

Rimini. Loris Stecca, il campione di boxe e l'uomo in un libro. Viene presentato alla Feltrinelli di Rimini



Dal ring al carcere e ritorno: in una biografia tutte le vite di Loris Stecca. “No Mas – La mia vita” viene presentato (presente l'autore) mercoledì 25 luglio, alle 18,30 alla libreria Feltrinelli di Rimini.

Dal tetto del mondo al carcere, dal successo grazie ai pugni alla follia di un gesto sconsiderato coltello alla mano, dall'incidente che gli stronca la carriera alle minacce di suicidio quando gli impediscono di tornare sul ring: nei quasi 60 anni di Loris Stecca, pugile romagnolo, campione italiano ed europeo dei pesi piuma e numero uno al mondo dei supergallo WBA, ci sono “tante e differenti vite” e a raccogliere i racconti di tutte quante ci ha pensato Fabio De Santis, in “No mas – La mia vita”, la prima biografia del campione romagnolo, pubblicata da Ultrasport.

Classe '77, De Santis lavora come R&D Manager per Italian Exhibition Group SpA, player internazionale del mondo fieristico; scrive da sempre di cinema e sport. Tra i suoi successi “Io ce la potevo fare. Storie di eterni secondi dello sport, mediocri con il cuore, talenti sprecati” (Fazi, 2009).

“No Mas”, “Ora basta” come le parole con cui si arrende il dominicano Leo Cruz il 22 febbraio 1984 a Milano, la notte in cui Loris diventa campione del mondo dei supergallo WBA, primo italiano a conquistare la prestigiosa cintura. E le stesse parole rimbombano nella mente del pugile quasi vent’anni dopo, il 27 dicembre 2013, quando accoltella all’addome, con una lama lunga 20 centimetri, la socia con cui aveva aperto nella sua città, Rimini, una palestra che portava il suo nome: due anni dopo il tribunale lo condannerà a 8 anni e 6 mesi di carcere.

Tra questi due “No Mas” Loris è stato tutto e il suo contrario, e Fabio De Santis ha cercato di racchiudere tutte queste infinite sfaccettature in un libro che, come richiesto dallo stesso Stecca, non fosse “la solita biografia, un coccodrillo, un elogio funebre” ma che avesse “la forma e la vitalità di una conversazione” e “la forza del vissuto”: sfogliando le pagine di No Mas si scorre quindi l’album della vita, anzi delle vite, di Stecca senza un ordine cronologico “ma inseguendo quasi i capitoli, i racconti quasi finiti”. Tutti pezzi di una esistenza “di cui ancora non si possono tirare le fila e su cui ancora Loris ha molto da costruire”.

E se questa biografia, nata da una fitta corrispondenza tra l’autore e Stecca in carcere, deve la sua esistenza alla “inguaribile ma bonaria vanità di chi è stato per troppo tempo sotto il caldo dei riflettori”, alla fine il libro è “pian piano divenuto anche un percorso catartico”: No Mas è il frutto del percorso di riflessione intima che ha accompagnato l’approccio di redenzione e penitenza che Stecca ha scelto ben al di là di quello che la legge gli consentiva o gli prescriveva, come la scelta volontaria di rinunciare ai domiciliari. Raccontando a De Santis i suoi primi 50 anni, il pugile ha preparato la strada per i 55 successivi (perché “io morirò a 105 anni”, è la premessa con cui si apre No Mas): una vita, l’ennesima di Stecca, che riparte dalla famiglia, dalla fede ritrovata e dal ritorno sul ring, ma come insegnante per

gli avventori di uno stabilimento balneare – dove Loris non disdegna di lavare piatti o servire caffè in caso di necessità.

Ecco come riparte la parabola che era iniziata con un ragazzo che “a suon di pugni è deciso a conquistarsi un posto sotto i riflettori”: con un altro “No mas”, e la fierezza di sentirsi utili.

La vita pubblica di Loris Stecca riparte mercoledì 25 luglio, alla Feltrinelli di Largo Giulio Cesare a Rimini a partire dalle 18.30, quando il pugile parteciperà alla prima presentazione della sua biografia “No Mas – La mia vita” insieme all’autore Fabio De Santis, con la moderazione del giornalista Cesare Trevisani.

San Clemente (Rimini). Note di Vino, in Piazza Mazzini ultima serata ospite la Spagna



I vini spagnoli sono gli ospiti dell’ultimo appuntamento a San Clemente per l’edizione numero 18 di “Note di Vino”, l’evento clou dell’estate dedicato alle migliori etichette regionali ed estere.

Il 22 luglio, alle 20.45 in piazza Mazzini, cuore del centro storico, tocca ai prodotti provenienti dalla Spagna.

Queste le cantine: Segura Viudas, Torres e Don Zoilo.

Quattro etichette in tavola: Cava Brut Reserva, Catalunya, Sangre de Toro e Pedro Ximenez abbinati ad altrettanti piatti della gastronomia tipica spagnola.

Intrattenimento con VIENTO DEL SUR, Compagnia Flamenca. Un viaggio coinvolgente nel Sud della Spagna con ritmi Gipsy e Flamenco.

Ingresso: adulti 16 euro; bambini 0/5 anni, gratuito; bambini 5/10 anni, 6 euro; bambini oltre i 10 anni, 16 euro.

Per prenotare: chiamare dalle 17.30 alle 21.30 al numero 366.1021467 – www.sanclemente.it

“Note di Vino” vede la collaborazione della Pro Loco di San Clemente.

A San Clemente – piccolo borgo della Valconca alle spalle di Rimini – il vino è, da sempre, sinonimo di cultura. Le origini della sua preziosa viticoltura si perdono in scritti d’epoca remota. In un fazzoletto di colline punteggiate da filari e ulivi, lavorano e producono oggi alcune delle più importanti cantine della Romagna e d’Italia.

Al nettare di Bacco, il paese natale del poeta-ciabattino Giustiniano Villa – forte della tradizione che lo vede inserito, a pieno titolo, nel circuito dell’Associazione Nazionale Città del Vino – dedica, da ormai 20 anni (la prima edizione è datata al 2001), una manifestazione di grande richiamo.

Un evento a cui, nel culmine della stagione estiva, partecipano gli appassionati del buon bere, della buona cucina e quanti, autentici estimatori e professionisti, scrivono del vino per mestiere.

Rimini. Lo chef stellato

Norbert Niederkofler primo ospite della nuova edizione di Rimini Street Food



Il sindaco di Andrea Gnassi con lo chef stellato Norbert Niederkofler

Lo chef stellato Norbert Niederkofler primo ospite della nuova edizione di Rimini Street Food.

Ricomincia il viaggio di Rimini Street Food, la prima guida dedicata ai cibi di strada che raccoglie le migliori e storiche piadinerie, bar e chioschetti di Rimini (www.riministreetfood.com). Un viaggio che si rinnova con un nuovo format originale ideato e presentato da Filippo Polidori, attraverso l'incontro con personalità del mondo dell'enogastronomia e della ristorazione chiamati a mettersi in gioco.

Per riprendere il viaggio, Rimini street food ha scelto una 'vecchia conoscenza', Norbert Niederkofler, chef del St. Hubertus a San Cassiano in Alta Badia che ha conquistato le tre stelle Michelin nell'ultima edizione della celebre Guida.

In sella ad una Ducati, lo chef altoatesino "con il cuore in montagna ma la testa nel mondo" dopo aver fatto tappa al Borgo San Giuliano, si è raccontato e ha raccontato il suo punto di vista sulla cucina, sullo street food, ma soprattutto si è messo in gioco, mettendosi all'opera per preparare una speciale farcitura di piada.

La ricetta di Niederkofler si chiama "Cook the mountain" e si ispira proprio alla filosofia di cucina che ha reso lo chef celebre nel mondo, andando ad utilizzare tutto quello che la montagna può offrire. Una piada farcita con tartare di pecora, erbette di montagna e maionese alla maggiorana. Ad assaggiare la sua creazione un giudice davvero d'eccezione: la 'Ilde', l'anima della storica piadineria di Covignano che ha appena festeggiato i sessant'anni di attività.

Il nuovo format legato a Rimini Street food si basa proprio su questa simpatica 'sfida' e prevede che l'ospite (personalità dell'enogastronomia, della ristorazione ma anche volti noti al pubblico lontani dal mondo della cucina) racconti la propria storia attraverso un ingrediente speciale e che è alla base della piada originale che è chiamato a realizzare. I riminesi e nello specifico i locali più famosi con i loro mastri piadinari, sono i detentori e custodi di questa arte che ha conquistato il palato dei turisti di tutto il mondo: saranno quindi loro a giudicare in modo goliardico e divertente il risultato finale.

Nella Guida Michelin che ha assegnato le tre stelle a Norbert Niederkofler si legge: "I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert Niederkofler si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti". Rimini Street Food è un progetto in collaborazione con Ducati

Motor Holding e Comune di Rimini con la partecipazione della
Camera di Commercio di Rimini e di Apt Servizi Emilia Romagna
www.riministreetfood.com

Misano Adriatico. Ducatisti di tutto il mondo in ritrovo dal 19 al 22 luglio



Spaggiari e Villa



di Fosco Rocchetta

Ducatisti da tutto il mondo a Misano Adriatico (19-22 luglio 2018)

A Misano Adriatico, con eventi previsti anche a Cattolica, Riccione, Rimini, e San Marino, decine di migliaia di "ducatisti", provenienti da ogni parte del mondo, in ritrovo, dal 19 al 22 luglio 2018, in occasione del World Ducati Weekend. Un evento da non lasciarsi sfuggire per i fedelissimi delle "Rosse di Panigale", ma anche per i tantissimi appassionati di motociclismo, che in Romagna possono cogliere e vivere l'amore vibrante che gli abitanti di questa antica terra, da sempre nutrono per "è mutor", ed il mondo dei motori in genere. Il circuito di Misano, dedicato a Marco Simoncelli, l'indimenticabile "Sic", diverrà un vero e proprio parco divertimenti, con la partecipazione di Andrea Dovizioso, Jorge Lorenzo, Danilo Petrucci, Alvaro Bautista, Jack Miller, Marco Melandri, Chaz Davies, Casey Stoner, ed altri campioni tra cui lo straordinario pilota australiano Troy Bayliss, vincitore di tre mondiali nella Superbike, autentica icona della Ducati, e recente vincitore d'una

importante gara della SPB australiana, all'età di 49 anni.

Misano Adriatico. World Ducati Week, rubate alcune moto di Borgo Panigale



Rubata una moto Ducati nella notte tra il 19 e 20 luglio durante il World Ducati Week in programma a Misano Adriatico fino al 22 luglio.

Misano è stata invasa da migliaia di ducatisti in arrivo da tutto il mondo. Peccato che siano sopraggiunti anche i ladri. Raccontano che le moto benché dotate di gps vengono caricate su camion frigo che scherma la localizzazione. Una volta all'estero, il furto è andato a segno.