

Be-Wizard! tra 20 giorni a Rimini l'evento più atteso

Un Be-Wizard! tutto nuovo, che mette in pratica i suggerimenti raccolti dai feed-back delle passate edizioni e quelli riscontrati durante un lungo lavoro di "gestazione" e programmazione dell'evento: ecco l'edizione 2014, la più più ricca e "golosa" di sempre. Si distingue infatti per aver realizzato desideri e consigli di utenti e visitatori, proponendo accanto ad un livello altissimo di formazione generale sulle dinamiche del web, una serie di workshop di nicchia destinati a settori diversi e sfaccettati.

Rimini accoglie, il 21 e il 22 marzo, presso il Palacongressi, uno degli eventi più importanti che abbraccia in toto le attività di marketing in rete (nella foto di archivio una sessione in corso). **Enrico Pozzi**,



direttore commerciale di Titanka! e organizzatore dell'evento, ci conferma l'incremento notevole delle iscrizioni a questa edizione, grazie anche alla proposta di panel più brevi ma con una specificità settoriale. "Quest'anno – spiega Pozzi – abbiamo dimezzato la giornata dedicata alla formazione generalista dedicandoci alle tendenze di settore, esigenza emersa dai questionari di valutazione delle precedenti edizioni. Il Be-Wizard! può essere considerato una kermesse, in ambito rete e web, formativa a 360°, dove ogni specialista può evincere spunti, insegnamenti, riflessioni sulla sua professione e operatività".

Ecco qualche esempio di **alcuni dei workshop di settore**: il sabato pomeriggio (il 22) l'accademia dell'Accoglienza propone

relatori del calibro di **Giancarlo Dall'Ara**, uno dei massimi esperti italiani per quanto riguarda il "sistema" turismo. Parlerà di scenari nazionali e del futuro degli uffici IAT (Informazioni e Accoglienza Turistica). In "cattedra" anche **Nicholas Montemaggi** di Apt Emilia Romagna (Agenzia Promozione Turistica), che ci racconterà, tra le altre cose, come, grazie a Blogville (progetto turistico 2.0 di Apt) è riuscito a far parlare i blog cinesi di casa Artusi a Forlimpopoli e della nostra cucina tradizionale locale. E ancora, tra gli altri moduli proposti: per il mondo fashion lo storytelling sulle piattaforme e-commerce nel campo della moda con **Valentina Vellucci** di Magilla Guerrilla e **Giuseppe Tamola** di Zalando. Per il SEO puro (Search Engine Optimization, posizionamento dei siti web sui motori di ricerca) ecco il workshop per le web agency che non vogliono perdere le ultime tendenze: tutto il pomeriggio di sabato sarà dedicato all' "Emergency SEO".

Ma il "plus" per eccellenza del Be-Wizard!, anche quest'anno, è legato alla presenza di grandi nomi internazionali. Partiamo dal mondo del turismo: una delle 25 menti "top" nel mondo per quanto riguarda i sistemi di hotellerie sarà protagonista ben due volte nell'arco delle sessioni di lavoro (venerdì e sabato nel pomeriggio): **Chekitan Dev**, docente all' Cornwell University, porterà a Rimini l'esperienza accumulata in 40 stati e 6 continenti, ai vertici delle più grandi entità e sistemi alberghieri. Ci racconterà gli ultimi traguardi riguardo la gestione corretta delle potenzialità del web per gli hotel e il mondo del turismo in generale.

Direttamente dalla grande "fucina" di Google due "evangelist" (esperti, testimonial) per quanto riguarda numeri e analisi del web: **Justin Cutroni** e **Avinash Kaushik**. Quest'ultimo, insieme a Greg Jarboe, fornirà una panoramica completa con dati alla mano sull'utilizzo dei video come elemento di visual content curation (componenti visuali di una strategia di web-marketing in rete).

Altri due focus del nuovo Be-Wizard! saranno l'ottimizzazione

del real-time marketing e l'elaborazione strategica del re-targeting. Per le operazioni in rete in tempo reale (real-time marketing) vedremo in cattedra il padre della teoria per imparare ad assecondare la velocità e i tempi compressi del web: **David Meerman Scott**, direttore marketing Asia di Knight-Ridder, una delle più grandi aziende informatiche al mondo. Per il re-targeting (azioni che vanno ad agire sugli interessi e la personalizzazione della navigazione in rete degli utenti) c'è una sala dedicata dove il venerdì pomeriggio e il sabato mattina si alterneranno **Justin Cutroni**, anche lui direttamente da Google, e i migliori esperti italiani del settore, come **Fabio Sutto, Giampaolo Lorusso e Marco Caradonna**.

“E' un evento che crea grande valore per il territorio – conclude Enrico Pozzi – in grado di fornire alta formazione in ogni ambito del marketing sulla rete. E' un'occasione anche di scambio e socializzazione che arricchisce anche umanamente chi partecipa e ci fa molto piacere sia stato apprezzato il nuovo assetto. Lo dimostra l'incremento di iscrizioni già avvertibile da ora, a venti giorni dall'evento stesso”.
Acquista il biglietto [QUI](#) (L.B.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“Quasi perfetta”, a teatro i disturbi alimentari

Lo spettacolo teatrale “Quasi perfetta” indaga in profondità gli stati d’animo, i pensieri le relazioni e il modo di vita di una persona affetta da anoressia. La protagonista, Alice, attraverso il racconto del suo dramma e delle sue



ossessioni, delinea il cammino del proprio riscatto umano: di anoressia ci si può ammalare, ma anche guarire. La rappresentazione teatrale – spiega una nota dell’Ausl di Rimini – ha lo scopo di richiamare l’attenzione degli insegnanti, dei genitori e dei ragazzi su un tema così insidioso come quello della patologia alimentare che sta diventando una delle forme più diffuse di disagio fra i giovani.

La proposta teatrale è frutto del lavoro integrato tra il Percorso AUSL DCA-Rn, il Comune di Rimini e l’Ufficio Scolastico Provinciale, previsto dal Progetto “Come i cerchi nell’acqua 7”, approvato nell’ambito del Programma Attuativo Biennale 2013 – 2014 del Distretto socio-sanitario di Rimini.

L’appuntamento è per domani lunedì 3 marzo, alle ore 16:00, al teatro Degli Atti di Rimini con la compagnia “Quelli di Grock”. Con l’occasione l’Ausl di Rimini ha reso noti i principali dati sul problema anoressia: nei Paesi occidentali, inclusa l’Italia, nella fascia d’età compresa tra i 12 e i 25 anni, su 100 ragazze 8-10 soffrono di qualche disturbo del comportamento alimentare; tra queste 1-2 presentano un disturbo del comportamento alimentare in forma grave (Anoressia Nervosa, Bulimia Nervosa) per le quali le terapie sono spesso lunghe e faticose; le altre di un qualche quadro specifico più lieve e spesso transitorio. Un maschio su 10

femmine soffre di tale disturbo, anche se le statistiche più recenti rilevano un aumento anche fra i ragazzi (2/10).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorante Vite, dimenticatevi il 'lusso' ma non la qualità

di MILENA ZICCHETTI



Indimenticabile, la Pappa al pomodoro
(foto Vite)

Dimenticate il “vecchio” Ristorante Vite di lusso. A partire dalla primavera 2012 infatti il ristorante ha aperto con la sua nuova veste e ha cambiato “politica” diventando agriturismo, proponendo piatti forse meno ricercati, ma sempre contraddistinti da un’alta qualità, sia delle materie prime

che dell'esecuzione, il tutto a prezzi molto più contenuti.

Ogni piatto è una vera e propria delizia per il palato e ha la capacità di sorprendere con abbinamenti spesso insoliti. Oltre ai vari piatti alla carta, ai commensali sono proposti quattro percorsi degustazione: quello più tradizionale, "La Romagna" (25euro); "Il gusto... senza peccato" (30euro) per chi si vuole concedere una cena fuori casa senza aver paura di esagerare con le calorie; un menù per coloro che non possono rinunciare al pesce, anche in collina, con "Dal mare" (35euro); per finire con "I classici" (38euro), i piatti più rappresentativi da sempre del Vite.

Decido per quest'ultimi e mi preparo per quella che, solo a fine cena, avrò modo di descrivere come una vera e propria "esperienza polisensoriale". Appena seduta mi viene servito un aperitivo con piccoli bocconcini stuzzicanti per invogliare l'appetito, accompagnati da un calice con bollicine di Start Metodo Charmat. Ottimo il cestino di pane assortito di produzione propria a lievitazione naturale dove, oltre al pane bianco, troviamo pane con pomodoro e basilico, con segale e noci e con grano spezzato, il tutto accompagnato da un assaggio di olio da scegliere tra i due prodotti da San Patrignano: l'Evo delle colline riminesi ed il Paratino di Cecina.

Ma finalmente, eccoci alle portate vere e proprie. Si inizia con "La Chianina di Pecorone", una tartare di Chianina insaporita con piccole verdure e senape, appoggiata su una insalata di spinaci e accompagnata da un freschissimo formaggio "Pecorone". Una vera delizia! Riuscitissima poi la rielaborazione della **"Pappa al pomodoro" (nella foto)**: pane abbrustolito, pomodoro, erbe di campo e gelato al pecorino: una esplosione di colore e un accostamento di caldo-freddo da lasciare interdetti... Un piatto, questo, assolutamente indimenticabile! A seguire un grande classico del ristorante: il Risotto Vite: risotto mantecato con squacquerone affumicato e con l'aggiunta di una fettina di pancetta di Mora Romagnola

croccante e salsa ristretta di Aulente. Cottura forse un po' troppo al dente e con una nota affumicata un po' troppo spiccata, ma nel complesso un piatto davvero buono, dove morbidezza e croccantezza sono in perfetto equilibrio. Cosa dire poi del "Lepriglio"? Un incrocio tra una lepre e un coniglio, invenzione dei ragazzi della comunità. Servito in porchetta con salsa di peperoni, chips di patate ed erbe di campo: tenero e saporito, un altro classico del locale che si deve provare almeno una volta. A degna conclusione di questa cena, un dessert memorabile: un gelato alle noci, pera candita, noci caramellate, biscotto di cacao e zenzero e cioccolato caldo. Ad accompagnare il tutto, un calice di Vie – IGT Bianco Rubicone, San Patrignano del 2012.

Oltre alla cucina e la cura nella presentazione delle portate, al Vite nulla è lasciato al caso: un servizio impeccabile in sala, un arredamento insolito che proviene direttamente dalla falegnameria interna, le fotografie alle pareti che raccontano la storia dei ragazzi della comunità e i tavoli in sala disposti in modo che tutti i commensali possano godere della spettacolare cucina a vista, posta al centro del locale. Da non tralasciare, il panorama mozzafiato a 360 gradi sulle colline di Rimini fino al mare. Che dire: una serata impeccabile ma anche di innovazione e creatività. Sono queste le caratteristiche che contraddistinguono la cucina dello chef Fabio Rossi e la sua brigata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

P *Una nota per i lettori. PROVATO PER VOI è la rubrica 'figlia' della Buona Tavola ed è curata in autonomia dalla nostra collaboratrice Milena Zicchetti. L'autrice degli articoli visita senza accordi preventivi le realtà che compongono il panorama dell'enogastronomia locale e non accetta mai sconti o omaggi. La redazione.*

