

Pesaro. Basket, Final Eight di Coppa Italia nel 2020 (febbraio) a Pesaro



Final Eight di Coppa Italia, nel 2020 (febbraio) a Pesaro. Palla a spicchi sul tavolo della sala rossa. «Grande opportunità che stavamo inseguendo da tempo. Riportiamo il grande basket in città. Ce lo meritiamo: siamo una delle capitali della pallacanestro. E abbiamo a mio avviso il palas più bello d'Italia», dice Matteo Ricci, in sede di presentazione della Final Eight 2020 (dal 13 al 16 febbraio alla VitriFrigo Arena). «A Pesaro c'è una passione che ha bisogno anche di palcoscenici nazionali e internazionali. L'assegnazione può darci la spinta giusta per finire al meglio questa stagione, in cui dovremo combattere fino all'ultimo. Contribuisce a corroborare il clima». Un evento «che darà a Pesaro tanta visibilità mediatica, con una copertura di primo ordine (Rai e Eurosport). Tanto pubblico che verrà da tutta Italia, all'interno di un periodo fondamentale per il turismo sportivo». Perché, ribadisce Ricci, «stiamo cercando di destagionalizzare le manifestazioni, in modo da coprire tutto l'arco dell'anno. Con questo weekend di febbraio daremo continuità alla programmazione. Siamo convinti che la VitriFrigo Arena si riempirà. Grazie alla Lega: nel giro di pochi giorni ha analizzato la proposta, approvandola», rileva il sindaco, affiancato dall'assessore Mila Della Dora. Mentre Luca Pieri, amministratore unico Aspes, si prepara annunciando

«i nuovi seggiolini in arrivo: dal 23 aprile interverremo con le sostituzioni, settore per settore. Per avere il massimo della capienza. In vista della Coppa Italia». Evidenzia il presidente della Lega Egidio Bianchi: «Abbiamo alzato l'asticella con un palas più grande, in una piazza storica. Pesaro ha valore per la storia che rappresenta, ma anche per la capacità di attirare appassionati del basket. Un faro in una regione importante. Abbiamo trovato una grande accoglienza dal Comune. Contiamo su una grande partecipazione». Mentre il presidente della Vuelle, Ario Costa, commenta: «Non sono un seguace di Pierre De Coubertin. Ma questa volta partecipare per la Vuelle sarebbe un bel sogno e un grande risultato. Ce la metteremo tutta per esserci».

P.s.: Caro sindaco Matteo Ricci, il palazzetto di Pesaro è bellissimo, ma in Italia forse quelli di Roma (progettisti Piacentini e Nervi), Torino (PalaRuffini e PalaVela)... lo sono di più. Con questi assoluti, si rischia di cadere nel provincialismo. Con stima, un caro saluto. (g. c.)

**Riccione. Spettacolo di
beneficenza con le SanGiovesi**



Le SanGiovesi in scena

Spettacolo di beneficenza con le Sangiovesi a Riccione. Titolo: "E' il minimo, giusto?" Un musical di Stefano Bianchi in beneficenza per La Prima Coccola. Appuntamento sabato 13 alle ore 21.15 e domenica 14 alle ore 18, allo spazio Spazio Tondelli, con il patrocinio del Comune di Riccione.

Per acquistare il Biglietto è in programma una prevendita Venerdì 12 aprile dalle ore 15.30 alle ore 17.30 a Spazio Tondelli. La Biglietteria aprirà inoltre, nelle due serate, mezz'ora prima dell'inizio dello spettacolo.

Lo spettacolo, inedito e a cura di Stefano Bianchi, che ha dato vita alla storia, alle musiche, ai testi ed anche alla regia, parla di un naufragio, ma ancora di più è una storia di redenzione, amicizia, scoperta, ma anche di coraggio e difficoltà.

Le Sangiovesi affermano: "Questo musical rappresenta un sogno ad occhi aperti, un viaggio alla scoperta di aspetti nuovi di noi, mesi di lavoro, gioia condivisa e gioia donata, ma racchiude anche il senso della "risalita" delle difficoltà alle quali spesso la vita ci chiama, una sorta di rinascita interiore che porta a comprendere, attraverso la prova e la condivisione, la ricchezza di ciò che si impara, anche dalle avversità, e la grandezza del donare un po' di sé stessi agli altri.

È stato emozionante, per noi, in questi mesi, vedere tante persone che si accostate con curiosità al nostro progetto, facendosi vicine e supportandoci nelle varie necessità.

Abbiamo scoperto, nella consapevolezza di non essere professioniste, di avere tanta determinazione e passione e di credere fortemente nella realizzazione di questo musical, e soprattutto di portare nel cuore un enorme desiderio di fare del bene a chi è più in difficoltà. E' il minimo, giusto? ormai è il nostro motto!"

La storia

Due sorelle, una suora missionaria, una top manager, una giornalista, due ballerine, un medico, una contadina e un'esperta in pietre preziose partono in aereo alla volta dell'Australia. Ma l'aereo in avaria si inabissa in mare al largo di un'isola deserta e sconosciuta. Le 10 donne, che fino a quel momento non si conoscevano, si salvano e approdano all'isola. Dopo i primi momenti di sgomento e trambusto, inizieranno ad organizzarsi e collaborare per sopravvivere in un mondo selvaggio e sconosciuto, senza calendario ed orari, dedicandosi alla caccia ed alla pesca, e cercando di adattarsi alla nuova condizione. Tra scene tristi e comiche, intime e profonde, tra litigi e complicità, trascorrono giorni nella speranza della salvezza. Il confronto reciproco, alcune avventure e la sfida per la sopravvivenza quotidiana, le cambiano nell'intimo, le portano a riflettere e ripensare le loro vite, fino a trovare un senso comune al destino che le sta tenendo insieme.

E, alla fine, una promessa per la loro salvezza... E' il minimo, giusto?"

Lo spettacolo è realizzato da Le Sangiovesi, Anna Maria, Doris, Francesca, Giovanna, Ivonne, Lara, Laura, Paola, Simona, Stefania, dieci ragazze marignanesi accomunate dalla passione per la musica!

Nel Musical sono affiancate da Annalisa, Karolina, Arianna e Maria, quattro ballerine che rappresentano e danno voce ai sentimenti delle naufraghe con trasporto ed intensità.

Il Direttore artistico del musical, Stefano Bianchi, è titolare del Mubi Studio Recording, musicista e compositore

professionista. Nell'arco della sua carriera ha scritto brani inediti collaborando con tanti nomi dello spettacolo da Laura Pausini a Riccardo Fogli, Fiordaliso, The Creatures, Ivana Spagna... Del musical "E' il minimo, giusto?" ha scritto musica e testi, arrangiando tutti i brani, nonché la sceneggiatura. Stefano plasma la musica come fosse docile creta, riesce a comporre arie intrise di allegria, sentimento e poesia. Una dote innata che implica attitudini molteplici: la conoscenza degli strumenti musicali e delle loro potenzialità, la capacità di comporre e arrangiare, la predisposizione alla creazione di melodie e parole che riescono a diventare un tutt'uno nelle sue canzoni. Stefano Bianchi insegna canto, arrangia musiche e incide materiale di genere vario (spot pubblicitari, ep musicali, tracce audio per utilizzo professionale) nel suo studio di registrazione a Rimini.

Tutto il ricavato dello spettacolo andrà in beneficenza per La Prima Coccola, un'Associazione onlus, che sostiene la Tin, il reparto di Terapia Intensiva Neonatale dell'Ospedale dai Rimini. Il sodalizio con le Sangiovesi è iniziato nel 2018 e deriva dall'esperienza di alcune con questo reparto. Le Sangiovesi e Stefano credono molto nel sostegno a questa realtà perchè contribuire alle attività de La Prima Coccola significa fornire all'Ospedale attrezzature che agevolano la degenza dei bimbi; ore di assistenza domiciliare ai genitori che si ritrovano a casa dopo mesi passati in ospedale, ore di supporto psicologico per i genitori, per affrontare momenti estremamente difficili; ambienti ospedalieri creati e studiati per agevolare la lunga permanenza di bambini e genitori in un limbo che deve trasmettere serenità e speranza. L'auspicio è dunque quello di poter donare una cifra importante.

Biglietto unico € 15,00

Rimini. Pasqua, festa con 5 milioni di uova artigianali



Sonia Balacchi

Pasqua, festa con 5 milioni di uova artigianali. Sono i giorni dell'incoronazione per sua maestà l'Uovo di Pasqua. L'Osservatorio SIGEP – il salone mondiale del dolciario artigianale organizzato al quartiere fieristico di Rimini da Italian Exhibition Group (prossima edizione dal 18 al 22 gennaio 2020) – ha elaborato dati CNA stimando l'arrivo sulle tavole degli italiani di oltre cinque milioni di uova pasquali artigianali. Numeri che presuppongono il superamento della spesa di 230 milioni di euro, prevista dal CNA nel 2018, per la totalità del mercato.

E quali saranno le tendenze della Pasqua 2019 l'Osservatorio SIGEP lo ha come sempre domandato ai protagonisti.

La romagnola Sonia Balacchi che ha conseguito nel 2012 il titolo di Campionessa Mondiale di Pasticceria, come prima donna al mondo in questa categoria e unica italiana nominata ambasciatrice della pasticceria del Belpaese all'ONU nel 2015, raccomanda "ottimo cioccolato con ingredienti di qualità, biologici e ricchi di antiossidanti". Ed è proprio su questa scia che nasce la sua proposta per la Pasqua 2019: l'uovo "Asia" un guscio di finissimo cioccolato bianco, arricchito

con il colore e sapore caratteristico del the giapponese matcha biologico. Un prodotto goloso e al tempo stesso salutistico con all'interno, il ripieno di bacche di goji del Tibet, disidratate al naturale.

L'uovo di cioccolato firmato Stefano Laghi, di Padova, si scioglie lasciando affiorare golosità: "Il segreto è l'utilizzo della frutta secca, impiegata in varie maniere". Spinta creativa e proposta salutistica sono le due grandi qualità di questa frutta."

Maurizio Frau, maestro pasticcere a Cagliari, per la Pasqua 2019 lancia l'uovo rana: "Le richieste sono per nuove idee – assicura –. Oltre alla rana, ho preparato granchi, canguri e fenicotteri".

La giovane pasticciera salernitana Sharon Coppola, che rappresenterà l'Italia a Pastry Queen 2020 grazie alle selezioni del SIGEP 2019, propone "Rospetto": la forma tradizionale diventa un simpatico anfibio.

"UnicoRno" e "NaRvalo" sono invece le uova in cioccolato belga da cui fuoriescono due animali fantastici ideate da un altro maestro romagnolo, Roberto Rinaldini.

Con Federica Sorpresa, livornese di nascita e romana d'adozione, si passa alla pittura a olio su dolci. La medaglia d'oro nella Glamour Italian Cakes (SIGEP 2017) commenta così la sua specialità: "Le radici provengono dal China painting e nelle tecniche americane della pittura su porcellana ma come ingrediente speciale utilizzo l'olio di mais".

Il ritorno alla "decorazione all'italiana" dell'uovo di Pasqua è un'altra tendenza rilevata dall'Osservatorio SIGEP per il 2019. Il fuoriclasse in materia, il valdostano Mauro Morandin, erede di Guido Bellissima, ha preparato due maxi uova da 100 kg: una dedicata a Genova e un'altra al paesaggio da favola di Saint Vincent, da cui proviene.

Scendendo lo stivale arriviamo a Napoli dove Francesco Boccia, campione del mondo di pasticceria nel 2015, conferma l'analisi dell'Osservatorio: "Decorazione all'italiana? E' una tecnica di altissimo valore, un must – dice – che rende riconoscibile il prodotto e sta ritornando di tendenza". Le sue uova, grazie

alla colorazione naturale, sono ribattezzate Uova di Pasqua alla coque.

Il commento dei commenti proviene, ça va sans dire, dal Maestro dei Maestri Iginio Massari: “Le nostre uova hanno la piacevolezza dell’assemblaggio dei colori, ma il cioccolato rimane sempre ben visibile. Inoltre nascondiamo di nuovo le uova nel fazzoletto: alla sorpresa contenuta nell’uovo, si aggiunge la sorpresa di slegare il fazzoletto”.