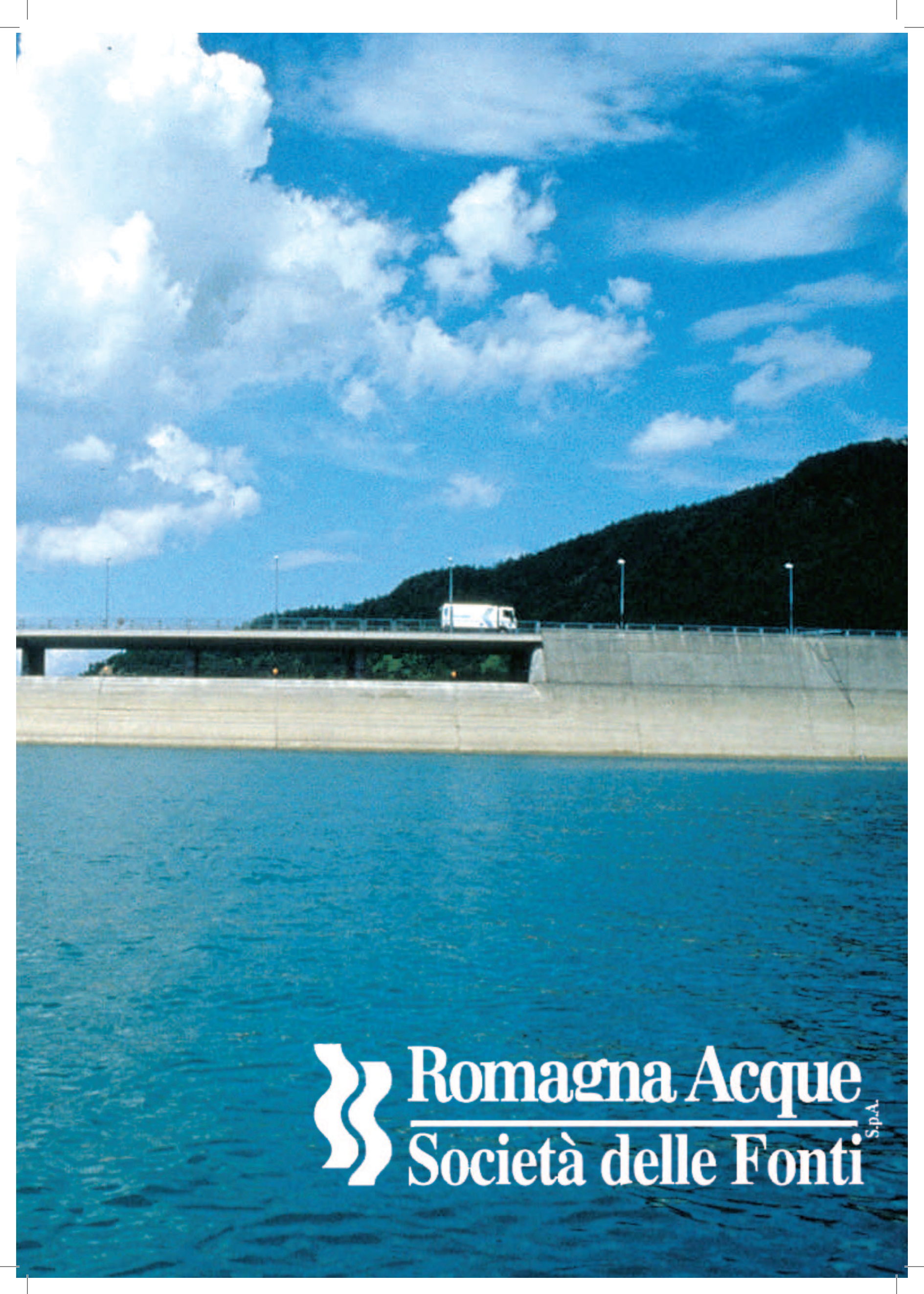
**PAOLA
FRONTINI**

**RIMINI
SPARITA**



Oltre ai segnali di fumo





 **Romagna Acque**

Società delle Fonti S.p.A.

SOMMARIO

8 Maurizio Ermeti

15 Betty Miranda

18 Paola Frontini

22 Gigion Arcangeli

25 Il Lagotto Romagnolo

29 Riccardo Bianchini

33 Giuseppe Righini

37 Bimbi per natura

40 Il capodoglio della Barafonda

46 Federica Fioroni

51 Alessandro Baroni

55 L'angolo di Rimini Sparita

59 Salvatore Iervolino

63 L'ospizio Matteucci

67 Lia Celi

70 Il giardino dei filosofi

74 L'oroscopo di Luglio

78 Letti e ascoltati

82 Poësis

85 The Magic Castle Gradara



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

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Vittorio Pietracci
Elio Pari
Giulia Airaudo
Daniela Muratori
Alexia Bianchi
Davide Collini
Georgia Galanti
Ersilia Angelini
Rimini Sparita
Marco Valeriani
Domenico Chiericozzi
Manuela Torri
Zamagni Arte
Francesco Marcuzzi
Matteo Mazzocchi



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

Realizzazione grafica
Web Wizards Agency

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



NICE TO MEET YOU



8

15



18



22



25



29



33



Mentre salutiamo con rinnovato entusiasmo il momento culminante della stagione estiva, archiviando un format assolutamente da rivedere come quello della Notte Rosa, diamo anche il bentornato ai nostri fedeli lettori. Nell'accampamento di Geronimo non ci si ferma mai e si lavora senza soste giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, mese dopo mese.

Luglio porta con sé un altro dei personaggi illustri del sistema Rimini, uno di quegli uomini che fin da giovanissimo ha saputo dare la sua impronta dove è stato chiamato iniziando così una carriera ricca di momenti significativi in un crescendo rossiniano che lo ha portato oggi ad occupare la poltrona lasciata vuota da Lorenzo Cagnoni alla presidenza di Italian Exhibition Group: Maurizio Ermeti, presidente di Fiera Rimini, non è un uomo che ama molto apparire. Chi lo conosce bene sa che alle parole preferisce i fatti, essendo per sua natura un instancabile lavoratore arrivato ora all'apice della sua carriera manageriale. Nella chiacchierata che abbiamo fatto con lui ci ha raccontato il doppio delle cose che leggerete, abbiamo dovuto per forza di cose sintetizzare il suo credo, le sue idee, i suoi progetti. Ma siamo certi di poter affermare che l'espressione economica più forte e più lungimirante del nostro territorio ha trovato una guida sicura, competente ed autorevole nel medio e lungo periodo.

Lasciamo tutto il resto del giornale a voi. Sfogliatelo, soffermatevi dove preferite ma sappiate che ogni pagina è frutto di un lavoro estremamente professionale da parte di un gruppo di amici/che e colleghi/ghe che ogni volta tirano fuori dal cilindro delle loro invenzioni storie e personaggi che sanno dare consistenza al prodotto e garantiscono originalità e novità. Per non parlare delle rubriche, apprezzatissime e che numero dopo numero arricchiscono l'offerta. L'ho fatto a voce il mese scorso, lo metto per iscritto oggi: saluto due nuovi Apache nella nostra tribù, entrambi già noti al grande capo e garanzia di professionalità e valore. Sto parlando di Manuela Torri e Domenico Chiericozzi, di nuovo con me anche in questa avventura editoriale, personalità di rilievo del territorio e del giornalismo locale. A loro il bene arrivati e il nostro in bocca al lupo.

Non vi rubo altro tempo. Buona estate e buona lettura.

Il direttore



40

46



59



63



67



70



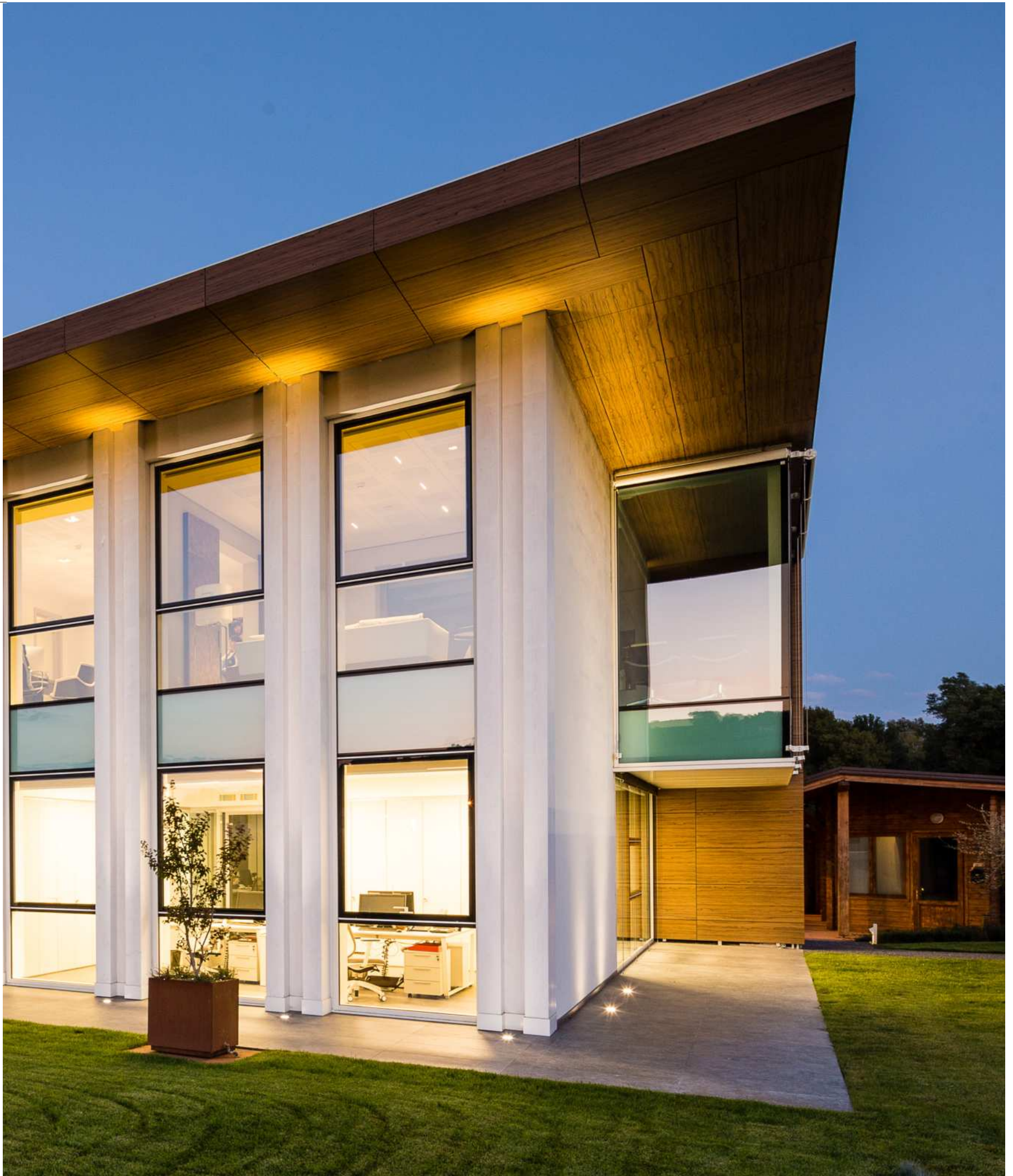
85





Società Italiana Gas Liquidi SpA

Via Famignano, 6/8 - 47824 Poggio Torriana (RN) · Tel. 0541 675252
info@vulcangas.com · www.vulcanenergie.com · www.vulcangas.com



vulcan
Tutta l'energia di cui hai bisogno



di Vittorio Pietracci

MAURIZIO ERMETI

“Fiera e Palacongressi pronti alle sfide del futuro”

Maurizio Renzo Ermeti, riminese, classe 1958, è imprenditore del settore alberghiero in continuità con una tradizione familiare iniziata negli anni Settanta. La sua società annovera oggi cinque strutture alberghiere a Rimini e San Marino, tra cui il recente concept-hotel 5 stelle “I-suite”, che ha ricevuto numerosi attestati di qualità delle principali Online Travel Agencies, dai motori di ricerca internazionali e dalla stampa del settore viaggi/turismo. Esperto di turismo, marketing territoriale, destination management e innovazione nei settori del welcoming, dal 1994 al 1997 è stato presidente di Adriacongreg, punto di riferimento a livello nazionale per l’organizzazione di congressi, convegni ed eventi e, dal 1997 al 2006, presidente dell’Associazione albergatori di Rimini (AIA). Dal 1997 è consigliere di Rimini Fiera SpA, oggi Italian Exhibition Group SpA, società di cui, dal 2008 al 2016 è anche stato vice presidente. Dal 2008 è Presidente del Forum per il Piano Strategico di Rimini, che riunisce circa settanta associazioni del tessuto economico, sociale e culturale del territorio provinciale riminese. Con questo ruolo, ha guidato l’elaborazione del Piano Strategico di Rimini che ha delineato le linee di sviluppo strategico del territorio. Dal 2013 è Amministratore Unico di Agenzia Piano Strategico s.r.l., strumento operativo nato per accompagnare l’attuazione dei progetti definiti dal Piano Strategico. Dall’ottobre del 2023 è stato nominato presidente di IEG dopo la scomparsa di Lorenzo Cagnoni.

Presidente Ermeti, quando venne nominato presidente di IEG, tutti parlarono di scelta nel segno della continuità. Eppure quando si verificano cambiamenti epocali c’è sempre qualcosa di nuovo che spinge al rinnovamento. La domanda è: quanto cambierà, se

si cambierà?

“E’ stata una scelta di sicuro nel solco della continuità. Anche perché non ci sarebbe stata ragione per pensare a chissà quale sconvolgimento visto quello che questa storia tutta riminese ha dimostrato nel corso degli anni. Una grande storia di successo per avere azzeccato in buona sostanza tutte le



scelte che via via nel tempo ha fatto. Il presidente Cagnoni ha guidato questa società sempre con la visione di mettere a frutto la ricchezza di questo territorio: ovvero la sua predisposizione a fornire servizi non soltanto al turismo tradizionale, quello balneare, ma anche a sviluppare un settore che storicamente qui non aveva consuetudine di conoscerci e di utilizzarci. E quindi la Fiera è stato il grande motore che ha attivato prima un po’ in sordina e poi sempre di più il grande cambiamento seguito successivamente anche dall’attività congressuale. Io ho partecipato a questa storia di crescita e da moltissimi anni. Sono entrato nel consiglio di amministrazione l’anno dopo

che Cagnoni divenne presidente, stiamo parlando di 26 anni fa, e ho avuto la fortuna di condividere tutte le scelte che sono state fatte fino ad oggi con grande piacere perché sono state sempre scelte di successo. Nel momento tragico della sua scomparsa agli amministratori, ai soci pubblici che hanno la maggioranza della nostra società, forse è sembrato normale chiedere a me di sostituirlo. Io ovviamente non ho nessuna intenzione di cambiare la strategia, semmai di fare di tutto per implementarla, per velocizzarla, per amplificarla se fosse possibile. Noi abbiamo ereditato un progetto industriale che avevamo già approvato nel 2022, con un piano industriale che era stato concepito purtroppo appena usciti dalle spire del Covid. E quindi un piano industriale che aveva grande ambizione ma che comun-

que teneva conto di molte prudenze legate alla poca chiarezza di come e quanto il mercato congressuale e fieristico avrebbe reagito alla pandemia”.

In quel periodo si parlò molto di cambiamenti radicali, di incontri che da quel momento in poi sarebbero stati solo non in presenza...

“La preoccupazione attraversava anche il nostro mondo, ma noi abbiamo riscontrato nel 2023, proprio l'anno della scomparsa del presidente Cagnoni, che c'era stata una risposta molto importante in modo particolare alle nostre Fiere e quindi abbiamo subito colto la palla al balzo. Sino stati il primo quartiere fieristico in Italia a realizzare un fatturato superiore a quello pre pandemia prima ancora di tutti gli altri nel nostro territorio”.

La sua prima iniziativa?

“Quella di mettere mano ad un nuovo piano industriale. In teoria ne avevamo già uno programmato fino al 2027, ho chiesto di revisionare tutte le nostre prospettive e i collaboratori mi hanno dato un quadro molto più positivo rispetto alle previsioni che avevamo immaginato.. E quindi ho chiesto di prevedere un nuovo Piano che andasse dalla fine del 2023 a tutto il 2028. Cinque anni nei quali ci siamo dati obiettivi capaci veramente di vendere questa società, questo territorio insieme con quello di Vicenza, decisamente fra i primi a livello nazionale e molto alto a livello internazionale. Questa è stata la prima iniziativa, l'altra che fin dai primi mesi ho voluto mettere in atto è stata un'iniziativa

di governance all'interno della struttura per scalfare un piano industriale così ambizioso come poi abbiamo approvato in Consiglio di amministrazione: un salto di più di 100 milioni dal fatturato del 2023, 323 milioni come obiettivo finale, obiettivo che si sta manifestando possibile anche perché di recente abbiamo chiuso la prima trimestrale del 2024 e i dati che abbiamo avuto sono stati molto confortanti. Hanno infatti superato le previsioni in tutti i settori sia come fatturato sia come Ebitda e come posizione finanziaria netta. Un trimestre che si è dimostrato migliore del trimestre di Fiere più grosse della nostra come Milano”.

Uno dei temi di cui si continua a parlare è quello della possibile sinergia con le altre realtà regionali. IEG nasce e si sviluppa con Vicenza. Ritiene ancora attuale affrontare il tema delle unioni fieristiche oppure possiamo definitivamente accantonarlo?

“C'è un tema che bisogna considerare ed è la natura della nostra società. Nel mondo fieristico ci sono due ambiti molto differenti l'uno dall'altro con cui si opera. C'è un ambito dove il quartiere fieristico è la scatola che viene messa a disposizione da parte di tutti gli organizzatori di manifestazioni. Quindi si agisce mediamente con una modalità di locatori degli spazi disponibili e quindi di tutti i servizi. Poi c'è un altro settore, che è poco italiano e molto più legato al sistema fieristico tedesco e in particolare modo a quello inglese dove ha meno importanza la struttura ma ne ha invece la capacità autonoma di organizzare fiere, cioè essere organizzatori diretti



delle proprie manifestazioni: noi siamo totalmente sbilanciati verso questo ambito, siamo organizzatori dell'85% delle manifestazioni che ospitiamo, dove abbiamo rapporto diretto con i nostri clienti e siamo noi che decidiamo le sorti della manifestazione nella sua evoluzione, l'eventualità di esportarla negli stati esteri, ecc. In Italia questa caratteristica non ce l'ha quasi nessun altro. Noi siamo l'unica Fiera italiana al mondo che è posizionata nella classifica mondiale delle organizzazioni fieristiche. Se dobbiamo tentare delle partnership con delle Fiere italiane avremo bisogno di trovare qualcuno che sia simile a noi e che si fidi di noi nella governance perché questa modalità di fare fiera è molto più remunerativa dell'essere solo affittuari degli spazi. Consideriamo che questo sia un know out importante che noi abbiamo curato negli anni. Io mi sto occupando proprio di far crescere questa capacità interna: per ottenere questi risultati tra le cose nuove che sono state fatte dopo il mio ingresso, c'è stata quella di potenziare la struttura organizzativa inserendo due figure all'interno della struttura in modo da poter lasciare libertà al team di governo della società di poter fare strategie. Questa è una competenza che noi abbiamo abbastanza insita e riteniamo che se dovessimo fare joint venture con altre fiere o addirittura fusioni dovremmo vedere valutato anche questo aspetto particolare, non solo quello della dimensione degli spazi o dei semplici fatturati. Diventa abbastanza difficile a livello regionale, Bologna

per esempio è una Fiera che opera diametralmente in modo opposto a noi e avere il riconoscimento di questa capacità nel momento in cui si fanno gli accordi è abbastanza complicato. Un settore invece sul quale stiano cercando di trovare sistemi di congiunzione con i nostri colleghi italiani è quello del mercato estero, quindi quello di provare a mettere insieme i brand delle fiere italiane in settori analoghi ed esportarli all'estero per far conoscere il made in Italy al mercato internazionale. In questo ambito ci stiamo trovando piuttosto bene con la Fiera di Verona.

Lei ha vissuto come tanti il cambiamento di Rimini. Non solo dal punto di vista imprenditoriale ed economico, ma anche

strutturale. Che giudizio dà?

“La nostra Fiera è cresciuta dentro Rimini e noi siamo particolarmente grati alla città di Rimini proprio perché il valore aggiunto che porta al sistema dei servizi al mercato fieristico e congressuale è impagabile, è l'elemento che ci distingue rispetto alle città nostre competitors che magari sono meglio servite dal sistema dei trasporti ma poi la fruizione dei servizi in termini di qualità e di quantità non è uguale alla nostra. Un enorme grazie al sistema Rimini in quanto tale perché ci permette di crescere reciprocamente. L'atto di scambio che noi facciamo con il sistema territoriale è che stiamo consentendo al territorio di prolungare quella che è la stagionalità del turismo dai soli 3 mesi e mezzo dell'estate a tutto l'arco annuale. C'è una sorta di simbiosi

tra le due attività che non può essere che positiva. E' chiaro che tutti devono crescere e migliorare. Noi non puntiamo il dito, sappiamo che la nostra città per quanto riguarda gli investimenti pubblici ha fatto molto, con il piano strategico abbiamo disegnato una visione di crescita che ancora sta mostrando i propri effetti ed è in compimento per certi aspetti. La nostra città non è solo terra e spiaggia per il mare ma è una città che può essere vissuta e visitata tutto l'anno e di questa cosa gli ospiti della Fiera ne beneficiano totalmente. Il riconoscimento del miglioramento è ricordato dai nostri clienti costantemente. Bisogna lavorare ancora, sul sistema dei trasporti,

dell'accoglienza, dei servizi, tutti dobbiamo ambire a crescere, non basta mantenere lo status quo, dobbiamo tutti quanti lavorare, istituzioni pubbliche e produttori privati, per cercare di far crescere costantemente il livello qualitativo dell'offerta proposta. Noi abbiamo presentato all'amministrazione comunale un progetto per creare un casello nuovo dell'autostrada tra i due già esistenti che in poche centinaia di metri collegherebbe l'ingresso ovest della nostra fiera e poi c'è il progetto importantissimo del Metrofiera che non sarà solo utile nel periodo delle manifestazioni ma farà diventare il polo fieristico un hub di scambio anche nelle giornate in cui non ci sono fiere grazie alla dotazione gigantesca di parcheggi che noi abbiamo e che aumenterà ancora con l'espansione che abbiamo in program-



ma. Quindi la possibilità di arrivare dall'autostrada, parcheggiare da noi, prendendo il Metrofiera per arrivare in centro a Rimini senza congestionare il traffico”.

Ci sono due grossi investimenti infrastrutturali che avete previsto

“Uno riguarda il quartiere fieristico di Vicenza dove già oggi il cantiere è operativo. Si sta demolendo una parte dell'infrastruttura sulle cui ceneri sorgerà un nuovo padiglione di dimensioni doppie rispetto a quello che c'era. Su Rimini invece, fra la fine del 2025 e l'inizio del 2026, partirà il cantiere che prevede un ampliamento con la creazione di un padiglione circolare, una vera e propria arena anche con numeri da record: sarà la più grande infrastruttura a cupola in Europa, senza colonne nel mezzo, anche ingegneristicamente un'opera importante, 114 metri di diametro 44 di altezza capace di ospitare l'ampliamento delle manifestazioni che oggi non riescono più ad essere ospitate nella nostra fiera in particolare Ecomondo e Sigep che hanno bisogno di maggiori spazi. Abbiamo pensato anche a qualcosa che ancora una volta, quando non ci sono fiere, possa essere utile al territorio, mi riferisco ad eventi sportivi, manifestazioni musicali, tennis, basket proprio perché la sua forma è equiparabile alle grandi arene che già ci sono in Italia come Torino, Milano. Saremo noi ad andare a catturare gli eventi di fama internazionale che potranno essere ospitati nella nostra nuova infrastruttura”.

Qual è il rapporto di IEG con le istituzioni?

“A livello nazionale il settore turistico e congressuale è da tutti considerato nella serie “meno ci mettiamo le mani e meglio stanno”. Comincia oggi questa attenzione legata al riconoscimento del valore del made in Italy, da portare all'estero. Ma questa cosa i tedeschi, per esempio, l'hanno scoperta 30 anni fa. La Germania ha immaginato che le Fiere fossero lo strumento per portare l'industria tedesca nel mondo. E non è un caso che le Fiere tedesche siano oggi ovunque. Noi questa intuizione nel passato non ce l'abbiamo mai avuta, ora ci stiamo muovendo,

Quello che in realtà andrebbe chiesto, sempre per tornare al sistema dei servizi, al governo ma anche alla Regione, è quello di avere ben chiara una politica legata ai nostri fabbisogni. Due esempi: il trasporto ferroviario e quello aereo. Rimini in particolare è un'eccezione nel sistema fieristico nazionale: noi con il nostro piano industriale abbiamo intenzione di diventare il numero uno in Italia. Non ci interessano i quartieri anche se sono più grandi, noi abbiamo l'intenzione di raggiungerli tranquillamente a livello di fatturato e di superarli nelle abilità di gestione e nelle capacità di reddito. Ma non ci seguono da questo punto di vista. Avere, per esempio, un collegamento diretto con l'alta velocità da Bologna a Rimini sarebbe per noi un elemento che ci fa cambiare oltre a garantire rilievi di mobilità sostenibile che invece adesso è sempre caricata dall'uso delle auto o dell'aereo, e quindi una politica dei trasporti ferroviari che sarebbe logico poter fare velocemente. So che qualcosa si sta muovendo, la Regione sta lavorando, il mio auspicio è che non



si impieghino 10 anni per arrivare al concreto. Altra cosa che è una pecca, forse più a livello regionale, è che abbiamo un aeroporto che è quello di Bologna che non riesce più a soddisfare la domanda, è un polo che catalizza una domanda di volo sempre più importante.

La qualità oggi è un disservizio e questo che dico è visibile a tutti. Ora noi abbiamo un aeroporto che per infrastruttura è assolutamente adeguato, addirittura sul sistema delle piste superiore a Bologna. Eppure non si è mai riusciti a mettere in campo una strategia per capire come organizzare il sistema dei trasporti aerei nella nostra regione. A mio avviso servirebbe una sinergia con il mantenimento dell'aeroporto di Bologna, come è ovvio che sia, ma un distaccamento sul territorio di Rimini capace di servire tutto quello che è il mercato turistico dell'estate e continuare a volare anche nel periodo invernale perché la domanda del mercato congressuale e fieristico sta crescendo. Non lo dico io, lo accertano i numeri. Queste sono due priorità che la Regione dovrebbe sostenere facilitando le buone pratiche e aiutando il territorio. Se Rimini avesse strutture logistiche come l'aeroporto e l'alta velocità darebbe dimostrazione a tutto il Paese di quanto può crescere il sistema fieristico”.

E del Palacongressi ne vogliamo parlare?

“All’epoca pur di averlo convinsi un sacco di albergatori a sottoscrivere delle royalties e a tirare fuori dei soldi tanto ero convinto che quella struttura potesse dare aiuto al territorio. Avevo ragione. Oggi il Palacongressi è costantemente sold out, la domanda è molto forte per un livello qualitativo di eventi posizionato a livello molto alto quindi decisamente in concorrenza con il top in Italia. Un altro bel tassello in questa storia di successo che Rimini ha messo in campo. Un po’ tutti dovremmo essere orgogliosi. Le discussioni se costruttive possono e devono esserci. L’attività congressuale ha un’altra caratteristica molto utile per il nostro territorio, ancora di più di quella fieristica: il pubblico dei congressi ha l’opportunità attraverso la nostra organizzazione di conoscere anche la città. E’ molto più attento, più di quello delle fiere, a quello che la città offre perché intorno ai congressi c’è sempre un programma alternativo che completa l’offerta. Quello che accade è che molte persone entrano in contatto con Rimini per la prima volta, la conoscono, la apprezzano ed iniziano a frequentarla anche fuori dall’attività congressuale con la famiglia, con gli amici. Tornano anche dopo. Il Palazzo dei Congressi è quindi un grandissimo ambasciatore della città di Rimini, permette di dare quella immagine che dobbiamo ancora conquistare. Una città da scoprire e chi viene la apprezza e si stupisce di

quanto sia in grado di offrire e della qualità della vita che propone. Molti vengono anche ad abitarci. Noi stessi lo verificiamo, abbiamo collaboratori che vengono da altre parti d’Italia e quando arrivando dopo un primo periodo di pendolarismo scelgono di fermarsi. Anche sul congressuale siamo tra i primi a livello nazionale, la struttura è eccelsa, 48 persone in Ieg lavorano sul congressuale e sono bravissime. Fanno miracoli sia per la capacità di concludere contratti, ma anche nella gestione qualitativa dei congressi che sappiamo proporre con le nostre manifestazioni”.

Come direbbe Mike, in conclusione?

“Noi dobbiamo portare cultura industriale ai nostri clienti, l’altro aspetto su cui stiamo lavorando per diventare diversi dagli altri è che stiamo mettendoci in contatto con istituti e università per fare in modo che i settori della formazione che sono vicini al settore industriale vengano a prendere contatto con il mondo industriale e delle fiere. Invitiamo le scuole all’interno delle manifestazioni, perché i giovani possano conoscere le prospettive di lavoro. Una volta quando venivano le classi dei ragazzi in visita davano quasi fastidio agli addetti ai lavori, sembrava più una perdita di tempo. Non è mai stato così e ora lo hanno capito tutti. Investire sui giovani è una scelta che arricchisce l’economia e la produttività. E’ da qui che dobbiamo ripartire”.





35°



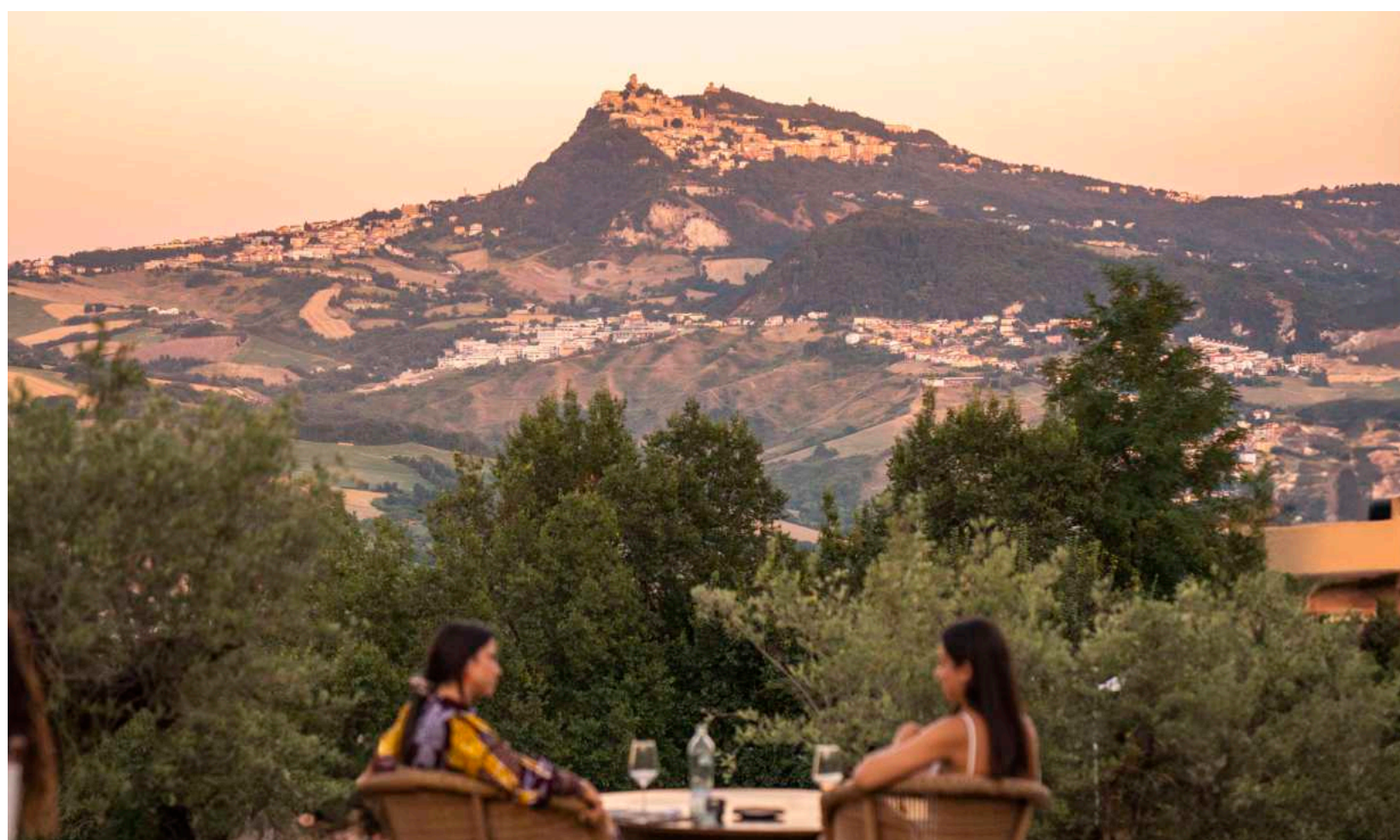
Palio de lo Daino

MONDAINO dallo **15** allo **18 AGOSTO 2024**

Vieni a rivivere l'atmosfera avvincente del medioevo al **Palio de lo Daino**. Un'esperienza magica e coinvolgente ti aspetta, con tornei, sbandieratori, mercatini medievali e tanto altro ancora... **Unisciti a noi per un viaggio nel passato che non dimenticherai mai!**



mondainoeventi.it



Bucolica
WINE GARDEN

Bucolica wine garden
Tenuta Saiano, via Casone 35
Montebello di Poggio Torriana (RN)
3316773822 - bucolicawinegarden.it
Tutti i giorni dalle 18, chiuso il martedì



di Elio Pari

BETTY MIRANDA

Racconto il divertimento in venti podcast

Perché il podcast per un racconto così lungo e articolato?

“Finora sono stati scritti libri, sono stati girati film sull’argomento “discoteche”, di solito monotematici o concentrati su un solo locale e secondo me mancava un contenitore che raccogliesse tutti i generi di strutture in voga nelle varie epoche, storie raccontate dai protagonisti principali. Poi credo che la testimonianza in voce sia particolarmente interessante da tenere in archivio, altro particolare che rende unico questo lavoro. Tra l’altro il web dà l’opportunità di poter ascoltare gratuitamente e ovunque nel mondo qualcosa di facilmente accessibile attraverso lo smartphone. Il podcast dà tutte queste opportunità e, essendo pubblicato ad episodi, è il mezzo perfetto! La durata è tra i 10 e i 20 minuti per ogni puntata, quindi non impegnativa, introdotta da un breve scritto che spiega brevemente il contenuto di ogni singolo episodio”.

In questo lavoro hai fatto parlare i tuoi ospiti, tutti grandi gestori...

“Purtroppo alcuni non ci sono più, e in quel caso ho contattato le persone più vicine a loro, che conoscessero i retroscena. Ho cercato il più possibile testimonianze dirette. Come nel caso dell’altro Mondo: il figlio di Guerrino Galli, Enrico era troppo piccolo per ricordare, ed è stato d’accordo sul rivolgermi a te. Per il Bandiera Gialla ho intervistato colui che è ancora “portabandiera”: Enzo Persueder, anche in questo caso Bibi Ballandi non c’è

più. Stesso discorso per il Cocoricò: ho intervistato Loris Riccardi, per 13 anni il direttore artistico, in mancanza di Bruno Palazzi. Nel caso del Paradiso, senza Gianni Fabbri, coinvolgere Giulietto Turchini è stato matematico.

Tutti gli altri sono stati diretti “responsabili” del divertimento. Da Giancarlo Tirotti a Lamberto Mu-

lazzani, da Renzo Semprini a Ennio Sanese, da Giovanni Tommaso Garattoni a Paolo Ceccoli da Mamo (Peter Pan) a Gianni Indino, a Paolo Righetti e Olli...e poi ancora Patti Bordoni (art director di vari locali e unica ospite femminile) e Tiziano Felici...compreso Claudio Cecchetto, che è da sempre di casa qui da noi. Ascoltare la puntata n.15 per credere

Come è nata la collaborazione con Visit Romagna?

“Inizialmente l’idea era quella di fare un lavoro per mia pura soddisfazione, anche “punzecchiata” da un caro

amico, Cristiano Paci. Poi man mano che realizzavo gli incontri e le registrazioni delle interviste, anche grazie alla totale disponibilità e affabilità, mi ripeto, degli intervistati, ho capito che poteva essere un bene da condividere. Così ho cercato di fare conoscere l’idea a chi poteva essere interessato a questo argomento. Quando poi è stato scelto come tema della Notte Rosa “Weekend dance” ho pensato che fosse il momento perfetto: il mio Podcast era decisamente a tema! L’ho proposto a Chiara Astolfi, direttore di Visit Romagna, che ci ha creduto subito ed eccoci qua...”

E’ vero che in poche ore le prime due puntate



hanno realizzato centinaia di ascolti?

“Sai com’è il web: grazie alle condivisioni...ma soprattutto l’interesse sull’argomento, il tutto ha destato curiosità e credo che ci fosse la voglia di rivivere quello che è stato. Magari ognuno potrebbe aggiungere qualche particolare a quanto viene raccontato. Certamente sono parecchi i locali che mancano all’appello, sicuramente più di quanti siano presenti. Tra le recensioni è arrivata questa: “Assolutamente interessante per tutti ma soprattutto per chi non ha origini Romagnole. Una panoramica ricca di aneddoti: lo consiglio vivamente!”

E ci sarà tempo per condividere perché le 20 puntate saranno on line per qualche anno. Essendo storia, non invecchieranno...”

Come è cambiato il mondo del divertimento in generale dal racconto dei tuoi personaggi ad oggi?

“Direi che ogni decennio è stato caratterizzato già a partire dalla musica ma anche dal linguaggio. Prima si chiamavano Sale da Ballo, Balera poi Dancing, poi Whisky a gogo, poi Music Hall, Club, poi night club, infine Discoteca. La musica veniva suonata dalle Orchestre, dai Complessi, dalle Band o Gruppi. Cambiano i generi musicali dai balli di coppia si passa ai lenti alternati agli shake con la

musica Beat. Poi arriva il rock, la Disco, la House fino alla musica elettronica... ho fatto una carrellata sommaria...

I linguaggi e i suoni cambiano ma in sostanza rimane la voglia di divertirsi e socializzare. Speriamo che almeno su questo l’intelligenza artificiale non possa intervenire”.

Questo lavoro ti ha portato anche un premio importante...Il primo?

“Ho avuto il piacere di ricevere il premio Romagna che viene assegnato ai personaggi che direttamente o indirettamente promuovono il territorio, nell’ambito del Festival della Romagna a Cervia. Chissà, così come non prevedevo questo magari potrei non immaginare i prossimi...”

Dopo questo ennesimo “prodotto artistico”, cosa dobbiamo attenderci ancora da Betty Miranda?

“La partecipazione al film “Venti secoli di secondi” girato al lago di Montecolombo, da un’idea di Carlo Tedeschi, in uscita a ottobre dopo la partecipazione al festival di Venezia.

E poi vedremo, sai a volte le idee ti vengono senza preavviso...”







di Vittorio Pietracci

PAOLA FRONTINI

“Vi spiego cos’è lo Ial di Riccione e quanti ragazzi forma”

Esistono delle realtà che, per i motivi più disparati, non hanno l’eco mediatica che meriterebbero. Ed è un peccato perché impreziosiscono non solo il territorio, ma possono costituire – come nel caso specifico che andiamo a trattare – un trampolino di lancio per le nuove generazioni. Sì, quei giovani spesso bistrattati perché non riescono a dare il meglio di sé nelle scuole e negli istituti superiori ma non per questo devono vedersi precluse le porte del mondo del lavoro sempre così difficili da aprire specie in una società come la nostra che non ama rischiare ma preferisce sempre la soluzione più immediata.

Quando ci è stato suggerito di conoscere più da vicino la realtà dello Ial di Riccione, lì per lì siamo rimasti perplessi: cosa vuoi che possa offrire una scuola di fronte alla desolazione occupazionale che affligge coloro che cercano sbocchi fin dalla più tenera età? Ce la siamo posti questa domanda e quando siamo entrati nello stabile di via Torino quasi al confine con Misano non immaginavamo minimamente di uscirne poi con una convinzione diametralmente opposta a quella iniziale.

Il merito non è solo della scuola, perché di scuola si tratta, ma anche di una donna. La direttrice dell’Istituto Paola Frontini capace in poco più di mezzora di farci immergere in un mondo che mai avremmo immaginato.

“Ial – spiega - è un ente di formazione professionale a livello nazionale. In molte regioni d’Italia c’è uno Ial, non in tutte. Noi siamo Ial Emilia-Romagna, facciamo capo ad una sede centrale che è

a Bologna ma abbiamo sedi in tutto il territorio regionale da Riccione che è il baluardo estremo verso le Marche, fino a Piacenza. E questa è già una prima novità: di solito gli enti di formazione professionale sono dislocati su Rimini noi invece abbiamo fatto un’altra scelta. Come altre

sedi ci occupiamo di obbligo formativo dei ragazzi dai 15 ai 18 anni ma anche di corsi per adulti piuttosto che disoccupati o persone con fragilità. I ragazzi sono il nostro punto focale perché lo facciamo da tanti anni, la nostra è una scuola importante per l’accoglienza di un’utenza del genere. Si tratta di ragazzi che non hanno trovato nel percorso scolastico tradizionale una loro strada”.

Quelli che non hanno voglia di studiare...

“La gente li chiama così. In realtà non è vero che non hanno voglia di studiare, hanno un apprendimento di tipo cinestetico ovvero “apprendo perché faccio, non solo perché vedo o ascolto”. Per arrivare da noi devono avere frequentato almeno un anno di scuola superiore comunque sia andato. Bocciati o promossi l’importante è che siano stati scrutinati. Solo così possono arrivare da noi. Il problema è che noi

abbiamo ragazzi che già in terza media potrebbero scegliere di venire allo Ial per un apprendimento particolare”.

Quale?

“Qui i ragazzi mettono le mani in pasta nel vero senso della parola. Ci sono gli asset culturali di base, quindi le materie teoriche (italiano, storia, matematica ecc.), una piccola parte rispetto a quella pratica sia di cucina che di sala bar. E’ ovvio che se già dalle medie capisco che il mio futuro potrebbe essere professionalizzante e professionalizzato, tendo più a lavorare e a voler

fare che a voler apprendere sui libri. Ma non posso subito venire qui. Devo per forza frequentare almeno un anno di scuola superiore”

L’assorbimento in Ial passa da un esame?



“Passa esclusivamente dall’iscrizione”

E come funziona questa scuola?

“E’ basata soprattutto su laboratori pratici. Faccio un esempio per spiegare meglio. Su 1000 ore di anno scolastico noi ne abbiamo 440 di stage in azienda e 540 di operatività in sede. In sede significa che abbiamo un centinaio di ore più o meno dedicate alle materie teoriche e tutto il resto dedicato alla pratica. Il che significa, detto proprio per far capire, che su 5 giorni di scuola dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 14 un giorno ce l’hanno di teoria e gli altri 4 sono divisi in 2 in cucina e 2 in sala bar. Quando escono i ragazzi sono già formati dal punto di vista professionale, possono essere già operativi”.

E quando escono cosa fanno?

“Quando escono intanto hanno una qualifica di operatore della ristorazione che è una via intermedia tra un diploma di scuola media e un diploma di maturità. L’età può variare dai 15 anni in su. Poi il giovane può scegliere di andare a lavorare perché ha svolto l’obbligo formativo oppure può tornare nella scuola statale rientrando nel percorso canonico di istruzione fino al diploma di maturità oppure può rimanere qui e specializzarsi in uno dei due settori che fino a quel momento ha affrontato: o diventa un tecnico della sala bar o un tecnico della cucina, quello che per noi è il quarto anno. Mentre negli anni precedenti provano tutte e due le specializzazioni ad un certo punto trovi il tuo percorso. Capisci ben dove posizionarti e poi vai a specializzarti. Non è un anno obbligatorio, ma volontario. A quel punto hai un diploma di tecnico di distribuzione pasti e bevande o di produzione pasti, quindi una cosa più specifica del settore e ovviamente, ancora più formazione pratica professionalizzante e specifica”

Quali costi ha un percorso nello Ial?

“Nessun costo per la famiglia se non la divisa, i corsi sono

finanziati dalla Regione Emilia-Romagna con fondi specifici per la formazione professionale. L’iscrizione non ha nessun costo, i libri li forniamo noi”.

E anche l’anno di specializzazione è gratuito?

“Sempre. C’è il finanziamento regionale che assorbe i costi”

Quindi esce da qui un formato?

“Sì. Dal punto di vista pratico già pronto a lavorare in tutti i settori della ristorazione, dal bar all’hotel, dalla pasticceria al ristorante sia come chef che come cameriere o barista”.

Oppure al ristorante didattico...

“Il ristorante didattico dà una base più che pratica di formazione, sia chi lavora (uno chef in cucina e un maitre in sala bar) sia dal cliente che fa parte della formazione dei ragazzi. Questo non è un ristorante come gli altri, ovviamente ha un piccolo pagamento con quote calmierate perché gratis non sarebbe possibile. La persona che viene deve avere in sé il concetto di entrare in un ristorante diverso a quello dove io spendo e pretendo: deve avere la capacità di capire che il ragazzo che prepara o porta a tavola è in formazione. A noi serve il cliente esterno: critico, estraneo, a volte lamentoso e anche non educato come in ogni ristorante. La vera differenza è che noi abbiamo bisogno che anche il cliente che si lamenta venga gestito non dal ragazzo perché si troverebbe in difficoltà non avendo le spalle larghe per poter ribattere, ma dal docente che gli spiega dov’è e dove si trova. Questo ha un impatto meraviglioso sui ragazzi perché loro nel fare e rifare la stessa cosa sbagliando, con una critica costruttiva li si aiuta a crescere e quando escono questa maniera di fare l’hanno già acquisita e non si trovano in difficoltà in una situazione business dove invece lo spendo e pretendo esiste. In inverno è terreno di prova per sperimentare, per affinare



la tecnica, mentre d'estate diventa momento di recupero o rafforzamento delle competenze: se ho fatto troppe assenze o in una materia pratica devo ancora migliorarmi, allora il Ristorante Didattico offre la possibilità di mettermi in gioco ma più seguito, quasi "su misura", così da apprendere meglio o migliorare lì dove sono carente".

Il Ristorante Didattico La Scuola di Riccione è una struttura aperta al pubblico, gestita dagli allievi e dai loro docenti e offre pranzi e cene secondo un calendario prestabilito, anche su prenotazione.

L'attività del **Ristorante didattico** è realmente formativa per l'allievo, e viene condivisa e vissuta come strumento di crescita al di là del risultato. L'allievo fornisce una dettagliata illustrazione del menu, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, degli eventuali allergeni contenuti. Uno degli obiettivi è di rendere al territorio un servizio

formativo sempre più in linea con le prospettive di sviluppo in ambito turistico, la scuola integra l'attività formativa con esercitazioni pratiche complementari che concorrono a potenziare l'acquisizione di competenze tecnico professionali sul campo, in linea con i requisiti professionali richiesti dal mercato. Inoltre rappresenta per i giovani allievi un'opportunità unica di contatto, per trarne importanti arricchimenti professionali, forti motivazioni, preziosi stimoli e grande entusiasmo. Favorisce il trasferimento di specifiche competenze enogastronomiche che contribuiranno ad accrescere il bagaglio tecnico-culturale degli allievi, Offre agli alunni un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna Azienda Ristorativa. Favorisce, attraverso la sperimentazione delle possibili situazioni, l'acquisizione di modalità per la gestione delle proprie difficoltà e l'espressione delle proprie potenzialità. Durante l'inverno siamo aperti dal lunedì al venerdì e durante l'estate dal martedì alla domenica solo a pranzo. Durante tutto l'anno effettuiamo dei periodi di chiusura quando gli allievi devono sostenere gli esami o svolgono esercitazioni fuori sede".

formativo sempre più in linea con le prospettive di sviluppo in ambito turistico, la scuola integra l'attività formativa con esercitazioni pratiche complementari che concorrono a potenziare l'acquisizione di competenze tecnico professionali sul campo, in linea con i requisiti professionali richiesti dal mercato. Inoltre rappresenta per i giovani allievi un'opportunità unica di contatto, per trarne importanti arricchimenti professionali, forti motivazioni, preziosi stimoli e grande entusiasmo. Favorisce il trasferimento di specifiche competenze enogastronomiche che contribuiranno ad accrescere il bagaglio tecnico-culturale degli allievi, Offre agli alunni un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna Azienda Ristorativa. Favorisce, attraverso la sperimentazione delle possibili situazioni, l'acquisizione di modalità per la gestione delle proprie difficoltà e l'espressione delle proprie potenzialità. Durante l'inverno siamo aperti dal lunedì al venerdì e durante l'estate dal martedì alla domenica solo a pranzo. Durante tutto l'anno effettuiamo dei periodi di chiusura quando gli allievi devono sostenere gli esami o svolgono esercitazioni fuori sede".

Menù fisso o variabile?

"Entrambi, scelgo su quello giornaliero. V servito e assistito. La cucina è tipica ma con qualche peculiarità. I ragazzi studiano non solo la parte locale, ma anche la na-

zionale e, perché no, anche internazionale.

Quante persone lavorano nel ristorante?

"Oltre allo chef e al maitre che sono docenti della scuola ci sono i ragazzi e dipende dal numero di quanti sono in classe: in genere 15 o 20. A rotazione. Chi lavora oggi in cucina domani lavora in sala e viceversa con un calendario, Tutti passano dal ristorante didattico".

E tutto questo percorso alla fine sfocia in un giudizio?

"Non è così necessario. Viene intesa come prova pratica e come tale viene valutata. Non ti puoi sottrarre. Il giudizio però non può essere giudicante, deve essere formativo prima di tutto. Prima di insegnare un mestiere noi

dobbiamo formare una persona. E questo è imprescindibile, il punto di partenza.

Lei come è arrivata qui?

"Io sono di Cattolica. Ho girato più sedi in provincia, sono operativa in Ial da 25 anni, in questo ruolo dal 2018, vengo dal coordinamento delle classi quindi dalla parte progettuale, gestionale, ho fatto docenza per insegnare italiano e storia fino a quando sono arrivata a questo ruolo, ruolo che posso svolgere perché sono supportata da una grande squadra, da un team di lavoro eccezionale, una squadra che è per me una seconda famiglia".

Quanti ragazzi gestisce lo Ial di Riccione?

"150 all'anno, in gran parte sono della zona ma non ci sono preclusioni. Tre classi seconde, tre

classi terze e un quarto anno che cambia ogni anno. Qui esce il lavoratore, io adesso li ho quasi tutti lavorativi se vogliono e se possono".

Il ristorante didattico quanti coperti può ospitare?

"Può arrivare a 130 coperti, il massimo. Le cucine sono tutte sullo stesso piano, d'inverno aperto dalla metà di ottobre ai primi di maggio, d'estate è una buona opportunità per i ragazzi da giugno a settembre. Chiuso nei momenti canonici delle vacanze, seguiamo il calendario scolastico. Come corpo docente siamo circa una ventina".



L'UNIVERSITÀ NON TI CAMBIA LA VITA. O FORSE SÌ.

L'Università non è solo un corso di studi, ma un viaggio alla scoperta delle tue passioni e del tuo talento. Un'esperienza di vita che ti arricchirà e ti indicherà nuovi significati e obiettivi. Un percorso che farà nascere in te qualcosa di nuovo che ancora ignori e che sempre più ti assomiglierà.

Scopri i Corsi di Laurea dell'Alma Mater – Università di Bologna a **RIMINI**

www.unibo.it/it/campus-rimini

“



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CAMPUS DI RIMINI



Ti Aiuta Anche ad ApriTi di Più con Le Persone





di Stefano Baldazzi

GIGIÒN ARCANGELI, IL LEONE DI ROMAGNA

La storia della Mille Miglia, la leggendaria corsa d'auto disputata per trent'anni sulle strade d'Italia, è legata indissolubilmente a Rimini: la competizione infatti, tra il 1927 e il 1957, attraversò la città ben ventitré volte, facendo esplodere la passione dei suoi abitanti, entusiasti di veder passare sotto la propria finestra alcuni degli assi più celebri dell'automobilismo di tutti i tempi, uno su tutti, Tazio Nuvolari, il Mantovano volante.

E in quelle prime edizioni della corsa, fra i rivali più agguerriti di Nivola vi fu proprio un riminese: Luigi Arcangeli, detto *Gigiòn* per la sua mole. Era nato a Bordonchio, frazione dell'attuale comune di Bellaria, il 16 giugno 1894.

Trasferitosi a Savignano, il giovane *Gigiòn* venne avviato alla professione di meccanico, appassionandosi ai motori e avendo l'occasione di guidare le prime auto e moto. Il suo destino era oramai segnato: tornato dalla Grande Guerra, durante la quale aveva svolto il ruolo di porta-ordini in sella ad una motocicletta, acquistò una Motosacocche di produzione svizzera e, dopo averla modificata, iniziò a gareggiare, cogliendo i primi successi.

Affermatosi a livello nazionale e ribattezzato dalla stampa il "Leone di Romagna", Arcangeli diventò una vera bestia nera per il più anziano Nuvolari, riuscendo a batterlo in importanti competizioni come il Gran Premio delle Nazioni del 1927. Successivamente, con il definitivo passaggio di entrambi alle quattro ruote, i due divennero buoni amici ed entrarono a far parte della scuderia dell'Alfa Romeo, dove formarono una squadra leggendaria.

Nelle sue quattro partecipazioni alla Mille Miglia, *Gigiòn* fu spesso tormentato dalla mala sorte e faticò a

cogliere piazzamenti di rilievo. Il pilota amava la competizione: il tracciato, infatti, gli permetteva di attraversare per intero la sua terra, passando per il riminese, dove era nato, per Savignano, città in cui era cresciuto, e per Forlì, il capoluogo di provincia che lo aveva accolto da adulto.



Durante la corsa, i romagnoli non gli facevano certo mancare il loro affetto: in migliaia accompagnavano il suo passaggio. Arcangeli, giunto a Savignano, iniziava a lampeggiare ininterrottamente con i fari per segnalare il suo arrivo alle due vedette appostate sulla torre civica, pronte a suonare il campanone; all'ingresso del paese, alcuni sostenitori alzavano allora una stella gigante in legno contornata da lampadine di colore bianco, rosso e verde; l'avanguardista trombettiere Antonio Bacchini, preposto ad annunciare l'arrivo delle vetture, iniziava a suonare a più non posso; corso Peticari era gremito di sostenitori, accorsi dal contado; poi, nel tragitto fra la chiesa della Madonna rossa e il centro del paese,

all'altezza di piazza Borghesi, la giovanissima Silvia Ughi, amore proibito del campione, gettava all'amato rose rosse dalla finestra; veniva quindi il rito del caffè,

preparato da Amilcare Trevisani, gestore dal Caffè Centrale, e portato ad Arcangeli e al suo secondo da un nutrito gruppo di amici, capeggiati dal maestro Antonio Fantozzi. Proseguendo la corsa, *Gigiòn* passava davanti alla sua vecchia casa: si alzava allora in piedi per salutare la madre e la sorella Adele, intente a pregare per l'incolumità dello spericolato pilota.

Un'accoglienza festo-

sa veniva riservata al pilota anche all'arrivo a Forlì.

Nella seconda Coppa delle Mille Miglia, partita da Brescia il 31 marzo 1928, ad Arcangeli, in coppia con



Schieppati, fu affidata una delle quattro OM ufficiali. Arrivò diciottesimo assoluto e terzo nella categoria fino a 2000 cc.

Più sfortunata l'edizione del '29, in cui Arcangeli, sempre nelle prime posizioni, giunto a Ponte del Brenta, trovò la strada improvvisamente ostruita. Cercando di non schiantarsi, sterzò bruscamente, investendo un carretto di frutta.

Non andò certo meglio nel 1930. In quell'edizione i tifosi romagnoli dovettero aspettare a lungo per ricevere, dalla radio, l'annuncio della partenza del loro beniamino: Arcangeli, in coppia con Pastore, fu il penultimo corridore a lasciare Brescia, alle 13.58, a bordo di una Maserati sperimentale 26M 8 cilindri, un autentico bolide da gran premio che poteva sfrecciare a 180 Km/h. Nel primo pomeriggio, il pubblico di Romagna si esaltò alla notizia che *Gigion* era primo al controllo orario di Bologna, davanti a Nuvolari, Caracciola e Varzi. Poco dopo, però, fra gli appassionati calò il gelo: sui tornanti della Futa, il campione era stato tradito dal motore che aveva ceduto improvvisamente, costringendolo al ritiro.

La Mille Miglia 1931 sembrava essere l'edizione del riscatto. Infatti, malgrado i numerosi problemi agli



pneumatici, che tormentarono la sua Alfa e quella di Nuvolari, Arcangeli riuscì a presentarsi in terza posizione sotto l'Arco d'Augusto di Rimini e a costruire, nella sua terra, la rimonta sul leader della corsa. Galvanizzato dall'aria di casa, attraversò la Romagna a tempo di record, giungendo a Bologna in seconda posizione.

A Ferrara gli comunicarono che era in progressiva rimonta, e a Verona che aveva superato Caracciola. Quando però iniziava a pregustare il dolce sapore della vittoria, fu vittima della beffa più atroce della sua carriera: a 30 km da Brescia, la frizione cedette e l'auto sbandò finendo nel fosso. Il campione, illeso, ma con le lacrime agli occhi, vide svanire ancora una volta la possibilità di vincere la Mille Miglia. Non ci sarà occasione di rivincita: poche settimane dopo,

la corsa di *Gigion* si arrestò contro un albero dell'autodromo di Monza. Il lunedì successivo «Il Popolo di Romagna» titolò mestamente «*L'è mort Gigion*».

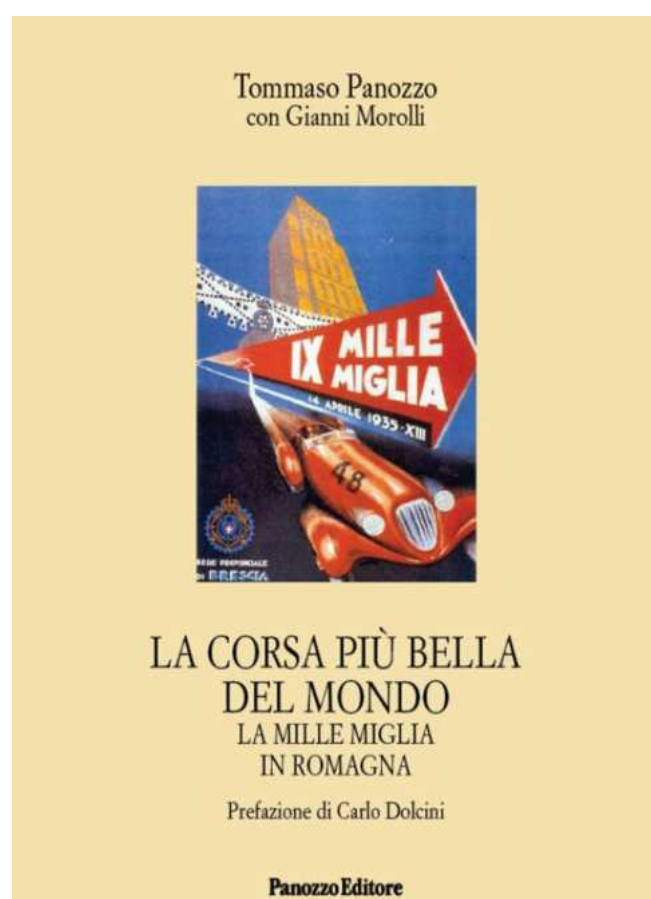
A Forlì, il funerale del campione assunse proporzioni mai viste prima, con commossa partecipazione di tutta la cittadinanza, tanto da ispirare la penna di *Gigin d' Salvador*, che compose una zirudela sul compianto *Gigion* «*veloce cmè la ment*».

Tommaso Panozzo con Gianni Morolli

La corsa più bella del mondo La Mille Miglia in Romagna

Panozzo Editore

Le vicende dei piloti romagnoli impegnati nella Mille Miglia. Tre decenni di gare da Brescia a Roma e ritorno, passando per Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini, fra imprese leggendarie e tragedie mai dimenticate. Sullo sfondo una Romagna arretrata, provinciale, ma divorata dalla passione per il motore e desiderosa di prendere parte (o quantomeno assistere) alla corsa più bella del mondo.





Eleganza e Benessere

STILE, COMFORT E RELAX
PER LA TUA ESTATE

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

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 Domenico Chiericozzi

IL LAGOTTO ROMAGNOLO

Dal "Granaio dei Malatesta" la Romagna nel mondo

Se il Lagotto Romagnolo dalla Valconca è arrivato ai quattro spigoli dell'Europa e nel mondo, il merito è suo. La protagonista di questa storia è Monica Benelli che dal 1998 alleva questa razza "antichissima" nata come cane da riporto delle anatre nelle Valli di Comacchio.

Quando arrivo a Montefiore Conca e varco la soglia dell'allevamento di Lagotto Romagnolo "Il Granaio dei Malatesta" c'è una famiglia che sta andando via con uno dei cuccioli dell'allevamento. Quasi tutto normale se non fosse che questa famiglia è arrivata fin qui dalla Polonia. Allora, penso tra me e me: è vero quel che si dice.

Poco più giù ad aspettarmi c'è Monica Benelli, 54 anni, papà di San Giovanni in Marinignano e mamma di Cattolica, che insieme al marito Marco Damiani e all'educatrice cinofila Martina Simonazzi (è lei a darmi il benvenuto ed è lei che si occupa di fare attività con i cani cuccioli e adulti) si prendono cura a tempo pieno di questo luogo lontano dalle frenesie moderne che, per gli appassionati della razza, è sicuramente una specie di luogo sacro.

Ci sediamo e inizia così la nostra conversazione. Un po' alla volta mi racconta la sua storia. La voglia di fare è tanta. Una cosa mi sorprende. C'è silenzio, un fatto insolito (ma estremamente positivo) per un alle-

vamento, tra l'altro neanche piccolo: qui ci sono una quarantina di cani. Il contesto ideale per le delicatissime fasi di sviluppo del cucciolo.

Quando nasce per Monica l'amore per i cani? Risponde così. "Praticamente nello stesso momento in cui sono nata, geni probabilmente trasmessi da mio nonno materno il quale aveva una grande passione per i cavalli e animali in genere. Avviare l'allevamento non è stata una decisione ma un'evoluzione della mia passione. Non sono mai riuscita ad avere un solo animale, ma dovevo sempre averne una coppia e riprodurlo. Questo sin da bambina quando per sopperire alla richiesta di un cane, i miei genitori hanno provato a sostituirlo con ogni altro animale per loro meno impegnativo e quindi iniziarono con un canarino maschio ma io presto ho voluto anche la femmina perché dovevo fare nascere i piccoli. E così via con la cavia peruviana fino ad arrivare a un cane. Il primo è stato un meticcio, perché non riuscendo ad averlo dai miei genitori ho pensato bene all'età di 10 anni di portarne a casa uno abbandonato. Invece, il primo di razza è arrivato quando avevo 18 anni. Da lì in avanti e cominciata la mia storia di allevatrice".

Dire "essere allevatore" è un po' come dire "essere un calciatore": vuol dire tutto e niente. Dipende dove e come si gioca. Poi a me



interessa altro, e cioè sapere come si diventa un bravo allevatore. “Bisogna studiare tanto – risponde - a cominciare dallo standard della razza che si vuole allevare, dalle linee di sangue da selezionare, la psicologia canina, le fasi di crescita e sviluppo dei cuccioli, e almeno le basi di genetica. Insomma, serve un continuo aggiornamento”.

Correva l'anno 2000 quando Monica collaborava con un allevamento per preparare i loro cani alle gare di bellezza, ed è lì che s'innamora del Lagotto Romagnolo, fino ad allora allevava Zwergpinscher. “Quella del Lagotto Romagnolo è una antichissima razza italiana nata come cane da riporto delle anatre nelle Valli di Comacchio – racconta -. Dopo la bonifica la sua funzione è diventata quella di un cane per la cerca del tartufo, unica razza al mondo riconosciuta per questa attività poiché ha caratteristiche uniche come la totale scomparsa dell'istinto predatorio e la tipologia di cerca. Ottimo cane da famiglia e da compagnia ma solo se si rispetta la sua attitudine di cane da lavoro, e quindi cane che necessita non tanto di fare attività fisica, indispensabile per ogni razza, ma vuole fare qualcosa con il proprietario e non necessariamente attività di cerca al tartufo ma una disciplina che lo porti a scaricare e canalizzare la grande energia che ha”.

Ma cosa succede tutti i giorni al Granaio dei Malatesta? “Selezioniamo la razza cercando di allevare cuccioli più corrispondenti allo standard di razza e che mantengano la predisposizione della cerca. In bre-

ve consiste nella cura giornaliera dei cani, cura sia dell'ambiente dove vivono, del fargli fare attività che chiaramente cambiano in base all'età, se cuccioli, cuccioli adulti o anziani, se sono in preparazione per gare di bellezza o lavoro, o femmine in gravidanza. Poi c'è l'aspetto burocratico e amministrativo, lo studio degli accoppiamenti, il supporto ai nuovi proprietari sia prima della cessione del cucciolo ma in particolare dopo, quando il cucciolo sarà a casa e hanno bisogno di consigli per affrontare le prime settimane di ambientamento. Dopo venticinque anni di impegno nella razza con orgoglio menziono anche che al momento diversi sono i giovani allevatori che si rivolgono a noi come supporto per porre le basi del loro allevamento e quindi menzioni tra le attività anche questa che mi impegna tanto, non è remunerata ma credo sia l'unica strada per fare crescere le nuove generazioni di allevatori competenti e consapevoli della grande responsabilità che si ha nel mettere al mondo cuccioli e nel lavorare per il futuro della razza in generale. Ovviamente faccio io una buona selezione di chi seguire nel percorso in quanto devono avere le mie stesse idee e obiettivi di cui il principale è passare tanto tempo con i cani e poco sui social. Per condurre i cani in esposizioni di bellezza e prove di lavoro collaboriamo con numerosi e qualificati professionisti esterni, in Italia e all'estero”.

Sugli obiettivi futuri, oltre al miglioramento costante dell'allevamento per farlo funzionare ed essere preciso, impeccabile e autonomo come un orologio,



è sempre e soltanto uno: continuare a preservare questa bellissima razza rispettando le caratteristiche morfo-funzionali che la caratterizzano. Ma c'è sicuramente altro. "Mai dimenticare che il Lagotto è un cane selezionato per essere un cane da lavoro e non da compagnia, quindi sarà un ottimo compagno di vita solo per chi cerca un cane attivo, intelligente con il quale fare attività".

IL LAGOTTO ROMAGNOLO E IL TARTUFO.

Mettiamo subito i puntini sulle "i". Si dice "cerca" al tartufo e non "ricerca" al tartufo. Così come il tartufo si non si "raccolge" ma si "cava". Piccole ma sostanziali differenze terminologiche che ci fanno capire, rispetto a chi abbiamo davanti, quanto ne sa di "cerca e cavatura del tartufo". Un'attività costituita da un insieme di conoscenze e pratiche che ancora oggi sono trasmesse oralmente di generazione in generazione nelle campagne del nostro Paese. La cerca al tartufo con il cane, dal 2021, è un rito che è diventato anche Patrimonio dell'Umanità per l'Unesco.

Il Lagotto Romagnolo è oggi l'unico cane di razza pura al mondo che è selezionato per la cerca del tartufo. Le attività di tutela sono intraprese dal Club Italiano Lagotto, fondato a Imola nel 1988 è stata una tappa fondamentale nel processo di recupero del Lagotto Romagnolo ed ha contribuito a creare i presupposti per il riconoscimento ufficiale della razza da parte dell'Ente Nazionale Cinofilia Italiana (E.N.C.I.). Un cane che

ha caratteristiche uniche nel panorama cinofilo mondiale. L'attitudine per la cerca del tartufo è stata progressivamente affinata nell'ultimo secolo ed è stata uno degli elementi fondamentali che hanno consentito alla razza di salvarsi da una quasi certa estinzione a seguito della scomparsa del suo ambiente di lavoro e quindi della propria funzione originale.

Il Lagotto Romagnolo è un cane di mole medio-piccola, di aspetto rustico, fortemente costruito e molto ben proporzionato, con pelo fitto e ricciuto a tessitura lanosa. La funzione del Lagotto Romagnolo consiste nella ricerca del tartufo, lavoro che svolge con passione ed efficienza sfruttando la sua innata attitudine alla cerca e l'ottimo olfatto. Avendo cancellato l'istinto venatorio, nel suo lavoro non viene distratto dal selvatico e può considerarsi l'unico vero specialista per la ricerca del tartufo. Sobrio, intelligente, affettuoso, attaccatissimo al padrone e facilmente addestrabile, il Lagotto Romagnolo è anche ottimo cane avvisatore e da compagnia.

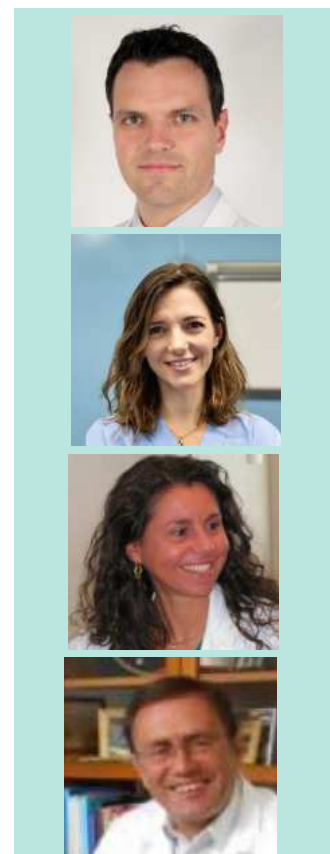
Il Granaio dei Malatesta è socio del Club Italiano Lagotto ed è riconosciuto dalle massime istituzioni nazionali e internazionali, E.N.C.I. e F.C.I. (Fédération Cynologique Internationale) dal 1999. L'ultimo riconoscimento è di pochi mesi fa: premio importante Migliore di razza alla Mondiale in Croazia ad aprile sulla base della valutazione di Claudio De Giuliani, un importante giudice Italiano specialista di razza.



SERVIZI in PRIMO PIANO

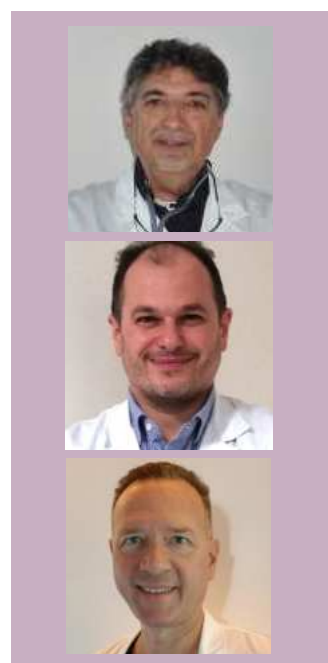
OTORINOLARINGOIATRIA

Dott. Enrico Maria Amadei
Dott. ssa Arisa Bajraktari
Dott.ssa Chiara Marchi
Dott. Sandro Vene'



ENDOSCOPIA DIGESTIVA

Dott. Massimi Montesi
Dott. Gianni Nicolini
Dott. Francesco Santilli



SENOLOGIA

Dott. Lorenzo Menghini - Diagnostica
Dott. Domenico Samorani - Chirurgia



ENDOCRINOLOGIA

Prof. Dario Serra

*Inquadramento clinico delle malattie
endocrinologiche e cardiologiche.
Specialista con grande esperienza nelle
Patologie Tiroidee*



info.nuovaricerca.com
www.nuovaricerca.com
0541 319411





di Vittorio Pietracci

RICCARDO BIANCHINI

Sei anni di Artrov e un premio che sta per arrivare

“Solo uno di Santarcangelo poteva fare un lavoro del genere”. Parole pronunciate qualche tempo fa da Manlio Maggioli, storico imprenditore locale ed ex presidente della Camera di Commercio nonché fondatore del gruppo editoriale che porta il suo stesso cognome.

Dall'altra parte del tavolo, ad ascoltarlo, c'era Riccardo Bianchini che aveva da poco intrapreso la propria attività alla gestione del ristorante “L'Artrov”. Perché Maggioli parlò così? Perché nessuno avrebbe scommesso un euro sulla sfida che Bianchini aveva deciso di giocarsi. Una sfida stravinta oggi, sei anni dopo l'apertura di un locale che ha restituito all'ingresso del viale della Stazione quella riminesità che si era persa nel tempo, cancellata dall'abbandono, dal rifugio di tossici e balordi, dal mercato degli stupefacenti gestito dai nordafricani. Perché, se lo ricordate, dove oggi c'è un'attività fiorente, costruita con il sacrificio e la passione di un uomo e della sua famiglia, ieri c'era il peggio del peggio, sfregio al decoro e alla proposta di una città che stava cambiando ma che portava con sé ancora i segni di un passato da dimenticare.

Bianchini questi segni li ha cancellati in 6 anni, dice-

vamo. Oggi “L'Artrov” può giustamente festeggiare l'atto di estremo coraggio del suo ideatore, cosa che ha fatto giorni orsono con una festa a cui hanno partecipato la bellezza di 180 persone.

Ma non è ancor finita...

“Ma va là, siamo solo all'inizio perché è già giunta l'ora di riportarci ai cambiamenti che da queste parti stanno per realizzarsi. Dopo l'estate sottopasso e Metromare daranno un ulteriore miglioramento all'area e noi ci dovremo adeguare con degli interventi provvisori che modificheranno l'attuale status quo”.

Chiudere per consentire i lavori neanche a parlarne?

“Assolutamente no. Qui si lavora e non ci si ferma mai. E' la mia mentalità, la forza che mi fa battere il cuore e mi fa scorrere il sangue nelle vene. E poi darei un dispiacere ai tanti cittadini che ogni giorno mi gratificano con la loro presenza, con le loro parole, con il loro sostegno. Sono orgoglioso di aver creato



un punto di ritrovo che è alla portata di tutti, nell'arco dell'anno, d'inverno al chiuso e d'estate anche all'aperto. Qui passano tutti, chi va verso Marina, chi va in stazione a prendere il treno, chi arriva in pulman, chi riparte dopo le ferie. Ogni volta che passavo qui davanti e vedevo quell'area recintata con il legno dove entravano ed uscivano personaggi quanto meno equivoci mi veniva il magone. Ma come è possibile che Rimini possa dare questa immagine di sé qui, dove arrivano i turisti? Sai quante volte mi sono posto questa domanda?"

E poi?

"Poi ho parlato alla mia famiglia, ho studiato un'idea, ho realizzato un progetto. Servivano soldi, ma soprattutto braccia. Quando ho capito che chiedere aiuto sarebbe stata una perdita di tempo, ci ho messo

del mio. Ho rischiato, ho investito i risparmi di una vita, ho chiesto ai miei di sostenermi e siamo partiti per un'avventura che all'inizio nemmeno immaginavamo potesse arrivare ad oggi"

L'ARTROV



RIMINI

Sei anni sono tanti o pochi?

"Sono tanti per l'enorme lavoro che abbiamo fatto. Ma so bene che siamo ancora all'inizio e non possiamo fermarci. Sono pochi per un'attività di ristorazione perché la clientela cambia, si allarga, diventa più esigente, cresce di livello di pari passo con la crescita del locale".

Bianchini, lo sa che quando entro qui dentro respiro davvero l'aria di famiglia?

C'è, evidente, il segnale dell'unione, del rapporto di fiducia, dello stare insieme perché esiste ancora l'amore per il lavoro...





“Mi fanno piacere queste parole. Gratificano me, ma gratificano anche i miei familiari. Coloro che sono qui tutti i giorni, con i quali condivido turni, orari, piatti, rapporto con la clientela, idee, prospettive, gioie ma anche dolori perché non crediate che in questi sei anni siano state tutte rose e fiori”.

Riccardo, con chi tutti i giorni?

“Con Alberto, Giada, Carmela e Radu. I miei quattro pilastri di famiglia, il mio presente ed il mio futuro se penso ai 5 nipoti. Alice è l'ultima arrivata, uno splendore, si fa tutto anche per loro”.

Parola d'ordine?

“Non chiudere, aperti ad oltranza. Nel 2025 l'Artrov cambierà volto mantenendo però sempre il suo asset storico. Ma qui non vogliamo più sentire parlare di degrado. Quei ricordi sono stati il punto di partenza, l'arrivo è chiaro e ben diverso”.

Sappiamo che nonostante la sua immagine di uomo tosto, dentro ha un cuore grande e spesso si commuove...

“Vero. Dopo la festa per i 6 anni dove tanti ospiti mi hanno gratificato ho sentito e letto parole che non dimenticherò mai. So chi sono le brave persone, so chi non si è comportato bene con me, so che i miei clienti quando escono da qui sono felici e contenti”.

Sassolini nelle scarpe?

“Ne ho tanti, ma me li tengo per me. Io credo che conti quello che si fa e non quello che si dice. Poi ognuno deve essere bravo a rispondere alla sua coscienza. Io sono uno che ha sempre lavorato senza soste. Giorno e notte, per anni interi con la forza della passione in

ogni cosa che ho fatto. Le nuove generazioni dovrebbero cogliere questi insegnamenti di vita, ma non perché devo essere io a darli ma perché temo che la generazione come la mia si stia esaurendo e il futuro ha molte incognite anche nel campo della ricettività e della ristorazione”.

Ci dice ancora qualcosa della festa per i 6 anni?

“Se n'è parlato tanto. Mi dispiace che non siano venuti neanche per un saluto alcuni ospiti a cui tenevo molto. Ma alla fine ce n'erano quasi 200, ai quali volentieri ho offerto una cena che credo sia stata apprezzata e gradita. E poi c'era la musica, c'era il Maestro Franco Morri, c'era la bravissima vocalist Patrizia Deitos, c'era una torta speciale, c'eravate tutti voi...”

Sì, c'eravamo anche noi. Perché noi, come tanti altri, per Bianchini e per il suo ristorante ci siamo sempre stati. Non solo con le chiacchiere scritte, ma con i fatti. Abbiamo infatti deciso di consegnare con una cerimonia pubblica un riconoscimento a quest'uomo, meritevole secondo noi molto più di altri del Sigismondo d'Oro per quello che ha saputo fare rischiando tantissimo di suo. Ma le istituzioni questo non l'hanno capito molto bene. I hanno fatto finta di non capirlo. E allora, nel nostro piccolo, cercheremo di tamponare la falla. A patto che... a patto che... Riccardo continui a farci deliziare il palato con i suoi straordinari paccheri melanzane e pecorino. Una delle tante cose semplici che si fanno qui dentro ma che proprio qui dentro diventano arte, sostanza e piacere. Un piatto che consigliamo a tutti coloro che all'Artrov vengono abitualmente ma anche a chi sta per decidere di metterci piede.

A nome dell'intera banda di Geronimo: Grazie, Riccardo Bianchini. Di tutto.



CIMINO

H O T E L S



www.ciminohotels.it
info@ciminohotels.it



Grazie alla sua grande esperienza, il Gruppo Cimino Hotels offre ai clienti ottime strutture in grado di garantire servizi eccellenti. La Cimino Hotels possiede strutture con i migliori comfort, in grado di accogliere i clienti con una gastronomia attenta, ricca e selezionata. Quando si cerca un'esperienza straordinaria, non si può non scegliere Cimino Hotels per vivere la propria passione nel modo migliore. I nostri clienti sono famiglie con bambini e animali, coppie, gruppi di amici e anche lavoratori in viaggio.

PRENOTA LE TUE PROSSIME VACANZE ENTRO IL 31 MAGGIO AVRAI DIRITTO AD UNO SCONTO DEL 5%!

UFFICIO PRENOTAZIONI 0541 391744

★★★★★

GRAND HOTEL OSMAN

Via N. S. Giuseppe, 25 - **ATENA LUCANA (SA)**
Tel. 0975 511164

★★★★

HOTEL VIENNA OSTENDA

Viale Regina Elena, 11 - **RIMINI**
Tel. 0541 391744

★★★★^S

AMSTERDAM SUITE HOTEL & SPA

Viale Regina Elena, 9 - **RIMINI**
Tel. 0541 391820

★★★

HOTEL BRITANNIA

Viale Renato Parisano, 90 - **RIMINI**
Tel. 0541 390894 - 391744

★★★

HOTEL MARIA GRAZIA

Via Don Bosco, 11 - **RIMINI**
Tel. 0541 390752 - 391744

★★★

HOTEL ADRIATICA

Viale Giuliano Dati, 1 - Viserba, **RIMINI**
Tel. 0541 732933 - 366 9302816

★★★

HOTEL STELLA D'ITALIA

Piazza G. Pascoli - Viserba, **RIMINI**
Tel. 0541 1835581

★★★

MARINA BEACH SUITE HOTEL

Viale Giuliano Dati, 57 - Viserba, **RIMINI**
Tel. 0541 1741696



di Daniela Muratori

GIUSEPPE RIGHINI ALIAS HOUDINI RIGHINI

**“Il domani appartiene a chi lo sente arrivare”
(David Bowie)**

“... L'uomo dei palloncini ti consegnerà una lettera di raccomandazione, un'assunzione stagionale come barelliere proprio in quel sanatorio, il padiglione a cui verrai assegnato sarà quello dei sordomuti. A fine contratto l'usciera ti accompagnerà in auto al faro di... in cima, dentro una porta dipinta di viola, c'è una stanza. Pareti bianche e luce del sole alle sei di pomeriggio, io sarò là ad aspettarti. E ti prometto che questa volta, qualunque cosa tu riesca a dirmi, resterò ad ascoltare.” Un breve passaggio preso dall'introduzione dell'album di esordio del 2008, *Spettri sospetti*, che Giuseppe Righini, alias Houdini Righini, presentò in occasione della rassegna Assalti al Cuore, il Festival di Musica e Letteratura che per alcuni anni

a Rimini, dal 2005 al 2012, ospitò artisti italiani e internazionali di assoluto rilievo. Disco che inaugura la sua carriera di solista ed è immediatamente apprezzato dalla critica, tanto che Giordano Sangiorgi, ideatore

del MEI di Faenza, disse “ecco il cantautore che mancava, non assomiglia proprio a nessuno, per fortuna”.

Cantante, autore e attore, Giuseppe Righini è nato a Rimini e come molti musicisti esordisce, prima di affermarsi come solista, in alcune band: nei Rami spezzati, successivamente con i Sin-è, band cold wave che mescola atmosfere britanniche e lingua italiana, e nei The Hype, band rock retrò con cui, proprio quest'anno, ha pubblicato un nuovo ep intitolato Zero. È nel 2002 che insieme al produttore Alessandro Bartolucci realizza l'album *Vetro Verde*, che lo porterà sulla strada del suo primo lavoro discografico solista, *Spettri sospetti*, prodotto da



Marco Mantovani, mixato da Paolo Zavaglia al teatro dimora L'Alboreto di Mondaino e masterizzato da Bob Katz ai Digital Domain Studios di Orlando, Florida, a cui segue dopo alcuni anni "In apnea", prodotto da Fulvio Mennella. Nello stesso periodo Righini viene selezionato al Premio Tenco e dal MEI di Faenza per il progetto "La leva cantautorale degli anni Zero". Terzo album *Houdini*, sempre prodotto da Mennella, disco fortemente caratterizzato dall'elettronica che si muove su due avamposti culturali: Berlino – Rimini, dando vita alla sua seconda parte artistica che si incarnerà in un successivo progetto, *Lascaux*, questa volta prodotto da Franco Naddei, dove emerge una ricerca più personale che la critica definisce positivamente un album "primordiale e venturo, ferale e vitale, di passaggio e presagio..."

Da quando e perché Giuseppe Righini è diventato Houdini Righini?

«Si può dire che la mia seconda vita artistica solista parte dall'album *Houdini*, mi è piaciuto questo nome e l'ho trovato adatto per quelle canzoni, tra l'altro non so perché ma sono sempre stato affascinato dai dischi che hanno un solo nome in copertina. *Houdini* è uscito nel 2015, grafica e artwork a cura di Johanna e Alexa Invrea, che per anni ha illustrato le mie produzioni e realizzato digital painting durante

i concerti, e io avevo deciso di utilizzare solo il mio cognome. Insieme abbiamo ragionato sul lettering in copertina e dalle bozze è uscito questo Houdini Righini: stessa assonanza tra le parole, stesso numero di lettere. Perfetto. È stata quasi una cosa accidentale, una maschera che non è una maschera, qualcosa che ha a che fare con me molto profondamente. Mesi dopo ho deciso che non sarebbe stato solo il titolo del disco, ma dell'intero progetto.»

Ma in qualche modo c'è anche un po' dell'Houdini illusionista?

«Forse. Ora ci sono realtà come Dua Lipa ed Eminem, ad esempio, uscite con produzioni intitolate *Houdini* a cui ognuno, presumo, darà un significato diverso che non ha nulla a che fare con il mio lavoro e l'*Houdini* che intendo io. In passato lo fecero anche i Melvins e chissà quanti altri. Lo stesso Harry Houdini, che tutti considerano l'originale, in realtà si chiamava Erik Weisz e si ispirò a Robert Houdin. Quel nome è un luogo, una visione, una suggestione di chi la vuole. E la cosa mi seduce infinitamente.»

Da "Spettri sospetti" ad oggi, quali altri percorsi hai intrapreso?

«Sono successe tante cose perché sono passati anche



tanti anni. L'avventura di "Spettri sospetti" è stata eccezionale anche perché legata al festival di musica e letteratura Assalti al Cuore, che per qualche anno grazie alla figura di Simone Bruscia ha proposto degli eventi di rilievo nella nostra città, con ospiti di grande arte e caratura. In realtà con Spettri sospetti volevo solo registrare con Marco Mantovani alcuni brani in italiano completamente miei, ma da lì è partito tutto, abbiamo completato la squadra di lavoro con Massimo Marches, Diego Sapignoli e Atto Alessi, fatto uno spettacolo di presentazione prima con Elena Bucci, poi con Ivano Marescotti, e dopo tre anni ho pubblicato il secondo album *In apnea*, per il quale ho scritto anche 17 racconti brevi, un disco sempre di cantautorato ma con un taglio un po' più elettronico. Con Mennella abbiamo poi asciugato ulteriormente la formazione ed è uscito *Houdini*, disco di canzoni ancora più elettronico che dal vivo veniva proposto con computer, sequenze e chitarre. Infine *Lascaux*, che risale al 2020, sempre sonorità elettroniche ma più viscerale e meno clinico. Nel mezzo di questi quattro dischi ci sono state tante collaborazioni dal punto di vista musicale e non, tanti artisti noti e meno noti, sia locali che nazionali. Mi piace ricordare, simbolicamente, le diverse cose scritte con Cesare Malfatti dei La Crus per i suoi dischi. E sono molto felice perché con lo stesso team di Lascaux,

Marco Pandolfini dei Tir e Franco Naddei, entro l'anno registreremo per Ribéss Records il nuovo album *Houdini* Righini, che non so però quando uscirà.»

Questi dischi dove si possono acquistare?

«Hanno tutti quanti una distribuzione nazionale. I primi due sono usciti con Interno 4 Records e gli ultimi due con Ribéss Records, etichetta di Santarcangelo guidata da Giulio Accettulli, realtà che da anni lavora con grande etica e rara qualità. Consiglio a tutti di andare su Bandcamp a origliare e sbirciare le sue produzioni.»

E dei concerti cosa mi dici?

«Sempre importanti, ovunque, per piccoli, grandi motivi e mille incontri. Ricordo una volta a Milano, anni fa, per l'anniversario di Enzo Jannacci, insieme ad altri cantautori tra cui Marco Parente. Feci Vin-

centina e la fabbrica, un pezzo a cui sono molto legato. Fu davvero emozionante. Ma davvero ogni data è inestimabile.»

Cosa mi dici dello spettacolo prossimo di cui sarai protagonista insieme a Rimini classica in L'uomo che cadde sulla terra?

«È uno spettacolo con Rimini Classica, un'idea di Aldo Zangheri che è la figura di riferimento dell'associazione, una realtà istituita nel 2013 che organizza numerosi eventi. Oltre che occuparsi di eventi classici organizza anche omaggi sui generis, c'è l'orchestra, la band, il coro, un'entità piuttosto complessa. Io personalmente alcuni anni fa venni coinvolto per partecipare come interprete a uno spettacolo dedicato ai Queen, con tutto il rispetto per gli estimatori è una delle cose più lontane in assoluto dalle mie corde, però mi sono detto, proviamo e vediamo cosa succede. Ho fatto solo due pezzi in quell'occasione ma è andata benissimo e mi sono divertito tanto, e da lì sono

partito con la collaborazione.»

Invece lo spettacolo dedicato a David Bowie come è strutturato?

«Zangheri mi ha proposto di fare un tributo a David Bowie e l'abbiamo strutturato in maniera diversa, con soli quattro elementi: Houdini

Righini alla voce, Massimo Marches alla chitarra, basso ed elettronica, Marco Mantovani al piano e lo stesso Aldo alla viola. In questa performance canto e faccio delle letture, ci sono 50 minuti di musica e 20 di parole, il tutto dal taglio musicale e teatrale. Sono canzoni di David Bowie selezionate da vari periodi della sua carriera, mentre le letture sono estrapolate da interviste, libri, appunti dell'artista. Sono già un paio d'anni che lo replichiamo con successo e soddisfazione, è stato e continua ad essere un gran bel viaggio, soprattutto da sincero fan.»

Non sappiamo se Houdini Righini durante il suo percorso ha fiutato il futuro, o se il futuro gli è andato incontro. Una cosa è certa, c'è molta cura e ricerca nel suo percorso artistico, un tempo di ispirazione che non vuole fretta, come se sentisse quel domani ma non vuole affrettarsi a prenderselo, non come l'uomo che cadde sulla terra, ma come un uomo che cade sulla terra.



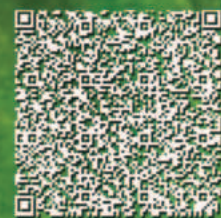


CASA DELLE FARFALLE

MILANO MARITTIMA

TI ASPETTIAMO
TUTTI I GIORNI
NOVITÀ 2024

**IL MISTERO
DEL BOMBO
SCOMPARSO**



ACQUISTA IL BIGLIETTO

**DOVE LA MAGIA
DIVENTA REALTÀ**



AmaParco
Scopri. Esplora. Ama.

**IL PARCO AVVENTURA
ADATTO A TUTTI!**

ACQUISTA IL BIGLIETTO



CerviAvventura

L'emozione vola fra i pini



di Georgia Galanti

BIMBI PER NATURA

Percorso sensoriale

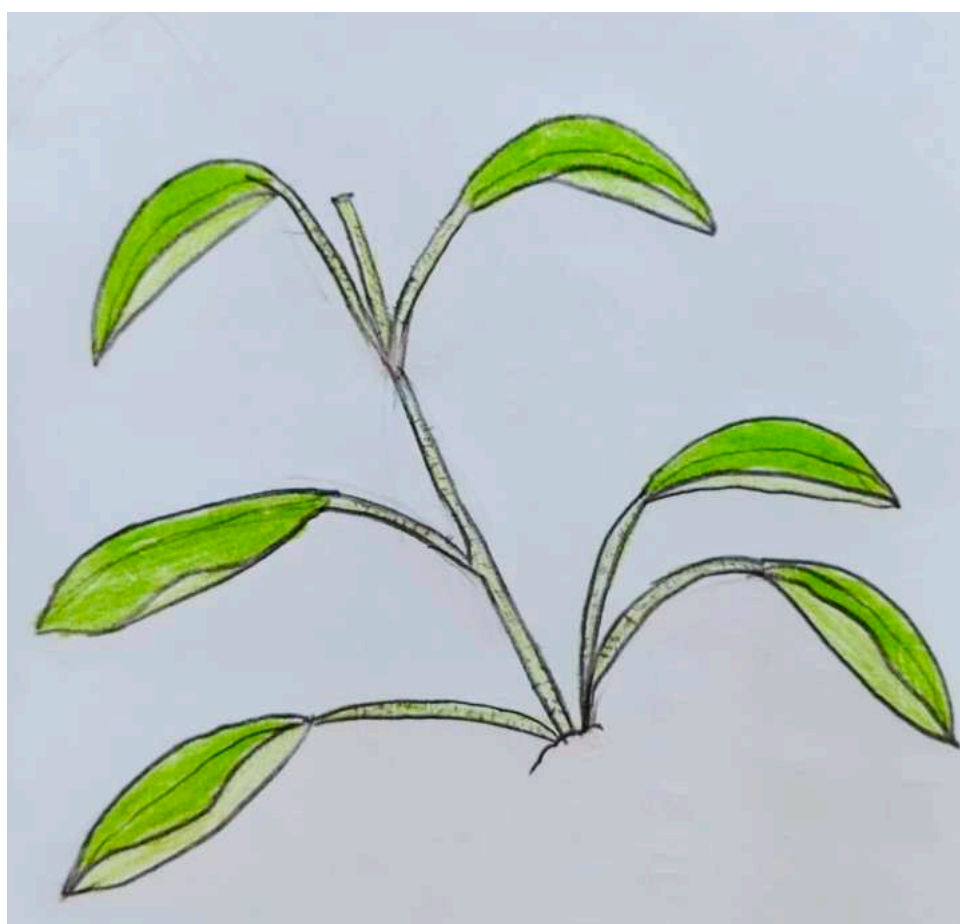
“Il comune di San Giovanni in Marignano ci ha affidato il ripristino di un’area verde e noi dell’associazione Bimbi Per Natura, siamo partiti con entusiasmo. La nostra associazione con sede a Morciano di Romagna realizza un progetto di educazione parentale dai 6 agli 11 anni e di immersione in natura per i bimbi da 3 a 6 anni, nel rispetto e valorizzazione dell’ambiente. Fabio Talamelli, già curatore del Parco di San Giovanni ed esperto del museo degli insetti, che ha la sua sede accanto allo stesso Parco, avrebbe dovuto collaborare con noi, ma purtroppo è mancato prima che ciò potesse accadere” racconta Mirella Cecchini, la maestra di scienze, che ha seguito il progetto con Emanuela Tonti. “Il progetto nasce per riqualificare l’area un tempo curata da Talamelli e ora, dopo la sua scomparsa, assume un valore ancora più profondo, come opera in ricordo

della sua grande passione per quel luogo e la Natura. Abbiamo ideato e realizzato un percorso sensoriale con i bambini di quarta e quinta, ed è stato molto bello contribuire, come associazione, a progetti per il bene comune. Tutto ciò acquista un significato più profondo quando vengono coinvolti giovani e bambini che possono sentirsi parte attiva nel territorio e nei luoghi che abitano. Nel parco ci sono già arbusti e alberi da frutto, e così abbiamo pensato di realizzare un percorso a spirale costellato di piante aromatiche e piante delle streghe, in omaggio alla notte delle streghe organizzata dal Comune nei giorni del solstizio d’estate, e in occasione del 24 giugno, dedicato a San Giovanni Battista. Sono i giorni in cui fiorisce l’erba di San Giovanni o iperico o scacciadiavoli, pianta officinale cara alla tradizione erboristica, e simbolo del comune di San Giovanni. A questa pian-



ta abbiamo aggiunto: dragoncello, artemisia, salvia, lavanda e rosmarino. Oltre alla grande spirale di aromatiche è stata realizzata anche un'aiuola di fiori melliferi e budleia, conosciuta anche come albero delle farfalle, habitat ideale per api e farfalle. Ci auguriamo possa diventare tappa di un percorso didattico per le scuole del territorio.

Ho proposto di realizzare questo progetto partendo dal disegno della spirale sulla quale disporre le piastrelle" conclude Mirrella Cecchini. "Con i bambini abbiamo scelto le piante idonee, considerando il luogo e l'esposizione al sole, quindi abbiamo approfondito e studiato le caratteristiche di ciascuna pianta, e infine i bambini hanno prestato la loro voce per raccontarle nella cartellonistica del percorso grazie ai QR code. Sono stati loro stessi a realizzare concretamente la spirale, coerentemente con il nostro approccio didattico esperienziale, che lascia spazio ai piccoli di sperimentare e mettere in



pratica le nozioni teoriche per ampliare la loro conoscenza. Siamo andati coi bambini nell'area destinata, col nostro progetto cartaceo e, muniti di strumenti di misura, paletti e corde, abbiamo preso le misure, fatto i calcoli e infine delimitato il percorso. Non rimaneva che posizionare le piastrelle e mettere a dimora le piantine. Anche questa fase è stata eseguita dai bambini insieme ai genitori insieme ai cittadini di San Giovanni chiamati a una domenica di lavoro conviviale e comunitaria.

I bambini di quarta e quinta hanno portato avanti il progetto con entusiasmo e responsabilità. Realizzare un'opera per il Comune, li ha sorpresi e riempiti di orgoglio, ha aumentato la loro autostima, si sono sentiti cittadini e parte di una comunità. Una bambina di quinta, mentre ammirava il lavoro realizzato ha detto: "pensa a tutte le volte che passeremo da lì, quando saremo grandi, e diremo che lo abbiamo fatto noi, e lo faremo vedere ai nostri figli!"



B ■ RARE AND UNIQUE



BARTORELLI
1882

■ ITALIAN JEWELS ■



di Davide Collini

LO STORICO CAPODOGLIO DELLA BARAFONDA E I VARI PESCE LUNA RIMINESI DEL '900



La fontana realizzata da Bruno Militi a San Giuliano a Mare.

A tanti riminesi sarà capitato di osservare, incuriositi, la scultura della “piccola balena” (come è chiamata nel gergo popolare) situata centralmente nella piazzetta vicina al molo di San Giuliano Mare.

La fontana rammenta un fatto realmente accaduto il 4 aprile del 1943 quando un ‘enorme capodoglio e non una balena, probabilmente al limite delle forze, si arenò sul litorale di quella zona.

L’evento fu memorabile e ricordato per decenni ed ancora oggi è nella memoria di tanti concittadini.

Dai racconti dell’epoca un pescatore riminese, tale Pino Bignardi, si accorse nel recuperare le reti che in mare vi era un enorme animale sbuffante.

Aiutato dal padre provvide a legare l’animale marino ad un palo. Il passaparola corse veloce e sulla spiaggia arrivarono un ‘infinità di curiosi , autorità ed ovviamente giornalisti.

Il capodoglio venne misurato , con grande difficoltà poiché, sentendosi legato, stratonava con forza facendo cadere le varie persone che si adoperavano per tenerlo fermo, compresa una coppia di buoi...

Comunque sia risultò una lunghezza di oltre 10 metri , una circonferenza di oltre 6 ed un peso di stimato superiore ai 50 quintali . Mai si era visto un animale marino di quelle dimensioni.

La voce correva e buona parte dei riminesi accorsero sul posto.

Le varie autorità civili e militari presenti (si era in tempi di guerra) decisero di abbattere il povero ani-

male invece che trascinarlo al largo per aiutarlo a riprendersi.

Una motovedetta della guardia costiera con una mitraglia posizionata a prua scaricò , si disse, ben trecento colpi sulla povera creatura che dopo un sussulto morì. Il capodoglio, portato a riva, iniziò velocemente a decomporsi con forti miasmi che invasero tutta la zona.

Anche da morto fu oggetto, visto il periodo, di affari. La carcassa venne venduta velocemente ad una impresa locale per ricavarne da alcune parti l’ambito sapone da bucato , molto ricercato nel periodo di severo razionamento di ogni cosa.

Questa fu l’infausta fine del capodoglio riminese di cui la fontana, nella piazzetta di San Giuliano Mare (detta piazzetta della balena) ne ricorda ai passanti la storia. La scultura venne commissionata dal Comune di Rimini al noto Elio Morri (1913 – 1992) ma di fatto la realizzazione venne portata a compimento dal bravo Bruno Militi (1927 – 2019) ben noto, oltre che per le sue capacità scultoree anche per la sua passione per il volo.

Comunque il capodoglio non fu l’unico animale marino di dimensioni notevoli arrivato sui nostri lidi.

Il 6 aprile 1956 fu la volta di un gigantesco pesce luna. Fu avvistato già morto da due pescatori riminesi , i fratelli Renato e Claudio Casadei, non molto distante dalla riva. Dopo essere stato trasportato con il carro attrezzi dei vigili al macello pubblico fu oggetto anche



Il capodoglio arenatosi il 4 aprile 1943 sul lido riminese alla Barafonda – San Giuliano a Mare



Il capodoglio arenatosi il 4 aprile 1943 sul lido riminese alla Barafonda – San Giuliano a Mare



Il pesce Luna riminese illustrato sulla copertina della Domenica del Corriere del 29.04.1934.

di riprese televisive. Venne misurato per le sue dimensioni davvero considerevoli: 3.60 metri tra la pinna ventrale e dorsale, dall'apparato boccale alla pinna caudale 2.90 metri con un peso complessivo di circa 10 quintali. Fu oggetto di dissezioni e studi di esperti poi imbalsamato.

Un altro rinvenimento dello stesso tipo di pesce era avvenuto nell'aprile del 1934 ed aveva dato spunto al noto Achille Beltrame per il disegno della tavola di copertina della "Domenica del Corriere". (si veda l'illustrazione cortesemente fornita dall'Archivio Fotografico Gambalunga)

Altri pesce luna di cui si ricorda? Quello del 28 maggio del 1962: di dimensioni più contenute rispetto al precedente (1.50 mt. da pinna a pinna e del peso di circa un quintale) pescato nelle acque di riminesi, fu portato velocemente nell'acquario del noto Mario Drudi ma nonostante le dovute attenzioni dell'esperto, non sopravvisse a lungo e finì all'università di Bologna.

Altro pesce luna il 4 aprile 1976 a Rivabella avvistato

al mattino presto da diverse persone fra cui il bagnino Sergio Conti: lungo dalla bocca alla pinna caudale 2.70 metri e del peso di 835 kg. Si presumeva potesse avere un'età di dieci anni e venne imbalsamato per il Museo.

L'amico Marco, figlio di quel Mario Drudi citato poc'anzi per lo storico acquario riminese, mi ha raccontato del rinvenimento di un altro capodoglio sulla spiaggia di Viserbella nei primi anni novanta del secolo scorso, già in avanzato stato di decomposizione e velocemente rimosso.

Altri avvistamenti e ritrovamenti si sono ripetuti nei decenni successivi fino ai nostri giorni nel nuovo millennio a testimonianza, se mai ce ne fosse bisogno, del continuo ed incessante riscaldamento del mare Adriatico con relativi arrivi anche di specie marine non usuali per le nostre coste.

Foto Archivio Fotografico Gambalunga e Collini Davide.

CENTRODELLACERAMICA
MATERIALI D'AVANGUARDIA



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.

VIA AL MARE, 14 - 47842 SAN GIOVANNI IN MARIGNANO (RN) - TEL. 0541 957697 - WWW.CENTRODELLACERAMICA.IT

Romagna

La terra della dolce vita



www.visitromagna.it

SCOPRI DI PIÙ



“SE MI LASCI TI ROVINO”

Se te lo dice è **VIOLENZA**

 Regione Emilia-Romagna





di Stefano Baldazzi

FEDERICA FIORONI

Malinconia senza rimedio

Federica Fioroni, un'emiliana che ha voluto concedere a se stessa un nuovo inizio, trasferendosi a Rimini, si considera una straniera, anzi, più precisamente, una straniera malinconica.

Un'identità che, come lei stessa ci spiegherà, è stata propria anche di un famoso regista, capace di inquadrare Rimini nel suo film più celebre, "La prima notte di quiete", attraverso gli occhi di Alain Delon, il protagonista, sotto una luce molto diversa da quella celebrata da Federico Fellini. Gli occhi stranieri dell'insegnante Alain Delon sono dunque quelli di Valerio Zurlini, che non si accontentano di conoscere solo lo scheletro della nostra città, fatto di monumenti e luoghi di interesse turistico, ma che ne vogliono comprendere l'anima.

Federica nasce a Sassuolo, si laurea in Lettere Classiche a Bologna e inizia subito a insegnare Lettere e Latino. Poi, a trentacinque anni, stanca di occuparsi solo di insegnamento, sente il desiderio di intraprendere una nuova strada.

«Ho ricominciato a studiare! Mi sono iscritta a un Dottorato di Ricerca all'Università di Modena e Reggio Emilia, con conseguente distacco dall'insegnamento; tecnicamente mi hanno concesso l'aspettativa.

Ero consapevole che sarebbe stato tardi per intraprendere la carriera accademica, ma



ero motivata dall'arricchimento personale che ne avrei ricavato».

Ed è stato così?

«Decisamente sì, sono stati tre anni proficui, durante i quali ho potuto approfondire e fare ricerca su tanti argomenti, che mi stavano a cuore: tra questi c'è anche il cinema. Il percorso accademico si è concluso con il conseguimento del Dottorato in Narratologia».

Com'è cambiata la tua vita professionale?

«Ho iniziato a fare pubblicazioni di articoli su riviste scientifiche specializzate; nel 2010 ho realizzato un dizionario di Narratologia per la casa editrice Archetipo di Bologna; ho poi collaborato con la Mondadori e con altre importanti case editrici, scrivendo capitoli su argomenti come La comunicazione narrativa e Letteratura per l'infanzia. Nel 2016 ho pubblicato, con l'Editore Carrocci, un capitolo del saggio La suspense.

Mi sono dedicata anche a traduzioni di romanzi dal francese: testi recuperati di Emile Zola».

Nel 2021 decidi di trasferirti a Rimini, città che ti riporta alla memoria uno dei temi che avevi toccato durante i tuoi studi.

«Innanzitutto voglio precisare che non ho abbandonato la scuola infatti ora insegno Ita-



liano al Liceo Linguistico di Viserba.

Naturalmente ho iniziato a conoscere la Riviera. Con i miei occhi di straniera malinconica, ho ritrovato alcune immagini del film di Valerio Zurlini, regista che avevo conosciuto marginalmente. Approfondendo il mondo del cinema, avevo scoperto un regista raffinato, che aveva condotto una vita tormentata, costellata dalla frequente interruzione di progetti già avviati. La contemporaneità con mostri sacri del calibro di Fellini e Antonioni, l'hanno fatto, ingiustamente, quasi dimenticare. Va poi detto che la sua cifra stilistica, accostabile a quella del cinema d'essai, ne fece un regista amato da palati sensibili, più che dalle grandi masse».

I film di Zurlini sono carichi di sguardi, più che di dialoghi, di ambientazioni contraddittorie dove la malinconia e l'introspezione portano il pubblico dentro a storie non convenzionali; l'amore, anche quando sembra trionfare, è viziato da elementi che ne impediscono la trasparenza. In particolar modo ciò lo possiamo osservare nella trilogia della Romagna, sulla quale tu hai basato gran parte del tuo saggio.

«Due anni di ricerca guardando video, consultando documenti cartacei e materiale iconografico tra Bologna e la Cineteca Nazionale di Roma, durante i quali ho intervistato tante persone, compreso il figlio

di Valerio Zurlini.

Ne è uscito questo saggio/romanzo anedddotico, pubblicato da Mimesis Edizioni, nel quale ho approfondito la cosiddetta trilogia della Romagna: Estate violenta (1959), La ragazza con la valigia (1961) e La prima notte di quiete (1972) svelano nitidamente quella "malinconia senza rimedio" che è la trama artistica ed esistenziale della vita di Zurlini. Tre film ambientati in Romagna, terra a cui il regista è particolarmente legato: infatti a Riccione trascorreva le vacanze estive quando era adolescente e da adulto vi ritornerà per trovarvi un luogo idoneo alla concentrazione e alla scrittura.

Significative le scene di ballo, comuni in tutti e tre i film, dove il cuore del momento narrativo non è la danza, ma sono gli sguardi, quasi mai rivolti al partner, bensì al reale soggetto del desiderio, rendendo, paradossalmente, il ballo un momento malinconico.

Questo per rispondere anche a chi mi chiede se ci siano similitudini tra Fellini e Zurlini. La risposta è no, se non per l'ambientazione di Amarcord che riporta Fellini nella sua città natale. Certo, anche le sue donne hanno tratti a volte malinconici, ma sono vistosamente al centro della scena con la loro fisicità appariscente, dalla Ekberg dentro alla fontana, alla Gradisca, che, per amore abbandonerà la sua città; ma anche la Masina nella Strada, pur truccata da clown, subisce tristemente la prepotenza di Zampandò.





Le donne di Zurlini non hanno nulla di paradossale, lui le mette al centro di sguardi, che da soli fanno i film: nel primo si incrociano quelli del giovane Jean-Louis Trintignant con quelli della matura vedova Eleonora Rossi Drago, un amore illecito per quei tempi; l'episodio si rifà a un'esperienza vissuta dal regista quando era giovane; ne La ragazza con la valigia sono gli occhi intensi di Claudia Cardinale a doversi districare tra le menzogne di uomini, che vogliono solo divertirsi, e la corte serrata di un sedicenne; ma anche lui, alla fine, la lascerà al suo destino. Arriviamo così a La prima notte di quiete, dove sono gli occhi di un insegnante, Daniele Dominici, magistralmente interpretato da Alain Delon, a mostrarci tutto il tormento di un amore proibito per una sua studentessa, Vanina, interpretata da Sonia Petrova. Siamo agli inizi degli anni Settanta, le ragazze non sono più ingenua come lo era la Cardinale e non vogliono più nemmeno nascondersi, come la Rossi Drago: la Petrova rappresenta la libertà di costumi conquistata in quegli anni dalle donne, il suo fidanzato è un giovane ricchissimo ed equivoco, mentre lei, contemporaneamente, ha una storia con il suo insegnante».

Insomma due facce opposte di Rimini, ma entrambe vere: Fellini ne racconta l'ingenuità, la vita familiare degli anni Quaranta e comun-

que l'allegria e la voglia di fare il verso alla dolce vita romana, usando i clown, le maggiorate e le caricature; Zurlini ne coglie lo spirito più intimo, quello invernale, che porta Alain Delon a camminare sulla palata del porto, con il suo inseparabile cappotto color cammello.

«Certamente, i due registi si stimavano, ma non si sono mai incrociati.

Nel mio saggio, che è pure un romanzo e una biografia, ho cercato di ridare al regista il valore che gli compete; l'ho fatto attraverso la divulgazione di informazioni note e meno note, ma anche tramite una narrazione aneddotica, che rende il testo più accattivante anche per chi non legge abitualmente i saggi».

Cos'altro troveremo in questo libro?

«Direi tanto: voglio ricordare che Valerio Zurlini fu un uomo estremamente coraggioso e lo dimostrò sia sul lavoro sia nella vita, infatti non ancora maggiorenne diventò partigiano; come cineasta non si tirò indietro nel trattare temi spinosi, realizzando ad esempio Le soldatesse (1965) che narra un aspetto "scomodo" della campagna italiana in Grecia.

Di questo e altro ancora troverete approfondimenti in questo mio testo che si intitola Malinconia senza rimedio».



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.

 ***Fortech***

fortech.it



di Alexia Bianchi

ALESSANDRO BARONI E IL SUO “ANGOLO DI PARADISO” A COVIGNANO: L’OSTERIA LA CHIACCHIERA

“Esiste un luogo a Rimini capace di coniugare i piaceri del gusto con quelli della vista: è l’Osteria La Chiacchiera”. L’incipit del sito web del locale sintetizza al meglio l’esperienza che offre ai commensali: un viaggio attraverso i sapori autentici e genuini della tradizione romagnola arricchito dall’incantevole panorama che abbraccia tutto il litorale, da Cesenatico fino a Gabicce.

Alessandro Baroni gestisce l’Osteria La Chiacchiera da più di 20 anni, ma ha accumulato ormai un trentennio di esperienza nel settore della ristorazione. La svolta decisiva nella sua vita professionale è arrivata nel 1993: dopo la laurea in Economia e Commercio, Alessandro ha abbandonato la professione di aspirante commercialista per inseguire la sua vera passione.

“Sono stato contagiato dall’amore per la ristorazione andando in giro per locali insieme a mio padre. All’inizio ho fatto una bellissima esperienza all’Osteria de Borg di San Giuliano con i miei due soci Corrado Benedini e Marco Mosconi. In seguito, ho rilevato il Passetout, rinominato poi Il Quartino, in via Coriano. Nel corso degli anni, ho avuto anche occasione di gestire nel centro storico di Rimini il Ristorante il Teatro in Piazza con mia sorella Paola e l’Enoteca Osteria dei Reduci, ora conosciuta come Osteria dei Poeti. Ma solo La Chiacchiera è diventata davvero “casa mia”. Mi sono innamorato del panorama mozzafiato che si può godere da qui, a soli pochi minuti di auto da Rimini: un paesaggio unico che spazia dalle prime colline al mare e che affascina lo sguardo in ogni stagione dell’anno.”

Nato nel 2000, il locale inizialmente era una pizzeria, poi in seguito è diventato un vero e proprio ristorante. Un ampio parcheggio è a disposizione dei

clienti che possono raggiungere comodamente l’Osteria situata sul caratteristico colle di Covignano a una manciata di minuti dal centro di Rimini, perfetto per un pranzo in collina o per una serata romantica. L’ambiente informale si apre sull’ampia una veranda affacciata sul giardino, che riserva un’area gioco all’aperto dedicata ai bimbi: il posto ideale dove rilassarsi in famiglia, o concedersi un po’ di fresco nelle calde serate estive, ammirando il tramonto che illumina la Riviera. Tutto questo è arricchito dalla tipica ospitalità romagnola

rappresentata al meglio da Alessandro, che è anche un appassionato sommelier. Negli anni, Alessandro ha dovuto affrontare, come tutti i ristoratori, le numerose problematiche che hanno reso questo settore sempre più complesso, imparando forzatamente a destreggiarsi tra la burocrazia pesante, la concorrenza e la carenza di personale qualificato.

“Ammetto che siamo sempre un po’ “in affanno”, ma cerchiamo di curare al meglio un’organizzazione efficace dello staff e la corretta gestione delle tempistiche del servizio. Nonostante tutto, posso affermare che La Chiacchiera resta “un’oasi di pace” per tutti i riminesi. Abbiamo costruito nel tem-

po una clientela fidelizzata ed affezionata che ci stimola continuamente a migliorarci. Durante l’estate poi, il lavoro aumenta tantissimo, perché Covignano è il luogo perfetto per respirare un po’ d’aria fresca anche nelle serate più afose, degustare i piatti della tradizione accompagnati da un buon calice di vino, o per concedersi un aperitivo al tramonto, ammirando il nostro splendido litorale che brulica di luci.”

Il menù varia con le stagioni: in inverno si servono anche piatti particolari come trippa, baccalà, lumache, stinco al forno e paiata d’agnello. Nei mesi estivi invece, il menù principale è volutamente di dimensioni





ridotte, proprio per lasciare spazio alla fantasia dello chef, basata rigorosamente su prodotti freschi e genuini. Impossibile non menzionare le ormai famose “tagliatelle ignoranti” condite all’amatriciana con l’aggiunta di salsiccia di mora romagnola. Oltre ai piatti tipici romagnoli, si possono gustare antipasti sfiziosi come il carpaccio scottato o il lonzino di maiale marinato, la pasta fatta a mano dalla sfogliana e secondi di carne di qualità. La dedizione e la passione di Alessandro per la ristorazione fanno de La Chiacchiera un luogo di eccellenza a Rimini per chi desidera godere di una cucina di qualità in una location davvero unica.

Ma non finisce qui: ogni estate si propongono nuove

iniziative ed eventi, dalle serate in musica ai menù speciali. La novità 2024 è la collaborazione con “InsoliTrekRimini”: una passeggiata pomeridiana a cura di InsoliTouRimini e RomagnaSlow in compagnia della guida ambientale Alessia Ghirardi, alla scoperta delle prime colline di Rimini, tra i profumi e colori della natura, con “incursioni teatrali” che sorprendono i camminatori durante l’escursione, e un delizioso “aperitivo panoramico” a cura dell’Osteria La Chiacchiera.

www.osterialachiacchierarimini.com

Informazioni per InsoliTrekRimini: Alessia Ghirardi
348 4931843





*al fico, il giardino
della Sangiovesa*



Al fico, il giardino
della Sangiovesa
a Santarcangelo



Selezione di
vini naturali,
vermouth
e cocktail



Bruschette
con salumi di
Tenuta Saiano,
formaggi del
territorio e
verdure
di stagione



Al Fico
via Pio Massani, 2
Santarcangelo di Romagna,
vicino alla Sangiovesa
www.sangiovesa.it/al-fico



Orari
tutti i giorni dalle 18
chiuso il lunedì



dal **10 Giugno**
al **6 Settembre**
A RICHIESTA
dal **9 al 13 Settembre**
bluecamp!
2024

Serata
informativa
24 Maggio 2024
ore **20:30**

ATTIVITÀ DI GIOCO, SPORT E DIVERTIMENTO IN SPIAGGIA
dai 3 ai 14 anni con educatori professionisti e istruttori sportivi

Seguici

 [Riminitermeofficial](#)  [Riminiterme](#)

RIMINITERME S.P.A. - STABILIMENTO TALASSOTERAPICO
VIALE PRINCIPE DI PIEMONTE 56 - 47924 MIRAMARE DI RIMINI (RN)
TEL. 0541.424011 - FAX 0541.424090 - info@riminiterme.com
www.riminiterme.com

PROMO
BlueCamp -10%
Sconto del 10% se prenoti e paghi
l'intera quota in anticipo entro
il 31 maggio



promo non cumulabile



Torneranno i Figli delle Stelle?

La nostra Associazione ha (*finalmente!*) pubblicato la “**mappa storica del ballo riminese**”, concretizzando un progetto in gestazione da tempo e più volte richiesto dagli appassionati, ovvero fornire la posizione topografica, le diverse denominazioni assunte nel tempo e tutte le informazioni sui locali da ballo storici dell’area riminese, corredate da una o più immagini provenienti dall’archivio dell’Associazione e dai fondi fotografici della **Biblioteca Civica Gambalunga**, patrocinante l’iniziativa insieme al **Comune di Rimini**.

La mappa, per il cui approfondimento verranno coinvolti alcuni tra i più noti protagonisti del mondo dell’intrattenimento riminese - gesto-

ri, musicisti, architetti, deejay, giornalisti - in qualità di “consulenti” e referenti storici, è in costante implementazione e si pone l’ambizioso obiettivo di documentare, nel modo più capillare possibile, il fenomeno dell’imprenditoria novecentesca del ballo nel secolo scorso, tra il dopoguerra e il nuovo millennio. Il periodo di riferimento, infatti, è stato individuato soprattutto tra il 1945 e gli inizi del nuovo millennio (la morte di Gianni Fabbri, nel 2004, può definirsi una sorta di “spartiacque” fra due epoche); sono presenti, comunque, cenni ai locali da ballo presenti già a inizio Novecento.

È stato scelto il formato di vera e propria mappa interattiva, poiché se la straordinaria offerta





dell'intrattenimento locale destinata a cittadini e ospiti - nota in tutta Europa per varietà e densità - appare quasi sconosciuta alle nuove generazioni, gli appassionati "meno giovani" spesso non ricordano la *location* esatta di molti locali, così come i nomi successivi assunti nel corso degli anni. I singoli elementi geografici sono stati divisi nelle categorie Discoteca, Dancing, Balera, Night Club e Caffè Concerto, senza dimenticare le Motonavi e i Disco Bar.

Al momento lo strumento propone "solo" il territorio riminese con alcune incursioni nell'entroterra, ma non contempla (ancora) il Comune di Riccione, poiché il numero delle informazioni geografiche e storiche da compilare sarebbe esponenziale e diventerebbe di difficile gestio-



ne e precisione. La redazione dell'Associazione non esclude che, in un prossimo futuro, si possa procedere con i territori limitrofi e offrire, quindi, uno strumento onnicomprensivo che, spaziando da Milano Marittima a Cattolica, documenti nel modo più completo e accessibile l'incredibile offerta nell'intrattenimento danzante.

A completamento delle schede presenti nella mappa, sul sito sono reperibili anche le puntate del nuovo podcast "*Riassunto delle notti precedenti*", realizzato da Betty Miranda, che



racconta la genesi e l'evoluzione dei più noti locali notturni romagnoli, raccontate attraverso la voce dei protagonisti.

È presente, infine, una **bibliografia essenziale** dei titoli dedicati al cultura degli anni Ottanta, alla *Club Culture* romagnola, affinché sia possibile un reale approfondimento delle ampie tematiche legate al cosiddetto *mondo della notte*.

La mappa è consultabile all'indirizzo <https://ballo.riminisparita.it>

FONTI:

- Archivio Associazione Rimini Sparita
- Archivio Maurizio *Maiki* Morri
- Archivio Amedeo Ronchi



GALIMBERTI
TENNIS ACADEMY



TENNIS

SU MISURA PER TE



SAN LEO

La Capitale del Montefeltro

***“La Città più bella d'Italia? San Leo:
una Rocca e due Chiese.” (Umberto Eco)***

 Città di San Leo

 cittadisanelo

Ufficio Turistico IAT San Leo (RN)
Piazza Dante, 14 47865 San Leo (RN)
Tel: 0541/926967 info@sanleo2000.it www.san-leo.it



di Georgia Galanti

SALVATORE IERVOLINO

Cinema a tutto tondo

“Ho sempre guardato film fin dalla primissima infanzia. Premetto che nel cinema includo qualsivoglia lavoro audiovisivo, dai filmini familiari ai cartoni animati, ai videoclip musicali. Nell'adolescenza ricordo con incredibile amore alcuni film, come *Amanti perduti* di Marcel Carné o *Qualcuno volò sul nido del cuculo* di Forman o *Fuga da Alcatraz* di Don Siegel. Eppure la folgorazione è arrivata sui 20 anni, quando ho cominciato a vedere i primi film di Jean-Luc Godard. La maniera di ritrovare nel cinema, in un film, la poesia, la letteratura e la politica fu per me uno shock...un buono shock, s'intende”. Salvatore Iervolino inizia a raccontarsi con fervida leggerezza. I suoi interessi ruotano a 360 gradi: passione, professionalità, sperimentazione, tutto s'interseca, il passato e il futuro trovano spazio in un presente vivace e intransigente.

Salvatore si occupa di ogni cosa che ha a che fare con il cinema: dalla curatela, alla scrittura, alla produzione, al lavoro sul set, ai progetti nelle scuole, alle rassegne militanti, alla ricerca d'archivio, alla pubblicità, e ultimamente, ma in maniera non professionale, si è persino prestato alla recitazione. Accetta ogni lavoro che gli passa davanti, non soltanto per “vivere”, ma anche perché ha una grande curiosità per ogni aspetto legato al cinema e all'arte in generale. Il fonico ha la stessa importanza del regista e di chi porta i caffè sul set.”

Quando racconta, scorge, analizza, elabora a voce alta le sue riflessioni, nella risposta nasce un nuovo seme. Qual'è il potere del cinema?

“Il cinema ha un potere immenso che nessuno ancora ha ben descritto in proposizioni di senso compiuto. Forse, per parlarne, bisognerebbe porsi sullo stesso

terreno, e cioè fare un film. Godard ci ha provato per tutta la vita: pensava che il cinema potesse salvare il mondo”.

Gioie e dolori che ti ha dato?

“La gioia e il dolore che dà il cinema sono le solite per chi, come me, passa dall'averci un atteggiamento prima idealistico e poi materialistico: si passa da un amore religioso (gioia) a un approccio disincantato (dolore). Tutto quello che faccio è il tentativo di risolvere questa contraddizione”.

Un film da vedere assolutamente? Un regista da approfondire?



“Consiglio *A brighter summer day* di Edward Yang, un film del 1991. Registi/e da riscoprire: Sogo Ishii, Marguerite Duras e Antonio Capuano, in particolare tutti i suoi film degli anni 90”.

Che studi hai fatto e come influiscono?

“Ho studiato giurisprudenza, che mi ha insegnato un certo senso dell'ordine, seppur rapsodico, e il senso della discussione dialettica, anche drammatica e priva di conciliazione”.

Letteratura, arte, fotografia, come si intersecano e cosa ne esce fuori?

“Il mio primissimo amore è stata la letteratura. Probabilmente potrei dire di avere una migliore formazione letteraria che non cinematografica. Bisogna nutrirsi di tutte le arti e conoscere lo specifico di ciascuna: i dispregiativi al cinema, “bella fotografia”(!), “film verboso”, “brutta colonna sonora” contengono una parte di verità nonostante tradiscano un formalismo insostenibile: significano che l'autore non

ha saputo operare una sintesi. Nella mia ricerca sul cinema contemporaneo invito a considerare arte persino la spazzatura, oltre che la produzione social, l'archivio, la letteratura, musica, poesia, performance etc. Ogni frammento di cultura – lo insegna il 900 – è materiale artistico: non solo cinematografico, ma in generale artistico. Ci sono dei precursori, ad ogni modo, in altri campi: basta pensare ai capitoli di filosofia della storia in *Guerra e Pace* di Tolstoj o ai disegni di *Sterne nel Tristram Shandy*, o a Leonardo da Vinci.”

Progetti attuali? Futuri? Sogni?

“Attualmente sto facendo una ricerca per un manifesto di un cinema moderno, pescando come modelli tra alcuni autori contemporanei che trovo interessanti. Insomma sto lavorando sulla critica. Poi mi sto occupando di alcuni progetti di videoclip e al seguito di una rassegna che si è tenuta a Napoli su Jean-Luc Godard. In futuro ci sono in ballo numerose retrospettive da proporre al pubblico, sempre pensando a un cinema inedito in sala. Magari film palestinesi, portoghesi, chissà. Non ho sogni particolari: spero di riuscire a vivere bene, senza costrizioni o alienazione. Amare, leggere, mangiare, guardare i film e accarezzare i gatti: questo mi piace fare”.



SKODA

Nuovo Kodiaq



L'open space da guidare.

Fino a 7 posti, per vivere comodamente ogni chilometro insieme a tutte le persone che ami. Sali a bordo e lasciati conquistare da una nuova dimensione della tecnologia, grazie al sistema di **Infotainment da 13"** e agli innovativi comandi **Smart Dial**, progettati per avere le funzionalità a portata di mano. **Nuovo Kodiaq** è disponibile anche con i nuovi motori **Plug-in Hybrid** con un'autonomia totalmente elettrica di oltre 100 km e **Mild Hybrid**.

Ti aspettiamo in tutti gli showroom Škoda anche sabato e domenica.

Reggini Spa

Rimini - Via Macanno, 45 - 47924 - tel. 0541 395041

www.reggini.it

skoda-auto.it    

La vettura raffigurata è indicativa della gamma Kodiaq e può contenere equipaggiamenti opzionali a pagamento. Consumo di carburante di prova combinato (Min-Max) (l/100 km) 6,3-6,6. Emissioni CO2 ciclo di prova combinato (Min-Max) (g/km) 166-173. Dati riferiti a Škoda Kodiaq Style 7 posti 2.0 TDI 142kW (193 CV) DSG 4x4. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO2 sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e ss.mm.ii.). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi ai Concessionari Škoda, dove è disponibile gratuitamente presso ogni concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO2, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli. La vettura raffigurata rappresenta la versione Sportline del modello, non ancora disponibile alla data di stampa.



LA PRIMA CATENA FAMILY DELLA ROMAGNA

Scopri i nostri Club Family Hotels e scegli il tuo preferito



CLUB FAMILY HOTEL
COSTA DEI PINI

Cervia



CLUB FAMILY HOTEL
SERENISSIMA

Cesenatico



CLUB FAMILY HOTEL
CERVIA VILLAGE

Cervia (RA)



CLUB FAMILY HOTEL
RICCIONE

Riccione



CLUB FAMILY HOTEL
TOSI BEACH

Cesenatico (FC)



CLUB FAMILY HOTEL
TINTORETTO

Cervia



****S
CLUB FAMILY HOTEL
MICHELANGELO

Milano Marittima



CLUB FAMILY HOTEL
BEST FAMILY RICCIONE

Riccione



CLUB FAMILY HOTEL
EXECUTIVE

Cesenatico



CLUB FAMILY HOTEL
MILANO MARITTIMA

Milano Marittima

"Questa è la vacanza che ho in mente per tutta la Famiglia"

Andrea Fulguresi

#ciMettiamoLaFaccia





di Davide Collini

L'OSPIZIO MARINO DEL DOTT. MATTEUCCI PER LA CURA DEI FANCIULLI



La fontana realizzata da Bruno Militi a San Giuliano a Mare.

Nei primi decenni del turismo balneare riminese, siamo nella seconda metà dell'800, crescono i consensi per le cure marine. L'aria salubre, l'acqua del mare e il sole sono un toccasana per diversi tipi di patologie, sia per giovani che per gli adulti.

Tra il 1869 e il 1870 viene costruito nella cosiddetta zona dei Traj, (grosso modo tra l'attuale via Tripoli e viale Parisano) all'epoca lasciata deserta e senza costruzioni vicine, un ospizio per la cura dei bambini affetti dalla scrofola (o scrofolosi) , una forma di tubercolosi che colpisce prevalentemente l'infanzia del periodo di cui stiamo parlando.

L'iniziativa parte dal dott. Carlo Matteucci, un medico bolognese che può usufruire a tal scopo di finanziamenti da parte del Comitato per gli ospizi marini di Bologna ed anche del municipio di Rimini che vede l'opera meritevole di attenzione ed economicamente utile al benessere cittadino.

A tale scopo vengono concessi dall'amministrazione comunale circa 10.000 metri quadri di arenile incolto.

Il luogo dove sorge è sperduto e ben lontano, circa un chilometro dallo stabilimento bagni da cui è separato anche dalla foce del torrente Ausa , non ancora dotato di ponte . Non vi è neppure una strada litoranea.

Dista un centinaio di metri dal mare ed è un edificio di grandi dimensioni su quattro piani compreso l'interato e capace di una capienza di 180 letti per i piccoli

degenti.

Nell'area, appositamente recintata (si veda la bella foto fornita come sempre dall'Archivio Fotografico Gambalunga a cui vanno i miei ringraziamenti), si trovano l'abitazione del dott. Matteucci e i fabbricati di supporto per infermeria e ripostigli.

Alla moglie del dott. Matteucci è affidata la disciplina della struttura a cui provvede con l'aiuto dei figli.

Assistenti femminili per i vari compiti e maschili per l'esclusivo servizio di sorveglianza e salvataggio in mare completano le figure impiegate.

I bambini accolti, di età compresa fra i 6 e i 12 anni, e separati per sessi nei periodi estivi, soggiornano nella struttura per periodi di almeno 30 giorni consecutivi.

Il successo dell'iniziativa è notevole: storici riportano per il primo decennio di attività un'accoglienza di oltre 3.000 fanciulli, provenienti da varie zone della Romagna ed, ovviamente, dal territorio bolognese.

Le cure idroterapiche funzionano ed i giovanissimi degenti migliorano, un'ottima pubblicità per il dott. Matteucci, per la sua struttura e per la città che lo accoglie.

La morte del dott. Matteucci, avvenuta nel corso del 1888, vede avvicinarsi alla direzione dell'ospizio il figlio medico igienista Aldo Matteucci e tutto lascerebbe presupporre una continuità senza particolari intoppi. Cosa può nuocere ad un'attività che si pone l'obiettivo primario della salute dei giovanissimi?



La fontana realizzata da Bruno Militi a San Giuliano a Mare.

Invece il mercato turistico che sta avanzando e propone modelli sempre più consono alle esigenze dei facoltosi turisti che arrivano sul lido riminese, non vede di buon occhio “l’ospizio degli scrofolosi”: l’opinione pubblica è cambiata e tutto ciò che può rallentare l’espansione edilizia e turistica non è ben vista.

Figurarsi una struttura per bambini malati bisognosi di cure. Nel frattempo è stata realizzata la strada litoranea e, nel corso del 1892, il ponte sul torrente Ausa.

Così la stampa alimenta il disagio pubblico crescente per l’ospizio marino: solo l’Onda, un periodico balneare di chiara ispirazione cattolica cerca di evidenziare, nel 1898, l’insensibilità della società ricca e opulenta che frequenta il

bel mondo della marina riminese per chi ha bisogno di cure, ma nulla può contro l’inversione di gradimento per la benemerita iniziativa del dott. Matteucci.

Nonostante rinnovi tutte le attrezzature diventando un vero e proprio ospedale per la cura della scrofolosi e di altre patologie come la tisi, (siamo nel 1903), la sua fine è segnata.



Rimini è diventata in tutta Europa “l’Ostenda d’Italia”, la spiaggia più ambita e prestigiosa e non può permettersi sul lido una tale struttura per malati.

Così, dopo una serie di provvedimenti legislativi che ne ridurranno gradualmente le potenzialità il Matteucci è costretto a chiudere.

Dal 1917 da ospitalità nei suoi locali ai profughi veneti della Grande Guerra, poi nel 1918 accoglie una manifattura del tabacco per confezioni di piccoli pacchetti di trinciato.

Poi, finalmente, la rinascita. Negli anni venti ciò che resta viene venduto e dopo rilevanti lavori di ristrutturazione e ammodernamento l’ottocentesco ospizio del dott. Matteucci diviene il famoso e rinomato Hotel Ricci, uno dei più prestigiosi della riviera riminese

e meta di un turismo facoltoso ed esigente.

I pesanti bombardamenti del 1943/44 che devastano Rimini non lasceranno in piedi nulla nemmeno del rinomato hotel di cui rimangono le belle foto fornite dalla Gambalunga a ricordo.

Ora tutta la zona è un agglomerato residenziale denso di vitalità e attività commerciali.



MARLÙ
DIVERSAMENTE TU



MARLÙ



*ENERGIA PULITA PER
CURARE IL MONDO*

BIOMAX
AGRICOLA

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





di Stefano Baldazzi

LIA CELI

Il teatro Galli è pieno. Lia Celi presenta e conversa con i sei finalisti del premio letterario Strega.

Ero arrivato in teatro con largo anticipo per accaparrarmi un posto e, sorprendentemente, anche Lia era già presente. Ho potuto così scambiare con lei qualche parola, senza farmi sfuggire l'occasione per proporle una nuova intervista: ci siamo accordati per incontrarci appena possibile.

Nel corso della nostra precedente conversazione mi aveva svelato la sua poca predisposizione a leggere romanzi di autori contemporanei, che difficilmente l'attirano. Così, avendo saputo che sarebbe stata lei la moderatrice di questo incontro, ne ero rimasto sorpreso. Gliel'ho fatto presente, prima che iniziasse a confrontarsi con i finalisti e, come risposta, sorridendo, mi ha detto che comunque aveva letto i sei testi con attenzione.

Poi è salita sul palco e mi sono goduto, per un paio d'ore, la sua naturale capacità nel gestire i colleghi finalisti e il pubblico; abilità che mi genera ammirazione e un po' di invidia.

Dalla platea sembrava che tu fossi perfettamente a tuo agio nel commentare i sei libri, per i quali hai speso anche parole di vero apprezzamento. Era solo mestiere?

«Avevo qualche perplessità nell'affrontare questo ruolo, ma la verità è che è stata una piacevole sorpresa: la letteratura italiana non sta male, anzi! Devo riconoscere che è stata un'esperienza interessante; il confronto con questi autori e i loro testi, di genere decisamente diverso tra loro e da quelli cui sono abituata a lavorare, è stato stimolante. In definitiva un dibattito molto positivo».

È iniziata così la nuova intervista a Lia Celi, scrittrice satirica, giornalista, autrice e conduttrice radio televisiva e altro ancora.

Vorrei che tu facessi un bilancio di “Carolina dei delitti” il tuo romanzo che intreccia, in una narrazione tanto divertente quanto coinvolgente, la scrittrice Carolina Invernizio, il suo collega, defunto, Emilio Salgari e la figlia dell'altrettanto famoso medico criminologo Cesare Lombroso.



«Ho ricevuto tanti messaggi di apprezzamento, in particolare da piemontesi, che mi chiedevano per quanto tempo io fossi vissuta a Torino, fatto che a loro risultava evidente dal testo del mio romanzo. In realtà, io ci sono stata appena tre giorni per documentarmi, poi tutto il resto l'ho costruito tra Google Maps e altri siti; uno degli obiettivi, per chi scrive, è proprio quello di portare il lettore a immaginare l'autore all'interno dell'ambiente dove si svolge la storia stessa.

Le vendite sono andate bene, anzi, continuano a registrare buoni risultati e non mancano le richieste per pubblicare un seguito; quindi il bilancio è positivo».

Immagino che, nel frattempo, tu non sia stata ferma a crogiolarti sugli allori.

«Decisamente no, per me la scrittura è un piacere, ma è anche la mia professione.

A febbraio di quest'anno, ho pubblicato “Finché un giorno”, un lavoro che mi è stato richiesto da Lega Coop. Otto storie avventurose di persone, che a un certo punto delle loro vite hanno incontrato ostacoli, soprusi o ingiustizie, che sembravano dover percorrere una via obbligata. Finché un giorno hanno scelto di cambiare strada. La prima è quella della Cooperativa Il Consumo, di Manchester, fondata nel 1844; poi mi piace citare quella delle donne bosniache, che, rimaste senza fonti di reddito, a causa della guerra, che aveva obbligato gli uomini a lasciare il lavoro

per combattere, hanno iniziato a produrre marmellate, succhi e altri prodotti, vicino a Sebrenica. Prodotti ancora reperibili sul mercato.

La stesura di questo testo mi ha coinvolto in un lavoro di ricerca con profondi risvolti emozionali; il libro è edito da Librì, un'associata dell'editore Giunti; le illustrazioni sono di Lucio Schiavon.

Continuo poi con le traduzioni dall'inglese, attività che ho iniziato ne 2007; al momento sto traducendo, per Rizzoli, un libro dal titolo "Una storia d'amore".

L'attività di traduzione è sempre istruttiva, ogni volta che la faccio imparo qualcosa, non solo dal punto di vista della lingua; quando si affronta un testo di letteratura, ad esempio, l'utilizzo della lingua l'inglese aiuta a sfrondare, a evitare quelle ripetizioni che tolgono freschezza al testo.

In definitiva mi stai raccontando storie di testi che ti sono stati commissionati, eppure quando si pensa al lavoro di uno scrittore, o scrittrice, siamo propensi a immaginarlo come il più libero tra i mestieri: privo di qualsiasi vincolo, se non quello di tuffarsi nella propria creatività, quando e dove si preferisce.

«Fino a che la scrittura rimane nei confini della passione e dei propri hobby, quello che dici è vero, ma quando, come nel mio caso, diventa una professione e una fonte di reddito, le regole sono decisamente diverse, dato che a fine mese ci deve essere anche un ritorno economico e se la sorte non ti concede di pubblicare un best seller, che vende milioni di copie, l'artista creativa deve convivere con la professionista scrittrice.

Naturalmente si resta nei propri filoni di interesse e competenze, gli editori non chiedono satira a un giallista o viceversa.

L'ultimo mio romanzo, ancora inedito, che ho appena consegnato a Feltrinelli, entrerà in una collana per giovani: è una riflessione laterale sul genere rosa, una miniera d'oro per le scrittrici, ma che continua a rifarsi a valori tradizionali. Io, femminista, ho sempre detestato questo genere, che continua a rifarsi a valori patriarcali, dove l'eroina è una specie di Cenerentola, bella, ma che non sa di esserlo, che si innamora del malvagio di turno, ma che, per salvarsi e scoprire la sua bellezza e le proprie virtù, ha bisogno del principe azzurro.

Le donne sono grandi lettrici e scrittrici, che hanno

costruito questo regno del "rosa", come dicevo molto remunerativo, ma sui cui nessuno si intromette. Ecco perché il mio romanzo si rivolge ai giovani, che sono ancora liberi da condizionamenti stereotipati, capaci di comprendere che l'eroina può essere bella e consapevole di esserlo, in grado di compiere grandi imprese senza dover attendere il tipo sul cavallo bianco, che le salva. Insomma un focus su tutti gli stereotipi evidenti, ma anche latenti, che continuano a imperversare sui romanzi rosa, ma anche su tante serie cinematografiche moderne.

L'idea non è quella di distruggere "Via col vento", che pur veicolando valori razzisti e patriarcali, resta un capolavoro; il mio romanzo entra nel mondo delle ragazze e delle loro contraddizioni, passando attraverso le nuove saghe, dove non manca il bad boy di turno, naturalmente senza abbandonare la mia chiave ironico satirica».



Ha altri progetti in corso d'opera?

«Ne ho uno con De Agostini, sempre per ragazzi, su un tema molto interessante: l'educazione affettiva, che mi sfiora anche come madre. Riflessioni sulla consapevolezza che le arti, la musica, la pittura e la poesia stimolano emozioni simili, se non uguali, a quelli che proviamo con l'amore; quindi forse non serve uno psicologo per educare i giovani su come riconoscere un amore sano o uno malato, o la violenza di genere, ma si potrebbe attingere dalle esperienze emozionali prodotte dall'arte; un processo che ha una radice antica, infatti l'educazione sentimentale è spesso partita dalla lettura dei romanzi. A questo servono le

storie, a farci vivere avventure che non potremmo avere nella vita reale, facendoci comunque condividere i sentimenti e le emozioni dei personaggi dei libri».

Hai qualche altro sogno nel cassetto?

«Mi piacerebbe iscrivermi all'università per una seconda laurea, un'idea che accarezzo da tanto tempo. A Rimini c'è un corso di Moda e Costume molto interessante, che vorrei seguire e mi sto documentando per capire se riuscirei a incastrarlo tra i miei impegni professionali. Purtroppo non ho abilità multitasking, il mio cervello, per lavorare al meglio, necessita di intervalli di riposo. Fortunatamente non ho mai avuto problemi di insonnia».



Gruppo CHC

Be inspired by our hospitality

business leisure meetings

QUALITÀ, PROFESSIONALITÀ, ELEGANZA

unite sempre ad un **SORRISO**
fanno delle strutture del Gruppo CHC
le mete ideali per un piacevole soggiorno
sia di lavoro che di vacanza...



Milan Garibaldi Station
Milan Nord - Zara
Turin - Corso Francia
Genoa City
Bologna Fiera



Best Western Plus CHC Florence



Premier CHC Airport Genoa

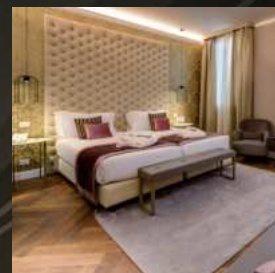


BW Premier CHC Continental Venice



CHC Business Residence
Genova

www.gruppochc.it





di Daniela Muratori

“IL GIARDINO DEI FILOSOFI”

di *Fabrizio Sintoni e Luca Bacci*

**“È il mio corpo, il mio corpo è diventato questo posto, questo posto è sempre stato un giardino”
(Umberto Pasti)**

Sharawaggi, è una parola enigmatica e alquanto bizzarra, un vocabolo usato dai cinesi per descrivere “la bellezza dell’irregolarità intenzionale, senza alcun ordine o disposizione delle parti”. Si dice si tratti di una trascrizione approssimativa, dall’antica parola giapponese *Shorowaij*, da parte di un ambasciatore olandese in visita ai giardini imperiali di Kyoto, noto capolavoro di “naturalzza simulata”. Attualmente in Oriente è una parola estinta, sopravvissuta nei paesi anglosassoni dove ancora oggi può descrivere un nuovo equilibrio tra gli ambienti che costruiamo ogni giorno e la fragilità del paesaggio terrestre.

Ed è con il termine *Sharawaggi*, espirato nella pronuncia come un lieve soffio, che vogliamo accompagnare i nostri lettori alla scoperta di giardini naturali, spontanei e per questo originali. Non stiamo parlando dei giardini di collezionisti fanatici, ossessionati dalla rarità, dalle specie o dall’aspetto del fiore e del suo profumo, oppure i giardini dei miliardari nei

quali è d’obbligo esibire la propria ricchezza, senza un minimo di passione. L’intento è semplicemente quello di cercare qualcosa di sorprendente, “anche fosse il giardino del benzinaio dove a volte mentre fai benzina puoi trovare inaspettate aiuole, che per qualche scherzo della natura danno vita a toccanti composizioni”. Una cosa però è certa: all’origine del giardino c’è sempre un giardiniere, senza la sua presenza, l’artificio e soprattutto la passione, non ci sarebbe la realizzazione di nessun giardino.

Lo confermano nei fatti Fabrizio Sintoni e Luca Bacci, che negli anni hanno realizzato un giardino meraviglioso, ricco di varietà di alberi, piante, fiori e di erbe aromatiche e officinali sparse un po’ ovunque per sentieri profumati, dove canne rigogliose si agitano a ogni filo di vento, con un piccolo stagno dove qualche volta si ferma un airone cenerino, e tra le tante cose, un’infinita varietà di Peonie che amorevolmente coltivano. Un mondo favoloso che ti sembra sia lontano e invece è a Forlì, in via Bianco da Durazzo n. 12 e merita una gita per visitarlo.

Il giardino è nato dall’idea condivisa di volerlo realizzare oppure è il frutto spontaneo di una grande passione?





FABRIZIO: «Facevo il cuoco, ma la passione per il giardino ha preso il sopravvento. Lo devo ai miei nonni, perché da piccolo trascorrevi le vacanze estive nella loro casa dove c'era un orto. Parliamo di 30-35 anni fa, ancora non avevo un progetto iniziale, tutto è nato spontaneamente, piantavo di nascosto, conquistando con passione un pezzo di terra dopo l'altro.»

LUCA: «Ho iniziato a lavorare con Fabrizio dodici anni fa. Prima facevo tutto un altro mestiere, poi a 50 anni ho deciso di cambiare e mettermi alla prova con il lavoro da giardiniere. È stata una fatica pazzesca, ho fatto tanti corsi e alla fine abbiamo trovato l'equilibrio perfetto: Fabrizio è il genio e io la parte pratica.»

Oltre al lavoro costante che richiede il vostro giardino, quali sono i tipi di intervento che più vi richiedono?

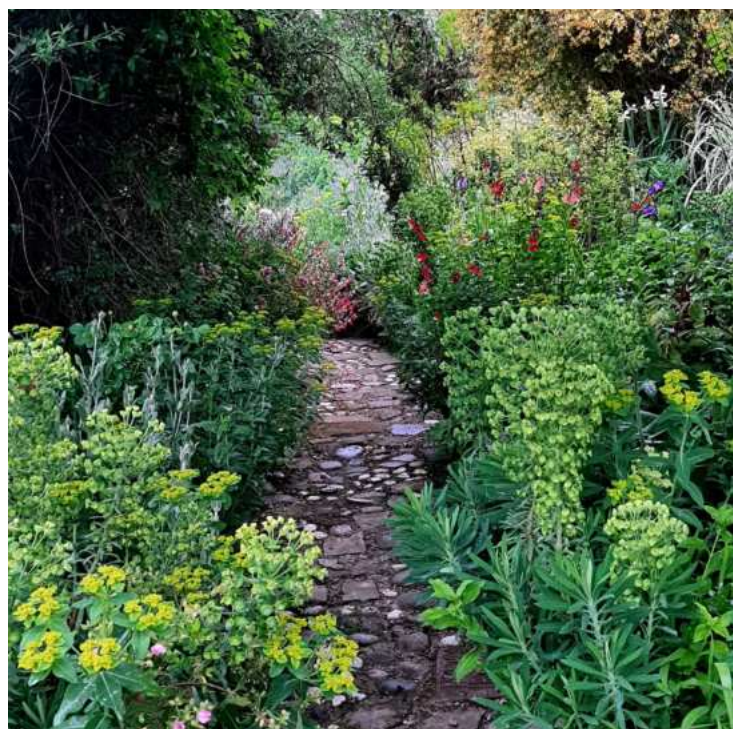
FABRIZIO: «A noi chiedono diversi tipi di inter-

vento, dalla potatura alla realizzazione di un giardino. Il nostro è un lavoro di ricerca, sperimentiamo molto a casa nostra ma prediligiamo mettere piante che fioriscono quasi tutto l'anno, giocare sui profumi e osare con qualche installazione adatta al tipo di giardino.»

LUCA: «Chi fa spesso la differenza è comunque il cliente, la nostra creatività dipende molto dalla sua apertura, di solito capiamo immediatamente se quello che vuole è un giardino di facciata o se c'è gusto da parte del committente.»

Siete conosciuti per la vostra produzione esclusiva di Peonie, perché vi siete dedicati a questo fiore in particolare?

FABRIZIO: «La semina è una delle mie passioni, per cui non mi sono mai risparmiato a raccogliere semi sia nei miei viaggi, alle fiere, in visita agli amici. Ho piantato tutto il possibile perché mi piace sperimentare. E le Peonie nascono da questa pas-



sione.»

LUCA: «Tra l'altro abbiamo scoperto che sul territorio nazionale forse siamo gli unici che seminiamo Peonie arboree. Ce lo hanno confermato alcuni paesaggisti conosciuti in Italia, dal momento che le nostre Peonie hanno uno sviluppo maggiore rispetto alle Peonie innestate che si trovano in commercio, e sono anche più resistenti al secco e alle malattie.»

La Peonia dunque è un fiore pregiato, come siete riusciti ad appassionare le persone che vengono in visita nel vostro giardino?

LUCA: «Da quando lavoro con Fabrizio mi sono molto appassionato alle Peonie, soprattutto perché ho scoperto che ci sono persone che non sanno neanche che cosa sia una Peonia, per cui ogni volta mi prodigo a raccontare la loro storia cominciando dagli imperatori cinesi, che da sempre collezionavano Peonie. Ed è attraverso la storia e il nostro giardino, che le persone hanno l'occasione di capire come nasce un fiore. Sono fiori importanti, anche costosi, ma c'è da dire che le Peonie nate da seme ci mettono anche 7/8 anni prima di fare il primo fiore. I nostri semi sono ibridi o Peonia Rockii, una delle più preziose al mondo, perché molto profumata rispetto alle altre e ha la tipicità di avere un'ungua molto scura al centro del fiore. Comunque sono fiori che richiedono un grande lavoro, cura e tanta pazienza.»

FABRIZIO: «Sono fiori pregiati che ci teniamo a far conoscere, tanto che ci siamo inventati il Peonia day, a cui abbiamo aggiunto il Settembrino day, una giornata dedicata a delle piccole margheritine

che spuntano in primavera e sbocciano in autunno. Sono giornate interamente dedicate al pubblico, comprese le scolaresche, a cui spieghiamo la storia non solo di questi fiori ma cerchiamo di far capire passeggiando nel nostro giardino, quanto sia importante rallentare il tempo, non più velocità ma imparare ad essere più slow.»

Aprite il giardino al pubblico con il passa parola o attraverso agli eventi organizzati?

FABRIZIO: «Di solito raduniamo persone, visitatori, curiosi attraverso facebook, proponendo visite guidate. Sono visitatori che vengono un po' da tutte le parti e sono per lo più appassionati di giardini. Chi viene a trovarci per la prima volta, nonostante il nostro giardino è piuttosto esuberante, prova una sensazione di distensione totale.»

LUCA: «Ormai abbiamo dato al nostro giardino una impronta piuttosto personale, anche perché una pianta nata dal seme non è mai uguale all'altra, il petalo può essere più grande, le foglie più verdi, ecco perché non catalogo niente come qualcuno spesso mi suggerisce. Non voglio ridurre tutto a un catalogo quando non è quella la poesia che voglio dare. Perciò le visite sono sempre più richieste.»

Se come si dice, nel linguaggio dei fiori, regalare una Peonia significa ringraziare la persona che la riceve, per la calma e la serenità che trasmette, è perché quella persona probabilmente ha visitato il giardino di Fabrizio e Luca, che non è molto lontano dal giardino di un remoto Imperatore della Cina.





AGO®

RICCIONE - IBIZA

www.agoriccione.com
[@ago_riccione](https://www.instagram.com/ago_riccione)

Viale Milano 49, Riccione
Avinguda D'Ignasi Wallis 19, Ibiza



di Manuela Torri

ARIETE: FLESSIBILI IN BATTAGLIA



Luglio sarà un mese fin troppo acceso per il primo segno di fuoco. Diciamo che avrete pane per i vostri denti in

tema di confronti e di obiettivi da portare a termine, con diverse battaglie che si sa, non vi fanno mai paura ma possono darvi stavolta filo da torcere. Vi sarà richiesto di sacrificare qualcosa in vista di un traguardo a cui tenete particolarmente, ma che per essere raggiunto necessita di una grande flessibilità, insolita per voi. Siate grati a familiari ed amici che non vi faranno mancare il giusto e necessario supporto.

TORO: FARE SOLDI



Chi pensa che il toro a luglio si dia allo svago si sbaglia di grosso. Nella mente del primo segno di terra questo mese

c'è un unico e solo pensiero: il denaro. Avete un gran bisogno di sentirvi stabili, di togliervi tutti gli sfizi che vi gratificano, e lavorerete senza sosta per concretizzare i vostri desideri. Recentemente avete subito qualche colpo al vostro ego sotto forma di rinunce ed umiliazioni, ma non disperate perché una importante collaborazione sta per darvi il giusto riscatto. Non abbiate fretta di vedere i risultati, continuate ad impegnarvi e abbiate fiducia.

GEMELLI: UNA SCELTA È IN ARRIVO



Il mese di luglio sarà il momento giusto per prendere le distanze da situazioni e persone. Avrete bisogno di inda-

gare e di trovare risposte non solo da voi stessi ma anche da chi vi circonda. C'è qualcosa di importante da comprendere prima di fare i passi giusti, perciò cercate di valutare le cose da una prospettiva più ampia. Ci sarà un'eco che dal passato potrà infastidirvi ma non fatevi troppo condizionare dal raggiungimento di un certo risultato. Conservate pure ciò che avete ottenuto, che non è poco, ma cercate anche di restare disponibili ad una offerta che, anche se potrà pesarvi, può rappresentare una soluzione che vi consentirà un certo respiro.

CANCRO: IL CAOS PRIMA DELL'ORDINE



Forze uguali e contrarie possono farvi sentire sulle montagne russe questo mese. L'accento per voi è sulle questioni

affettive, amicali e sentimentali, ma anche sui rapporti genitori/figli che possono dare qualche preoccupazione. Avrete a che fare con qualcuno dal comportamento incomprensibile, e ad un certo punto penserete addirittura di non avere nessun potere per sistemare le cose. Sarà indispensabile farsi forza ed attingere alla vostra proverbiale capacità di comprendere gli altri. Arriveranno delle scuse, ma non vi vedo contenti. Gli animi si calmeranno più in là, ci vuole tempo e pazienza.

LEONE: UN PASSO ALLA VOLTA



Da troppo tempo il leone cerca di uscire da un tunnel di preoccupazioni che pare rinnovarsi all'infinito. La carne al

fuoco da gestire è parecchia, sia dal punto di vista emotivo che da quello materiale, dove ci sono importanti obiettivi che vi stanno a cuore ma che tardano ad arrivare, non per colpa vostra. La buona notizia è che anche in questo luglio riuscirete a cavarvela egregiamente, pur dovendo fare i conti con imprevisti che mettono a dura prova i vostri stessi bioritmi. Siate presenti nel qui ed ora, non meditate sul passato né sul futuro ma create il vostro sogno adesso. Ricordatevi che ciò che esiste "ora" nei vostri pensieri sta già creando il vostro domani: nel frattempo preparatevi ad avere giustizia.

VERGINE: CAMBIAMENTO DI DIREZIONE



Luglio per voi rappresenta un momento importante per assumervi delle responsabilità. Vi viene richiesto di

muovervi, di porre fine a una certa staticità che ormai è diventata una routine insoddisfacente. Vi vedo prendere tempo ancora diffidenti, eppure ciò che esitate a modificare lo conoscete benissimo, ed avete bisogno di nuove sfide che vi accendano emotivamente. Vi basterà rispondere ad un'unica domanda: chi devo diventare per ottenere la vita che voglio? Che sia sul lavoro o sulla vita sentimentale, scegliete con l'intuito senza delegare a nessun altro: la felicità è dietro l'angolo.

O DI LUGLIO

BILANCIA: SOLUZIONE DI VECCHI SOSPESI



Luglio per voi pare essere un mese fortunato. Potrete sistemare questioni irrisolte, ed avere il giusto riconoscimento

sia a livello materiale che da parte di una persona che non accennava a riconoscere il vostro valore. Assicuratevi però di portare a termine ciò che avete in sospeso, prima di intraprendere qualcosa di nuovo. Ricomponete ciò che dovete e comunicatene il risultato senza remore o rimpianti di sorta. Per qualcuno c'è una bella storia d'amore anche se ostacolata da un ambiente ostile: ci sarà tempo per farsi valere ma intanto abbandonatevi al sentimento, ne sarà valsa la pena.

SCORPIONE: NUOVE SFIDE



Un luglio di grande importanza per voi scorpioni. Siete chiamati ora a costruire sulle solide fondamenta che avete gettato

in precedenza per la vostra prosperità. Sta prendendo infatti finalmente forma il progetto per il quale vi siete spesi con enorme dedizione, sempre coerenti coi vostri valori. Siete destinati al successo, eppure dentro di voi si agitano forti preoccupazioni per la direzione da prendere, e strani sensi di colpa al pensiero di dovere staccarvi da qualcosa che per tanto tempo ha fatto parte della vostra vita. Sarà il senso pratico a prevalere, cercate dunque di non auto sabotarvi con le vostre stesse mani indugiano nei drammi: programmate decisi la vostra svolta.

SAGITTARIO: SEGUIRE IL FLUSSO



Qualcosa si è chiuso o sta per chiudersi, ed anche se è estate e l'umore dovrebbe essere più leggero, voi siete abbastanza

incattiviti con un destino che sembra non favorirvi. Quel che invece dovete sapere, è che tutti gli ostacoli che avete trovato sono stati confezionati apposta per mettervi sul giusto cammino. Questo mese sarà per voi scisso in due parti: un certo sconforto e senso di vuoto sarà presto sostituito dalla volontà di investire in un sano rapporto con voi stessi. Non tarderanno quindi momenti di puro svago con gli amici, inviti e nuove conoscenze tra i quali ci potrà essere una persona che risveglia il vostro interesse. Occhio a chi tra voi avesse già un impegno perché le sovrapposizioni sono dietro l'angolo. Siate cauti.

CAPRICORNO: UN FELICE RISVEGLIO



Questo può essere un luglio capace di sovvertire completamente i vostri vecchi schemi. Potrebbe sembrarvi strano, ma

un rifiuto, un qualcosa che va storto nonostante tutti gli sforzi di "controllare" una questione, anche a causa di un modo ormai inadeguato di affrontare le cose da parte vostra, sta per rivelarsi un grande aiuto per voi. Le energie di questo mese vi stanno chiedendo di arrendervi a qualcosa di sconosciuto, e di affidarvi a qualcuno capace di regalarvi una visione del tutto diversa rispetto agli schemi usati in un passato che non esisterà più. Opporsi a tutto questo servirà solo a rallentare un processo lento ma inevitabile, al termine del quale vi rammaricherete di non aver iniziato prima.

ACQUARIO: UNA SECONDA POSSIBILITÀ



Luglio vi regala l'occasione di un grande riscatto. Per qualcuno si tratta di questioni sentimentali dove ci si è sentiti tra-

diti, per altri vi sarà la possibilità di lavorare in maniera proficua ad un sogno rimasto finora nel cassetto, o magari accantonato in passato. La vita vi sta fornendo su un piatto d'argento una serie di eventi favorevoli che sta solo a voi cogliere, ma il cui risultato dipende da quanto siete disposti ad investire nel vostro profondo. Dovrete crederci e dirigere bene le intenzioni senza dare ascolto alle paure della mente. Pensate di meno, agite di più.

PESCI: UN CROLLO PROFICUO



A voi non piacciono gli scontri né prendere una posizione troppo drastica.

Vorreste sempre che la giustizia arrivasse dall'alto, mentre questo luglio sarete voi a dare un impulso fondamentale per riequilibrare quello che nella vostra vita è fuori posto. Il destino vi aiuta, con un messaggio o una notizia che vi spinge a prendere una decisione e a darvi da fare. Sarete parecchio impegnati sul lavoro, e saranno possibili diverse offerte che però dovrete vagliare attentamente. Attenzione alla tendenza a rimandare: potreste pentirvi in seguito di non aver colto un buon treno.



UN MONDO PER TUTTA LA FAMIGLIA



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

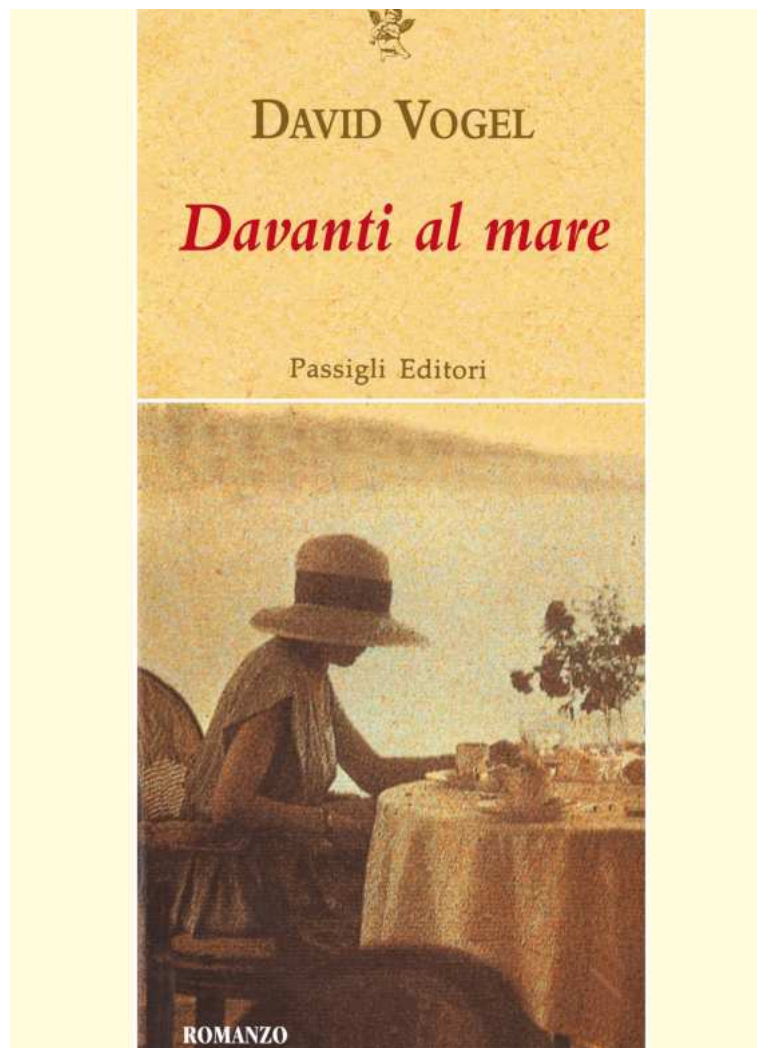


LETTI E ASCOLTATI

DAVANTI AL MARE
DI
DAVID VOGEL

L'intento di David Vogel con il romanzo "Davanti al Mare" è quello di mettere in evidenza l'animo umano e la sua vulnerabilità. Siamo negli anni '30, in un villaggio della Costa Azzurra arriva una coppia di giovani sposi in luna di miele, Ghina e Bart: belli, giovani e felici. Le giornate trascorrono tranquille in un'atmosfera che risponde pienamente alla loro condizione spensierata. "Davanti al mare" non succede quasi niente, e se i rapporti con gli altri turisti inizialmente erano piuttosto freddi e distaccati, diventano più confidenziali, e l'intesa tra Ghina e Bart, che sembrava esclusiva, progressivamente si sfalda senza alcuna motivazione. In questo romanzo di 101 pagine non accade niente di sorprendente, non ci sono effetti speciali o colpi di scena ma è tutto giocato nella malinconica monotonia dei giorni che scorrono con lo scopo di portare il lettore a provare le stesse sensazioni dei due protagonisti.

Vogel non è interessato al giudizio ma semmai a mettere in evidenza la fragilità dei rapporti umani, mettendo in risalto ciò che sembra indiscutibilmente solido e destinato a durare in eterno, situazioni spesso considerate banali e insignificanti ma che, in realtà, modificano in maniera irreversibile il destino delle persone. Romanzo breve ma intenso, metafora della nostra quotidianità e dell'imprevedibilità della vita.



GARBO – SCORTATI (1982)

Aveva 24 anni Renato Abate da Milano quando nel 1982 uscì il suo secondo album intitolato "Scortati". Usando lo pseudonimo di Garbo, l'anno prima facendo il verso al grande David Bowie, si affermò con "A Berlino va bene".

"Scortati" contiene i singoli *Generazione e Vorrei Regnare*, con cui l'artista partecipa anche ad alcune puntate del Festivalbar nell'estate 1983. Sul finire dello stesso anno inizia la collaborazione con Roberto Colombo ed esce il singolo *Quanti Anni Hai?* con la partecipazione di Antonella Ruggiero, voce dei Matia Bazar. Il brano entra nella classifica elaborata da Radio DeeJay.

Il lavoro che ricordiamo oggi, uscito sia su vinile che su cd, resta uno dei migliori della sua discografia. Carente, all'epoca, l'ausilio dei video grazie ai due motivi trainanti divenne ben presto occasione di un tour che lo fece apprezzare in tutta Italia e che pose le basi di una carriera interessante seppur non esplosiva.



RISTORANTE PIZZERIA 100% BIOLOGICO

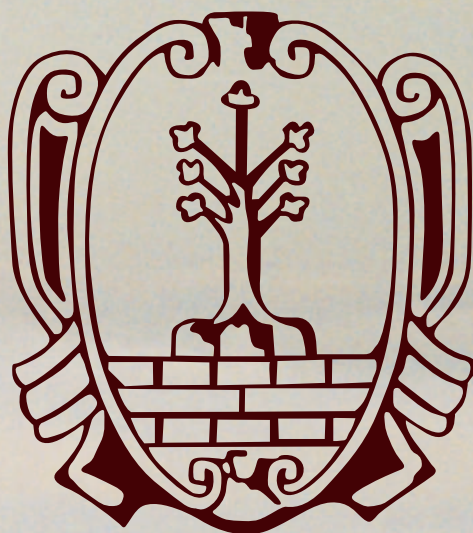


tutti i colori del bio



A pranzo e a cena
Rimini, via della Fiera 66





Palazzo Viviani
Castello di Montegridolfo







GIOVANNI NADIANI

Ricorre proprio in questo mese l'anniversario della scomparsa di Giovanni Nadiani (1954-1916), intellettuale, poliedrico germanista, traduttore, saggista, narratore, drammaturgo, autore di testi caratteristici, dialettali (di cui era anche straordinario interprete). Di lui dice Alberto Bertoni, poeta e critico letterario e italianista italiano "... *nel suo dialetto faentino egli fa da sempre confluire tutte le tensioni di una realtà degradata e contraddittoria, quelle del nostro presente globalizzato. Il suo è un dialetto parlato ancora da molti e che si mescola con l'italiano, si imbastardisce, fa i conti con il mondo di oggi*". Ed è per questo che il suo dialetto risulta l'ultimo elemento di un'identità perduta, e diventa "idioma dello spaesamento" aperto a ogni contaminazione. Nadiani ha scritto anche testi per il teatro, nonostante il teatro non ha conosciuto nel corso degli anni quel rinnovamento nell'uso del dialetto che ha caratterizzato la poesia negli anni Settanta ad oggi. Il dialetto nel teatro ha faticato ma ci sono comunque stati degli innovatori come Raffaello Baldini, Nevio Spadoni e Francesco Gabellini. Rientra fra gli innovatori anche Giovanni Nadiani che non solo si confronterà con la parola ma anche con l'interpretazione.

Incion

E pu incion
 A arcurdês piò d'nó
 fórsi
 Sól pr un po' un ritratimbruiê o una riga
 Int una lèngva ch'u n'capes piò incion
 Smarida in internet

Nessuno

E poi nessuno
 a ricordarsi di noi
 forse
 soltanto per un po' una foto a bassa definizione o una riga
 in una lingua che non capisce più nessuno
 smarritasi in internet...

SPETTACOLI #MEETING24

20 AGOSTO 2024

Teatro Galli | 21.30

Chi sei tu?

La sfida di Gerusalemme

Produzione teatrale originale
dall'opera di Eric-Emmanuel Schmitt

Con Ettore Bassi

Regia di Otello Cenci

*in collaborazione con
Sagra Musicale Malatestiana*

21 AGOSTO 2024

Teatro Galli | 21.30

Chi sei tu?

La sfida di Gerusalemme

(replica)

22 AGOSTO 2024

Teatro Galli | 21.30

Acqua

di Giovanni Maddalena

Nicola Abbatangelo e

Giampiero Pizzol

Regia di Nicola Abbatangelo

23 AGOSTO 2024

Teatro Galli | 21.30

Fra'.

San Francesco

la superstar del Medioevo

di e con Giovanni Scifoni

24 AGOSTO 2024

Teatro Galli | 21.30

Ramin Bahrami

in concerto


*in collaborazione con
Sagra Musicale Malatestiana*



CON IL PATROCINIO DI

Comune di Rimini

**PRENOTA ORA IL TUO INGRESSO
SU WWW.VIVATICKET.COM**

 **rimini
mee ting** 2024

WWW.MEETINGRIMINI.ORG



APP MEETING RIMINI



ITALIAN EXHIBITION GROUP

Providing the future

Da oltre 70 anni IEG - Italian Exhibition Group organizza fiere, eventi e congressi in Italia e nel mondo, offrendo ai partner innovative e concrete opportunità di business, contenuti e servizi ad alto valore aggiunto. Strutture moderne, elevata qualità del lavoro, politica ambientale sono gli asset che guidano il Gruppo, creando valore per i propri stakeholder e rafforzando la crescita economica nei territori. IEG ha sviluppato attività - anche attraverso joint-venture con organizzatori globali - che l'hanno posizionata tra i principali operatori europei del settore.

RIMINI
VICENZA
AREZZO
MILANO
ROMA
TORINO
NAPOLI
CALGARY
CHENGDU
CITTÀ DEL MESSICO
DUBAI
GUADALAJARA
LEON
MONACO
MONTERREY
NEW JERSEY
NEW YORK
RIYAD
SAN PAOLO
SHANGHAI
SHENZHEN
SINGAPORE





di Alexia Bianchi

THE MAGIC CASTLE GRADARA

4-5-6-7 agosto 2024

11esima Edizione - La Magia abita qui

L'evento per famiglie che ogni estate trasforma magicamente lo splendido borgo di Gradara torna con un ricco programma di artisti internazionali che offrirà 4 serate indimenticabili a turisti e visitatori affezionati

Un Castello magico

un luogo che evoca la meraviglia e dove la fantasia prende vita

un invito a immergersi in universi paralleli popolati da creature fantastiche, storie epiche e avventure mozzafiato

ogni angolo del Borgo racconta una storia diversa e trasporta bambini e adulti in un mondo favoloso dove potranno diventare i protagonisti di infinite nuove avventure lasciati trasportare in un viaggio senza tempo dove l'immaginazione regna sovrana!

THE MAGIC CASTLE: dal 4 al 7 AGOSTO 2024 NEL MAGICO BORGO DI GRADARA

Situato a pochi chilometri dal mare, al confine

tra la Riviera Romagnola e le Marche, si staglia l'incantevole scenario medioevale di Gradara con il suo splendido Castello che fece da cornice alla storia d'amore di Paolo e Francesca decantata dal Sommo Poeta Dante Alighieri.

The Magic Castle Gradara è un'occasione speciale per scoprire il fascino dell'antico borgo marchigiano mentre i bimbi si immergono in un "mondo magico". La manifestazione, nata nel 2014, torna anche questa estate con una festa di emozioni, musiche e colori. Il **4-5-6-7 agosto** Gradara - insignita del titolo di **uno dei "Borghi più belli d'Italia"** - si prepara ad accogliere i visitatori con spettacolo-

li straordinari, dal tramonto a mezzanotte. La direzione artistica dell'evento è come sempre affidata all'eccellente **Marcello Franca**, che cura la manifestazione sin dalla sua prima edizione, in collaborazione con la **Pro Loco di Gradara** e il patrocinio del **Comune di Gradara**.

The Magic Castle Gradara, estate dopo estate, è diventato un appuntamento imperdibile per tantissime famiglie, italiane e straniere, che tornano ad ogni edizione sia per scoprire sempre nuovi artisti, sia per rivivere la magia che sa regalare lo splendido

Borgo. **Il direttore artistico Marcello Franca unisce da sempre l'attività di performer e trasformista** - è stato uno dei protagonisti della famosa discoteca Cocoricò di Riccione - con quella di attore, educatore per l'infanzia e insegnante di laboratori teatrali per bambini e adolescenti. "Qualità, creatività e originalità, questi sono stati da sempre i punti forti del nostro evento. - **racconta Franca** - "Le farfalle degli allestimenti



scenografici, leggere traghettatrici di sogni, ogni estate contribuiscono a creare l'atmosfera onirica del **The Magic Castle Gradara** trasportando i nostri ospiti in un mondo di fantasia. Le abbiamo volute sin dalla prima edizione perché rappresentano bene il cuore di quella che è la nostra festa: guardare il mondo dall'alto, sulle ali della fantasia e della leggerezza".

UN PROGRAMMA RICCO DI ARTISTI INTERNAZIONALI

Durante le precedenti 10 edizioni The Magic Cast-

le Gradara ha ospitato diverse centinaia di straordinari artisti provenienti da tutto il mondo che hanno saputo stupire e meravigliare i visitatori. Torneranno anche questa estate i meravigliosi Saurus - imponenti draghi preistorici - della compagnia olandese Close-Act Theatre, che sono diventati negli anni il “simbolo” della manifestazione, facendo sognare e gridare di gioia bambini e adulti. Grande ritorno anche del Teatro Pavana con gli spettacoli Pappagalli Giganti e la simpaticissima Nellie the Ippo. In programma anche gli Aliens Voyager, divertenti ed emozionanti dinosauri colorati che provengono da altri mondi; Golden Baroque di Sasha Frolova, un'artista internazionale che ritorna a Gradara dopo il grande successo del 2019 con il suo spettacolo regale; Jacopo Tealdi - U.MANI.TÀ con il cabaret interamente fatto a mano; Luca Cutrupi con la Notte di Bolle dove magiche sfere danzano nell'oscurità in un'atmosfera al confine tra sogno e realtà; Il Pittore Bianco di Steven, ispirato ai boulevard francesi; e poi il ritorno di Senza Denti, l'irriverente bambina nel Passegginno Gigante, e dell'imperdibile Zastava Orkestar che con la sua trascinate Musica Balkanica Itinerante e le sue note esaltanti accompagna il pubblico attraverso le vie del Borgo...e poi tantissimi altri straordinari artisti che, come ogni estate, trasformeranno Gradara in un luogo magico dove ogni bimbo desidera ritornare.

THE MAGIC CASTLE GRADARA 2024

Durante le **quattro serate del 4-5-6-7 agosto** l'antico borgo medievale, allestito con splendide scenografie che renderanno l'atmosfera ancora più magica, accoglierà i visitatori **a partire dal tardo pomeriggio** con spettacoli, performances, danze e musiche itineranti che si susseguiranno in loop **fino alla mezzanotte**, quando **una straordinaria “esplosione” di coriandoli coloratissimi** darà a tutti la buonanotte tra le urla entusiaste dei bimbi. Cenare nel borgo marchigiano arricchisce ancora di più l'esperienza delle famiglie che arrivano a Gradara per partecipare a **The Magic Castle, tra ristoranti, osterie, pizzerie e piadinerie** che offrono **le tipicità della cucina tradizionale a cavallo tra Romagna e Marche**, mentre i numerosissimi negozi che si susseguono lungo la via principale sono la sosta ideale per portarsi a casa **deliziosi souvenir**.

INFO: Tel. 0541 964115 - www.themagiccastle.it



NIPPLE

FIRST PURE APPROACH TO LIFE

Ecco un nuovo sistema per fare il caffè espresso.

Si chiama Nipple

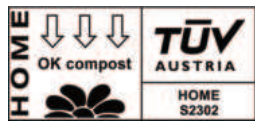
Il contenuto è caffè biologico proveniente da progetti agricoli ai quali teniamo molto, coltivatori attenti all'ambiente con i quali collaboriamo direttamente, facendo ottenere loro compensi più solidali e giusti. E' un caffè buono sempre, per chi lo produce e per chi lo consuma.

Il contenitore è semplice ma innovativo, quello che sul mercato mancava

Non utilizziamo plastica o alluminio ma delle pure e semplici fibre naturali. Non utilizziamo le bioplastiche che sfruttano la coltivazione di distese di mais in modo sproporzionato, che non ci piace. La nostra fibra è onesta, la cosa grandiosa è che viene ricavata dalla lavorazione della canna da zucchero e dal bambù. Non sottrae terreni all'agricoltura e utilizza residui provenienti da altre produzioni.

Quindi una circolarità unica

Per produrre queste monodosi l'impatto ambientale è probabilmente il più basso in assoluto, non servono i 300 gradi utilizzati per fondere la plastica e tanto meno gli 800 dell'alluminio. Un'ultima cosa che ti vogliamo dire è che una volta estratte potrai utilizzare queste dosi per fertilizzare il terreno, gettarle nella compostiera domestica oppure nell'organico.



Sono certificate home compost da TÜV, l'ente certificatore austriaco riconosciuto tra i più attenti. They are certified home compost by TÜV, the Austrian certification body recognised as one of the most careful.



#plasticfree

lo trovi al bar o sul sito www.pascucci.it



Here is a new way to make espresso coffee

It is called Nipple

The content is organic coffee from agricultural projects that we care a lot about, environmentally aware farmers with whom we collaborate directly, making them get fairer and more solidarity. It is coffee that is always good, for those who produce it and for those who consume it.

The container is simple but innovative, what was missing on the mark

We do not use plastic or aluminium but pure and simple natural fibres. We do not use bioplastics that exploit the cultivation of cornfields disproportionately, which we do not like. Our fibre is honest, the great thing is that it is made from sugar cane and bamboo. It does not take land away from agriculture and uses residues from other productions.

So a unique circularity

To produce these monodoses the environmental impact is probably the lowest ever, you don't need the 300 degrees used to melt plastic let alone the 800 of aluminium. One last thing we would like to tell you is that once they are extracted you can use these doses to fertilise the soil, throw them in the home compost heap or in the organic compost.



PSICOLOGIA - PSICHIATRIA - NEUROLOGIA - TMS TECHNOLOGY



BRAIN&CARE

PROF. BONCI & PARTNERS BY GIA.MIAMI

LA NUOVA FRONTIERA DEL BENESSERE MENTALE

con l'ausilio di TMS technology

Ansia

Depressione

Insonnia

**Disturbo ossessivo
compulsivo**

**Disturbi della
condotta alimentare**

**Dipendenze
da sostanze**

**Dipendenze
comportamentali**

Numero Verde

800-749090

CHECK-UP GRATUITO

MIAMI
MILANO
RIMINI
TORINO



Direttrice sanitaria
Dr.ssa Graziella Madeo

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

www.brainandcare.com