

# L'enogastronomia come idee, storia, stimolo per il turismo

“Credo vada sottolineato e colto un messaggio forte: noi non vendiamo prodotti, vendiamo il territorio attraverso la promozione e la valorizzazione dei prodotti di pregio che nascono in questo territorio in un contesto fatto di storia, ambiente, paesaggio, usi e tradizioni”.

Con questi concetti Mauro Morri, assessore provinciale all'Agricoltura e alle Attività economiche, argomenta le ragioni della partecipazione della Provincia alla Mostra Mercato dell'Alimentazione in programma alla Fiera di Rimini dal 10 al 13 febbraio. E' un evento internazionale che lega la realtà riminese alla concezione più elevata del sistema dell'accoglienza turistica e non, divenendo il polo si dice oggi, da dove partono stimoli, idee, linee per l'evoluzione del sistema alimentare, con particolare riferimento a: qualità e competitività.

Durante la fiera espongono le più grandi ditte nel campo dell'alimentazione. Siamo alla piazza/affari dell'alimentazione, il luogo dove si compongono i menù della ristorazione “fuori casa” ovvero degli alberghi e dei ristoranti compresi quelli che operano nel nostro territorio. Una alimentazione dove la qualità ha livelli diversi ed i prodotti che la compongono hanno origine altrettanto varie: da quelle artigianali e quelle industriali, dai precotti ai surgelati... ma certamente parliamo di una alimentazione sempre più standardizzata, troppo spesso slegata dalle peculiarità e tipicità del territorio riminese ricco di opzioni legate sia al mare che alla terra.

E questo in un momento in cui l'alimentazione è ritenuta un fattore determinante non solo della salute della persona (e già questo non è di poco conto) ma anche del sistema di

accoglienza. Mangiar bene, mangiar sano, mangiare con gusto non sono solamente degli slogan ma stanno divenendo sempre più dei criteri selettivi per scegliere, appunto, il luogo delle proprie vacanze, il modo per trascorrere il proprio tempo libero e/o ricreativo.

- Mangiare tipico, utilizzare prodotti sicuri e legati alla stagionalità? è la proposta riminese, un Made in Rimini in enogastronomia... anche come risposta alla sfida del mercato globale.

- La Provincia di Rimini partecipa con partner significativi (GAL Altra Romagna, Arpo, Associazione Frantoiani, Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori, Associazioni di Categoria dell'Agricoltura, della Pesca, del Commercio, dell'Artigianato). Al di fuori di ogni valutazione localistica, la nostra realtà territoriale si colloca in un contesto nazionale ed internazionale che va organizzandosi nel campo della ristorazione e, più in generale, in quello dell'alimentazione, superando la riduttiva concezione del "poco e buono" per affermare un sistema diffuso di qualità alimentare? dato confermato dal Monitor sulle Tendenze Alimentari...

- Anche per quest'anno, in accordo con l'Ente Fiera, il territorio le sue vette enogastronomiche sono in vetrina in un contesto logistico, il Castel Sismondo, che meglio abbina la proposta gastronomica con la storia, l'identità i visitatori, ospiti, gli esperti e i giornalisti che saranno ospiti in questi giorni? di qui il titolo di quest'anno: ArRoccati sul Gusto

- E' questa la sfida: a) proporre, in un ambito commerciale, i prodotti di qualità (alcuni come l'olio ed il vino a denominazione di origine) e tutti, comunque, legati alle migliori tradizioni del nostro territorio: dalla carne di razza romagnola al pesce azzurro;

- b) lanciare il messaggio che anche nella ristorazione fuori casa è possibile proporre dei menù capaci di esaltare le tipicità. Menù proponibili a prezzi congrui sfatando anche il pregiudizio che i prodotti tipici siano molto più cari di

quelli industriali. E' possibile, infatti, con proposte calibrate sotto il profilo della quantità e degli abbinamenti, ottenere il miglior rapporto qualità/prezzo.

---

## **Castel Sismondo, vetrina di pregio**

Sabato 10 Febbraio – Il vino di Rimini nello spazio e nel tempo

15.30 – Alle radici del vino riminese: l'immaterialità: l'elemento per dare valore al Prodotto

Turismo – Alfredo Monterumisi, esperto in Turismo Enogastronomico

15.45 – Il vino e i giovani – 2° monitor sulle tendenze alimentari degli italiani – Enrico Finzi, Astra

16.15 – Degustazioni di vino e tipicità a cura della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini

17 – Assemblea degli "Stati Generali del Vino a Rimini"

Moderatore: Mauro Morri, assessore all'Agricoltura e alle Attività Produttive, Provincia di Rimini. Partecipano al dibattito tutti i componenti del Tavolo Verde della Provincia di Rimini. Consegna Attestati ad aziende produttrici vini "Doc Colli di Rimini"

20 – DIVANI & DIVINO – APERITIVO LUNGO

Divino Musicappetizer – Aperitivo lungo dove degustazioni curate dalla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini

Domenica 11 Febbraio – L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DEL RIMINESE

15.30 – Un filo d'olio – Presentazione della nuova pubblicazione Un filo d'olio. Introduce: Lorenzo Rossi – Direttore del GAL L'Altra Romagna; Giovanni Lercker –

Università di Bologna – Direttore Dipartimento Scienze degli Alimenti; Stefano Cerni, Servizio Agricoltura, Provincia di Rimini

16.30 – Degustazioni guidate di oli extravergini d'oliva prodotti nella provincia di Rimini, in abbinamento alle tipicità locali, a cura della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini. Guida le degustazioni: Bruno Piccioni, sommelier degustatore

18 – Cocktail party nell'orgolioteca – Tutta la riminesità dell'olio extravergine tra assaggi e insoliti abbinamenti a cura della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini, nell'atmosfera glamour & lounge dell'Orgolioteca e nella seduzione dei melodici voli musicali del MUSIC-CHARME-TRIO

Lunedì 12 Febbraio – UNA TIPICA GIORNATA DI TIPICO

9.30 – La Prima Colazione – Frutta fresca, marmellate, ricotta, mieli e latte, a cura della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini. Ragazzi delle scuole superiori di Rimini aderenti al progetto pilota "Frutta-Snack" della Provincia di Rimini saranno coinvolti in una vera e propria lezione pratica di "Colazione alla Riminese". Interviene Franco Caroli, Medico Adolescentologo – Ingresso su Invito  
Conferenza stampa di presentazione del progetto "Frutta snack": anche a scuola la merenda con la frutta – Intervengono: Mauro Morri – Assessore all'Agricoltura e Attività Produttive della Provincia di Rimini; Angelo Rossi – Direttore Dipartimento Sanità Pubblica, AUSL Rimini; Tiziana Nasolini – Centrale Sperimentazione e Servizi Agroambientali, Cesena

13.30 – Il Pranzo – Rimini è servita: un simposio tra degustazioni al tavolo e variazioni sul tema del gusto e della tipicità dedicato al mondo della ristorazione e del giornalismo a base di soli prodotti del territorio riminese, a cura di Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini. Animatore Daniele De Leo, Agronomo – Ingresso su Invito

17 – Pizza break – La Pizza, menù per ogni occasione. Buffet di specialità della pizza "Metodo Rimini". In distribuzione il

Catalogo 2007 delle pizzerie aderenti al progetto "Riminipizza". Interviene Giancarlo Pasquinelli, Coordinatore Riminipizza

21 – Indovina chi viene a cena...: Recital di Ivano Marescotti. Una cena metaforicamente intesa come momento conviviale.

Ingresso gratuito fino esaurimento posti per prenotazione chiamare il numero 0541/716335 – 335 5617903 (orari ufficio).

Informazioni o prenotazioni per gli eventi a ingresso limitato di Arroccati sul Gusto:

Provincia di Rimini, Servizio Agricoltura, Via D. Campana 64, Rimini

CASTEL SISMONDO, RIMINI – FUORI SALONE MIA'07

---

## **Lollobrigida celebrata dai francobolli**

– L'Azienda di Stato per la Filatelia e la Numismatica ha emesso i primi comunicati stampa relativi alle emissioni filateliche previste nel 2007. Il debutto è avvenuto il 23 gennaio, con il 65 cent dedicato alla presidenza del Comitato dei ministri in seno al Consiglio d'Europa, l'1,80 euro per Alessandro Glaray, noto filatelista appassionato di storia e servizio postale sammarinese, e la serie "Storia di un artista: Gina Lollobrigida si racconta".

Di quest'ultima ora si conoscono anche i nominali: l'emissione è articolata in quattro francobolli dal valore di 0,65, 0,85, 1,00 e 3,20 euro, che propongono altrettante attività della protagonista, salita di recente sul monte Titano per ricevere la nomina a commendatore dell'Ordine equestre di Santa Agata.

“Sono felicemente commossa perché la Repubblica di San Marino, con questa emissione filatelica, riconosce il valore del lavoro prodotto nel corso della mia vita dedicata all’arte”, ha detto Gina Lollobrigida, attrice cinematografica, foto reporter e scultrice, relativamente a questa emissione.

Il primo taglio la presenta come disegnatrice, proponendo un autoritratto a sanguigna realizzato nel 1987 durante gli studi presso l’Accademia delle belle arti di Roma.

Nel secondo c’è la fotografa, della quale viene citata l’istantanea “Venditore di patate”, scattata a Benares, in India, nel 1973. “Devo ringraziare Indira Gandhi – ha detto la Lollobrigida – che, mentre ero al Festival del Cinema di New Delhi, mi ha messo a disposizione dei militari per girare anche di notte. Dormivo solo due ore al giorno e poi andavo a fotografare. L’India è uno dei Paesi che amo di più, e questa foto è un pezzo di storia della mia vita. Per questo mi hanno paragonato ad Henri Cartier Bresson”.

Il francobollo da 1 euro punta alla scultrice. Riprende infatti “Esmeralda”, opera inedita in bronzo realizzata nel 2002, “dove □ commentano nell’antica Repubblica – l’eleganza del ballo e la bellezza della Lollobrigida assumono forma nella classe e forza espressiva”. La statua richiama il film del 1956 “Notre Dame de Paris”, dove recita al fianco di Anthony Quinn.

La presenza e l’impegno nelle varie associazioni umanitarie, come Unicef, Unesco e Medici senza frontiere, le è valsa la nomina di prima ambasciatrice della Fao, l’organizzazione delle Nazioni Unite che si occupa dei problemi legati alla fame nel mondo.

Ed è in tale veste che, nel 3,20 euro, è ritratta con Madre Teresa di Calcutta, incontrata nel marzo del 1990.

La serie “Storia di un’artista”, i cui bozzetti sono dell’artista veneto Valerio Pradal, è prodotta in 120mila serie. I francobolli sono di dimensioni 30 x 40 millimetri.

**di Valerio Benelli**

---

# Il “Pirelli” del Riminese

– Non avrà il fascino sinuoso e poco misterioso del calendario Pirelli che ospita donne dalla bellezza mozzafiato, ma la provincia di Rimini ha presentato un calendario con un livello artistico di valore inferiore soltanto all’intelligenza con cui è stato realizzato.

Presentato lo scorso 31 gennaio, al bar dell’albergo Duomo di Rimini, è stato possibile grazie a tre eccellenze dell’imprenditoria riminese: l’hotel Duomo, la tipografia “Pieve” di Villa Verucchio e da Jader Bonfiglioli, un creativo di talento. Qualche nome tra i tanti ospiti: Mauro Morri (assessore provinciale alle Attività economiche), due assessori di Verucchio (Giancarlo Pulimanti e Giuseppe Bernardi), gli editori Panozzo e Guaraldi, Marco Ricciotti e Marcello Serpieri (comunicazione Cna), tra gli imprenditori Enzo Mularoni (Ceramica del Conca), Cristina Prioli (Krona Koblenz), Azzolini (Ramberti), molti grafici e tanti collaboratori della Pieve.

Il calendario, oltre al dinamismo nostrano, rappresenta il valore della creatività italiana, fatta di idee, sensibilità artistica e artigianalità. Grande formato che si sviluppa sulla verticale (cm 30 per cm 90), reca particolari dell’hotel Duomo che diventano arte pura; dove attraverso un frammento si vuole raccontare una storia. E’ come se gli occhi disperati rivolti al cielo, al Creatore, di un bambino volessero narrare il mistero dello Tsunami.

Si diceva che il calendario rappresenta l’eccellenza del Riminese. Con ordine. L’Hotel Duomo è nel cuore del centro storico. Progettato da Ron Arad, uno tra i massimi designer al mondo, ne è proprietario Pierpaolo Bernardi, un giovane imprenditore. Con tale struttura la capitale del turismo rilancia e stimola gli altri albergatori a investire su se

stessi, piuttosto che bruciare ricchezza e energie nel mattone.

Il secondo elemento è la Pieve, una delle note tipografie di Villa Verucchio. Fondata nel '74, a 26 anni, da Silvano Pedrosi. E' una delle istituzioni, nel suo settore, della Valmarecchia. Un imprenditore tutto sostanza, da aia romagnola coi gelsi, Pedrosi. Ha appena effettuato un importante investimento, acquistando una macchina tipografica da 8 colori: un gioiello di tecnologia. Raccontata con eleganza: "Quindici nuovi castelli pronti a stampare. Quindici scudieri pronti al rispetto del colore e del lavoro perfetto. Quindici per risolvere ogni giorno le vostre tante realizzazioni e i loro vezzosi dettagli..".

Il trio è completato da Jader Bonfiglioli, un grafico-fotografo di talento. Con il prestigioso istituto d'arte di Urbino (Scuola del libro) come fundamenta, lavora per importanti aziende: Mario Formica Pietre, Colombini Mobili, Ceramica del Conca, Technogym.

---

# **Basta con la politica che fa il bene quando è 'possibile' e**

## **LA RIFLESSIONE**

– Questi sono per me giorni molti faticosi. Mi sento provato nel corpo e nella mente. Le fatiche del quotidiano si fanno sentire, forti come una continua prova. Conosco la sofferenza e la morte, ci sono spesso a contatto. La quotidianità me le sbatte in faccia continuamente. Stamani si sono presentate sette madri con dieci figli, il più piccolo sei mesi, il più



grande 4 anni. Chiedevano un tetto per dormire e qualcosa da mangiare, almeno per i loro figli. Uno di questi, Julio di otto mesi, – sua madre mi ha confessato che gli ha messo il mio nome nella speranza che possa aiutarlo a crescere, vuole che lo battezzi e che gli faccia da padrino-, al posto del pannolino aveva una busta di plastica legata al ventre, il sedere irritato lo faceva continuamente piangere.

Rosana la direttrice di Casa Vida, lo ha preso, lavato, gli ha spalmato una crema contro il bruciore della pelle, accarezzandolo continuamente, fino a quando, sollevato, ha cessato di piangere. Volgeva la testa una volta a destra, una volta a sinistra, come a cercare qualcosa. L'ha trovata quando ha incrociato il volto conosciuto della madre. In quel momento ha sorriso e si è rilassato. Si è attaccato ad un biberon pieno di latte, in poco tempo l'ha terminato. Si è lasciato andare nelle braccia di sua madre e si è addormentato. Ho seguito e sentito tutto ciò come un momento sacro, un'eucaristia proclamata.

Che dire! Signore, perchè è tanto difficile creare una società in cui questi piccoli gesti pieni di vita possano essere la costanza dell'uomo? Ma dal Signore bisogna passare a noi, perchè siamo noi i responsabili di questa situazione. Entro stasera dobbiamo trovare loro un posto da dormire... e qui il Signore c'entra poco! Tocca a noi! Ad ogni angolo un problema, in ogni piazza la moltiplicazione dei problemi. Sono ormai vari decenni che sono immerso in questo mondo, nonostante segnali importanti nazionali, per esempio, la rielezione a presidente del nostro amico Lula, sento che la politica ha bisogno di essere rigenerata. Oggi più che mai abbiamo bisogno in Brasile e nel mondo intero di una politica che non sia finalizzata al potere.

Perché il potere deforma la sua vera essenza: la ricerca collettiva del bene comune. Basta con la politica che fa il bene quando è "possibile", e il male tutte le volte che è necessario. La politica oggi si occupa principalmente di stabilizzazione monetaria, inflazione, della politica delle banche e del sistema finanziario. Tutte realtà che hanno avuto

profitti esorbitanti.

Basta cure meticolose e materne per chi non ha bisogno. Gandhi diceva che la politica è un gesto amoroso verso il popolo. Egli stesso confessa: sono entrato in politica per amore della vita dei deboli, ho vissuto con i poveri, ho lottato perché avessero diritti come i nostri, sfidando i potenti.

Quindi per realizzare una vera politica nei confronti del popolo, che sia vera cura, bisogna conoscerne i suoi veri bisogni, ascoltare i suoi appelli, compatire la loro miseria, riempirsi di sacra ira e ascoltare, ascoltare, ascoltare. Forse dovremmo allestire in ogni nazione il Ministero dell'Ascolto. Lì dovrebbero esserci discepoli di Paulo Freire, in Brasile, e di don Ciotti e di padre Zanutelli in Italia.

Sento forte adesso dentro di me il dolore. Ma sento anche, che per quanto radicale e radicato sia, che non è profondo come la bontà. Nella bontà trovi contenuti che superano e narcotizzano il dolore. Gestì semplici che rinnovano la vita. Dobbiamo liberare e organizzare questa certezza, darle un linguaggio. Il linguaggio che sale dalla strada! Quello dei veri bisogni. Questo linguaggio non è quello della filosofia, della ideologia, della teologia, della scienza, ma quello delle "relazione".

La richiesta di relazione è totale, appartiene a tutti è un bisogno di tutti, poveri e ricchi! Oggi è il vero bisogno che "unisce". Che fa sentire l'altro parte integrante della nostra vita. Spesso i miei ragazzi di Casa Vida mi domandano: padre, anche noi quando saremo più grandi avremo un lavoro, una casa, una famiglia?

Li guardo e rispondo di sì. Non per farli stare quieti, ma perché non posso rompere i loro sogni, i loro bisogni. Perché vivono di sogni e bisogni. Ne hanno tutto il diritto. Sta a noi adulti trovare le strade affinché questo mondo possa trovare una collocazione dignitosa ad ogni uomo e ad ogni donna che lo abita. Debbo mostrare loro questa speranza!

Viviamo come bestie. Tutto in fretta. Alla ricerca di che cosa? Per fuggire da che cosa? Per che cosa? A quando un vero nostro interrogarsi? Fermarsi? A quando lavorare come se non

avessimo bisogno di denaro, ad amare come se nessuno ti avesse mai fatto soffrire, a ballare come se nessuno ti guardasse, a cantare come se nessuno ti ascoltasse, a vivere come se il paradiso fosse qui adesso ora sulla terra!

Ci sarà mai felicità per la mia gente? Mi piace molto la parola felicità, per molto tempo ho pensato che era troppo facile o troppo difficile parlarne, ma ho superato questo pudore, o meglio ho approfondito questo pudore di fronte alla felicità. Vorrei che la mia gente, la vostra gente, povera, perché impoverita, possa arrivare a sentire il sapore della felicità delle Beatitudini, perché la felicità è “beato chi...”. Felicità è sentirsi responsabili e riconoscenti verso gli altri. Di quante piccole felicità siamo testimoni, penso a quella del piccolo Julio... una volta accaduto. Miei cari amici, la felicità sappiate che non è semplicemente ciò che non ho, ciò che spero di avere, ma anche ciò che ho gustato.

E' un sapore che ti rimane in bocca o un gesto che ti si attacca alla carne, è l'incontro con l'altro. Ricordate sempre che stiamo camminando insieme, uniti, che siamo fratelli. Che la nostra casa è la vostra casa. Nonostante i nostri problemi e le nostre sofferenze, sappiate che il Signore veglia sempre sul dolore, per placarlo, e per far sì che questo dia nuovi frutti.

### **Padre Julio Lancellotti\***

– \*Padre Julio Lancellotti è sacerdote dell'archidiocesi di San Paolo del Brasile. Oltre al suo ruolo di parroco, si dedica al recupero dei ragazzi di strada (meninos de rua), dei tossicodipendenti, dei giovani che hanno avuto problemi con la giustizia ecc... Continuamente minacciato di morte per le sue denunce contro i narcotraffickanti, spesso calunniato dal potere economico e dalla stampa, prosegue senza paura la sua opera

---

# Montefeltro, referendum dell'identità

Mi è piaciuto l'articolo dello scorso dicembre, della "Piazza" di Angelo Chiaretti che, con breve escursus storico, preannunciava l'avvenimento. Mi trovo pienamente d'accordo con il nostro esperto dantista sull'analisi delle popolazioni romagnole che da sempre male sopportarono il peso vessatorio dello Stato della Chiesa di Roma.

Vorrei aggiungere che, subito prima della conquista militare di Carlo Magno, fu suo padre, Pipino il Breve, nel 756 a fare dono alla Chiesa di Roma, delle terre dell'Esarcato e della Pentapoli, che aveva appena sottratto ad Astolfo, re dei Longobardi.

Dono che elargì al papa Stefano II, il quale, in contropartita, si era recato personalmente in Francia per incoronare Pipino, quale Re dei Franchi. La richiesta di quelle terre nostrane da parte del papa era suffragata da un falso documento, il cosiddetto "Costituto di Costantino", ovvero "Donazione Costantiniana" che per molti secoli la Chiesa contrabbandò come vero. Tale atto decretava che Costantino avesse regalato al papa Silvestro I e a tutti i suoi successori le terre di Occidente. Non si sa chi abbia materialmente forgiato questo falso, se sotto Stefano II o sotto il suo predecessore, papa Zaccaria.

Certo è che fu scoperto soltanto molto tempo dopo dagli umanisti del '400: Niccolò Cusano Costantino aveva donato alla Chiesa, non solo la terra delle Romagne, della Marca ed il ducato di Roma, ma tutta l'Italia, anzi l'intero Occidente.

Nonostante esistessero leggi che punivano severamente i falsificatori, il falso diventava una risorsa normale delle alte gerarchie ecclesiastiche.

Nel suo volume “Medioevo barbarico in Italia” Ed. Einaudi, pagina 305 Gabriele Pepe scriveva: “La società barbarica, povera di critica, povera di cultura, è tradita da questa Chiesa che, per salvare i suoi beni avendo perduto la salvezza che viene da Dio, dalle forze dello spirito, si affida al falso. Non è il reato comune che ci interessa, è il documento di una trasformazione radicale del Cristianesimo, che dalle mura del Laterano irradia nel mondo cristiano la rete fittissima di false decretali, nelle quali si impigliano i grossi bocconi della ricchezza e dei privilegi”.

Questo risultato referendario, che sarà foriero di modifica delle carte geografiche e storiche delle terre interessate, le quali diventeranno Provincia di Rimini, vedrà la sua affermazione pratica fra qualche anno, cioè nel tempo burocratico necessario a dar luogo alle conseguenti modifiche nella documentazione istituzionale dei pubblici registri, delle insegne stradali e dei confini, nonché nell’animo che alberga nello spirito degli abitanti di quella parte della Valmarecchia e del Montefeltro.

Più precisamente sono i sette Comuni di: Pennabilli, San Leo, Talamello, Novafeltria, Sant’Agata Feltria, Maiolo, Castel delci.

**Silvio Di Giovanni**

---

## **Welby, quei funerali religiosi negati**

Personalmente credo che, la decisione di negare i funerali religiosi, ha collocato? la Curia Romana in un “vicolo cieco”, perché se sarà coerente dovrà negare i funerali a chiunque si è macchiato di reati gravi come: mafiosi, dittatori? (i

funerali di? Pinochet si sono svolti poche settimane fa senza problemi, forse si era pentito?), inoltre dovrà negare, come nel Medioevo, i funerali ai suicidi, con un ritorno al passato. Ma, ritengo, avrà grosse difficoltà a fare questo perché i potenti hanno dietro di loro folle di persone e prelati (cosa sarebbe successo nel Cile se i funerali fossero stati negati all'ex dittatore?) e tornare indietro su questa decisione vorrebbe dire perdere la faccia e pertanto si useranno due pesi e due misure. Grave ritengo sia stata l'affermazione, che, pur negando la chiesa i funerali, Dio comunque è misericordioso e pertanto rimane un barlume di speranza per Welby. Come può la Curia di Roma, affermare che Dio è misericordioso e poi la Sua Chiesa per affermare dei "principi", negare questa misericordia? Questo fatto, a mio avviso, ci ha mostrato una Curia incapace, per affermare i propri principi, di discutere; paurosa, come sempre, che i propri principi possano essere messi in crisi, timorosa, di non essere in grado di reggere la sfida del dialogo per riaffermare con le categorie della ragione e non degli assiomi, la veridicità dei propri principi e valori.

**Luigino Santucci**

---

## **Il sogno di Fellini**

E' appena atterrato un enorme aereo e io, nella mia qualità di capo dell'aeroporto, devo effettuare il controllo dei passaporti. Davanti a me ci sono tutti i passeggeri dell'aereo, in attesa. All'improvviso vedo una strana figura, un vecchio cinese dall'aria antica, vestito di stracci ma dall'aspetto regale, che emana un tanfo terribile. Aspetta di poter entrare. Si ferma davanti a me senza dire una parola. Non mi guarda nemmeno. E' totalmente assorbito da se stesso.

Guardo la targhetta che ho sulla scrivania sulla quale sono scritti il mio nome e la qualifica, il che dimostra che qui comando io. Ma non so cosa fare. Ho paura di farlo passare perché è molto diverso, e poi non lo capisco. Temo fortemente che, se lo lascerò passare, sconvolgerà la mia tranquilla esistenza. Ricorro allora a una scusa che è una bugia che mette a nudo la mia debolezza. Molto come farebbe un bambino. Non riesco a decidermi ad assumere le mie responsabilità. Dico: "Vede, non ne ho il potere. In realtà non sono io che comando qui. Devo chiedere ad altri". Chino il capo per la vergogna. Dico: "Attenda qui, torno subito ". Mi allontanano per prendere una decisione, ma non decido nulla. Indugio e continuo a chiedermi se al mio ritorno lui ci sarà ancora. Ciò che mi paralizza è che non so se ho più paura che lui ci sia oppure che non ci sia più. Sono trent'anni che ci sto pensando. Ho capito molto bene che c'era qualcosa che non andava nel mio naso, non nel suo odore, eppure non sono mai riuscito a persuadermi a tornare indietro e a lasciarlo passare, oppure a cercare di capire se mi aspetta ancora.

**Federico Fellini , "Io, Federico Fellini", a cura di Charlotte Chandler, Mondadori MI 1995, pagg. 83-84**

---

## **Dal sottoscala agli yachting club esclusivi**

– Gli scarti di lavorazione del prezioso compensato marino li regalano, ricordando un passaggio biblico: non fare agli altri ciò che vuoi che non venga fatto a te. Una ventina di anni fa al giovane Orlando Carloni venivano venduti. E la sua storia inizia proprio dagli scarti di falegnameria. Ha circa 20 anni e il pallino di mettersi in proprio. Ha alle spalle molti anni

di falegameria e una bella esperienza all'Errebi cucine di Pesaro. Per darsi un reddito acquista un camioncino e d'estate trasporta merci per la Copea (derrate alimentari). D'inverno, grazie ad una fresa circolare, per arrotondare, nel sottoscala di casa confeziona oggettini con i famosi scarti: cassettime, sottovasi, porta bloc-notes. Ne progetta e realizza un centinaio. La cassetta regalata ad un amico giunge all'amico dell'amico che la porta in una fiera a Padova. Ne produrrà nel sottoscala e sottotetto di casa mezzo milione d'esemplari.

Ma la svolta arriva 18 anni fa. Montegridolfo è terra di falegnami e molti lavorano presso la Ferretti Craft a San Giovanni in Marignano. Gli affidano un piccolo lavoretto all'esterno. E' talmente ben fatto, che il prossimo lavoro è l'arredo completo di una barca di 10 metri. Ma mentre l'amico Massimo Fraternali scarica, Carloni ricarica. Pensa di non avere i mezzi per un impegno così importante. Ma Fraternali lo convince. Con un pantografo da hobbista grande quanto un trapano consegna il lavoro. Nella sua impresa coinvolge l'amico Loris Tagliabracci, altrettanto raffinato falegname all'Errebi Cucine. Residente a Morciano, Tagliabracci a fine turno all'Errebi, si ferma a Montegridolfo fino a mezzanotte per lavorare agli arredi della barca. E' nata la CT (Carloni-Tagliabracci) Arredamenti. Oggi, l'azienda ha 3.800 metri quadrati di coperto a Tavullia, impiega direttamente 18 persone (tutte molte giovani e tutte parlano il dialetto), dà il lavoro fuori a due aziende più piccole e nel 2006 ha fatturato 4,5 milioni di euro. Erano 4 nel 2005 e 2,9 nel 2004. Una crescita robusta e costante. Produce gli arredi per tre linee della Ferretti Craft e per il cantiere Raffaelli di Pesaro.

Oggi, l'azienda ha macchinari all'avanguardia. Il gioiello è un mega pantografo elettronico che riceve gli ordini da un mega tecnografo sempre elettronico che lavora in scala uno a uno. Finora hanno prodotto quasi 500 arredi per yacht senza ricevere mezza contestazione.

Nel settore sono considerati degli autentici fuoriclasse: precisi, affidabili, professionali. Al di fuori del lavoro,



hanno avuto l'onore di mettere le proprie mani sul primo Moro di Venezia e di aver arredato le barche personali di Tullio Badioli e figlio.

Cinquantadue anni, sposato, un figlio già grande con lui in azienda, Carloni ha due grandi passioni: le moto (ne possiede due e assiste a molti gran premi in giro per l'Europa) e la caccia (più per fotografare che per sparare).

Quarantotto anni, da 23 a Morciano, sposato, due figlie, Tagliabracci da giovane, da buon pesarese, ha giocato a basket. Oggi, da appassionato, è il vice-presidente del Morciano Volley, B1.

Carloni e Tagliabracci si conobbero all'Errebi Cucine di Raffaele Battistoni. Erano talmente bravi che venivano utilizzati per gli allestimenti delle fiere. Diventarono molto amici.

A chi chiede qual è il segreto del loro lavoro rispondono: "Come in tutte le cose bisogna essere molto professionali. E per questo ci vuole la passione e il piacere del lavoro ben fatto. Un altro ingrediente che gioca un ruolo non proprio marginale è la fortuna".

Insomma, in 18 anni, da un sottoscala di Montegridolfo si è giunti ad attraccare il proprio lavoro nei porti più esclusivi dei cinque continenti. Loro rappresentano l'anello fondamentale del Made in Italy: la capacità di saper fare delle cose. L'altro anello è il design, ma quest'ultimo senza gli artigiani ha poca forza.

---

## **Dialetto, l'anima in un libro**

– Se tòt i bèl i magnas la torta te tan licarès gnènca e piat. Tradotto in italiano la sua traduzione letterale sarebbe divertente quanto insignificante: "Se tutti i belli mangiassero la torta tu non leccheresti neanche il piatto".

Invece, si tratta una pennellata dialettale che significa "Sei brutto un gran bel po'".

Nessuno è infallibile in dialetto si dice: "E sbaja ènca e prit sora l'altèr" (Sbaglia anche il prete sopra l'altare).

E l'incapace? "La sghè un'arvura per fè un fròz" (Ha segata una quercia per ricavarne uno spiedino).

Sono soltanto due modi di dire delle molte centinaia raccolte nel libro "Boia d'un birichin". Edito dalla Famija Arciunesa, le frasi idiomatiche le ha raccolte Giuseppe Lo Magro. Su Lo Magro non bisogna assolutamente lasciarsi ingannare dal cognome; anzi è un valore aggiunto, una radice che aggiunge piuttosto che togliere. E' di origine siciliana, ma la mamma è un'Angelini, forse il più riccioneese dei cognomi. Il professor Lo Magro viaggia verso la sessantina, anni portati benissimo. Fa una caterva di attività, eccellendo, naturalmente. Sa cucinare come pochi e sempre come pochi scrive commedie dialettali piacevoli, divertenti e educative, senza pedanteria, com'è nel suo stile.

E' anche il presidente della Famija Arciunesa, con la quale fa una valanga di attività; tra le quali pubblicare libri che raccolgono per i posteri la storia di Riccione. Nei suoi libri riesce a coinvolgere, attraverso un contributo, una miriade di amici (in questo una settantina) ed un manciata di sponsor.

Le 128 pagine, sono suddivise per argomenti: Il vino e l'acqua, i giochi, gli animali, gli scioglilingua, pesce e dintorni, i mesi dell'anno, soldi e affari, minestrone, ricordarsi, secondo come cade, fa l'invornito per non pagare dazio, pataca, i carneade di casa nostra, i giorni dell'inverno, le donne, gli uomini... e l'amore, il sedere.

Come spesso succede ai libri di Lo Magro, anche questo è illustrato da Luciano Luzzi (Izzul per gli amici).

Nella prefazione Lo Magro scrive le ragioni del libro: "Il dialetto sta morendo molto più velocemente di quello che il più pessimista può pensare. Nell'era della comunicazione frenetica che cerca la massima celerità, che vuole essere trasmessa alla velocità del pensiero, non c'è posto per il vernacolo. Lo si parla poco (occasionalmente tra amici) e poco

lo si ascolta (in qualche commedia dialettale); non lo si scrive quasi più (alzi la mano chi si è cimentato negli ultimi mesi) e lo si legge un pochino (occasioni offerte dal bimestrale di Famija Arciunesa).

I detti dialettali prima ancora che essere immediati e colorati, sono divertenti.