

“Farne uno speciale villaggio turistico”

– Dagli anni sessanta al futuro con un’idea rivoluzionaria: fare di Portoverde un villaggio turistico, cercando di riconvertire parte del residenziale in un autentico resort. Come?

Dice Lorenzo Spadini, Portoverde spa: “Dobbiamo ragionare sulla qualità. A Portoverde abbiamo ancora appartamenti con la moquette. Credo che il porticciolo, oggi, sconti la mancanza di una struttura ricettiva. Come superare tale difetto? Attraverso una sorta di albergo orizzontale da offrire a chi voglia passare una settimana di vacanza qui e magari andare in barca”.

“La nostra idea – continua Spadini – è un resort speciale. Da convenzionare poi con bar e ristoranti, come in un villaggio turistico. Uno dorme da una parte e poi va altrove a fare colazione e mangiare. Può andare in spiaggia. Anzi, la nostra offerta sarebbe anche superiore, perché il nostro è un vero e proprio porticciolo. L’ideale sarebbe avere una struttura-albergo di grande qualità.

Al momento questo è un sogno per riposizionare l’offerta turistica di Portoverde. L’altro piano è quello di rimettere a sistema i vecchi appartamenti, rinnovandoli”.

Intanto, sull’onda del rinnovamento, a Portoverde si possono noleggiare anche piccole imbarcazioni. Oggi, ce ne sono a disposizione quattro. Sono tutti segnali perché è finito il tempo in cui si andava in vacanza 1-2 mesi consecutivi, ma ora ci sono i 15 giorni di agosto ed il mordi e fuggi.

Intanto Portoverde piano piano si va sempre più a riqualificare. E’ stata completamente pavimentata con il cotto la passeggiata sulla darsena. Quasi tutte le palazzine che si affacciano sull’acqua sono state ristrutturare. Mentre, sulla nuova darsena sono stati completati i fabbricati.

Inoltre, sono state rifatte le celle frangiflutto

dell'imboccatura.

Con l'accordo tra il Comune ed il Consorzio Portoverde, il pubblico è entrato in possesso degli spazi comuni: giardini, piazze e impianti sportivi. Ed il Comune ha messo sul piatto degli investimenti portoverdini 600.000 euro da investire in 3 anni. Insomma, il porticciolo vuole qualificarsi per andare ad incrociare una domanda di vacanza sempre più legata alla qualità.

I NUMERI

Non solo 350 posti-barca

– La darsena di Portoverde è capace di ospitare 350 imbarcazioni. Con un servizio per tutti i tipi di barca fino ai 30 metri. Inoltre è: ristoranti, bar, accessori nautici, negozi, agenzie nautiche, boutique, gioiellerie, mini-market, edicola, farmacia, tabacchi, guardia medica e chiesa.

Quattro incontri con l'autore

“Incontro con l'autore” ritorna anche quest'anno a Portoverde. Quattro gli appuntamenti. Il primo è il 17 luglio con “Gianna Schelotto” che presenta “Ti ricordi, papa?”. Le altre date: 8 agosto con Marina Ripa di Meana racconta “Cara Paola, sorella mia”; il 26 agosto Claudio Brachino presenta “Top secret”. Si chiude il 29 agosto con don Antonio Mazzi. “Abbasso Pinocchio”, il suo libro. E' da alcuni anni che a Portoverde si tiene questo felice appuntamento con i libri; gli incontri sono sempre molto seguiti: sia dai portoverdini, sia dagli appassionati dei dintorni.

Adria's Cup, la regata

– Adria's Cup: la regata velica tutta d'un fiato (si dovrebbe effettuare in poco più di 24 ore). Percorso vero, classico, storico: Portoverde-Sansego (Croazia)-Portoverde. Oppure, percorso per gli amanti della vela, il cosiddetto bastone costiero: Portoverde-Riccione-Vallugola-Portoverde. Le vele, lontane 700 metri dalla riva, diventano un vero spettacolo per i turisti in spiaggia: grandi aquiloni sospesi a pochi metri dal mare. Organizzata dal Club Nautico Misano Adriatico, alla XXIII edizione, quest'anno si tiene il 17 luglio ed è anche valida quale terza prova della Misano Adriatico Cup. Ritrovo alle 11 del mattino sulle banchine di Portoverde. Sono attese una cinquantina di imbarcazioni. Il ricavato della manifestazione va in beneficenza alla parrocchia di Misano Mare ed agli anziani.

Luglio, dove andare

– Mercatini: martedì, giovedì e venerdì dalle 20 in P.le Municipio – Domenica dalle 20 in P.zza Valbruna a Gabicce Monte

– Mostre: estemporanea di pittura lunedì dalle 17,30 in via C. Battisti – Estemporanea di pittura e scultura "I martedì dell'arte" martedì in P.zza Valbruna a Gabicce Monte

– Animazione: Gabicce Ondebicce ginnastica e giochi sulla spiaggia – lunedì – mercoledì – venerdì dalle 10 alle 12 – Il giovedì nella spiaggia libera sottomonte dalle 16 alle 18

animazione e giochi per bambini

– Escursioni: martedì e giovedì mattina escursione in motovela nel Parco San Bartolo, partenza ore 8,45 dalla zona 22

– 5-17: Mostra di Stella Dina – Area esposizioni via Vittorio Veneto, 74

– 8: Remember '70 & '80 Dancing on the Beach, dalle ore 21,30 spiaggia libera sottomonte

– 9: Manifestazione motociclistica di Frstyle – P.le Turismo

– 11-13: Scuola di Piadina – Tensostruttura P.le Municipio

– 11: Concerto del tenore Antonio Perez – Ore 21 P.le Municipio

– 12: Spettacolo di teatro di strada “Vanjuska Moj” di Nando e Malia – Ore 21 P.le Municipio

– 13: Festa dell'ospitalità – Ore 21 P.le Municipio

– 14: Concerto Jazz “Gaspare Tirincanti Quartet” – Ore 21 Giardini Unità d'Italia

– 15: Remember '70 & '80 Dancing on the Beach – 21,30 Spiaggia libera sottomonte

– 16: Anteprima Gabicce Foto Festival – Videocom – Ex Eden Rock Gabicce Monte

– 17: Gabicce Mare Music Live

– 18: Concerto del Coro Città di Gabicce Mare S. Ermete – Ore 21 – Parrocchia SS. Immacolata

– 20: Ondebicce Kids animazione e giochi per bambini ore 21 Giardini Unità d'Italia – Poeti senza gloria, ma con tanto cuore, spettacolo di recitazione e danza – ore 21 P.le Municipio

- 22: Remember '70 & '80 Dancing on the Beach
 - 23-30: Gabicce Foto Festival – Videocom
 - 27: Remember '70 & '80 Dancing on the Beach
 - 27-6 agosto: Estemporanea di Pittori Naif
 - 29-31: Vespa Raduno
-

Luglio, dove andare

- Ogni sera: Animazione per bambini: “La Baia di Nemo” – Acquario di Cattolica Parco Le Navi
- Il martedì: Vamos todos a bailar... Salsa e merengue – Piazza Mercato
- Il mercoledì: Il mercatino delle pulci – Via Pascoli
- Il mercoledì: Mercoledì dell'arte “Pittori in estemporanea” – Piazza 1° Maggio
- Il giovedì: Ballo liscio – Musica del folklore romagnolo dal vivo – Piazza Mercato
- Il venerdì: Gli artisti di Viale Matteotti Antiquariato, artigianato e curiosità – Viale Matteotti
- Venerdì 8: Concerto del Coro laboratorio “La bottega delle voci” – Piazzetta della Gina
- Venerdì 8: Ale & Franz (comico) – Arena della Regina
- Lunedì 11: Coro lirico della Regina in concerto – Teatro della Regina

- Venerdì 15: Jethro Tul in concerto – Arena della Regina
 - Lunedì 18: Dolcefesta – Dolci tipici, vino e musica – Piazza 1° Maggio
 - Venerdì 22: Swinger big band orchestra in concerto – Piazza Mercato
 - Venerdì 22: Fiorello – Arena della Regina
 - Sabato 23: “La moda scende in piazza” a cura della CNA – Piazza 1° Maggio
 - Domenica 24: “Miss over” concorso internazionale di bellezza – Piazza 1° Maggio
 - Domenica 24: Vela – Campionato zonale Optimist Juniores e Cadetti – Circolo Nautico
 - Martedì 26 – Mercoledì 27: Momix – The best Of – Arena della Regina
 - Sabato 30: La notte magica delle vongole nel “Casadei day” – La fontana marina più lunga del mondo – Piazzale del Porto
 - Domenica 31: Vela – Regata Derive e Catamarani – Circolo Nautico
-

‘Tira più d’un par de’ bovi’

– Meglio Cattolica o una fanciulla giunonica e di una bellezza mediterranea? I burloni toscani, e non solo, usano dire con una pennellata degna, a suo modo, della creatività rinascimentale: “Tira più d’un par de’ bovi”. Tenendo in gran conto tale motto la copertina del depliant che pubblicizza Cattolica è dedicata ad una ragazza carina ed in carne. Ma per

ammirarla in tutto lo splendore è stata inserita, ad impreziosire le immagini della città, anche nelle 6 pagine successive. Come con i sardoncini: meglio abbondare che restare con la voglia.

L'Acquario mostra nave di Novilara

Novilara, un delizioso paesino dalle radici remote, sorge su di una collina che domina Pesaro, Fano e il mare sulla costa prospiciente Fosso Sejore. Le acque, un tempo più avanzate, permettevano la navigazione e l'approdo fin sotto la cittadella fortificata. Verso la fine dell'Ottocento alcuni scavi rivelano l'esistenza di un abitato dell'età del ferro associato alla civiltà Picena e una necropoli ricca di armi, oggetti e tombe di notevole importanza archeologica attualmente custodite nei musei di Novilara ed Oliveriana di Pesaro.

Tra le tante una stele, rivelatasi di sepoltura di un personaggio illustre, con incisa nei minimi particolari l'immagine di un veliero con rematori in azione e, più in basso, altre due imbarcazioni più piccole, affiancate, i cui equipaggi guerreggiano tra loro a colpi di lancia. Con pochi tratti viene evidenziata la pratica della pirateria assai redditizia a quei tempi e i frequenti scontri con le agguerrite imbarcazioni di Greci ed Etruschi.

L'ing. Marco Cobau, uno specialista già progettista di Azzurra, il 12 metri che nel 1983 partecipò all'America's Cup, decideva di ricostruire l'imbarcazione all'ombra delle mura di Novilara ove egli stesso risiede e ove presumibilmente ai tempi dei Piceni venivano costruite. L'impresa è sostenuta dal Comune e dalla Provincia di Pesaro, dalla Cooperativa del

Mutuo Soccorso di Novilara e finanziata dalla Comunità Europea nel programma transnazionale Youthstart per il recupero di minori in situazioni socio-psicologiche di svantaggio. La notizia desta subito l'attenzione negli ambienti marinari anche perché l'immagine del timone dietro la poppa anticiperebbe di molto la data, fin ora conosciuta, della sua adozione.

15 giovani assistiti da alcuni tecnici e calafati della marineria pesarese e da volontari della Cooperativa Sociale "l'Imprevisto" in 2 anni hanno realizzato con le stesse caratteristiche e, compatibilmente con la disponibilità degli stessi materiali usati e reperiti in loco dai Piceni, una imbarcazione di metri 25 x 5,5 del peso di 12 tonnellate compreso i 32 rematori. Per la vela veniva usata una canapa grigia di 40 metri quadri dove al centro troneggia un sole a 5 raggi color ruggine, simbolo della civiltà novilarese. La testa di ariete in pioppo sulla sommità del dritto di prora, opera della scultore Loreno Sguanci, serviva per intimorire gli avversari.

Al varo avvenuto il 2 settembre 2000 hanno assistito migliaia di persone assiegate su moli ed imbarcazioni nel porto di Pesaro. Tra le numerose personalità le autorità civili e militari, parlamentari e il ministro della Croazia per l'integrazione europea Jcovcic. Madrina del varo la signora Prodi. In seguito, purtroppo, la realizzazione non rivelava quelle doti di maneggevolezza e sicurezza ottenute dai Piceni lungo le rotte che univano 3000 anni fa le due sponde dell'Adriatico. Dopo un periodo di sosta nel porto pesarese lo scafo veniva trasferito in esposizione permanente presso l'Acquario di Cattolica.

di Sergio Tomassoli

Codici Armonici

– Si inaugura il 15 luglio alle 21,30 alla Galleria comunale S. Croce la mostra di Bruto Pomodoro dal titolo Codici Armonici. L'artista milanese esprime un connubio forte e originale tra arte e scienza. Bruto Pomodoro è infatti un biologo, e per sua formazione si è dedicato lungamente anche alla illustrazione scientifica.

La mostra chiude l'11 settembre. Orario: 20-23, chiuso il lunedì.

Piatti 'contaminati'

– Ogni paese, ogni territorio propone con giusto orgoglio i "piatti tipici" della propria tradizione. Giustamente. C'è in questo comportamento una voglia di trasmettere una precisa identità culturale, storica e geografica. Anche quando invitiamo qualcuno a pranzo, con i piatti che offriamo ai nostri ospiti, cerchiamo di presentarci, dire loro chi siamo attraverso una certa ricetta o della nostra tradizione familiare o copiata (si spera bene), da qualche guru della cucina più innovativa. La tavola è anche questo: punto d'incontro di storie, di gusti, di viaggi. La tavola unisce, consolida relazioni affettive e sociali perché il rituale del cibo è un rituale della vita.

Eppure tanti di quei piatti che consideriamo rigorosamente della nostra tradizione, non sono affatto di origine autoctona, ma sono frutto di contaminazioni culturali lontane nello spazio e nel tempo che spesso attengono anche a simbologie religiose molto radicate a livello popolare.

Viene subito in mente il "miacetto", il "nostro" dolce di

Natale. Ha tutte le caratteristiche di un dolce arabo e probabilmente la sua origine risale al '400, quando una colonia veneta di famiglie provenienti dall'Istria, Venezia e Caorle, si stabilì a Cattolica per svolgervi attività "piscatorie". Portarono gli agrumi che venivano dalla Cina attraverso Venezia. Così anche per la cannella e tutte le altre spezie che dall'oriente arrivavano in Italia con le navi dei dogi. L'uva sultanina, oltre a conferire il caratteristico gusto al miacetto, prefigura anche un significato augurale di fecondità e ricchezza che si concilia con il calendario liturgico: il tempo della nascita e della gioia.

Grandi protagoniste della nostra tradizione popolare di Romagna (e della vicina Toscana), sono le zuppe, che rappresentavano l'alimento base dei poveri. Gli ingredienti principali erano: strutto o lardo, aglio o cipolla, erbe di campo, acqua e pane secco di cicerchia o di farro. Poi è arrivato, con il pane bianco, il "pancotto" con brodo di carne o solo olio di oliva, ritenuto, fino a pochi decenni fa, un cibo perfetto per vecchi (senza denti) e malati. Le minestre brodose sono sempre state una caratteristica della Romagna, a differenza delle paste, più presenti nella ricca Emilia.

La dicotomia storico-culturale tra Emilia e Romagna si evidenzia anche a tavola: le radici bizantine della Romagna videro, fin dai tempi più lontani, sulle nostre tavole il consumo del pesce, che aveva anche una connotazione religiosa legata al suo significato penitenziale dei periodi di osservazione di "magro", oltre che connesso a un'economia a base di pesca. Sempre in Romagna si consumavano i formaggi e le carni ovine, suine e avicole, mentre in Emilia, le radici longobarde, favorivano il consumo di quelle equine e asinine.

Con il benessere, anche il nostro territorio ha acquisito le paste. Tuttavia una certa differenza è rimasta ugualmente nei due piatti tipici delle feste: i cappelletti romagnoli sono ripieni di ricotta, formaggio grattugiato, carne di pollo, maiale e vitello, uovo e noce moscata (da Venezia). I tortellini emiliani sono ripieni di carni diverse, senza ricotta, uovo e cannella. Differenza pure nelle forme: a

cappello di prete nell'anticlericale Romagna e ad anello nella raffinata ducale Emilia. Sono comunque accomunati dalla cottura in brodo, che da noi è il vero modo tradizionale di gustarli, mentre i tortellini asciutti ormai imperversano in tutte le salse.

Sulla nostra costa ancora tengono certe minestre del tempo antico come la zuppa di ceci e vongole e i quadrettini in brodo con piselli e seppie. Sempre più rari i tagliolini in brodo di carne che erano il piatto delle feste dei primi decenni del secolo scorso. Ancora molto radicati, per fortuna, il brodetto e la seppia con i piselli, che un tempo si faceva con le fave, un prodotto molto più a buon mercato.

Sul brodetto si potrebbe aprire un contenzioso infinito con le Marche e con Fano che ne ha fondato addirittura un'Accademia. Il nostro, anzi i nostri, dato che ogni famiglia ne fa uno suo (come per il miacetto), derivano sempre da scambi che i nostri pescatori facevano con i colleghi marchigiani e veneti. Quello tradizionale era con mazzola, scorfano, seppia, pesce ragno, gattuccio, sogliola, tremulo e canocchia su base di olio, aglio, cipolla, vino e pepe. Oggi vi si è aggiunto il prezzemolo, il peperoncino, il pomodoro fresco, i crostacei e le cozze.

Una vecchia ricetta di brodetto di canocchie, di chiara origine veneziana è con una base di molta cipolla e le quattro spezie regine: pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano. E' un piatto squisito. E così pure i garagòli ("garagòli") di Marotta, lavati e cotti nell'acqua di mare e insaporiti con olio, aglio, sale, pepe, vino, conserva, finocchio selvatico, mentuccia e una misteriosa polverina ottenuta da un miscuglio di erbe aromatiche raccolte sul monte Catria e fatte essiccare. Ma anche i nostri garagòli cattolichini ("garagùl"), a bontà, non erano da meno. Pur non disponendo della "polverina misteriosa", gelosamente custodita dai marottesì, i nostri marinai li cucinavano con ingredienti più veneziani: oltre al soffritto base di Marotta, vi aggiungevano le quattro spezie regine, (con abbondanza di pepe), scorza di arancio e di limone. Era un piatto da gustare

in compagnia, accompagnato da generoso Sangiovese. I garagòli erano il tipico mangiare che si portava nei pic-ninc del Lunedì di Pasqua. Ora sono quasi introvabili nei ristoranti e si fanno raramente anche in casa perchè richiedono molto lavoro di preparazione preliminare: lo sbroccamento delle punte con le tenaglie.

La nostra terra di confine quindi ha quasi perduto un piatto prelibato della tradizione primaverile, legato particolarmente ai giorni della Pasqua di quando eravamo più poveri. Contemporaneamente, dalle Marche, ne abbiamo acquisito un altro dello stesso periodo: la pagnotta salata al formaggio. Ma questa è un'altra storia.

di Wilma Galluzzi

Palazzate di Cecco

La maggioranza apparente – In Consiglio comunale dai banchi della maggioranza ogni tanto si precisa, come monito, che i cittadini hanno scelto loro per governare. Non fa una piega! Il ballottaggio lo ha vinto Pazzaglini. Però... nel primo turno, quando i cittadini hanno potuto scegliere liberamente senza ricatti ideologici... Pazzaglini: 39,63%. Dunque, sui banchi delle opposizioni: Bulletti (24,94%), Bondi (23,59%), Tonti (6,67%). Totale: 55,20%. Ohibò!... allora sui banchi dell'opposizione è rappresentata l'espressione della maggioranza dei cattolichini?! (Senza poi considerare Cenci e Pierani: 5,17%). Vogliamo guardarla dal lato partiti? La coalizione che sostiene Pazzaglini: 43,54%. Le coalizioni di Bulletti, Bondi e Rifondazione di Tonti: 50,55%. Questa è la magia dei numeri. Vat a fidé di numara...

Via i brutti! – Leggiamo: “Belli, abbronzati e soprattutto

fortunati. La Regina incorona i suoi turisti più affascinanti e li premia con un soggiorno gratis nel 2006". Razzisti!...

Salatini – Leggiamo: "Parcheggi 'salati' – La Confesercenti critica la gestione delle strisce blu". Non ci credete? Assaggiare (pardon!) parcheggiare per credere...

Disavanzo – La giunta Pazzaglini-Gabellini ha chiuso il Conto consuntivo 2004 con un pesante disavanzo. Ricordate quel motto? Se avanzo seguitemi, se disavanzo... a paghè l'è tutt i catulghin...

Tirare dritto – Video Gioco Sport, 1.200 firme contro; cabine Enel sul Lungomare, 1.225 firme di protesta. Giunta e maggioranza le hanno considerate poco meno di carta straccia. Poveri cittadini. "Noi tireremo dritto!" al giva cal saporlon ad Predappio...

Modernità – Leggiamo: "In quad a caccia di abusivi – Il vicesindaco: pratico e maneggevole per la spiaggia è l'ideale". Ma bravo il Gottifredi: disinvolto, moderno, tecnologico. "Con le nostre macchine, come, soprattutto, col nostro popolo e la nostra fede, andremo sicuramente verso la vittoria" (Cal saporlon ad Predappio)...

Mercatino – Leggiamo: "Arriva il mercatino dei vu' cumprà – Categorie infuriate: 'Troppe bancarelle, commercianti preoccupati'". E 'na Madona! Gnènca cal sia i Magazzini Harrod's...

Medioevo – Leggiamo: "Hotel a secco, turisti infuriati – Con Hera sembra di essere tornati nel Medioevo". Un tuffo nel passato: Cattolica dov'Hera e com'Hera...

Il sostantivo – Pietro Pazzaglini e Antonio Gabellini colpiti dall'Articolo 28: condannati dal magistrato per "condotta antisindacale". Quello che brucia non è l'articolo, ma il sostantivo... (antisindacale). Scherzi della grammatica...

Contenti loro... – L'asse Pazzaglini-Gabellini-Gottifredi è stato il tenace sostenitore della linea dura nella vertenza con i dipendenti comunali . Il magistrato ha condannato questo atteggiamento come "antisindacale". Ma loro sono contenti lo stesso: "E' stato solo una questione di ritardi di comunicazioni". Aneddoto cattolichino: "Marieta, j'ha det che t'zé 'na putèna" – "A so cuntenta li stess, parché ho sno sbajè a nu dil prima"...

La favola – La "nuova" giunta voleva interpretare una favola, ma al momento manca un protagonista. Infatti il sindaco sollecita l'approvazione dello Statuto comunale dove si stabilirà il settimo assessore. La favola? Biancaneve e i sette nani...

Macchia – Cattolica: Comune antisindacale. Al cmanda Berlusconi? Nà, i dis ch'j'è ad sinistra. In s'vargogna gnint? Nà! Os-cia!!!...