

# Rimini-Riccione. Fellini, Zampanò è il riccione Glauco Balena?



Svelato il mistero Zampanò, nel 99° anniversario della nascita di Federico Fellini?

“La Strada” è sicuramente uno dei film più importanti di Fellini, con il quale conquistò il Premio Oscar nel 1957.

Il film racconta la storia di Zampanò, un rozzo saltimbanco che viaggia per l'Italia contadina esibendosi in straordinarie prove di forza muscolare. Gli è accanto la simpatica e dolcissima Gelsomina, impersonata dall'attrice Giulietta Masina, che non riuscirà mai a placare il caratteraccio di Zampanò.

Fra i primi a sospettare che il regista riminese abbia creato il personaggio di Zampanò prendendo spunto dalla storia del riccione Glauco Balena (1888 – 1973) è il giornalista Edmo Vandi: “All'inizio del secolo scorso Glauco girava l'Italia con un carrozzone trainato da un cavallo. Teneva spettacoli di piazza spezzando a petto nudo catene che poi faceva controllare agli spettatori...”

Sicuramente Fellini era a conoscenza delle imprese di Glauco Balena, la cui famiglia possedeva un negozio all'ingrosso di legname e carbone a Borgo San Giuliano.

Per irrobustirsi il giovane Balena non andava in palestra, ma tutti i giorni issava giganteschi sacchi sui carretti dei clienti, tanto che venne soprannominato il ‘fenomeno della forza muscolare’, e poco più che ventenne, divenne campione di lotta greco-romana e conquistò il record mondiale sollevando

la bellezza di 132 chilogrammi.

Al contrario di Zampanò, Balena era un uomo dal carattere dolcissimo, profondamente innamorato della sua famiglia. Dotato di grande intelligenza, insieme ad un gruppo di medici aveva creato nel settembre 1928 L'Araldo della Salute, prima rivista d'igiene, alimentazione sana, e divulgazione dei principi curativi per la rigenerazione fisio-psichica dell'Uomo ...”

---

## vignetta gennaio 2019



**Coriano. Apre Casa Marco**

# Simoncelli nel giorno del suo compleanno il 20 gennaio. Bellissima intervista



Marco Simoncelli

Il 20 gennaio è il compleanno di Marco Simoncelli, l'indimenticato campione Sic 58. In n questa data viene inaugurata a S. Andrea in Besanigo la Casa Marco Simoncelli della Fondazione Marco Simoncelli, con una messa alle 10 in suo ricordo celebrata dal vescovo di Rimini. Segue il taglio del nastro e un aperitivo con i vini delle Terre di Coriano.

Nel pomeriggio alle 15 appuntamento al Castello Malatestiano in via Malatesta per l'apposizione della bandiera comunale al castello e a seguire la sfilata con le autorità e il Gonfalone verso piazza don Minzoni.

Alle 15.30 l'omaggio a San Sebastiano e la consegna ufficiale dall'Auser alla cittadinanza di un mezzo dedicato a persone con limitata mobilità.

Riportiamo una sua intervista a questo giornale

– Entusiasmo e sfrenata voglia di combattere. E una simpatia contagiosa che non lasciava indifferenti. Se n'è andato in un batter di ciglio, un colpo di gas verrebbe da dire, Supersic,

Marco Simoncelli. E' "salito dagli angeli ad insegnare loro a volare" lo scorso 23 ottobre, a Sepang (Malesia) durante la gara di MotoGP.

Erano le 10,56 ora italiana. Al secondo giro, curva 11, Marco perde il controllo, rientra in pista verso destra. Viene investito dall'americano Colin Edwards e dall'amico Valentino Rossi che lo seguivano ad un battito d'ali. Resta in terra a volto in giù, con il casco che gli era volato via. Come l'elmo di Ettore, il più umano e toccante degli eroi di Omero. Che per diventare mito se ne devono andare giovani: Achille, Paride, Patroclo.

Qualche anno fa, anche se sembra un secolo ormai, venne alla nostra redazione per un'intervista. Era il 2006 e lui era già un "piccolo" campione. Ma venne lui con l'Ape fino a Misano per parlarci di sé e della sua carriera, con l'umiltà di chi sapeva di avere molto da imparare ancora e la determinazione di chi non avrebbe mai rinunciato ai suoi sogni. Quei sogni di cui ci aveva parlato si sono poi avverati, molto presto. Due anni dopo avrebbe conquistato il mondiale della 250, proprio a Sepang, in Malesia, su quella striscia di asfalto che ha anche segnato la fine della sua brevissima vita. E poi il salto nella classe regina, la MotoGP. Riproponiamo ora quella chiacchierata con la sensazione che le domande anche ieri sarebbero potute essere le stesse e le risposte le medesime, da un personaggio come lui, modesto e scanzonato, uguale a nessuno.

– Il 17 febbraio (siamo nel 2006, ndr), Marco Simoncelli è in Portogallo per provare la sua Gilera 250 ufficiale in prospettiva motomondiale. Durante la giornata sullo spento telefonino gli arriva una chiamata da uno sconosciuto; alle 8 e mezzo di sera richiama: sana umiltà.

Corianese-riccionese, 19 anni, 1,83 cm di altezza, 72 chilogrammi di peso, Marco Simoncelli ha un linguaggio spigliato e colorito, come i ragazzi della sua età. Ed è spigliato e colorito anche nella vita. Non a caso ha grandi affinità con Valentino Rossi e molto poca con i piloti musoni

e che se la tirano.

E' giovanissimo ma già un veterano delle due ruote. Ha debuttato nel motomondiale, Aprilia 125, a 15 anni, il premio per aver vinto il Campionato Europeo. E' alla corte di Matteoni, uno dei suoi maestri.

L'anno scorso, era uno dei piloti di punta dell'Aprilia 125 ufficiale. Era partito bene, ma un paio di errori ed un fisico troppo importante e poco adatto alla cilindrata lo hanno frenato. Quinto assoluto, condito da una vittoria (Jerez) e 6 podi.

Ricorda: "Ero forse più veloce che nel 2004, ma molto più costante. Infatti, solo tre volte non sono giunto al traguardo. Mentre prima quando partivo male mi lasciavo prendere dalla foga del recupero. Mentre ora credo che ci sia il tempo per le prime piazze. Se si è a posto con la testa e con la moto, vieni fuori".

Quali sono le piste che più le piacciono?

"Quelle dai curvoni veloci, da 170-180 all'ora, dove ci vuole il pelo per entrarci. Dove il pilota riesce a fare la differenza. E godi quando entri forte in quella curva. I miei posti giusti sono: Jerez (Spagna), Assen (Olanda) e Phillips Island (Australia)".

Che cosa le dicevano gli amici del Liceo al ritorno dalle gare?

"Nulla di particolare; erano contenti per me".

Chi sono i suoi amici?

"Quelli delle elementari: Baffo, Mattia".

C'è la paura in moto?

"In corsa mai; c'è quando stai per cadere e cerchi di non andarci per terra. Invece, quando sei in moto pensi solo ad andare più forte possibile, altrimenti non riusciresti ad andar forte".

Quali aspettative in 250?

"La prima parte della stagione sarà dura e farò esperienza. Nella seconda spero di tenere il passo dei primi e magari di vincere una gara. Ci sono un sacco di piloti che vanno forte".

Quali sono i suoi hobby?

“Fare il cross in moto, andare in bici e le ragazze”.

Come si allena?

“Per la 125, dove non ci vuole forza ma fiato, andavo in bici da strada; 4-5 uscite la settimana per 80 chilometri per volta. Nelle 250, alla bici, ho affiancato la palestra per avere più forza nelle braccia”.

Quando ha iniziato?

“Con le minimoto a Cattolica. Avevo 7 anni. A 8 mi hanno regalato la prima minimoto. Tra le minimoto ho vinto dei titoli italiani, due volte secondo e secondo anche nell'europeo. A 14 anni è avvenuto il salto nel campionato italiano e Trofeo Honda col team Matteoni. Cadevo molto e Matteoni mi consiglia di piegare meno rispetto alla minimoto. A 15 anni faccio l'europeo: una vittoria e tre secondi posto”.

Nel motomondiale quali sono gli amici?

“Vado molto d'accordo con Valentino; ci troviamo abbastanza bene come carattere. Il mio amico migliore è Alex Baldolini, un ragazzo di Pesaro”.

E Biaggi?

“Più simpatico di come si presenta in Tv”.

Cosa vuol dire mettere a punto la moto?

“Il pilota deve essere bravo a raccontare le sensazioni che prova ai tecnici. Magari ci sono due soluzioni e sono i tecnici e decidere come muoversi. In questo Valentino è un autentico maestro”.

Che cos'è il talento?

“Il talento lo hai dentro. Magari alcuni piloti lo tirano fuori prima, altri dopo. Per me però conta più il fattore mente rispetto a quello naturale”

E Valentino Rossi?

“E' un caso a parte. E' un talento innato ed ha molta testa. Scherza, ride in griglia, ma quando si infila il casco ha una capacità di concentrazione come nessuno”.

Che cosa voleva diventare nella vita?

“Il pilota, da quando vedevo le gare in Tv”.

I suoi sogni?

“Vincere il mondiale nelle 250 e fare il salto in Moto Gp”.

Cosa pensa dell'eventuale passaggio di Rossi in Formula 1?

"Spero di no. Sarei contento se rimanesse con noi, così potremo correre insieme".

Qual è il complimento che più le piace?

"Sono fiero quando dicono che il successo mi ha lasciato tale e quale a prima".

Che cosa si porta della Romagna in giro per il mondo?

"La piadina".

In quale team si mangia meglio?

"Da Matteoni si mangia da dio. Ha una 'arzdora' come cuoca".

Qual è la moto più veloce?

"Ai livelli mondiali si equivalgono. L'Aprilia è penalizzata sui tracciati lenti. Ed è più da corsa rispetto alle Honda. L'Aprilia per andar forte vuole una messa a punto perfetta. E' più scorbatica, con una erogazione della potenza più violenta".

## **AMARCORD**

A Marco

Vi racconto un amore che odora di ottani,  
di cavalli selvaggi, di carene e bulloni.

Vi racconto l'eccesso di quel crine anormale,  
di un sorriso sì grande da scordare ogni male.

Vi racconto del vento che fischiava nel casco  
di sorpassi azzardati di avversari battuti.

Di un amico il dolore e il privato lamento

Di quel male che ha dentro, innocente strumento  
della fine di un sogno, di un dolore composto.

Vi racconto di gente silenziosa e presente  
e di rose e lumini e il ricordo struggente,  
e di Marco ormai morto ma ancor sorridente!

Di un rombo di moto che scavalca le nubi  
trascinando con sé i pensieri più cupi.

E di un posto lontano dove gli angeli impennano,  
perché Sic glielo insegna ed i Santi s'impegnano.

E di sguardi a quel cielo che ci lascia il dolore

Ma di Lui che ci dice "Io vi resto nel cuore!"

**Claudio Casadei**

---

## **Coriano. San Sebastiano, quell'amatissimo patrono**



Il san Sebastiano del prestigioso artista riminese Elio Morri

San Sebastiano è l'amatissimo patrono. Domenica 20 gennaio, è la festa del santo, che da secoli è stato invocato soprattutto contro la peste.

Il Comune, a metà del 1700, aveva in proprietà una piccola chiesa, le cui origini si perdono nell'antichità, posta all'angolo di via Malatesta con via Lavatoio dedicata a San Sebastiano e provvedeva ad ogni spesa e al mantenimento di un sacerdote fino al 1907 quando la chiesa venne dichiarata succursale della parrocchia .

Fu gravemente danneggiata nel settembre 1944 durante la Seconda guerra mondiale e successivamente demolita.

I corianesi collocarono la prima statua di San Sebastiano nella vecchia torre comunale il 20 gennaio 1857, era di terracotta color bronzo, alta m 1,86 e fu pagata 30 scudi. Nel settembre del 1944 fu distrutta dalla guerra.



Con delibera del consiglio comunale del 4 gennaio 1967 è stata commissionata allo scultore riminese prof. Elio Morri (1913-1992) la nuova statua che è stata collocata in piazza Roma (ora piazza don Minzoni) il 20 gennaio 1968.

La statua è in bronzo ed è stata pagata 1.250.000 lire.

Il 20 gennaio è anche la ricorrenza del compleanno di Marco Simoncelli, l'indimenticato campione Sic 58 e proprio in questa data viene inaugurata a S. Andrea in Besanigo la Casa Marco Simoncelli della Fondazione Marco Simoncelli, con una messa alle 10 in suo ricordo celebrata dal vescovo di Rimini.

Segue il taglio del nastro e un aperitivo con i vini delle Terre di Coriano.

Nel pomeriggio alle 15 appuntamento al Castello Malatestiano in via Malatesta per l'apposizione della bandiera comunale al castello e a seguire la sfilata con le autorità e il Gonfalone verso piazza don Minzoni.

Alle 15.30 l'omaggio a San Sebastiano e la consegna ufficiale dall'Auser alla cittadinanza di un mezzo dedicato a persone con limitata mobilità.

---

**Riccione. Museo del  
Territorio, conferenze  
archeologiche sul gusto nel  
Medio Evo, età del Bronzo e  
Etruschi**



“Archeologia del gusto. La Storia è servita”. Organizzato dal Museo del Territorio, è composto da tre conferenze dedicate all'alimentazione del passato. Alla V edizione, dedicata al cibo italiano come indicato dal MiBAC, prende in esame il Medioevo, l'età del Bronzo e il periodo Etrusco. ha aperto il ciclo di conferenze del 13 gennaio “ A tavola nel Medioevo europeo. Uno scavo tra le fonti” sarà Antonella Campanini, ricercatrice di Storia Medievale e docente di Storia delle Culture alimentari e dei prodotti e di Storia della cucina presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), autrice del volume “Il cibo e la storia: il Medioevo europeo” .

A seguire il 27 gennaio con Florencia Ines Debandi e la conferenza “ Prosperità e abbondanza nell'età del Bronzo: le radici della nostra alimentazione” e il 10 febbraio con un'ospite d'eccezione, il Direttore del Museo Nazionale Etrusco Di Villa Giulia Valentino Nizzo per “ La cultura del cibo in Etruria”.

Questa edizione sarà impreziosita dalla collaborazione con l'Istituto Alberghiero I.P.S.S.E.O.A. “Severo Savioli” che cucinerà, in accordo con i relatori, alcune pietanze dei diversi periodi storici. Le degustazioni, in programma presso le sale dell'Istituto Alberghiero, andranno prenotate recandosi al Museo del Territorio e versando la quota d'iscrizione di € 15,00 entro il lunedì precedente all'iniziativa. Per il primo appuntamento è possibile prenotarsi, in via del tutto eccezionale, entro mercoledì 9

gennaio alle ore 14.00 .

Le conferenze, ad ingresso libero, iniziano alle 17.30.

---

## **Rimini. Sigep, Moca: “Il gelato è attenzione alla natura”**



Si chiama “WELCOME TO THE JUNGLE” ed è il tema scelto quest’anno da MO.CA per la quarantesima edizione del Sigep, la fiera internazionale leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione e caffè, rinnovando il suo impegno nell’offrire spazio di formazione e presentazioni uniche sul mondo del gelato.

MO.CA sceglie di accostare la propria immagine alla giungla per confermare a gran voce la forte attenzione verso la natura, al benessere e alla qualità sempre nel rispetto delle tradizioni.

Dopo il successo dello scorso anno, MO.CA torna a esporre la propria eccellenza nella vasta gamma di servizi offerti che coprono a 360° tutti i bisogni del cliente: dalla

progettazione di un locale ai macchinari, dalla formazione ai prodotti fino al confezionamento.

Infatti saranno presenti tutti i comparti dell'azienda e sarà possibile incontrare il reparto confezionamento e packaging Wandy and Co., il format di gelateria biologica Bio Bio, la linea Delizia per gelateria, pasticcerie, panetterie e cioccolateria, il marchio di caffetteria MO'CAFFE', l'Accademia di formazione AIDA, il reparto macchinari e il commerciale prodotti.

Mo.Ca, l'azienda di Coriano che dal 1952 commercializza attrezzature e prodotti per gelaterie, pasticcerie e panetterie, anche quest'anno porterà quindi tante novità e promozioni, con aree dimostrative ed assaggi.

Nella giornata conclusiva di SIGEP, di mercoledì 23 gennaio l'impegno di MO.CA sarà tutto rivolto all'impegno sociale, per la precisione, a "Non ConGelateci il sorriso", il progetto di educazione all'amicizia di cui è principale sponsor, che insegna a contrastare il bullismo a scuola e che a tal fine mette in rete scuola, famiglie e gelaterie artigianali.

---

**Rimini. Sigep, taglio del  
nastro del ministro Gian  
Marco Centinaio**



“Sigep è una rassegna prestigiosa, la vetrina delle nostre eccellenze dolciarie” dice Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Taglia il mastro il 19 gennaio (chiusura battenti il 23) della 40° edizione. Il quartiere è interamente occupato: 129.000 mq e 1.250 imprese della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali, caffè e cioccolato.

“La filiera del Made in Italy del gelato – continua il ministro – è un segmento prezioso per l’industria agroalimentare e l’Italia è leader mondiale anche nel settore della produzione delle macchine e attrezzature per gelato e gelaterie. Un’arte dolciaria che, in questi anni, ci ha aperto le porte di importanti contesti internazionali e che ha una ricaduta economica notevole su tutto il territorio nazionale. Dietro al gelato c’è una storia, una cultura, una ricerca, c’è la capacità continua di produrre sempre qualcosa di nuovo e buono. Il consumatore sempre di più cerca qualità, freschezza, artigianalità dei prodotti, e soprattutto, territorialità. Il gelato italiano piace, non solo perché è un prodotto artigianale ben fatto, ma anche per la sua forza evocativa: mangiare il gelato diventa sempre più un’esperienza che va oltre il consumo, richiama i ricordi e le emozioni dei viaggi nel Belpaese. Il nostro impegno sarà quello di attivare azioni sinergiche finalizzate a promuovere, diffondere e valorizzare questo prodotto e l’intero comparto dolciario esaltandone l’unicità e le caratteristiche dominanti territoriali”.

Innovazione e internazionalità saranno le direttrici lungo le

quali si svolgerà il 40° SIGEP fin dall'evento inaugurale. Alle 11.00 all'Area Gelato Arena (Hall Sud) l'avvio con l'opening talk 'Future is now! Lo scenario del foodservice dolce nel mondo: innovazione e internazionalizzazione. Tendenze, nuovi format, case history di successo'.

Saranno affidati a Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, i saluti iniziali. Insieme a lui, Andrea Corsini (Assessore al turismo e commercio Regione Emilia-Romagna), Andrea Gnassi (Sindaco di Rimini) e Lorenzo Cagnoni (Presidente IEG). Il talk proseguirà con gli interventi di Matteo Figura (Foodservice Italy Director – NPD Group), Roberto Bramati (Presidente Spazio Futuro Group e Commissione Consultiva Food & Food Court CNCC) e di Ugo Ravanelli (AD Italian Exhibition Group).

Il focus sull'internazionalizzazione continuerà con il convegno 'L'export per la filiera del Gelato Artigianale: come si favorisce il made in Italy' (alle 14.30 in Sala Neri) a cura della Federazione Italiana Gelatieri, con l'intervento di Ugo Ravanelli Amministratore Delegato IEG, Nicola Pieruccini, Direttore Federazione Italiana Gelatieri, Roberto Leardini, presidente del Gruppo Prodotti per Gelato dell'Unione Italiana Food, Gianfranco Tonti, Presidente ACOMAG e Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Modera Franco Cesare Puglisi – Editrade.

Dopo i numeri record della passata edizione, con gli oltre 160.000 buyers provenienti da 180 Paesi, SIGEP è pronto ad accelerare ulteriormente e consolidarsi quale principale hub internazionale per il canale foodservice dolce. Alla base di questa storia che da quattro decenni continua a crescere ci sono ingredienti strategici: presenza dei leader in una logica di integrazione fra filiere, concorsi internazionali, reunion dei Maestri mondiali dell'arte dolciaria, alta formazione. Sulla Piattaforma Sigep da due mesi è possibile prenotare gli

incontri con i buyer esteri e in fiera i Trade Analyst ICE provenienti da 10 paesi presidieranno gli Help Desk utili ad approfondire le tematiche inerenti lo sviluppo del proprio business nelle aree di interesse. ICE ha inoltre elaborato ricerche di mercato sui 10 paesi selezionati insieme a IEG che sono a disposizione delle aziende espositrici.

#### I GRANDI EVENTI DEL 40° SIGEP

Tutti ingredienti che ben si esprimono nei grandi eventi in calendario e al via già da domani: la 5a edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, con la partecipazione di 11 aspiranti pastry chef under 23, provenienti dai cinque continenti; il World Coffee Roasting Championship, competizione mondiale itinerante con oltre 20 Paesi in gara alla ricerca della migliore torrefazione di caffè; Sigep Gelato d'Oro coi finalisti dei nove appuntamenti svoltisi durante l'anno in Italia e che selezionerà il team che rappresenterà il Belpaese alla IX Coppa del Mondo della Gelateria 2020.

#### I GRANDI NUMERI DELLE FILIERE PRESENTI A SIGEP

Sigep accende i riflettori su filiere con forte vocazione all'export, grazie ad un made in Italy dal grande appeal.

Ne sono esempi la filiera del gelato artigianale che vale un mercato mondiale di 15 miliardi, di cui 9 in Europa e 4,48 in Italia. Il nostro Paese è leader mondiale nel settore degli ingredienti dei semilavorati per gelato (1,4 miliardi di fatturato) e nel settore della produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie (252 milioni di fatturato) 252 milioni di euro.

Grandi numeri per il mondo del caffè, con l'Italia al quarto paese al mondo per export di caffè torrefatto, grazie ad una filiera con oltre 800 torrefazioni e 7.000 addetti. 3,9 miliardi il fatturato 2017, di cui 1,35 miliardi (+3,3%) di euro derivante dall'esportazione. Nell'industria molitoria i 358 i mulini operativi in Italia alimentano un settore che fattura quasi 3,5 miliardi. Infine, la pasticceria

artigianale, con 40.408 imprese, 162 mila addetti ed un giro d'affari che supera 8,3 miliardi di euro all'anno. L'export nel primo semestre 2018 è in crescita del +3,4%.

---

## **Coriano. Demografia 2019, nati 77 bambini**



Nel 2018 sono nati a Coriano 39 bambini e 38 bambine per un totale di 77 pargoli; 4 di loro nati nelle proprie abitazioni, come avveniva un tempo. Stabile il numero dei morti: 40 (22 uomini e 18 donne).

I matrimoni celebrati sono stati 24; i riti religiosi hanno superato i civili 13 a 11.

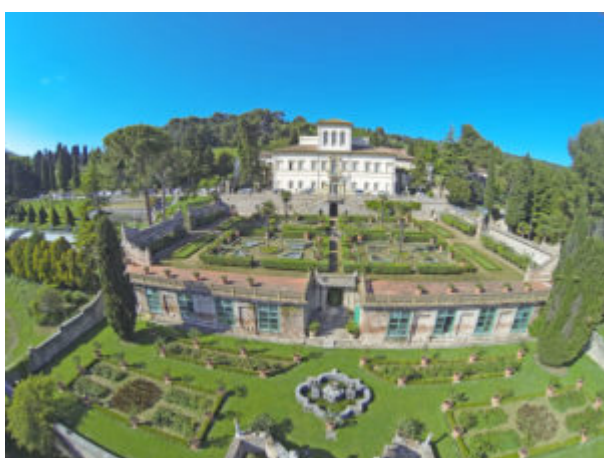
La maggior parte dei matrimoni civili è stata celebrata dal presidente del Consiglio Comunale Rosa Primiano.

A Coriano i matrimoni civili possono essere celebrati anche presso il teatro CorTe, o nel suggestivo scenario all'interno delle mura del Castello, permettendo così agli sposi di contribuire anche al bilancio del sociale del Comune grazie al contributo che l'Amministrazione richiede in questi casi e gira interamente in questo capitolo di spesa.



---

# Pesaro. Parco del San Bartolo, lupo in conferenza: dalla biologia al rapporto con l'uomo



“Conoscere il Lupo dalla biologia al rapporto con l'uomo”.  
Conferenza venerdì 25 gennaio, ore 18, Villa Caprile

Introduzione: Davide Manenti | Presidente del Parco San Bartolo

Interventi: Il lupo che vive in montagna e altre leggende da sfatare | Mia Canestrini, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano;

Presenza storica del lupo nella Provincia di Pesaro e Urbino | Massimo Pandolfi, zoologo

Presenza attuale del lupo nel Parco San Bartolo e dintorni | Marco Magrini, guida escursionistica ambientale AIGAE

Il lupo in Italia e in Europa: rapporti con l'uomo e convivenza possibile | Paolo Giacchini, biologo.

Le opportunità del PSR Marche per la mitigazione del conflitto

allevatore/lupo, Roberto Gatto, Regione Marche

Dibattito finale

Info: 0721 268426 – 348 3572204

---

## **Pesaro. Giornata della Memoria, allo Sperimentale e Pedrotti con Giorgio Perlasca**



“Conoscere il passato per costruire un futuro migliore”: l’iniziativa è in programma lunedì 21 gennaio, al Teatro Sperimentale di Pesaro, nell’ambito della “Giornata della Memoria”. A partire dalle ore 10, gli studenti pesaresi incontreranno Franco Perlasca e Luciana Amadio, per comprendere da vicino l’incredibile vicenda di Giorgio Perlasca, Giusto delle Nazioni. In particolare verrà proiettato il filmato dell’intervista a Giorgio Perlasca, cui seguiranno gli interventi di Franco Perlasca e Luciana Amadio e successivamente il dibattito con gli studenti.

Sempre al teatro Sperimentale, seguirà “Tango”, atto unico di Francesca Zanni, a cura della compagnia di teatro pesarese La Piccola Ribalta, per la regia di Mario Cipollini.

In Argentina, sul finire degli anni '70, durante la dittatura militare, sono scomparse più di 30mila persone. Desaparecidos. Un orrore grande raccontato con infinita poesia. Per non dimenticare.

Sabato 26 gennaio, il conservatorio G. Rossini organizza una manifestazione per celebrare la Giornata della Memoria. L'iniziativa si terrà, a partire dalle ore 9.30 all'auditorium Pedrotti. Nell'occasione verranno eseguiti brani di compositori ebrei che, a diverso titolo, sono stati coinvolti nelle tragiche vicende dell'Olocausto.

Sempre al Pedrotti, sabato 26 è in programma il Consiglio comunale solenne dedicato alla "Giornata della Memoria", dalle ore 9.30.

In programma, la prima settimana di febbraio, anche laboratori per gli studenti. "I laboratori, che si terranno nell'arco di quattro giorni, coinvolgendo due scuole al giorno – spiega l'assessore alla Crescita Giuliana Ceccarelli –, vedranno coinvolti gruppi di studenti e studentesse di diversi istituti. I ragazzi che vi parteciperanno, potranno poi riferire nelle scuole di appartenenza, rendendosi testimoni dei corsi frequentati e facendo formazione agli altri studenti".