

Turismo, Valconca come luogo del benessere

“Wellness habitat Valle del Conca”. E’ il titolo di un ambizioso progetto di Rimini Sud: il triangolo Riccione-Gabicce Mare-Alta Valconca (nella foto lapiazzarimini.it monumento ai Caduti a San Giovanni in Marignano) che punta



alla valorizzazione delle potenzialità turistiche e paesaggistiche. Il punto di partenza deve essere la pratica sportiva all’aperto. Lo scopo è quello di favorire il potenziamento e la scoperta di tutte le altre reti: il paesaggio in ambito sia naturalistico che culturale, come i borghi malatestiani. In senso ampio e capillare.

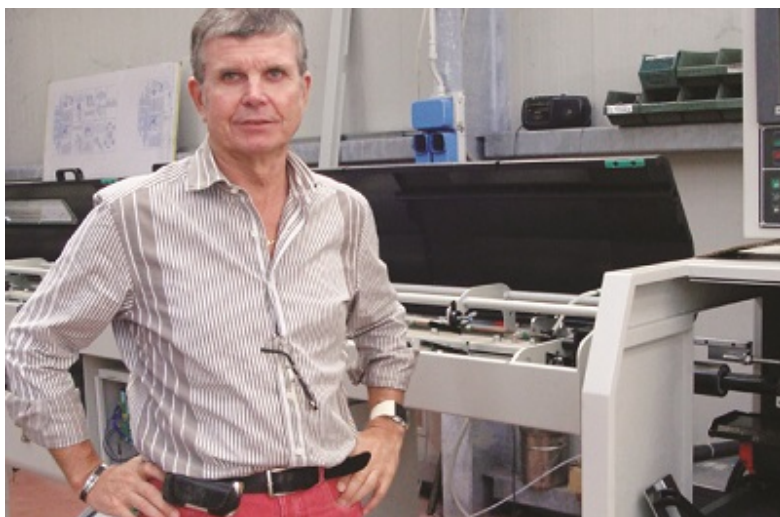
Tutto questo fa parte di un progetto ben più ampio denominato “Sealine” e che ha come protagonista la facoltà di Architettura dell’Università di Ferrara (Centro dipartimentale di ricerca per lo sviluppo dei sistemi costieri e del turismo) e la Sis (Società italiana servizi) presieduta da Gianfranco Cenci. Quello marignanese è il quinto seminario di un progetto di idee partito nel 2006. “Wellness Habitat Valle del Conca” sarà presentato al pubblico il prossimo aprile presso il Riviera Golf Resort di San Giovanni. Questa sarà l’occasione per confrontarsi collegialmente su una visione condivisa e individuare possibili linee di sviluppo ed azioni da intraprendere per la realizzazione concreta degli obiettivi. Intanto, lo scorso novembre, dal 18 al 20, sempre presso il Riviera Golf Resort di San Giovanni in Marignano, con gli

studenti di architettura dell'Università di Ferrara, tutori, amministratori e ospiti c'è stata una tre giornate di studio.

Durante questa fase, si sono susseguite visite sul campo, sopralluoghi da parte degli studenti, momenti seminariali di approfondimento sui temi decisivi per il progetto che saranno introdotti attraverso comunicazioni e contributi di ospiti esterni. Contemporaneamente si sono tenuti incontri con categorie e portatori di interesse grazie ai quali sono stati focalizzati i temi su cui sviluppare il lavoro successivo.

Gianfranco Cenci da anni è il sostenitore che questo triangolo di Rimini Sud ha potenzialità turistiche di prim'ordine se vengono messo in ordine e se i progetti si portano avanti insieme. Racconta: "Sempre più oggi il turista punta al benessere a 360 gradi. E il nostro territorio ha grosse potenzialità. In una manciata di chilometri abbiamo tutto: il mare, la natura in tutte le sue forme, dalle spiagge alle ginestre (senza tralasciare i borghi del parco del San Bartolo). A tutto questo si aggiunge Gradara, l'oasi naturalistica della Valconca, con tutti i borghi malatestiani: da Montegridolfo fino a Montescudo. Ecco, noi dobbiamo puntare su questo, aggiungendovi un'agricoltura di nicchia ed un artigianato di qualità. Per raggiungere l'obiettivo, abbiamo bisogno di stare insieme e crederci con passione". Alcuni temi e idee che emergeranno dalla discussione saranno successivamente sviluppate e approfondite progettualmente dagli studenti all'interno del Laboratorio di Sintesi Finale entro il fine anno. Il lavoro degli studenti confluirà nella ricerca che sarà discussa e strutturata in via definitiva previo un ulteriore feedback da parte delle istituzioni e dei soggetti coinvolti precedentemente. A coordinare i lavori i docenti: Luca Emanuelli e Alessandro Cambi.

Top Automazioni e Mt, tandem a gonfie vele



Bruno Bargellini

Racconti di Top Automazioni e Mt e parli del genio italico. La prima è leader europea nei caricatori per torni (dalle barrettine per gli orologi a quelle per macchine ciclopiche); la seconda è leader nella produzione di testine sempre per torni. Entrambe all'avanguardia della tecnica, vendono non per il fattore prezzo, ma per la bontà dell'innovazione. La prima si trova a Poggio Berni, la seconda a Cattolica. Dietro hanno due geni della meccanica: Bruno Bargellini e Terenzio Marchetti. Amici, stessi clienti almeno in Italia, vanno insieme per fiere, così abbattano i costi. Per **Top Automazioni** il 2013 è stata la seconda miglior annata di sempre, dopo quella del 2007. Il fatturato è balzato in avanti del 52%, toccando i 10 milioni di euro (11 il record). Soprattutto, ha invertito le quote dei mercati. Se fino al 2007, l'Italia assorbiva il 75 per cento dei suoi caricatori e il resto finiva all'estero, oggi è quasi l'esatto contrario. L'estero vale il 67 per cento (l'Europa assorbe il 47%). Mercati di

riferimento: Germania, Scandinavia, Est Europa e Svizzera. Sono entrati in quest'ultimo ricco e difficile mercato alla fine del 2012. Difficile perché il suo competitore numero uno è svizzero. A chi gli chiede come ha fatto, Bargellini, risponde: "All'estero non portiamo le macchine a buon mercato, ma quelle più innovative, costose e migliori della concorrenza. Inoltre, siamo sui mercati esteri in partecipazioni societarie. In alcuni casi, siamo maggioranza (Francia), in altri minoranza (Germania Turchia, ad esempio). Importante però è avere gli occhi dentro. Diciamo che i nostri sforzi iniziano a dare risultati e che abbiamo davanti un futuro positivo".



Terenzio Marchetti

Mt. "Buono, ma niente di più". Lo sintetizza così Terenzio Marchetti il suo 2013. "Felici – continua Marchetti – perché nei primi sei mesi eravamo a meno 11 per cento sul 2012. Poi, abbiamo fatto un ottimo secondo semestre; tanto da assumere anche 4 persone in un mese". Mt esporta il 62 per cento: Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna, Taiwan. I competitori agguerriti: Germania (protagonisti assoluti), Taiwan, India, Corea. Mt è tra le prime cinque aziende del settore in Europa e prima in Italia. Impiega 70 persone e per crescere ancora

nel 2014 diversifica. Marchetti: “Entreremo nel settore delle macchine automatiche per l'alimentazione. Abbiamo già firmato l'accordo. Credo che possiamo accrescere il fatturato ancora del 30-40 per cento. Voglio però sottolineare che siamo sadici a fare impresa in Italia. Abbiamo un sistema-Paese che zavorra gli imprenditori veri”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eataly, la città del cibo entro il 2014 anche a Forlì

di MILENA ZICCHETTI

Una Eataly romagnola in arrivo a Forlì entro il 2014. Duemila metri quadri con spazi riservati non solo alla ristorazione, ma anche alla vendita di prodotti tipici ed all'organizzazione di corsi di enogastronomia e di cucina in collaborazione con Casa Artusi. Eataly, colosso enogastronomico di fama mondiale specializzato nella vendita e somministrazione di generi alimentari tipici e di qualità, arriverà entro il 2014 anche a Forlì in Piazza Saffi (nella foto il negozio di Bologna). Tutto è partito con la firma, dell'accordo tra Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì ed Eataly. “Farinetti è uno straordinario uomo di impresa, con un grande retroterra culturale” spiega il presidente della Fondazione Roberto Pinza.- La Fondazione è molto contenta che egli investa nella nostra città, qualificandola e rendendola più importante e sicuramente più



attrattiva”.

Il luogo prescelto è Palazzo Talenti Framonti, il complesso ottocentesco che si affaccia sulla piazza principale della città e che la Fondazione ha acquisito e rifunzionalizzato per farne uno dei motori trainanti della rivitalizzazione del Centro Storico cittadino. Accanto alla libreria Feltrinelli aperta nel 2012, ed al chiostro coperto che ospita con successo, già da due anni, eventi musicali e teatrali, si sta lavorando per un Eataly di grandi dimensioni. Oltre 2.000mq disposti su quattro piani, con il dolce al piano terra, pasta e pizza al primo piano, carne e pesce al secondo piano, una osteria tipica romagnola nel sottotetto e la scuola di cucina nel piano ammezzato. Il 40% dei prodotti (trasformati e direttamente venduti) saranno di provenienza locale, mentre il 57% verrà da altre località italiane ed il 3% dal resto del mondo. Tutto rigorosamente di origine controllata. Piergiuseppe Dolcini, presidente di Civitas, società firmataria dell'accordo in nome della Fondazione, sostiene che “l'apertura di Eataly, rappresenta l'occasione per quel salto di qualità nella vita quotidiana del Centro Storico cui tutti ambiamo, confermando la vocazione di Palazzo Talenti come palazzo della conoscenza: quella della cultura immateriale e del lavoro intellettuale del marchio Feltrinelli e quella della cultura materiale e del lavoro fisico della terra di Eataly. Inoltre Eataly a Palazzo Talenti, insieme alle mostre al San Domenico, possono davvero rappresentare l'avvio di un nuovo Rinascimento per la nostra città”.

Ed è proprio il gusto della sfida di rivitalizzare un luogo centrale come piazza Saffi che rientra tra i vari motivi che hanno spinto Oscar Farinetti ad accettare di venire a Forlì. “Partendo da questa splendida piazza” ha infatti comunicato in occasione della firma “creeremo un volano capace di lanciare Forlì e gli ottimi prodotti della sua terra, nell'olimpo del Made in Italy”. A questo si aggiunge l'amicizia con la famiglia Silvestrini (gli imprenditori del Marcopolo), partner

del progetto, la bellezza del palazzo ospitante e la vicinanza di Casa Artusi. In occasione della firma, Farinetti ha però voluto anche ricordare, che quella di Forlì non sarà solamente l'unica apertura di Eataly in Romagna, ma anche una delle ultime in Italia. La sua ambizione è infatti quella di volersi dedicare d'ora in poi a portare e far conoscere le tipicità italiane e la grande biodiversità della tradizione culinaria nazionale, nel resto del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Montagna, in partenza il corso CAI Rimini

Un corso per acquisire conoscenze, competenze per frequentare la montagna con rispetto e consapevolezza. Rivolto a chi è già possesso di esperienza escursionistica, il corso organizzato dalla sezione Cai di Rimini prevede 9 lezioni teoriche e 5 uscite pratiche. Le prime si terranno nella sede del club (Via De Warthema 26). Le uscite spaziano dall'ambiente innevato delle Dolomiti, all'ambiente appenninico della zona, nelle Marche e nella vicina Repubblica di San Marino. Secondo la definizione ufficiale del CAI, le uscite potranno comportare difficoltà di tipo: E; EE; EEA; EAI.



Il corso costa 160 euro e per partecipare è necessario un certificato medico per attività non agonistica. La quota comprende la copertura assicurativa, il materiale didattico ed eventuali compensi per docenti esterni. Per informazioni: Silvano Orlandi (339.6975901 – sil.orlandi@alice.it) e Adriana Ugolini (339.7688760 – u.adriana12@gmail.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA