

Un mare di sapori

– Non solo mare. Di più, un mare di sapori, una terra da degustare: olio extravergine d'oliva, vino, salumi, confetture, formaggi, miele, la carne della pregiata razza romagnola... Il progetto "Un mare di sapori" nasce proprio da questo: cultura e storia di questa terra si raccontano nelle sue tradizioni enogastronomiche e la Provincia di Rimini vuole così offrire ai suoi ospiti il gusto – in ogni senso – di conoscere questa terra.

L'iniziativa, riferisce l'assessore all'Agricoltura-Attività produttive Mauro Morri, nasce da un input della Provincia che ci ha messo e ci mette idee e risorse umane e finanziarie... ma può vivere solo grazie alla collaborazione del Consorzio della Strada dei Vini dei Sapori, del Gal L'Altra Romagna e, ovviamente degli alberghi e delle aziende agricole.

Si è attivato un circuito di alberghi nei cinque comuni della costa e di aziende comprendente fattorie didattiche, agriturismi, produttori di vino, olio, formaggi, ecc. caratterizzato dagli espositori ovvero "bancarelle" fornite dalla Provincia agli alberghi della costa che spongono i prodotti tipici e di qualità del nostro entroterra. I turisti del "mare" potranno acquistare i prodotti in albergo o presso le aziende produttrici con visite guidate e organizzate da un team appositamente costituitosi e che cura i contatti con le aziende, le consegne, gli eventi collegati: dalla degustazione tematica alla visita alla fattoria.

E' un piccolo ma significativo passo, continua l'assessore Morri, verso un obiettivo: integrare il nostro sistema di accoglienza turistica mare/entroterra, spesso conclamato a parole ma difficilmente sorretto da azioni concrete.

E la novità è nella qualità, una parola oramai più che inflazionata... oggi parlare di entroterra, di prodotti tipici è di moda ma non sempre alle parole corrisponde la sostanza... c'è in giro parecchio "finto rustico", un genuinità fatta di slogans. Il circuito che offriamo è garantito, le aziende sono

state “testate” dal Consorzio Strada dei Vini che ha un suo rigoroso disciplinare, le Fattorie Didattiche sono “formate” con attività ad hoc, il circuito dei vini è garantito dalla DOC e quello dell’olio anche se ancora non tutto certificato dalla DOP. Nuove prospettive per le imprese agricole, nuove opzioni per il turismo balneare.

Dal mare alle colline riminesi. Parola d’ordine: qualità. Provincia, Regione Emilia Romagna ed Apt per far incontrare agricoltori, ristoratori e turisti

– Dal capolavoro di Fellini alle tavole in festa. La Riviera Romagnola si tuffa dal 18 luglio al 2 settembre – con una breve pausa dall’1 al 21 agosto – nella “belle époque” dei sapori con “Gradisca i prodotti dell’Emilia Romagna”. Un viaggio alla scoperta dell’enogastronomia tipica e di qualità della regione che si snoda in 40 serate di degustazione e animazione proposte a tutti gli ospiti delle 15 strutture ricettive, a tre quattro stelle, presenti lungo la costa romagnola, da Cattolica a Milano Marittima. L’iniziativa vede coinvolte le Strade dei Vini e dei Sapori di Rimini e di Forlì-Cesena, 10 Cantine Regionali e 5 Consorzi di tutela e valorizzazione delle “eccellenze” agroalimentari dell’Emilia Romagna. Stop dunque alla vita frenetica, allo stress da lavoro e ai soliti pasti “mordi e fuggi”: il “regno” dell’ospitalità è pronto ad aprire le sue porte.

Tre le tipologie di appuntamenti in programma. Si parte con le “Serate d’animazione gastronomica” dove saranno proposte degustazioni guidate di menù a base di prodotti ittici, tradizionali, biologici o da agricoltura integrata, presentati da chef esperti, capaci di stuzzicare il palato con prelibatezze gastronomiche “senza tempo” (dalle 19,45 alle 21,15). Le “Serate di degustazione di vini” propongono un tour alla scoperta della carta dei vini regionali con una selezione delle dodici tipologie di “specialità” D.O.C. e D.O.C.G., dal Gutturmo Piacentino al Sangiovese di Romagna (dalle 19 alle 20) sotto l’attenta guida di esperti sommelier.

Alle eccellenze agro-alimentari e gastronomiche regionali, come la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, la Pera dell'Emilia-Romagna IGP, il Parmigiano-Reggiano DOP, i Salumi Piacentini DOP, l'Olio Extra Vergine Colline di Romagna DOP e il Formaggio Fossa di Sogliano, il compito di calamitare l'attenzione degli ospiti durante le "Serate di presentazione" presiedute e illustrate da esperti gastronomi (dopo la cena).

ADERENTI

Gli hotel

Acapulco (Cattolica)

Acerboli (Rimini)

Edward (Bellaria)

Angeli (Rimini)

Ariston (Riccione)

Aurora (Misano)

Betty (Rimini)

Boston (Bellaria)

Capri (Rimini)

Croce del sud (Rimini)

De la gare (Bellaria)

Dei platani (Rimini)

D'este (Riccione)

Due mari (Rimini)

Du lac (Torre Pedrera)

Estense (Bellaria)

Festival (Viserba)

Hollywood (Rimini)

Ivano (Rimini)

Kyriad Vienna (Rimini)

Locanda della corona (Montefiore Conca)

Mexico (Bellaria)

Milano & Helvetia (Riccione)

Perù (Rimini)

Res. Bellariva (Rimini)

Ristorante Embassy (Rimini)

Ristorante i Tre Re (Poggio Berni)
San Salvador (Bellaria)
Sans Souci (Riccione)
Select (Riccione)
St. Pierre (Rimini)
Tordi Garden (Rivazzurra)
Urbinati (Bellaria)
Vienna (Cattolica)
Villa Gori (Bellaria)
Villa Irma (Rimini)
Villa Mare (Riccione)

Le aziende agricole che hanno aderito

- 1 – Az. Agr. Vitivinicola “La Cretaia” – San Martino in Venti,
Rimini (RN)
Tel. 0541/752251
- 2 – Az. Agr. Vitivinicola e Agriturismo “San Rocco”
Villa Verucchio
Tel. e Fax 0541/676702
- 3 – Az. Apicoltura Biologica di Bardeggia Giuditta
Mondaino
Tel. e Fax 0541/981761
- 4 – Az. Agr. Biologica Vitivinicola “Valle delle Lepri” –
Coriano (RN)
Tel. e Fax 0541/656464
- 5 – Az. Agr. Vitivinicola e Agriturismo “Fattoria del
Piccione”
San Savino, Montecolombo Tel. 0541/985664
Fax 0541/986091
- 6 – Az. Agr. Olearia Frontali Gualtiero Rimini (RN)
Tel. 0541/751285 Fax 0541/740647
- 7 – Az. Agr. Olearia e Vitivinicola “Il Capannino”
Croce, Montecolombo
Tel. e Fax 0541/985487
- 8 – Az. Agr. Vitivinicola “Podere Vecciano” – Ospedaletto
Tel. e Fax 0541/658388

9 – Az. Agr. Vitivinicola “Torre del Poggio”
San Giovanni in Marignano
Tel. e Fax 0541/955195

10 – Az. Agr. Vitivinicola e Agriturismo “Fiammetta”
Croce, Montecolombo
Tel. e Fax 0541/28983

11 – Casa Vinicola “Battistini” Santarcangelo
Tel. e Fax 0541/621353

12 – Cantine “Bernardi”
Villa Verucchio
Tel. 0541/678622
Fax 0541/672056

13 – Az. Vitivinicola e Ristorante “Casa Zanni”
Villa Verucchio
Tel. 0541/678401
Fax 0541/679454

14 – Il Piccolo Forno Marziali
Saludecio
Tel. & Fax 0541/857293

15 – Le Teglie di Montetiffi
Montetiffi, Sogliano
Tel. 0541/940708

16 – Pasta Fresca
“Il Mattarello”
Riccione
Tel. 0541/601097

17 – Terre Riminesi
Ospedaletto di Coriano
Tel. 0541/656000
Fax 0541/657452

18 – Az. Agr. Vitivinicola “Tenuta Santini”
Coriano (RN)
Tel. 0541/656257 Fax 0541/656227

19 – Frantoio Bigucci
San Giovanni in Marignano
Tel. 0541/955196
Fax 0541/855231

20 – Az. Agr. Olearia Fraternali Grilli Primo

Montegridolfo

Tel. 0541/855205

Fax 0541/855093

21 – Il Formaggio di Fossa della Porta di Sotto

Mondaino

Tel. 0541/981550

Scout, 20 anni di camminate nell'anima

– “Il gruppo scout di Villa Verucchio è nato nel 1985 come occasione di aggregazione che educasse i ragazzi e li accompagnasse sino alla maggiore età”. Così Sante e Rita ricordano i primi momenti della nascita del gruppo scout di Villa, a cui hanno partecipato, ormai vent'anni fa, quando erano una giovane coppia, assieme allo scomparso don Aldo Foschi.

Un'esperienza, quella del gruppo scout di Villa, che ha visto gradualmente formarsi prima il Reparto, coi ragazzi dai 14 ai 16 anni, poi il Clan, composto dai giovani, e da ultimi i Lupetti, bambini dagli 8 agli 11 anni.

“Dopo i primi otto anni che abbiamo passato nella comunità Capi del Rimini 1- continuano Rita e Sante -, siamo diventati autonomi poiché alcuni dei primi ragazzi, ormai cresciuti, decisero di darci una mano e diventare a loro volta educatori”.

Tra i ricordi di questo lungo periodo, i tanti pomeriggi trascorsi “in sede” coi ragazzi e i numerosi viaggi per esplorare (come vuole lo stesso nome di scout e aiutare). “A Londra □ cita ancora la coppia – con l'Alta Squadriglia, a Capo Nord in pullman, ospiti degli scout svedesi col Clan, a

Monaco dagli scout tedeschi, a Parigi alla Giornata Mondiale della Gioventù, poi il servizio in Albania e Croazia”.

E i ragazzi, i veri protagonisti, cosa ne pensano? “Che sono stati vent’anni di storia, venti anni di avventura, venti anni di divertimento?” afferma Sara, che fa parte del Clan e di anni negli scout ne ha già trascorsi dieci.

Per don Piergiorgio Farina, parroco di Villa Verucchio, “assistente” del gruppo e animatore di campi di formazione per capi scout a livello regionale, il festeggiamento è stata l’occasione per ribadire che “lo scoutismo è anzitutto un metodo educativo che offre strumenti pedagogici ed insieme dei contenuti”.

“Oggi viviamo □ spiega il sacerdote – in una società che lascia i ragazzi a se stessi e dall’altra parte è paternalistica, perché è richiesto impegno quando non si pongono le condizioni di pretenderlo, si dà tutto senza sollecitare lo spirito di sacrificio e di responsabilità”.

Parole chiave, queste ultime, condivise dallo scoutismo di tutto il mondo già dai primi momenti della sua formazione in Inghilterra, ormai ottanta anni fa, ad opera di Baden-Powell.

“Nello scoutismo c’è un impegno concreto – continua don Piergiorgio □ per cambiare e migliorare il mondo credendo che si tratta di un sogno possibile. Si rifiuta l’immagine di un mondo al negativo. Si propone un incontro generazionale”.

Eppure tutto questo richiede un impegno notevole, sempre più difficile da organizzare nei ritmi frenetici di questi anni.

Anche Rita e Sante ammettono di sentire la fatica dell’impegno svolto: “ma anche la gratificazione □ dicono – per le bellissime esperienze che abbiamo vissuto coi nostri ragazzi”.

Anzi, in molti casi sembra che sia proprio questa chiamata all’impegno concreto ad attirare ancora giovani e meno giovani allo scautismo: “ci sono alcuni aspetti della vita scout □ conclude il parroco di Villa – che ancora affascinano e che fanno di questa esperienza educativa una proposta efficace e durevole, capace di affascinare ancora giovani e adulti. Non possiamo che ringraziare coloro che in questi anni si sono prodigati con grande generosità, spendendo energie, soldi,

tempo, in questa impresa”.

di Andrea Parato

Mura Gradara, illuminate dalla tecnologia Sgm

– Le mura del borgo di Gradara per l'“Assalto al Castello”, il 6 agosto, illuminate dalla rivoluzionaria tecnologia Sgm, azienda di Tavullia leader mondiale. La magia della serata gradarese viene impreziosita dalle musiche di Puccini, Rossini e dai fuochi d'artificio come interpreti assoluti.

Le luci Sgm utilizzano la tecnologia led, fari e corpi illuminanti che rispetto alle classiche hanno una luminosità 10 volte superiore, meno consumi e più durata. Sono led i nuovi semafori e la fanaleria delle auto di nuova generazione, ad esempio. La tecnologia, americana, risale a 4-5 anni fa. La Sgm due anni e mezzo fa ne inizia lo sviluppo sull'illuminazione da palcoscenico. Un anno fa portano i primi prodotti sui mercati mondiali. Oggi, l'illuminazione led rappresenta il 30 per cento dei 15 milioni di euro di fatturato. Ed è destinata a crescere.

Con l'illuminazione del castello di Gradara l'impresa si apre a nuovi orizzonti commerciali: monumenti e città d'arte.

Dire Sgm significa dire leadership nei fari da spettacoli: Sanremo, Miss Italia, “Stasera pago io” di Fiorello, “Torno sabato” di Panariello, “Amici” di Maria De Filippi. Ma anche la Bohème diretta da Luciano Pavarotti e le navi da crociera dell'Msc. Presenza in una ottantina di nazioni, dall'Iran, all'Arabia Saudita, dal Brasile agli Stati Uniti, esporta il 75% della produzione, con una rete commerciale forte di 200 rivenditori. Tra direttamente ed indirettamente dà lavoro ad

un centinaio di addetti.

Dietro c'è Gabriele Giorgi, partito in un sottoscala. Dice del panorama industriale mondiale minacciato dai cinesi anche nel suo settore: "La Cina per noi era un importante mercato. Ora hanno iniziato a produrre in proprio. Fino a pochi anni fa era molto più facile vendere, fare utili. Oggi, c'è molta più competizione con i margini che si sono ridotti. La mia azienda, da sempre, ha avuto nell'innovazione il suo punto di forza".

Dietro questa sfida con l'innovazione, poco lontano dallo stabilimento, nella bella palazzina ristrutturata, un tempo abitata dal custode della fornace, nel giardino cipressi, oleandri e pini (tutte piante autoctone, e più avanti vedremo perché) lavora uno staff di 9 tecnici. Cercano di combinare la meccanica, l'ottica e l'elettronica. Rappresentano, i tecnici, quasi il 20 per cento della forza lavoro diretta.

Gestito da un telecomando, o da un computer, capace di creare le infinite sfumature dell'arcobaleno, le luci led by Sgm sono state premiate lo scorso novembre dalla Fiera di Los Angeles come il più innovativo prodotto dell'anno. Passione per la terra ed i suoi prodotti (imbottiglia vino, olio, mette nei barattoli marmellate con la denominazione Tenute di Casteldimezzo), argomenta Giorgi: "Noi riusciamo ad essere leader grazie alla ricerca ed all'innovazione". Dal 2001 è in azienda la figlia Alessandra. Oltre alla spinta della ricerca, sul mercato l'Sgm ci sta anche con notizie via e-mail. Ogni 15 giorni si spediscono informazioni a 5.000 potenziali clienti. Cinque le fiere: Londra, Francoforte, Pechino, Los Angeles, Orlando.

Pascucci, arte come cibo per la mente

– Per Alberto e Mario Pascucci, titolari del prestigioso marchio di caffè non ci sono dubbi: l'arte è cultura. Hanno istituito un premio insieme all'Accademia di belle arti di Urbino ed il Comune di Monte Cerignone riservato a giovani. Titolo: "Questa mostra contiene cibo per la mente". Curata da Cristina Marabini, ha una giuria di rango assoluto: Renate Range Eco, Umberto Eco, Franca Mancini, Ruggero Pierantoni, Vittorio Sgarbi.

Inaugurata a Monte Cerignone, chiesa di Santa Caterina, il 23 luglio, le opere sono state selezionate da Dede Auregli, la cerimonia finale con premio, alla memoria di Canzio Bardozzi, è il 13 agosto, alle nove di sera.

Quattordici gli artisti selezionati: Marilena Aristotelous, Gabriele Arruzzo, Laura Baldini, Leonardo Bollini, Francesco Fanti, Matteo Fato, Raffaella Giraldi, Raffaele Mariotti, Lorenzo Nicoletti, Simone Pellegrini, Giacomo Podestà, Michele Pozzi, Mirco Tarsi e Luca Vagni.

Pascucci ha creato una sua via particolare al caffè: dolce, avvolgente, profondo. E servito con piacevoli stuzzichini.

La sensibilità dell'azienda si vede dalle piccole cose. La nuova unità produttiva di Monte Cerignone, ben integrata nell'ambiente, bassorilievo sulla facciata (reca la pianta del caffè) è una finestra su Monte Cerignone e l'Alta Valconca.

Moda, una provincia

all'assalto dei mercati

– Forse qualcuna delle decine di aziende artigiane che producono abbigliamento nella provincia di Rimini un giorno saranno famose. A guidarle, in questo momento, sono la Cna e la Confartigianato attraverso i rispettivi consorzi.

La vetrina sono le sfilate estive sulle piazze delle cittadine della riviera: da Cattolica a Bellaria, passando per Rimini e Riccione.

Ha aperto le danze Confartigianato con Mod'Art lo scorso giugno. A cavallo tra luglio ed agosto, la Cna scende in campo con 13 aziende.

Questo è un momento difficile per il settore tessile-abbigliamento della provincia di Rimini e non solo. Dal 2000 ad oggi il numero di aziende è sceso, passando dalle 382 unità del 2000 alle 336 del 2004.

I numeri affermano che è in difficoltà anche l'export. Infatti, nei primi 6 mesi del 2002 sono uscite merci per 168 milioni di euro, precipitati a 148 milioni nei primi 6 mesi del 2004; 153 milioni invece il dato primi 6 mesi del 2003. Tuttavia la faccia della medaglia ha anche una chiave di lettura positiva. Nella fase di difficoltà riescono a competere le imprese migliori; quelle che hanno idee, organizzazione ed anche fortuna. E gli anni a venire saranno anche peggiori rispetto agli ultimi 5. Ci sarà sempre più competizione, sia sul prezzo, sia sulla qualità. Ed il comparto tessile-abbigliamento italiano non può che scommettere sulla qualità, su quel mistero frutto della storia chiamato Made in Italy.

Su tale tavolo stanno scommettendo le due associazioni di categoria.

Ma quali le ragioni di delle sfilate? Marco Ricciotti, responsabile del settore moda della Cna: "Cerchiamo di valorizzare aziende che altrimenti non potrebbero né sfilare, né partecipare alle fiere in Italia ed all'estero".

Abbatte i costi attraverso acquisti comuni? Ricciotti: "Non

è così semplice, perché i nostri associati operano in settori differenti: dai costumi agli abiti da sposa. Non nascondo che si sta lavorando anche sulla possibilità di presentarsi con un solo marchio: Riviera delle Mode”.

Il tessile-abbigliamento nel Riminese ha un polo concentrato a San Giovanni in Marignano. Qui, a poche centinaia di metri, lavorano tre aziende di livello mondiale: l'Aeffe (marchi Alberta Ferretti, Moschino, Pollini), Gilmar e Fuzzi (quest'ultima probabilmente è stata da modello per le restanti). Poi c'è un'impresa a Rimini (precisamente al Gros) che cresce nonostante le difficoltà: è Terranova. E negli ultimi anni l'ascesa è stata a colpi del 20 per cento l'anno.

CURIOSITA'

Quelle della Cna

– Hanno sfilato sotto la denominazione Riviera delle Mode, sponda Cna: Salsedine, Men of Salsedine, Smile, Smash, Bsnob, Paolo Casalini, Elementi, Mitzi Saida Neri, Unimar, Linea Mare Blu, Saranno Famosi, Spose di Matilde, Pari Giancarlo, Giotta.

Quelle della Confartigianato

– Hanno sfilato sotto la denominazione sponda Confartigianato: Andrea Amadei, Atelier Luciana Torri, Athena, Barletta, Brums, Calzaturificio Mirabò, Cosabella, Estro di Caterina, Factory della Maglia, Giovanni Rinaldi, Guerrino Serafini, La Tartaruga, O' Glam, Ottica Mancini, Rambla Jeans, Rossanti, Sirena Styling, Università degli Studi Bologna (settore moda), Young Fashion.

Misanese il creativo di Roberto Cavalli

– Uno dei maggiori creativi della moda italiana è un ragazzo di Misano Adriatico: Lorenzo Serafini. Scuola a Riccione, specializzazione a Milano, prime sfilate sempre a Riccione, la sua è una storia curiosa. Presenta il proprio curriculum a San Giovanni in Marignano, dove ci sono ben tre aziende di punta mondiale, Aeffe, Gilmar e Fuzzi, ma nessuno lo assume. Così entra alla corte di Mariella Burani, Emilia. I suoi capi piacciono, viene chiamato da Roberto Cavalli a Firenze; oggi il marchio toscano è uno tra i più gettonati al mondo ed il misanese ne è la mente creativa.

G. S. Bicifestival, pedalate per sorridere

– “Tutti eroi tutti vincitori!”. Con queste parole Francesco Satta, un genitore, ha raccontato lo spirito con cui il G. S. Bicifestival Riccione fa bicicletta.

Società nata nel 2000, già una trentina di iscritti, è riservata soltanto ai giovani: dall'ultimo anno di scuola materna in su. Tesseramento e vestiario gratis, dietro c'è la passione di William Pesaresi ed altri innamorati delle due ruote. Il primo anno i giovani sono una quindicina; 5-6 dei quali partecipano al calendario delle gare. Oggi, invece, i ragazzi partecipano a tutte le gare del cartellone provinciale, con qualche puntata anche fuori. Il bilancio competitivo finora: una cinquantina di vittorie ed oltre 150 piazzamenti. Nel 2004, il gruppo è arrivato primo in 8 su 20

gare alle quali ha preso parte. Inoltre, ha partecipato a due gare regionali, centrando il 12 posto su 54 formazioni. E, per la seconda volta, ha messo in cascina il campionato della provincia di Rimini.

Grazie ai figli, molti genitori hanno iniziato a pedalare; con alcuni che hanno raggiunto anche una bella scioltezza.

Il Bicifestival Riccione, insieme al Comitato turistico di viale Tasso, in collaborazione con la Perla Verde, quest'estate, ha organizzato il 1° Festival del ciclismo riservato ai giovanissimi (dai 7 ai 12 anni); una challenge di puro divertimento in 3 prove. La prima si è svolta il 29 luglio; il 26 agosto la seconda. Si chiude il 9 settembre. Premi per atleti, società e direttori sportivi.

L'anima della società riccionese è William Pesaresi, uno dei riccionesi più conosciuti in città. Settantuno anni portati con giovanile disinvoltura, nella sua lunga carriera ha vinto oltre 250 gare a cronometro: tra queste: 7 titoli italiani e 5 europei. Ha iniziato ad andare in bicicletta a 40 anni.

Il genitore Francesco Satta con questa pennellata descrive una delle "sue" gare: "Bambini contro amici, è un susseguirsi di volate con quelle rapide pedalate che sono un esercizio calligrafico. Lo speaker non ha più voce per descrivere quelle pure emozioni, quei piccoli faccini adesso si aprono al sorriso, degli occhi e del cuore; i vincitori chiedono quasi scusa al secondo, hanno corso con il cuore e con la testa, tutti hanno dato e non si rimproverano niente".

Spigolature dello Scrodo

Benito, il fantasma... – L'inaugurazione di villa Mussolini ha lasciato il segno, aleggia nell'aria il fantasma del duce che continua a spaventare gli antifascisti, ma non il sindaco Imola, che ha ben pensato di inaugurare in piena stagione

estiva la rinnovata residenza di vacanza di Mussolini, attribuendo ad essa un riconoscimento che non è giustificato dal valore architettonico dell'edificio, tantomeno dal personaggio al quale si fa riferimento. Se l'edificio fosse stato demolito negli anni 70 insieme alle baracche che lo circondavano, non avrebbe pianto nessuno, ora invece è un richiamo continuo ad un passato che continua a fare paura a molti. Imola, uomo di rottura con la sinistra (vedi anche Piazza Unità □ Wojtyla) non ha accolto la proposta di intitolare il giardino alle vittime del fascismo, come proposto da diverse forze politiche e dall'Associazione Partigiani. Una vera delusione per chi pensa che ricordare Mussolini solo per le sue poderose bracciate a nuoto, o per le vigorose remate sul moscone, sia fare torto alla storia e soprattutto a chi ha subito gli aspetti più crudeli dell'operato di quell'uomo. Evviva i partigiani. Evviva la Resistenza.

Rifondazione nel caos... – Le polemiche su villa Mussolini hanno reso palese una crisi che da qualche tempo serpeggiava all'interno del partito di Rifondazione Comunista; partito spaccato in due, da una parte l'assessore Stacchini e il consigliere Massari, dall'altra il partito storico, che nel frattempo ha perso pezzi importanti come l'ex consigliere Wilma Del Bianco. L'autosospensione dell'assessore si è chiusa con una verifica farsa che ha solo confermato la divisione tra chi detiene le poltrone e il resto del partito. Peccato perché se il centro sinistra comincia a perdere l'azione propulsiva delle forze più di sinistra, si rischia di omologare il tutto al volere dei DS e della Margherita, rinunciando ad obiettivi importanti che le forze di sinistra avevano chiesto alla coalizione, in primo luogo edilizia convenzionata e garanzie sociali. C'è chi sostiene che i giovani leoni di Rifondazione (Stacchini e Massari) sono troppo amici di alcuni diessini per mettere loro i bastoni tra le ruote, ma sono dicerie.

Paese, volte copiare... – L'anno scorso, di questi tempi, questa

rubrica aveva sostenuto l'idea che copiare non fa male: si diceva di guardare cosa fanno altri per movimentare il paese, perché non ruoti tutto al di sotto della ferrovia. Sono partite le iniziative dei fine settimana, con musica, mercatini, qualche bar aperto; con un po' di difficoltà la cosa è partita, si tratta di insistere perché anche a Riccione paese, ci sia la possibilità di stare qualche ora al fresco, in un ambiente (Piazza Matteotti) che continua ad avere il fascino del paese vecchio.

Buon Ferragosto.

Nuoto, un bel raccolto di titoli

– Erano in cinque gli atleti della Polisportiva comunale Riccione: Monika Breetsch (m 55), Giuseppe Lo Magro (m 60), Giuliano Scarpellini (m 55), Renzo Bacchini (m 45), Ivan Casadei (m 35) ma hanno raccolto un bottino di sette medaglie individuali e una nella staffetta lo scorso 6-10 luglio a Trieste nei campionati italiani di nuoto master Fin (Federazione nazionale nuoto).

La parte del leone, pardon della leonessa, l'ha fatta Monika Breetsch che nelle gare dello stile libero ha dominato incontrastata con 3 ori (200, 400, 800 metri) per i primi posti che le sono valso i relativi titoli di campione italiano.

Subito a ruota Giuseppe Lo Magro che nella rana conquista 2 ori e un argento: titolo di campione nei 50 e nei 200 e il vice nei 100. Lo Magro ha fatto segnare tempi ottimi; quelli che riusciva ad effettuare 5 anni fa.

Inseguito da tempo e meritatissimo il titolo di vice campione

per Giuliano Scarpellini con l'argento nei 400 misti. Lo Magro e Scarpellini hanno rimpinguato il bottino unendo le forze con Renzo Bacchini e Ivan Casadei per il bronzo del terzo posto nella staffetta mista 4 per 50 m 200: Bacchini (dorso), Casadei (rana), Lo Magro (farfalla), Scarpellini (stile libero).

I campionati italiani di nuoto master Fin l'anno prossimo si dovrebbero svolgere a Riccione per fare così anche turismo, quello legato allo sport se un tempo era nicchia, ripeterlo nelle diverse discipline, riesce a contabilizzare centinaia di migliaia di presenze.

Progetto 'Sofia', altro passo

– “Una piccola grande mano ai bambini ospiti dell'orfanotrofio di Amaldeme, Mali”. E' un altro passettino del progetto “Sofia”. Tutto nasce il 20 giugno. Mauro Ciaroni, babbo di Sofia, riceve una lettera via e-mail dai responsabili dell'orfanotrofio del Mali visitato lo scorso inverno. Costoro chiedono un'altra mano, un altro aiuto, un'altra dose di speranza: 3.000 euro per far partire un progetto di due anni volto ad inserire nel lavoro una sessantina di ragazzi con lievi problemi di handicap.

Come fare per raccogliere la cifra? Iniziare una raccolta come lo scorso inverno? Fa quattro chiacchiere e gli consigliano una cena di beneficenza. Col sorriso sulle labbra e la capacità di coinvolgere, Mauro parte affinché la serata sia la più proficua possibile.

Raccoglie l'adesione di numerosi fornitori, per tenere basso i costi affinché si possa raggiungere e superare la cifra. Sono: il ristorante Oasi di San Nicola di Pesaro (che darà ospitalità), la Banca Popolare dell'Adriatico, la Cantina la Morciola (vini), la macelleria Umberto Crescentini, il

Panificio Capponi, la pasticceria Antica Pesaro, il Flamenco Group Fuego Gitano e Danny Fabbri.

Eccetto Danny, un eccellente chitarrista di flamenco di Misano, le sensibilità sono tutte di Pesaro, dove Mauro da alcuni decenni lavora.

Il primo "Progetto Sofia" nasce lo scorso ottobre. La bambina ha 5 anni. Racconta il babbo: "Chiacchierando con lei c'è stato uno scambio: i suoi piccoli pensierini si sono intrecciati con i miei. Lei ha un salvadanaio per i bambini poveri. Ed è un fatto tranquillo, senza forzature. E' una fiammellina dentro che ti dice che si può fare qualcosa per gli altri. E forse è anche un modo per ringraziare la gioia che mi dà la piccolina".

Vengono raccolti 11.000 euro, dieci volte le attese.

In novembre va in Mali. Visita tre orfanotrofi e lascia loro: quaderni, matite, penne, libri, giocattoli, coperte, cibo, speranza. Uno è stato fondata dalla signora Kadiatou Sanogho, che ha avuto due figli con problemi. L'associazione che se ne occupa si chiama Amaldema (Associazione del Mali contro la lotta dei problemi mentali dei bambini).

Il secondo viaggio di Ciaroni, destinazione gli orfanotrofi dello Yemen, è avvenuto in gennaio. Madre Teresa: 'Possiamo fare tutti qualcosa di piccolo con grande amore. Ma insieme possiamo fare qualcosa di meraviglioso'