

Cantina, 50 anni per costruirla 8 ore per demolirla

– Addio vecchia cantina. Cinquant'anni per costruirla, otto ore per demolirla. Finisce così la storia della vecchia cantina di Morciano di Romagna: un ultimo saluto da parte dei passanti che vedendo un gran polverone si sono fermati a guardare. Una bella mattina di sole di fine febbraio ha salutato per l'ultima volta la scritta sui muri di quella costruzione: cantina sociale Valconca Morciano di Romagna. Per cinquant'anni è stata il fiore all'occhiello di tutta la Provincia.

Il signor Aldo, s'è fermato a guardare con le lacrime agli occhi, un po' dispiaciuto racconta di aver lavorato per 20 anni dentro quelle mura.

Nel lontano giugno del 1958 assieme ad una ditta di Pesaro che aveva vinto l'appalto. Con pala, piccozze e tanta buona volontà cominciarono le fondamenta per realizzare la cantina che doveva entrare in funzione nel settembre dello stesso anno.

La scommessa viene vinta; il 24 settembre è pigiata la prima uva. Trenta vasche di 15 mila litri cadauno, più quattro serbatoi di 5 mila quintali servivano a soddisfare anche la raccolta dei paesi vicini. Poi c'era la manodopera di dieci operai che lavoravano tutto l'anno: dalla pigiatura all'imbottigliamento; oltre il personale addetto alla vendita. Per tanti anni è stata una bella risorsa per Morciano e i morcianesi. Ora non si sa il futuro cosa ci riserva. Con la nuova struttura che verrà costruita in questo enorme spiazzo al centro del paese. Sarà meglio o sarà peggio? Staremo a vedere.

Orazio Conti

possa incontrarsi, fare due chiacchiere, i bambini giocare, aiutare le iniziative delle associazioni di volontariato, rivolte alla cura e alla promozione sociale dei soggetti più fragili e svantaggiati.

Insomma rendere Morciano non più un paese dormitorio ma un paese vitale, pulsante, cuore della vallata.

Corrado Bernabei,
segretario del Circolo
di Morciano del Pd

Prg, nuovo nome stessa sostanza?

– Mercoledì 25 febbraio nel piccolo teatro del centro polivalente di Sant'Andrea in Casale il sindaco Christian D'Andrea ha illustrato ad una sala non gremita ma molto interessata, quali saranno le linee di sviluppo del Comune di San Clemente per il prossimo futuro.

Il vecchio Prg (Piano regolatore generale) è ormai esaurito, ma non illudetevi: non avete ancora visto tutte le schifezze che conteneva. La zona di sviluppo principale che il paese poteva offrire è diventata "area industriale" per "salvare la Ghigi"; politici e tecnici comunali sono improvvisamente scomparsi dalla scena comunale; tante voci in paese di piccole e grandi ingiustizie, alcune delle quali anche denunciate, ma finite nei cassetti della ordinaria "giustizia" senza che nessun intervento si sia visto.

La svendita del paese a qualche costruttore, la pretesa di spostare un importante azienda (la Ghigi) da un centro e ficcarla a margine di un altro in espansione ha dato i risultati che sono sotto gli occhi di tutti.

Sant'Andrea è tra i peggiori esempi di periferia pensata nel nuovo secolo. C'è ancora qualcuno che può dire che tutto questo sia positivo? Ma adesso si riparte e si riparla di sviluppo. E' piccolo il paese, ma nel piccolo teatro l'altra sera un pezzettino di esso ha sentito tutto: San Clemente, tutto il comune, ha quasi raddoppiato la propria popolazione dobbiamo rendere il paese vivibile.

Infrastrutture e servizi però sono ancora quelli di troppi anni fa. D'Andrea racconta come la San Clemente futura, pur all'interno di un più ampio progetto provinciale, la disegneranno assieme cittadini e amministratori. Ci saranno altre riunioni e ci sarà presto un referendum, la voce dei cittadini sarà raccolta e lo sviluppo sarà diverso. Bene.

Ha poi parlato il rappresentante della Provincia di Rimini ed ha raccontato la storia delle varie sigle ognuna delle quali corrispondente a un progetto: Ptcp (Piano territoriale coordinamento provinciale), Psc (Piano strutturale comunale, il vecchio Prg), Rue (Regolamento urbanistico edilizio), Poc (Piano operativo comunale), tutte cose che in poco tempo arriveranno sulle spalle dei cittadini.

E poi l'intervento tecnico di una signora, che non si è presentata, che non ha detto quali fossero le sue funzioni e non ha spiegato a quale titolo salisse sul palco. Lo avranno capito in pochi, o forse solo gli addetti ai lavori: terminologia troppo tecnica per i comuni mortali. Il silenzio alla richiesta di domande ne è una prova. E dire che lì era pieno anche di politici: nuovi e vecchi, onesti e meno; pronti a tuffarsi in politica e quelli che invece dalla politica hanno già spremuto tutto.

E poi quelli che pur di fare la loro "politica" sono pronti a cambiare mille direzioni, mille pareri e mille alleati ma nonostante tutto hanno comunque ragione. Ecco, tra tutti questi signori nessuno ha fatto osservazioni o richieste. Silenzio assoluto fino al teatrino finale in cui i politici si complimentavano fra loro.

Ora, è ammirevole che l'attuale amministrazione cerchi il pubblico per evitare gli errori del passato e coinvolgerlo

nella programmazione del futuro. Peccato che le elezioni incombano e nessuno sa chi salirà su quel palco dopo giugno. Ma da qui alle prossime elezioni, le cose evolveranno, e se i sanclementesi vorranno confermare il diritto al mugugno dovranno farsi sentire. Nel bene e nel male dovranno dire la loro: i pescecani sono lì che sorridono e vogliono mangiarsi quel mondo che dobbiamo ai nostri figli, il mondo che è un diritto di quei bambini che solo qualche settimana fa hanno dato il "la" al progetto del Nuovo Bosco Urbano proprio dove un tempo cresceva l'antica Selva di Fagnano.

Nelle immagini di quella giornata e nelle facce di quei ragazzi chi governerà San Clemente dovrà rispecchiare la propria coscienza. Crisi permettendo noi saremo qui a raccontare e a ricordare a partiti e politici che i fatti contano e il passato e le cose fatte, buone o vergognose che siano nessuno le può cancellare. Buon PSC a tutti comunque.

Allegro, ma non troppo: Crisi, tutti quanti siamo tesi.

Salve caro direttore
Qui fa freddo ho il raffreddore
C'è la crisi e ciao lavoro
Non c'è più futuro d'oro!

Dell'Italia le ho già detto
Ma il lamento mio non smetto
Sono uno assai arrabbiato
Conto un #####per 'sto stato

E se penso a Quagliariello

Dal nervoso mi arrovello
Referendum a me gradito
E all'improvviso m'ha tradito

Sono andato ed ho firmato
Quel che lui ha preparato
Ed adesso 'sta faccia tosta
Lo boicotta proprio apposta

E in momento di gran crisi
Tutti quanti siamo tesi
Lui, sta gran bella testa
Getta milioni dalla finestra

Con lo scopo di far fallire
Ciò che era da costruire
Niente più election day
Che a votare vadano in sei!

E' il livello da spavento
Dei nostri grandi in parlamento
Preoccupati tutti lo sanno
Di alleanze e del loro scranno

Ma sta strana società
Fa schifezze anche un po' qua
Se arriviamo al sociale
Anche qui finisce male.

Sa che in quel di Sant'Andrea
C'è già stata guerra vera?
Che il circolo Del Bianco
A qualc'un non han dato il banco?

"Il merluzzo in mia padella?
Te lo scordi cara bella!
Se ti vuoi arruffianare
Anche gli attrezzi va a comprare!"

“Ma pensavo veramente
Che in comun fosse l’ambiente!
Che le tasse che ho pagato
Un diritto mi avrebber dato”

“Certo che è anche tuo
Tutto quello che non è mio
Tu hai tavoli e mattonelle
Ma i fornelli non son di quelle”

“A va bene facciam casino
Io ti faccio un volantino
E così faccio presenza
Di quest’altra prepotenza”

“Ma fa pure quel che vuoi
Tanto abbiam ragione noi
Col servizio che noi diamo
Sto diritto ci avochiamo”

E’ una sintesi inventata
di una storia complicata
che ha messo contrapposti
personaggi assai tosti.

E dispiace veramente
Che si scontri lì la gente
Forse manca uno strumento
Un più chiaro regolamento

C’è un luogo ch’è di tutti
Giovani vecchi belli e brutti
Nel rispetto del locale
Lì ognun dovrebbe andare

Poi c’è un gruppo di persone
Che son da benedizione
Per gli anziani danno impegno
E fatican senza ritegno

Ecco allora che s'ha da fare
C'è qualcosa da regolare
Per iscritto e detto a tutti
Alti bassi belli e brutti

E così in quella sala
Pranzi balli di gran gala
E nei muri poverini
Niente più quei volantini.

E' sol bega di paese
ma poi tutti paghiam le spese
pel futur penso assai bello
prevenir ogni ulterior duello

ora basta che son stanco
vado a nanna e mi rinfranco
ma vedrà che in settimana
ci sarà ancor buriana

Fausto Nottiberti

Montefiore, presepe in mostra

– “Varcare la porta della rocca di Montefiore Conca è come varcare la soglia di un enorme portone che ti trasporta indietro nel tempo. Un tuffo nel passato proprio nel periodo della nascita di Gesù. Anche quest'anno, dopo due anni di sospensione dovuti al restauro, la rappresentazione del presepe vivente è stata riproposta dalla Pro Loco con la partecipazione di 150 comparse. I figuranti hanno personificato egregiamente la popolazione di quel tempo, all'opera dentro le suggestive mura della rocca medievale, tutto ciò in tre giorni: 26 dicembre, 4 e 6 gennaio scorso.

Ma non è finita, perché quei momenti stupendi è possibile riviverli nella esposizione fotografica allestita nella sala degli Archi del Comune di Montefiore. La mostra è stata elaborata e curata da Giuseppe Fantini e Domenico Cannini di Rimini. L'orario di apertura è dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13; la domenica, festivi o in orari diversi è possibile rivolgersi alla Locanda della Corona in centro a Montefiore.

Giuseppe Del Bianco

Quelli della “Cicciallegra”

Nasce il club della buona cucina a San Clemente. Ne sono autori un gruppo di gioavni amici. L'Italia è famosa nel mondo per la qualità del cibo. Gli italiani, ed in particolare i romagnoli, per il carattere estroverso e l'amore per lo stare insieme. Come direbbe uno chef: “Unendo i due ingredienti si ottiene un risultato squisito”. Ed è proprio ciò che hanno fatto alcuni appassionati della provincia di Rimini, Selvaggia (istruttrice federale fitness), cuochi (Guido Villa), enologi, e semplici appassionati dei fornelli hanno costituito un'Associazione Culturale, “La Cicciallegra”, che trova la sua massima espressione nel sito che la rappresenta: www.lacicciallegra.it.

Sede a San Clemente, per capire di cosa si tratta, dicono: “La sua matrice è ben evidente, basta sfogliare qualche ricetta: tutte tipicità, piatti magari semplici ma decisamente rappresentativi di uno spaccato saporito d'Italia. Dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, passando per la Toscana, l'Emilia Romagna, la Calabria; un unico, prezioso scrigno che contiene le tipicità dell'Italia a tavola.

Cucina tradizionale, rustica, legata ad antichi sapori, quella

in totale antitesi con il terribile “take away” (portare via) dei tempi moderni. La riscoperta di primizie locali, di erbe del luogo, di tipicità autoctone per creare piatti vecchi ma attualissimi, poveri ma succulenti”.

Sul sito, ricette, pubblicate sia dagli amministratori sia dagli utenti, foto dei piatti, ma anche suggerimenti enologici, forum tematici, uno chef on line pronto a consigliare, ricette per celiaci, menù esotici, persino consigli ed esercizi ginnici per smaltire a casa gli effetti collaterali della gustosa tavola. L’obiettivo dichiarato è quello di creare una grande comunità telematica di appassionati dei fornelli che. Dice uno dei fondatori: “Speriamo di diventare la Wikipedia della cucina: la più grande enciclopedia culinaria creata direttamente dagli utenti del web, con qualche piccola chicca regalata dai nostri professionisti”. Ovviamente, tutto assolutamente gratuito, che al giorno d’oggi non guasta.

Germano Di Lecce

La cottura

– La cottura ha lo scopo di rendere digeribili cibi altrimenti immangiabili, migliorandone al contempo il sapore. Se per alcuni alimenti è facoltativa, per altri è indispensabile, non potremmo consumare un piatto di pasta, od una porzione di patate senza prima averle cotte. La cottura è un trattamento importante di trasformazione dell’alimento, di cui modifica sia le qualità sensoriali che quelle nutrizionali.

I primi cuochi della storia furono gli uomini di neanderthal, due trecentomila anni fa, determinante fu la scoperta del fuoco ma soprattutto lo fu il suo controllo. Da principio

l'uomo arrostiti la carne sulla fiamma viva, in un secondo tempo probabilmente si rese conto che la brace garantiva cotture più uniformi e meglio controllabili, Più tardi carne e radici vennero avvolte in grandi foglie e poste sul fuoco, garantendo cotture ancor più uniformi senza bruciature e senza dispersione dei liquidi.

Tuttora i metodi di cottura sono molteplici, ed ognuno modifica in qualche modo la composizione dei nutrienti. Con la cottura oltre a rendere gli alimenti più digeribili e più piacevoli al palato, li rendiamo anche igienicamente più sani. Ci si rende quindi facilmente conto che i pregi della cottura sono molti, ed è innegabile la svolta evolutiva che ha generato.

Perdita

Non dobbiamo però dimenticare che con la cottura paghiamo anche un prezzo e cioè la perdita di vitamine, sali minerali, proteine ed altri nutrienti, è quindi opportuno cuocere ogni alimento nel modo corretto e più adatto alle sue caratteristiche. Ma quali sono i metodi più sani per cucinare, e come è meglio procedere? Inizierei questa carrellata con la cottura al vapore: Questo sistema è sicuramente uno dei più salubri, oltre ad essere quello che maggiormente conserva quasi inalterate le caratteristiche organolettiche degli alimenti. E' necessario disporre di una vaporiera, il cui costo è paragonabile ad una buona padella. Si mettono due dita d'acqua sul fondo della pentola (l'acqua non deve toccare il cibo) Appena inizia l'ebollizione si mette nell'apposito cestello forato il cibo, e lo si mette in pentola, si copre con il coperchio trasparente e si lascia cuocere il tempo necessario, forandolo di tanto in tanto con una forchetta per assicurarsi della cottura. Questo tipo di cottura è ideale per le verdure, non è assolutamente adatta per cereali e legumi. I tempi sono di poco superiori alla cottura per ebollizione. Potete cuocere diversi tipi di verdure pur che i tempi siano simili.

Cottura al cartoccio

Un modo molto gustoso e sano per cuocere pesci o fette di carne (ma anche verdure) è la cottura in forno al cartoccio. Dovete avvolgere l'alimento in carta da forno o alluminio, deponendolo su un letto di erbe aromatiche, cipolle o verdure. Richiudete bene il cartoccio (a caramella) e infornate in forno già caldo. I tempi di cottura variano dal tipo di ingrediente e dalle sue dimensioni. Se non si è sicuri della cottura si può aprire il cartoccio per accertarsene ed eventualmente richiudere per continuare (l'esperienza aiuta)

Brasato o stufato

Il brasato è la cottura di carni o verdure con partenza da freddo, in poco liquido di cottura (può essere vino o brodo vegetale) a fuoco bassissimo. Una volta si faceva in recipienti di terracotta sulle braci al margine del camino o negli angoli meno caldi delle grandi stufe. Spesso gli alimenti, soprattutto le carni, vengono fatti insaporire prima per molte ore in vino aromatizzato con verdure. Il segreto di un buon brasato è il fuoco molto basso. Il contenuto della pentola deve fremere appena al calore moderato della fiamma. Nel brasato i succhi persi nella cottura vengono recuperati nella salsa che li accompagna, che viene usata per condire primi piatti o per fare gustose scarpette. Non vanno usate nel brasato carni troppo grasse, perché il grasso rimane nel sugo.

(Continua sul prossimo numero)

Amedeo Tamburini, l'artigiano della luce

– L'obiettivo per pennello, la fotocamera per tavolozza e la

luce interpretata come una miriade di colori da stendere... poi la passione, quarantatre anni di esperienza nel lavoro di fotografo e tanta tecnica. Rebecca, la figlia che ne segue le orme ed apre a Morciano L'officina fotografica Tamburini, nella centrale via Marconi e lo coinvolge come collaboratore.

Tutto questo, in sintesi, è Amedeo Tamburini, un artigiano a tutto tondo dove per artigiano si intende colui che ha l'idea, la concretizza, mettendoci sempre del proprio. Come la perfezione di un tempio greco, o il dipinto di un maestro del Rinascimento, per Amedeo Tamburini la fotografia è una trama di assi ortogonali, che significano proporzioni, chiari e scuri, vuoti e pieni. Armonie. E forse non è un caso che nel Rinascimento i grandi artisti erano degli artigiani.

Di sé racconta: "Iniziai la mia avventura a Morciano durante le vacanze estive del '66 nella Bottega di Quinto Candiotti, definito "il mago della foto", bottega che ha dato alla Valconca fior di fotografi. Oltre che lavorare in bottega, soprattutto in camera oscura, Quinto Candiotti, personaggio straordinario, mi portava con sé nelle trasferte quando realizzava le sue meravigliose cartoline illustrate! Ricordo ancora i puntelli di legno sotto i parafanghi del 1.100 Fiat ed il Banco Ottico di legno ancorato al treppiede, anch'esso di legno, sistemato a sua volta sul portapacchi dell'auto. Ero affascinato da questo vedere le immagini rovesciate sul vetro smerigliato con la testa avvolta nel panno nero in un tutt'uno con la enorme fotocamera... e prima di partire si "caricavano" le lastre negative di vetro, tutto nel buio assoluto! Dopo, al ritorno, avveniva la magia dello sviluppo... l'immagine compariva pian-piano come per magia, con la debole luce rossa alla quale l'occhio si abituava e vedevi come fosse giorno. Poi proseguii l'apprendistato presso lo studio di Mario Polverelli, sempre a Morciano, altra prestigiosa bottega dove Mario mi insegnò a stampare il bianco/nero in maniera raffinata e portandomi con sé mi insegnò a realizzare i primi matrimoni. Fu una vera scuola, non solo di fotografia ma anche

di vita. Nel 1974 durante la naia a Torino, compresi che quella grande città offriva, rispetto alla provincia, opportunità più ampie per la mia professione e dopo il congedo vi rimasi dieci anni lavorando presso uno studio fotografico – pubblicitario nel quale si realizzavano progetti completi, ovvero, dalla ideazione della immagine, lo scatto, fino alla stampa finale, per clienti esigenti quali Armando Testa, Aeritalia, Fila, Zegna, Vestebene, Invicta, Superga, Fiat, l'Oreal ed altri che non ricordo. Nell' 84, preso dalla nostalgia della Romagna, come tutti i romagnoli "emigranti" e ricco di un notevole bagaglio professionale e qualche risparmio, aprii la mia attività a Rimini. A Rimini indirizzai l'interesse verso i servizi fotografici di nozze ed il ritratto, terreno fertile per approfondire la mia passione nel ritrarre persone. Con le mie fotografie cerco di intrecciare delle storie, un po' come un fumetto... i miei reportage sono raccontati. Non amo, ne sono capace, ad eseguire stereotipate foto di nozze dove nella prima pagina dell'album compare sempre ed inevitabilmente il viso della sposa che osserva una bella rosa rossa. (magari finta, sbucata dalla borsa dell'operatore). Non appena vedo un volto, nella mia mente si forma già la fotografia di quel personaggio...ed automaticamente, apparentemente senza sforzo, realizzo il ritratto che poi trasmette a chi lo osserva il carattere, l'intelligenza, l'anima del soggetto ritratto... Il tutto mi sembra semplice, poi mi rendo conto che anche osservando un muratore che schizza l'intonaco sul muro senza farlo cadere sembra facile! Ed allora mi dico: questo è l'artigiano, questo è il mestiere, questi sono anni di studio e di passione!".

Tutte queste passioni ricevute, dal padre Leonardo, Amedeo Tamburini le ha trasmesse alla figlia Rebecca, la quale, di suo, ci ha messo altrettanto amore e il Liceo della comunicazione indirizzo spettacolo e cinema frequentato in un college a Sansepolcro.

E' Rebecca che partorisce l'idea dell'"Officina fotografica", pure lei appassionata di ritratto, di ritocco fotografico e

computergrafica, oltre alla passione ci mette tutta la curiosità tipica della sua giovane età e porta una ventata di nuovo.

Amedeo Tamburini, dal canto suo, continua la ricerca, infatti, uscito nel 2006 dalla società Foto Renoir di Rimini, della quale era socio ideatore e fondatore, soggiorna per lunghi periodi a Biella, in quel Piemonte sua regione adottiva e mai dimenticata, per arricchire la sua esperienza presso due tra i più raffinati fotografi italiani: Claudio Burato e Piero Luca Dal Chiele. Il resto è storia di questi giorni.

Sede Bcc, ospiti gli studenti del Gobetti

– La scuola che visita il mondo del lavoro. Trentasei studenti entusiasti con alle spalle un’ottima preparazione fatta in classe con le insegnanti coordinate da Diana Abbondanza. Lo scorso 18 febbraio, gli alunni dell’istituto commerciale “Gobetti” di Morciano, IVC e VA, hanno visitato la direzione generale della Bcc di Gradara.

Attenti e motivati, arguti e senza remore, hanno tempestato di domande i dirigenti della Bcc di Gradara. Alcune: qual è il ruolo della banca locale rispetto a quella nazionale? Come funziona? Quali sono le sue relazioni col territorio dove opera? Il ruolo del cassiere? Qual è il valore di un credito cooperativo? Quale iter per entrare in banca?

Dato il periodo storico, una delle questioni non poteva che riguardare questa crisi economica che sta scuotendo il mondo intero. Ha risposto il presidente Fausto Caldari: “Una banca locale è differente. Rispetto a quelle di respiro internazionale, raccoglie il risparmio e lo impiega nel territorio dove opera. Dove conosce i propri clienti uno per

uno. E questo naturalmente è la nostra forza”.

E chi ha chiesto qual è la peculiarità del credito cooperativo, ha risposto il presidente: “E’ una banca che fa della mutualità, della solidarietà, della partecipazione, i motivi essenziali del suo essere. Che ha saputo abbinare con successo l’attività imprenditoriale, all’attività sociale e culturale.

A noi piace dire ‘una testa un voto’, per significare che ogni socio conta in egual misura. Cooperare significa operare insieme, avere gli stessi obiettivi, tendere al raggiungimento di uno stesso risultato. Creare i presupposti per migliorare le condizioni economiche e sociali dell’uomo e della sua famiglia”.

“Noi crediamo – ha chiuso Caldari – in questi valori; lavoriamo affinché questi principi si affermino; per consentire l’ulteriore crescita e sviluppo del nostro territorio, per creare nuovo benessere a vantaggio della nostra comunità”.

Cartellone Spettacoli di San Gregorio

INAUGURAZIONE

Sabato 7 marzo alle ore 15 – Nando Fabbri, presidente della Provincia di Rimini taglia il nastro.

TEATRO TENDA – CARTELLONE

Inizio spettacoli alle ore 21

7 Marzo – Il comico Marco Marzocca è il filippino Ariel.

10 Marzo – Risate con Sergio Sgrilli e Giorgio Verducci alias Padre Donovan

14 Marzo – Marco Bazzoni in arte Baz, il lettore multimediale.

8 Marzo – Commedia dialettale con la Compagnia “I volontari di turno” che portano in scena “Anche la prèssia la vò e su témp”.

15 Marzo – L’Associazione culturale “Noi ci Proviamo” con “At chesa d’la mi madreghna”.

9 Marzo – I favolosi anni ’60. Daniela presenterà i cantanti Victor Solazzi, Donatello, Michele.

11 Marzo – Le allieve del centro danza “La Plume” di Daniela Pasquinelli nel loro omaggio ai grandi balletti.

12 Marzo – Orchestra Bagutti presenterà 37 anni dei suoi successi.

13 Marzo – Amarcord Concert Band con “Musical?mente Broadway”. (L’ingresso agli spettacoli è gratuito eccetto il 7, 10 e 14 marzo, ingresso 5 euro).

LO SPORT

8 marzo dalle 9 alle 18 – Il 16° Trofeo San Gregorio, la tradizionale gara provinciale di bocce che si svolgerà presso il Bocciodromo comunale.

14 Marzo – Parco del Conca, ore 13. Turbolenza day. Pomeriggio trascorrerà tra gli atterraggi dei paracadutisti del Dream Team Turbolenza, le evoluzioni funamboliche di Motocross Freestyle del team Fiat freestyle Daboot e le gare di Skate e Mountain bike su rampa acrobatica. Una pattuglia aerea acrobatica Yak Italia sorvolerà il Parco del Conca, mentre un elicottero in campo accompagnerà i paracadutisti e sarà disponibile ad effettuare giri turistici. – Raduno Ducati & Harley Davidson organizzato in collaborazione il club Ducati Mercurio di Morciano di Romagna. (In caso maltempo la manifestazione si svolgerà domenica 15).

14 Marzo – Dalle 14, al Foro Boario, accanto al Parco del

Conca, si terrà la Gara di quad organizzata dall'Associazione sportiva E.R.C. team di Morciano, mentre all'incrocio tra via Roma e via Fratti sarà allestita la mostra statica di Auto da Rally posteriori.

15 Marzo

Dalle 9 alle 12.30 – Foro Boario – II Raduno Ape Rally Valconca organizzato da E.R.C. Team. Partecipano Ape 90 cc, Ape da 90 a 140 cc e Ape prototipo cilindrata libera.

15 Marzo

Dalle 15 – Pugilato. L'attuale Campione Assoluto dei pesi massimi 1ª serie in Italia, Mirko Larghetti, debutterà tra i pugili professionisti in uno scontro con l'atleta slovacco Boris Uhlik. Il combattimento si svolgerà sulla distanze delle 6 riprese di 3 minuti ciascuna. In programma altri otto combattimenti internazionali tra dilettanti, a cura dell'Accademia Pugilistica Valconca.

LA TRADIZIONE AL FORO BOARIO

8 e 12 Marzo

Foro Boario – Animali in mostra, a cura dell'Associazione Provinciale Allevatori Forlì, Cesena, Rimini.

Ai piccoli con la possibilità del battesimo della sella, e salire in groppa ai pony. Dalle 14, dimostrazione di salto ad ostacoli.

12 Marzo

Fiera di San Gregorio – 17ª mostra mercato del cavallo. 8ª Mostra provinciale di bovini di razza romagnola.

ANNULLO POSTALE

12 Marzo

Dalle 13 alle 19 – Gli appassionati di filatelia che potranno usufruire dell'annullo postale dell'Antica Fiera di San Gregorio riportante il simbolo ideato a rappresentare il 150º anno dell'Istituzione del Comune di Morciano.

CON GLI OCCHI DELLE DONNE

8 e 15 Marzo, ore 21 – Sala del Lavatoio

Proiezioni cinematografiche gratuite, a cura di Paolo Pagliarani.