

Misanese, una delle 200 menti più belle d'Irlanda

– Fa parte del club irlandese dei fisici ed ingegneri elettronici che progettano microchip che ci troviamo negli oggetti di uso comune (cellulari, computer ma anche automobili...); una piccola-grande famiglia forte di 200 unità. Dove si conoscono tutti. E' uno dei tanti giovani misanesi che fa bene il proprio mestiere in giro per il mondo. A caso altri due nomi: Angelo Sartoni, da anni a Mosca dove si occupa di finanza e Orazio Simoncini, da anni a Città del Messico, capo-cuoco dell'hotel "Four Roses", dove si fermano principi, re e presidenti della repubblica.

Il giovanotto si chiama Stefano Piccioni; ha 35 anni ed è di Misano Monte. E' sposato ed ha una figlia, Sofia, nata in Irlanda. La sua avventura all'estero inizia nel giugno del 2005. La ricorda così: "Ho scelto l'Irlanda per tre motivi. Uno, per pura curiosità; mi allettava l'idea di fare un'esperienza all'estero. La seconda ragione è tutta legata all'inglese: lo volevo migliorare. Infine, c'era la valorizzazione del mio lavoro e anche un incremento dello stipendio".

Il misanese, si diceva, progetta chip. In Irlanda la comunità è data da circa 200 ricercatori (piu di mille in Italia). Uno è Piccioni. E per meriti ha anche cambiato azienda. E' successo che un suo collega, nonché amico, della "Silicon & Software System", va a lavorare altrove per dare vita ad un nuovo progetto imprenditoriale, la cosiddetta start up. L'azienda si chiama "Glonav" e dietro ci sono degli investitori che tentano la carta. All'inizio del 2008 la neonata è stata acquistata per 120 milioni di dollari dalla "Nxp" (del gruppo Philips), che ironia della sorte era la proprietaria della sua vecchia azienda. Che per maggiore ironia successivamente la "Glonav" viene poi acquisita dalla St, l'azienda italo-francese leader mondiale nei microchip e

che era stata la prima a offrirgli un impiego. Il passaggio in terra d'Irlanda era avvenuto per bravura e come premio: uno stipendio più alto.

In questo momento il giovane progettista sta lavorando su un chip per cellulari che contiene la tecnologia Gps, il sistema satellitare che ti guida per i punti e le strade del mondo. Si pensa che entro due anni l'80 per cento dei cellulari ne sarà provvisto.

A chi gli chiede quale sono le differenze sostanziali tra il fare impresa in Italia e in Irlanda, argomenta Piccioni: "La differenza più marcata è legata alla serietà, al merito, alla professionalità. Se sei un asino e passi la maggioranza del tempo davanti alla macchinetta del caffè, l'aver raffinate capacità relazionali non paga. Sarai sempre un asino davanti alla macchinetta. In Italia, spesso, tali civiltà rendono. La cosa che più ti impressiona è il fatto che gli irlandesi ti accolgono bene". E c'è un'euforia di vita che forse in Italia c'era negli anni '60-'70, anche se adesso la recessione ha iniziato a colpire duro anche qua".

Passioni per la musica (ha anche studiato pianoforte), lo sport (nuoto, subacquea, sci), Piccioni ha studiato fisica con indirizzo elettronico. Ha fatto un master in elettronica a Catania, dove si trova la Stm, azienda leader mondiale nella componentistica elettronica (microchip). Dopo il corso, è rimasto a lavorare presso il colosso catanese come progettista di microchip. Successivamente ha fatto esperienza alla "Accent" (azienda italiana che progetta sempre microchip per computer e cellulari). Tra le tante progettazioni del misanese poi diventate familiari: chip per l'Adsl (la navigazione veloce nella rete), per sistemi d'audio (dolby surround). Tra le soddisfazioni professionali anche l'aver tenuto la parola in seminari con in platea centinaia di ingegneri e tecnici. Come a Monaco di Baviera, ad esempio.

Quirino Principe sarà uno dei protagonisti di “Ritratti d'autore”

– Quirino Principe è uno tra i massimi intellettuali italiani. Soprattutto è un pensatore controcorrente, mai scontato e refrattario agli schemi; uomo dalle qualità poliedriche. Nato a Gorizia 71 anni fa, è un musicologo, scrittore e poeta. Ha introdotto Tolkien in Italia, curando l'edizione italiana de “Il Signore degli Anelli”, nel lontano 1970. Ha insegnato musicologia al Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano e storia della musica all'Università di Trieste.

Fine traduttore dal tedesco e da altre lingue, nel '91 ha ricevuto il premio internazionale “Ervin Pocar” per la traduzione dal tedesco. Ha tradotto opere di Ernst Jünger, Max Horkheimer, Hannah Arendt, Karl Jaspers, Jean Guitton, Henry Perl, Hugo von Hofmannsthal, Hedwig Lachmann, John Dryden, Théophile Gautier, oltre ai testi di numerosissimi libretti d'opera, cantate, Lieder e melòloghi (vari autori, fra cui Johann Wolfgang von Goethe, Johann Sebastian Bach, Friedrich Rückert, Joseph von Eichendorff, Gottfried Daumer).

Il compositore prediletto da Quirino Principe è il romantico Robert Schumann, il suo perché è vita pura. “La musica di Schumann somiglia alla città in cui sono nato. Somiglia al profumo dei tigli di una certa via di Gorizia dove abitava una tale di cui ero innamorato, somiglia al giorno in cui è morta mia madre quando avevo 14 anni, somiglia a tante cose che mi è capitato di fare e di pensare in vita mia, praticamente posso dire che io sono una microscopica parte dell'archetipo umano di cui quell'uomo è stata la più alta realizzazione”. E' stato uno dei mattatori delle conferenze di filosofia che si tengono

da anni a Misano nei mesi invernali. E' qui tra una pietanza e l'altra che lo abbiamo intervistato.

Che cosa apprezza di più in un essere umano?

"Il coraggio. E' la qualità più cercata e che provoca danni sociali e paradossalmente è quella che ha più a che fare con l'intelligenza, cultura".

Qual è il peccato più frequente oggi?

"La banalità, la semplificazione, lo svilimento della realtà. Esempio, oggi non si crede più ai valori spirituali. Siamo caduti in un vortice di follia delirante. Al secondo posto metterei l'invidia, acuita da alcune realtà tipiche del terziario. Dove tutto si fonda sulla gestione; così si guarda agli altri e alla qualità dei beni che si posseggono. Di contro mancano i vizi benefici, come l'ira che è la molle della nostra inadeguatezza morale. Lussuria e gola sono segni di vitalità; c'è la fantasticheria sulle cose".

Che cosa umilia di più l'uomo?

"Certamente l'impossibilità di raggiungere il proprio fine, che è un fallimento. E' la consapevolezza del proprio fallimento. Ed è una situazione storica, presente da sempre. Chi vuole fare l'insegnante di Liceo è felice; mentre chi ambiva alla carriera universitaria e si ritrova in un Liceo esce bastonato e infelice. Ai miei tempi, 3-4 allievi ufficiali di corso non venivano espulsi ma relegati al ruolo di sottufficiali; era meglio essere soldati".

Come vede il futuro?

"Vedo importanti elementi reazionari e regressivi, tuttavia la consueta imprevedibilità ci offre margini di speranza. Ma non offrire dei dati divertenti e confortanti è tipica della nostra storia, come pure la capacità di rovesciare la situazione; la nostra risalita dopo la Seconda guerra mondiale era impensabile".

Centro della Ceramica, idee e materiali innovativi

Le tappe

Il punto di forza dell'azienda sono le idee che nascono dal rigoroso sapere e la grande professionalità. La proposta dei materiali non rappresentano che una conseguenza. Al Centro della Ceramica non si trovano solo i prodotti più esclusivi, ma quelli più intelligenti, più innovativi: di ieri, di oggi e del futuro. I materiali: dal legno al vetro, pavimenti in pietra, in cuoio, in resine ecologiche, malte all'acqua, in acciaio, schiuma di alluminio resinata. Si trova il cocchiopesto, il pavimento in papiro, il mosaico di cocco naturale, la bio-calce e molti materiali per la bio-edilizia.

Il cocchiopesto potrebbe essere il simbolo del lavoro targato Centro della Ceramica: del fare ricerca. E' fatto, a mano, con cocci di vasellame macinato, calci spente, inerti di vari tipi, trattato con cera d'api e olio di lino. E' un materiale di una bellezza che lascia senza parole.

Ovviamente tanta ceramica, particolare e tecnologicamente all'avanguardia (come le mattonelle in terra cruda giapponese che depura l'aria, ad esempio) e molti oggetti d'arte e di recupero: quadri d'arte moderna, fontane in bronzo, camini, lampadari di Murano, oggetti di modernariato.

“Proponiamo – afferma Loris Casalbani – un viaggio nella casa dei sogni. E aziende che fanno ricerca. Dove per ricerca si può intendere sia come materiali innovativi, sia il recupero di vecchie tradizioni, come il romano e rinascimentale cocchiopesto”.

“Abbiamo – continua Loris – un'attenzione culturale alla bio-architettura. Abbiamo fatto corsi specialistici per tecnici bio-edili; abbiamo partecipato a numerosi convegni nazionali e internazionali”.

Centro della Ceramica Avanguardie Interni persegue la cosiddetta qualità totale, in collaborazione con gli studi tecnici, con gli architetti, con gli arredatori, con le imprese. Ha uno staff di artigiani che ne seguono la filosofia: la posa ad opera d'arte. Uomini che vengono continuamente formati e aggiornati sulle tecniche e novità di mercato.

I materiali, la ricerca, l'architettura, l'arte, rappresentano, per il Centro della Ceramica, le tante facce di un unico fondamento: la qualità.

C'è il piacere di associare idee, per portare oggetti in altri luoghi. Se il blue jeans da indumento da lavoro, è diventato il principe del tempo libero, il Centro della Ceramica ha il piacere di portare il coppo di vetro sulle tavole della ristorazione di valore, come contenitore di cibo, al posto del classico piatto. Il coppo è uno degli elementi simbolo del paesaggio urbano e rurale italiano, perché non abbinarlo alla cucina italiana di alto pregio?

Testimonianza delle nostre idee, tanti lavori di prestigio che abbiamo avuto l'onore, e il piacere, di fare.

Grazie Guido

– Era il 18 dicembre 2004, ore 16, Teatro della Regina di Cattolica. Guido Paolucci presenta il suo libro: “C’era una volta Cattolica” ricordi e immagini (edito dalla Banca di Credito Cooperativo di Gradara e stampato da Marchi).

Sin dalle ore 15, di fronte all’ingresso del teatro, c’era una ressa di folla ansiosa di entrare per occupare un posto a sedere. La gente “sentiva e intuiva” che si sarebbe svolto un bellissimo avvenimento. Infatti... è stato un “amarcord”

stupendo, emozionante, commovente, un delizioso ripasso della nostra Cattolica che fu, coi suoi personaggi e luoghi, che il genio di Guido ce li ha fatti rivivere e toccare con mano.

Una gioia continua con momenti culminanti in certi passaggi: come nel vedere Lucia De Nicolò interrompersi nella sua prolusione per irrefrenabile commozione, e poi Guido invocare il cardiologo perché il cuore andava a mille per l'emozione e il pubblico scattare in piedi in un interminabile applauso, una vera stand ovation. La sfilata degli amici del branco a fare da cornice al capo... una sorta di elementi della squadra nazionale che onorano il loro eroe (l'amico di sempre).

Due ore passate insieme col teatro stracolmo di gente che si deliziava al lento trascorrere dei ricordi ed immagini della nostra Cattolica, in perfetta osmosi col commento pronunciato in modo esemplare dalla signora Micaela Casalboni, attrice teatrale, moglie di Andrea, regista teatrale figlio di Guido. Sono stati rivisitati i luoghi, i personaggi, i ricordi che in noi erano diventati remoti e confusi, se non dimenticati. Guido ce li ha focalizzati e resi presenti, poi li ha colorati e tinteggiati, e li ha fatti parlare col tempo che fu.

In noi si è risvegliata tanta commozione con un crescendo sincronizzato con lo svolgersi delle immagini sempre più sorprendenti, molte delle quali inedite. Dulcis in fundo quella poesia omaggio al professor Guido, scritta da un cattolichino anonimo. E' stato a questo punto che la gente ha avuto un sussulto di massima commozione (e qualche furtiva lacrima), mista a soddisfazione e felicità per avere offerto un tributo di riconoscenza al suo prof. Guido, scaturito dal profondo dell'anima di un cattolichino anonimo interprete di un sentimento popolare generalmente diffuso e condiviso.

“Portoverde mi ricorda la Sardegna”

– “Ci vengo da quando ero una bambina. Mi piace perché è un piccolo porto, raccolto, intimo. Ti alzi il mattino e vedi il mare. Negli altri porti dell’Adriatico c’è un senso di condominio. Per certi versi Portoverde mi ricorda gli approdi della Sardegna”.

A parlare così è Serena Galvani, una signora avvenente non meno che dai modi genuini. Appartiene ad una delle famiglie più importanti di Bologna: i Galvani, capaci di unire cultura ed impresa.

La sua grande passione è il mare e la vela. Ha fondato Arie, l’associazione che si occupa del recupero delle imbarcazioni d’epoca di valore. Afferma: “Il nostro lavoro è volto alla salvaguardia della cultura della marineria italiana.

Abbiamo 800 chilometri di coste ed ogni 100 chilometri cambiano le tipologie delle imbarcazioni, causa i fondali, le coste, gli approdi, i venti. Diciamo che il nostro intento è la salvaguardia del nostro patrimonio collettivo, di ciò che ci appartiene”.

“Purtroppo in Italia – continua la signora Galvani – le barche vengono subito associate ad un’élite, invece non è così. Noi si vuol salvare tutte le barche: sia quelle da lavoro, sia quelle da divertimento e regata”.

La Galvani si è fatta promotrice di una legge, passata agli annali come Muratori, sui criteri di salvaguardia delle imbarcazioni d’epoca. Votata il 24 giugno dell’anno scorso, le vecchie imbarcazioni vengono equiparate ai tanti beni culturali della nostra storia.

Così l’Italia è l’unico stato ad avere una simile legge, insieme alla Nuova Zelanda. In teoria si potrebbe attingere ai finanziamenti dello Stato, solo che al momento mancano i decreti attuativi.

Passione, vera, autentica, rigorosa, Serena Galvani ha

restaurato una delle barche a vela da regata più belle d'Italia; in Italia ce ne sono 7. Si chiama "Aria".

Costruita negli anni Trenta in Liguria, l'ha prelevata in un giardino e riportata ai vecchi fasti. Ormeggiata presso il Reale Yacht Club Canottieri Savoia di Napoli, timonata da Mauro Pelaschier, ha vinto nel '99 il campionato europeo, nel 2000 è giunta seconda al campionato del mondo. Nel 2001 si è imposta nel Jubileum America's Cup, gara che si svolge ogni 50 anni. Inoltre, nel 2002 e 2003 ha tenuto alto la vela italiana conquistando, in Francia, il Trofeo Lancel.

Dopo al mare, gli altri suoi hobby sono la fotografia (per 15 anni ha fatto caccia fotografica), leggere ed ascoltare la musica.

Ed ha l'ambizione di fare del proprio grande interesse un'attività imprenditoriale. Infatti, ha creato un marchio di moda: "Aria di mare" (in onore della bella imbarcazione). I capi, maschili e femminili, si ispirano alla storia della marineria. Tessuti di qualità, linee essenziali non meno che eleganti, come logo hanno l'ondoso profilo di una barca a vela. E come in tutti i capi davvero eleganti, il marchio è "nascosto". In luglio, aprirà un negozio a Bologna: in via San Vitale e si chiama "8-1.17" (il numero velico dell'imbarcazione: sempre la storia ed il sapere che ritornano). Alle pareti quadri che recano asse depositate dal mare in spiaggia: a Cattolica.

Rambaldi, il salvatore del Parco Navi?

– Idee. Lavoro di squadra. Serietà. Ingredienti portati da un anno da Paolo Rambaldi, 51 anni, riminese originario di Ravenna, titolare dell'Italia in Miniatura di Viserba, uno dei

parchi del divertimento più prestigiosi d'Europa. Saranno sufficienti a salvare l'Acquario di Cattolica, quello venduto al mondo intero come il Parco più innovativo d'Europa? Speriamo di sì perché vi lavorano 66 persone d'estate, 26 tutto l'anno. Perché l'Acquario potrebbe aiutare ad arricchire la cosiddetta offerta turistica. E perché la comunità vi ha investito oltre 100 miliardi di lire e qualche "genio" della politica vi ha perso la faccia e continua, senza pudore, a fare il fenomeno.

Un fenomeno lo è Paolo Rambaldi. Da un'azienda austriaca è stato appena chiamato alla costruzione di un parco delle miniature (i maggiori monumenti mondiali suddivisi per stile architettonico) a Lindau, lago di Costanza, Germania. Rambaldi avrà la gestione operativa e tutti i modelli verranno costruiti a Rimini.

Paolo Rambaldi è entrato col 10 per cento del capitale nella società che gestisce l'Acquario lo scorso anno in marzo e gli è stata affidata la gestione operativa. A chi gli chiede che cosa ha portato, risponde: "Prima di tutto il nostro principio fondamentale: fare qualcosa che non sia puramente didattico e puramente divertimento, ma sia piacevole e d'insegnamento. Qui si è cercato di rendere più personale il contatto con la struttura, più interattiva, più emozionante".

"Abbiamo inventato – continua Rambaldi – la discesa nella vasca degli squali (4 fortunati al giorno, sorteggiati). Cosa che dà emozioni sia a chi scende, sia a chi guarda. Inoltre, abbiamo tematizzato il percorso, raccontando i pesci con degli animatori".

Novità anche quest'anno. Rambaldi: "Abbiamo caratterizzato il nostro prodotto con una mascotte, Shaky, uno squalo dall'aria simpatica. Proponiamo una mostra interattiva, nella quale i visitatori possono ascoltare, amplificati, il linguaggio delle creature marine. Il detto muto come un pesce va sfatato. E presentiamo anche uno spettacolo dal titolo 'Alla corte del re squalo'; si tengono tre rappresentazioni al giorno in una tenda da circo capace di ospitare fino a 1.300 posti. Ci siamo inventati 'Vinci un soggiorno al giorno', coinvolgendo la

Provincia di Rimini, le associazioni albergatori di Rimini e Cattolica e la Coca Cola In pratica a chi ha fatto il biglietto viene sorteggiata una settimana di vacanza gratis nel 2005".

Forse il lavoro più importante effettuato da Rambaldi è l'aver fatto uscire il parco dall'isolamento, sia a Cattolica, sia a livello nazionale. Con accorte operazioni di marketing lo ha reso familiare ai cattolichini ed a tutti i riminesi.

Rambaldi: "Creare credibilità non è assolutamente facile. All'inizio facevamo notizia per i nostri guai. Oggi, cerchiamo di fare notizia per le cose che facciamo, per i rapporti con le università, per i meeting, per il nostro dinamismo".

I numeri 2004 sono positivi. Nei primi 6 mesi le presenze dovrebbero essere attorno alle 110.000; l'anno scorso, nello stesso periodo, furono 90.000. Il budget 2004 prevede di far entrare nella struttura 257.000 ospiti. Il pareggio di gestione (il famoso break even) si raggiunge tra le 275.000-280.000 presenze. Quelle in più significano utili.

Se l'Acquario inizia a perdere sempre meno acqua, Italia in Miniatura, nata dall'intuizione e dalla bontà del lavoro, è una corazzata. In piena stagione impiega 180 persone e fa circa 420.000 presenze, con un fatturato di 9 milioni di euro. Soprattutto è leader a livello europeo. Nato nel '70, nei primi 20 giorni non raccoglieva che 4-5 visitatori al giorno. Tra loro capita un cronista di "Epoca", allora un settimanale molto letto e di prestigio. Fa 6 pagine sul giornale e le presenze schizzano a 1.000-1.500 al giorno. Paolo Rambaldi è stato chiamato a costruire altri 5 parchi tematici in giro per il mondo. Cattolica è in buone mani.

di Giovanni Cioria

“Misanese” tra i massimi cuochi mondiali

– Renato Gualandi è stato tra i massimi cuochi italiani nel secolo scorso. Luigi Carnacina, uno tra i massimi studiosi di gastronomia ha scritto: “Uno dei più valenti chef europei”.

Bolognese di nascita, 83 anni, una figlia, è sposato con Berardi, una misanese di Ca’ Rastelli. E Gualandi è a Misano dalla fine degli anni trenta, quando conobbe la moglie.

Ha cucinato per i grandi della terra. Qualche nome: Beatrice (la regina d’Olanda), Charles De Gaulle, Enzo Ferrari (sempre accompagnato da avvenenti signore), Giovanni Spadolini (grande degustatore), Palmiro Togliatti, Giancarlo Pajetta, Pietro Secchia, Terracini, Giorgio Almirante, Azeglio Ciampi, Giovanni Malagodi, Jacques Chirac, McMillan, Indro Montanelli (“non un mangiatore, prediligeva le carni ai ferri”), Cesare Zavattini, Giorgio Bassani, Enrico Mattei (“dinamico, un vero terremoto”), Serafino Ferruzzi, Attilio Monti (consumava in piedi vicino allo spiedo), Raul Gardini.

Ma qual è il segreto per diventare un bravo cuoco. Gualandi: “La grande passione. Mia madre nelle vene non mi ha messo il sangue, ma le salse”.

L’incontro tra Gualandi e la cucina è del tutto casuale, quanto fatidico. Figlio di un sarto, il babbo desiderava che il figlio studiasse, ma a 12 anni diventa garzone in una macelleria di Bologna. Tra i clienti della bottega c’è Giuseppe Palmirani, uno tra i più prestigiosi ristoratori di Bologna.

Ricorda il signor Gualandi: “Un giorno mi sorride e dice: ‘Devi essere un ragazzino con l’occhio avanti. Ti piacerebbe fare il rosticciere?’. Mi dà 80 lire al mese. Senza figli, mi prende a benvolere. Mi dà le direttive, mi fa partecipare a corsi e concorsi. Il suo locale si trovava tra le vie Bassi e Belvedere. Tra i clienti avevamo anche Guglielmo Marconi, che servivamo direttamente anche a casa”.

Attraverso il percorso gastronomico del prestigioso cuoco misanese-bolognese si rievoca la storia italiana. Gualandi nel '39 parte per la guerra. L'armistizio dell'estate del '43 lo coglie ai confini della Jugoslavia. Insieme ad altri 4 compagni scappa. Tre compagni vengono uccisi dai partigiani titini. Insieme al riccioneese Bruno Polverelli raggiunge Ferrara. Impossibilitato a far ritorno a Bologna, con Polverelli, via Ravenna, in treno giunge a Rimini. A Misano lo aspettava Lucia Berardi, la morosa conosciuta a metà anni trenta. Lavora per conto dei tedeschi al rafforzamento della Linea Gotica.

La memoria: "Un ufficiale delle SS, la mattina, prima della ritirata paga me ed i miei compagni. Poteva non farlo. Una lezione di vita".

Arrivano gli alleati, Gualandi diventa il segretario del primo sindaco di Misano del dopoguerra, Armando Ramenghi, un bolognese. Chiede ad un riccioneese, un certo Bagli di fare il cuoco per il comando alleato di stanza all'albergo "Domus Mea di Riccione. Ma gli viene detto di no: "Sei un comunista". Ma poi viene assunto. Gualandi cucina per i generali Alexander, Clarck. E forse crea il suo piatto più famoso: gli spaghetti alla carbonara. "Fu la necessità - rammenta -. Avevamo pancetta in abbondanza ed tuorli d'uova in polvere". Casualmente associa gli ingredienti. Per gli alleati lavora dal settembre del '44 all'aprile del 45. Gli alleati lo chiamano a preparare all'hotel Baglioni (il più importante di Bologna ancora oggi) il banchetto in onore del generale polacco Anders, il liberatore di Bologna. Prepara un pranzo polacco. "A Bologna prima della guerra si faceva molta cucina degli zar, dell'est".

Dal dopoguerra (fino a 5 anni fa) inizia la sua prestigiosa carriera. Per 23 anni, dal '52 al '75 è stato il titolare del ristorante "3G" di Bologna, uno tra i maggiori della città. Ha inaugurato moltissimi grandi alberghi. Ha lavorato per famiglie e casati di prestigio: Marsili, Maccaferri, Babina, Baldassani, Giovanni Nuvoletti (cognato di Gianni Agnelli), il visconte di Modrone.

In questi anni ha scritto molti libri di cucina: “Il desco di Dionysos”, “Dizionario gastronomico”, “Apologia della mortadella”, “Alimentiamoci di legumi e frutta” (quest’ultimo, il più importante).

E’ presente nel dizionario che raccoglie i personaggi che hanno fatto grande Bologna. Il giudizio di Carnacina: “Del bagaglio di cognizioni accumulate con passione, con saggezza e con metodo, Renato non fa motivo di presunzione, anzi si trasforma e da raffinato gastronomo in maestro che espone in forma piana e semplice la difficile arte di cucinare”.

Renato Gualandi ha acquistato casa a Misano Monte nel ’68. Vi abita dal ’69 e fisso dal ’96. Ancora oggi, da tutt’Italia, gli amici più cari lo vengono a trovare, a Misano, per degustazioni da mandare a memoria e raccontarle ai nipotini.

Maurizio, un amico per autista

– E’ una delle silenziose istituzioni del Real Misano. In grado di farsi voler bene dai ragazzini, dai genitori e dai dirigenti della società, una delle più belle realtà del Riminese.

Quarantacinque anni, milanese, sposato, un figlio (giovane giocatore del Real), si chiama Maurizio Calegari. Da 10 anni è l’amico-autista dei ragazzi del Real Misano. Va a prendere e riportare coloro i quali abitano lontano: Morciano, Santa Maria del Monte, San Giovanni in Marignano, Cattolica. Afferma Calegari: “Stare insieme ai ragazzi significa stare vicino al cambiamento, alle mode. Tutte cose difficile da spiegare. Sono riconoscente ai genitori che me li affidano. Normalmente cerco di essere molto attento alla guida; con loro cerco di esserlo ancora di più”.

Da giovane calciatore, è arrivato a Misano grazie alla moglie, una Marchetti, conosciuta in riviera durante un'uscita per San Silvestro. Nel Misano Calcio dall'89, è stato allenatore in seconda del settore giovanile, e da 10 anni ricopre il delicato incarico. Perché durante la mattina è autista delle Poste, mansione che gli lascia libero il pomeriggio. Calegari: "Devo dire grazie a Maria, una persona del mio ambiente, sensibile e piena di umanità, che con un ciao ed un sorriso ti aiuta e ti stimola a far sempre meglio".