

# A Perticara la Sagra della polenta e dei frutti del sottobosco

Il suo inconfondibile odore ha iniziato a inebriare i piccoli vicoli di Perticara. C'è chi la condisce con il sugo di salsiccia, chi preferisce mettergli sopra quello di cinghiale e c'è chi ne approfitta per accompagnarla con



i funghi. Tutto annaffiato da un buon Sangiovese. Ma la regina incontrastata è lei, la polenta. Da domenica 13, e per tutte le domeniche di settembre, fino al 4 ottobre, Perticara ospiterà la **“Sagra della polenta e dei frutti del sottobosco”**. Tredici specie di granoturco, rigorosamente macinato ad acqua, fanno di questo piatto una prelibatezza che ogni anno attira nel piccolo comune della Valmarecchia migliaia di persone. Nella passata edizione furono bruciati 8 quintali di polenta suddivisi in 5mila porzioni. Una sagra cresciuta di anno in anno grazie al lavoro laborioso della Pro Loco e dei suoi cinquanta volontari che l'hanno trasformata in un appuntamento da... leccarsi i baffi. Naturalmente non mancheranno il mercatino, i giochi della tradizione popolare e le animazioni per i più piccoli. E poi, per chi ha gambe buone, c'è anche l'opportunità di digerire facendo una bella camminata al Monte Aquilone. Inoltre, domenica 13 settembre, per il “Mineral Expo”, al Museo Sulphur, sarà garantita una navetta (presente anche in tutte le altre domeniche) gratuita da piazza Matteotti, dalle 13.30 alle 19. Insomma, quella di Perticara è davvero una sagra per tutti i gusti.

---

# Palio del Daino, tutto pronto per il gran finale

Ultimo giorno per la ventisettesima edizione del Palio del Daino, l'attesissima rievocazione storica che ogni anno pone Mondaino come punto d'incontro per gli abitanti dell'intera vallata (e non solo) per la sfida tra la Contrada de lo Borgo, Contrada de lo Castello (vincitrice dell'edizione 2013), Contrada del lo Contado e Contrada del lo Montebello (sul podio dal 2008 al 2012). L'organizzazione segnala che nella serata di questa sera uno degli eventi più attesi sarà gli spettacolari Fuochi artificiosi con il suggestivo



incendio alla Rocca. Ecco come andranno le cose. Prima, l'arrivo del corteo in cui il capitano del Castello accoglie Sigismondo Malatesta signore di Rimini e Federico da Montefeltro signore di Urbino, e nobili, milizia, musicisti e popolo rendono omaggio mentre cantastorie e giullari narrano storie e disfide. Dalle 22.15, dopo le esibizioni degli sbandieratori e i giochi di falconeria, **si disputerà l'attesissimo "Gioco de lo Palio" fra le quattro contrade.** In scena anche lo spettacolo "Le stagioni dell'Amore", dove trampolieri e attori in costumi di grande pregio racconteranno del travagliato legame tra Proserpina e il dio degli Inferi Plutone (in piazza Maggiore, Compagnia Teatrale Piccolo Nuovo

Teatro de Bastia Umbra). Nelle piazze e vie di Mondaino saltimbanchi, burattini, musicisti itineranti. Divertono e stupiscono il pubblico per la loro abilità il gruppo di giovani saltimbanchi Al Nair, Madonne in aire.

Per le strade del paese, sono oltre **90 gli artigiani e le bancarelle delle arti e mestieri che si potranno ammirare nelle strade del borgo** (nella foto [lapiazzarimini.it](http://lapiazzarimini.it) un artigiano del legno posizionato lungo via Maggiore). L'accurata ricostruzione degli antichi mestieri è arricchita con la presenza dell'artigiano polacco Mastro Peter Brozek da le Terre de Polonia con la lavorazione del ferro grezzo plasmato fino a creare un'armatura. Tra le novità dell'edizione 2014 la Bottega de li armaioli Missaglia, la Bottega de li Pictori de Mastro Giancarlo Cesarini de Monte Baroccio de Pesaro, de Mastro Valter Cemolin de Pennabilli et de Madonna Monica Uguccioni de lo Ducato d'Urbino. La Bottega de lo vetraio sarà gestita da una donna: Madonna Nadia Festuccia de lo Contado di Testa di Lepre (provincia di Latina). Ci saranno anche la Bottega de la battitura de rame de Mastro Michel Drouin de la Terra de Marsciano de Parugia e le Botteghe de li Librari (de Mastro Massimiliano Paoletti de la città de Perugia, de Giampaolo Agnelli de la Terra de Cesano Maderno et de Madonna Roberta Brencio de la Città de Fabriano). E che vinca il migliore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## **Il Palio del Daino si rinnova**

# e punta sull'eco- sostenibilità

di ALBERTO BIONDI

Era il 29 novembre 1459 quando il Signore di Rimini Sigismondo Malatesta e il Duca d'Urbino Federico da Montefeltro riposero le armi e stipularono un trattato di pace nella rocca di Mondaino. La rivalità tra le due casate risale già al XII secolo, e proseguì a fasi alterne fino alla completa rovina della famiglia riminese; ma la pace di Mondaino e Monte le Vecchie, stretta esattamente 555 anni fa, rimase negli annali come una piccola parentesi di riappacificazione tra la coppia di rivali più feroci del Rinascimento, l'elefante romagnolo e l'aquila marchigiana, e ha funto poi da materia ispiratrice del moderno Palio del Daino. Madame e messeri, preparate vesti e destrieri: la festa più nobile di Romagna sta per cominciare.

Quattro giornate **da giovedì 21 a domenica 24 agosto** in cui vivere l'esperienza di un vero tuffo nel passato. Infatti il Palio del Daino è annoverato a livello internazionale tra i migliori eventi di rievocazione storica, grazie alla precisione filologica



che da ventisette anni caratterizza la manifestazione. Dalle botteghe delle arti e i mestieri fino alle musiche suonate nelle piazzette, ogni aspetto del XV secolo viene riproposto curando maniacalmente i minimi dettagli. Tra le novità del programma 2014 citiamo l'allestimento di un vero accampamento medievale, con le compagnie Città de Lo Grifo (Arzignano) e Milites de Sharoon (Pesaro) che si esibiranno anche

nell'addestramento della Milizia, e la "Bottega de li armaroli Missaglia", in cui l'artigiano polacco Peter Brozek trasformerà davanti agli occhi di grandi e piccoli del semplice ferro grezzo in una splendida armatura da cavaliere. Il Palio non rinuncia poi ai consueti appuntamenti con i saltimbanchi, gli spettacoli itineranti, i falconieri, gli sbandieratori, i cortei, la caccia e processo alle streghe, i banchetti nelle taverne e le bancarelle delle vetraie, dei tessitori, dei librai ecc. L'obiettivo degli organizzatori è coinvolgere il pubblico in prima persona, trascinando gli ospiti nel vortice giocoso della manifestazione. Inoltre dopo la mezzanotte partiranno le danze medievali, occasione imperdibile per chi desidera imparare i balli del passato e divertirsi in una "discoteca" d'altri tempi all'aria aperta. Chiaramente riproposti l'amatissimo "Giuoco de lo Palio", in cui si fronteggiano le quattro contrade di Mondaino, e i "fuochi artificiali" con relativo incendio della rocca. Maurizio Galanti, narratore del Palio, ha ringraziato in conferenza stampa i 300 volontari che si impegneranno nell'allestimento della festa: "Sono una risorsa straordinaria, senza di loro dovremmo far pagare i biglietti molto di più e i costi diventerebbero improponibili. Il loro aiuto è preziosissimo".

Inoltre l'edizione di quest'anno sarà anche a basso impatto ambientale: Mondaino ha aderito al progetto della Provincia "Zero Waste", che fornisce 35mila piatti biodegradabili per tutti i pasti dei quattro giorni (per un importo di 3.700€) e che in previsione verranno affiancati anche da bicchieri e posate dello stesso tipo. Con questo si vuole favorire uno smaltimento intelligente dei rifiuti e promuovere la cultura del riciclo. In più per snellire il traffico è già stata pianificata una rete di navette gratuite dai parcheggi al centro storico. Considerato che il Palio attira circa 20mila visitatori, il problema auto non è certo da sottovalutare. D'altro canto la macchina organizzativa si mette in moto con mesi di anticipo.

Tutti gli orari e gli appuntamenti della festa si possono leggere sul sito del Palio, da poco rinnovato. Il prezzo del biglietto è di 8 euro (9 la sera di domenica), ma i ragazzi sotto i 14 anni entrano gratis. Che la festa abbia inizio!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## A Coriano torna la tradizione con Piazza&Borgo

In barba alla crisi che imperversa, anche quest'anno Coriano si tinge di biancorosso e biancoblù (nella foto il sindaco Spinelli "pizzicata" in una passata edizione): si rinnova infatti, per la quarta edizione consecutiva,



l'appuntamento con Piazza&Borgo. Dal 10 al 14 giungo nella cittadina sulle belle colline riminesi, andrà in scena la tradizionale manifestazione che coinvolge l'intera popolazione, dai grandi ai piccini, divisa in due contrade, ognuna delle quali vanta una tifoseria da stadio. Storia e orgoglio corianese si uniscono per quattro serate all'insegna del divertimento per questa festa paesana che nasce negli anni '50 come partita di calcio fra i figli dei contadini (Borgo) e quelli degli artigiani del centro storico (Piazza).

Negli anni '80 vennero poi inseriti anche i carri allegorici e le discipline sportive come la gara podistica che si svolgerà

la prima serata, in seguito all'inaugurazione e alla presentazione delle contrade. Mercoledì 11 giugno spazio al calcio per grandi e piccini, giovedì invece è dedicato alle sfide di basket maschile mentre venerdì 13 serata volley. Il tutto si concluderà sabato con giochi, scherzi, spaghi e musica, poi tutti in piazza Don Minzoni, dove sarà proiettata la gara dei Mondiali fra gli Azzurri e l'Inghilterra. (v.l.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## Mercatini e hobbisti, come ottenere il tesserino

di MILENA ZICCHETTI



La legge che regola l'accesso degli hobbisti ai mercatini è stata approvata, ma si è resa necessaria una proroga per dare tempo ai Comuni di adeguarsi. Tante le polemiche e le problematiche connesse.

La legge regionale relativa alla "Regolamentazione del commercio sulle aree pubbliche in forma hobbistica" (n. 4 del 24 maggio 2013 – art. 7Bis), che disciplina le modalità e i requisiti di partecipazione degli hobbisti ai mercatini è entrata in vigore il 1° gennaio 2014 (IL NOSTRO APPROFONDIMENTO QUI ). A quasi un anno dalla sua approvazione, però, risulta talmente

problematica da costringere la Giunta Regionale a disporre una proroga. Con la delibera n. 2065 (approvata il 23 dicembre 2013) vengono infatti concessi ai Comuni ulteriori sessanta giorni di tempo per adeguarsi alla legge. La decorrenza parte dalla data di pubblicazione della delibera nel Bollettino ufficiale telematico periodico, uscito lo scorso 15 gennaio 2014.

Ma il problema è anche un altro e lo fa presente il Consigliere Regionale **Luca Bartolini**: “Fermo restando che non è tollerabile l’attività di chi, nascondendosi dietro la veste dell’hobbista, fa concorrenza sleale a commercianti e ad ambulanti – dichiara – non si può neppure ignorare che norme troppo restrittive e poco chiare, stanno spingendo gli hobbisti romagnoli ad esercitare la propria attività nelle Marche o in altre Regioni. Inoltre i sindaci, soprattutto quelli dei piccoli comuni, sono costretti ad annullare sagre, mercatini, feste ed eventi locali, con grave ripercussione sull’economia del territorio, per evitare possibili contenziosi legali”. A rincarare la dose **Maria Cristina Gattei**, presidente di Volontarimini: “Una legge – dichiara – che mette in ginocchio non solo gli hobbisti, ma che rischia di mettere in crisi anche il mondo del no profit, che spesso si sostiene con mercatini benefici”.

**Chiarimenti e novità sulla nuova normativa.** L’hobbista deve essere in possesso di un tesserino identificativo rilasciato dal Comune di residenza oppure, per i residenti in altra regione, dal Comune di Bologna. Il costo è di euro 200,00. Per i residenti nel comune di Rimini, l’importo deve essere versato sul c/c nr 13917471 intestato alla Tesoreria Comune di Rimini, specificando nella causale che si tratta di “richiesta tesserino identificativo hobbisti”. Il tesserino contiene generalità del richiedente, la foto e dieci spazi vuoti, corrispondenti al numero massimo di manifestazioni alle quali è possibile partecipare durante l’anno solare di validità e che, in occasione di ogni mercatino a cui si partecipa, devono



essere vidimati dal comune dove si tiene la manifestazione. Ciascun hobbista deve inoltre consegnare, in occasione della vidimazione del tesserino, l'elenco completo dei beni che intende vendere, barattare o esporre, la descrizione delle tipologie dei beni, il prezzo al pubblico, la provenienza e il tetto massimo del loro valore.

Non è possibile vendere, barattare o esporre più di un oggetto con un prezzo superiore a euro 100,00 e il valore complessivo della merce esibita non può essere superiore a euro 1.000,00. Il tesserino identificativo è rilasciato per non più di una volta all'anno per nucleo di residenti nella stessa unità immobiliare e per un massimo di due anni, anche non consecutivi, nell'arco di cinque anni. Non è cedibile o trasferibile e deve essere esposto durante la manifestazione in modo visibile e leggibile al pubblico e agli organi preposti al controllo, corredato della ricevuta di bonifico. Oltre al tesserino, rimane fermo il pagamento da parte dell'hobbista, della tassa per l'occupazione del suolo pubblico. Con la delibera n. 2065, la Giunta regionale ha specificato inoltre che la nuova normativa non si applica ai minori di diciotto anni, limitatamente alle manifestazioni loro riservate, né a chi partecipa a mostre zoologiche, filateliche, numismatiche e mineralogiche, quando esse non abbiano una prevalente finalità commerciale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## **La Befana arriva dal mare**

Tutti i bambini e le loro famiglie sono invitati sulla palata del porto. Ad attenderli ci sarà la Befana che, insieme ad

altre sue 'colleghe' arriverà dal mare e distribuirà oltre alle caramelle, anche la merenda per tutti. L'evento partirà dalle ore 14.30 ed è organizzato da "Rimini... un mare", la realtà che riunisce i Comitati turistici di Miramare, Rivazzurra, Marebello, I love Bellariva, R... Estate a Rimini, E meer in festa, Consorzio Operatori di Spiaggia, Cooperativa Mosconai, Consorzio Ristorbar, Consorzio Marina Riminese, Cooperativa Operatori di Spiaggia di Rimini.

Durante l'evento, i bambini potranno salire sui mezzi navali ormeggiati sul molo e visitarli insieme al personale addetto. Inoltre per l'occasione sarà realizzato "il coupon della Befana" grazie al quale i bambini e le loro famiglie potranno salire sulla Ruota Panoramica fino al 28 febbraio con uno sconto speciale (ingresso a 4 euro per tutti). Una parte del ricavato andrà alle popolazioni colpite dall'alluvione in Sardegna. "La Befana vien dal mare" è inserita nel calendario degli eventi del Capodanno più lungo del mondo ed è patrocinata dal Comune di Rimini e dalla Provincia di Rimini. Questo il programma della giornata: ore 14,30 Laboratorio di costruzione di aquiloni. Alle 15,00 arrivo delle befane dal mare con i mezzi delle forze dell'ordine. Musica alle 15,30 Concerto dei Rangzen ore 17,15 spettacolo finale con alcune scene dei film di Federico Fellini proiettati su una cascata d'acqua sul porto dietro la Ruota Panoramica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

**Primavera, torna Saluserbe.**

# Inaugurazione del nuovo 'Percorso benessere'

Nel centro storico di Saludecio il 21 e il 25 aprile ritorna Saluserbe, un'ormai classico e imperdibile appuntamento di primavera, dedicato all'erboristeria, alla salute e al vivere secondo natura. Tema di questa edizione: "La salute...in cammino", un cammino inteso come benessere e conoscenza di sé.



Tante le iniziative e i temi trattati nei vari seminari, legati all'erboristeria, alle piante, all'agricoltura, all'alimentazione naturale, alle medicine alternative, alla bioarchitettura, alla sostenibilità e al recupero della tradizione. "Nonostante i tagli che tutte le amministrazioni, soprattutto piccole, hanno subito, se c'è unità di intenti e impegno personale, è possibile ottenere sempre ottimi risultati anche con meno spese, mantenendo l'evento completamente gratuito e carico di appuntamenti" dice l'assessore alla Cultura, **Gigliola Fronzoni**. "Abbiamo investito meno risorse e più idee – commenta la responsabile dell'Ufficio Cultura, **Antonella Alagia** – abbandonando i percorsi consueti, ma coinvolgendo di più privati e operatori commerciali. Saluserbe lancia un messaggio di speranza alla crisi".

Lungo le vie e piazze del borgo, per l'occasione ribattezzate Piazza delle Erbe, Via della Salute, Via delle Piante e Strada delle Officine, artisti di strada e musicanti intratterranno gli ospiti. Non mancherà poi il consueto Mercatino di Primavera, ricco di interessanti spunti e prodotti per coloro

che cercano cibi coltivati secondo tradizione, per chi desidera prendersi cura del proprio corpo secondo antichi rimedi naturali, per gli amanti della natura in genere o per coloro che, semplicemente, vorranno avvicinarsi a questo mondo. Saranno inoltre presenti anche vari punti ristoro, con la possibilità di degustare menù gastronomici dedicati a “Cibi e Delizie Verdi”.

Saluserbe, apprezzato e conosciuto ormai a livello nazionale, si è così ritagliato una precisa connotazione nel panorama regionale delle manifestazioni dedicate all'erboristeria, all'agricoltura biologica, all'alimentazione naturale, alle medicine alternative, all'ambiente in generale. E il tema del “cammino” non è affatto casuale. Il parlare di “cammino” a Saludecio è certamente far riferimento al personaggio più illustre e significativo di questo borgo splendido: il Beato Amato Ronconi. Così Saluserbe dedica una piccola mostra a Santiago di Compostela, dove per ben quattro volte il Beato Amato si recò nei famosi pellegrinaggi medievali, è un omaggio a lui e, come scrive il Prof. Walter Pasini, presente al Saluserbe con un incontro dedicato alla salute, “occorre rimettersi in cammino e ricollegarsi idealmente ai pellegrini medievali”. Per deliziare occhi e palato non potevano mancare i classici punti ristoro che offriranno specialità gastronomiche o menù a tema dedicati a Cibi e Delizie Verdi. Durante l'evento sarà inaugurato dal Sindaco Giuseppe Sanchini, anche il nuovo ‘Percorso benessere’ lungo il Viale dei Tigli. Luogo d'incontro tra generazioni, con attrezzature che possono far giocare o svolgere attività sportive a grandi, piccini e anche a portatori di handicap. Un cammino comune verso il benessere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

# Cesenatico, week end all'insegna della tradizione marinara

Dal 15 al 17 marzo a Cesenatico verrà celebrata la 13a edizione di "Azzurro come il pesce", una rassegna gastronomica in cui verrà valorizzato il pesce azzurro, uno dei prodotti principali della nostra riviera. Durante tutto il weekend sarà possibile degustare piatti tipici della tradizione marinara locale, cucinati con pesce fresco appena pescato. Acciughe, sardine, paganelli, alici, sgombri saranno i veri protagonisti dei vari stand allestiti lungo il Porto Canale e le vie del centro storico. Altro punto ristoro sarà allestito presso la Colonia Agip di Valverde, dove i cuochi dell'Associazione Ristoratori di Cesenatico, cucineranno gustosi manicaretti sempre a base di pesce fresco dell'Adriatico.

Per chi volesse accompagnare i piatti a base di pesce con un buon bicchiere di vino, in Via Fiorentini, Via Baldini e in Piazza delle Erbe, l'associazione di sommelier "Calici di Vini", proporrà una degustazione dei migliori vini del territorio. Tante saranno anche le iniziative collaterali: in via Fiorentini, sabato 16 e domenica 17, la "Cooperativa Casa del Pescatore", in collaborazione con l'Associazione Centro Storico, darà l'opportunità di apprendere tutti i segreti per una corretta pulizia del pesce e insegnerà l'antica arte del rammendo delle reti. Domenica 17 marzo alle ore 11:00, nella sala conferenze del Museo della Marineria, la giornalista riccionese Cinzia Bauzone presenterà il suo libro dal titolo

“In cucina contro la crisi. Dalla Romagna ricette per piatti semplici, economici e ricchi di soddisfazione”. Nel corso delle tre giornate non mancheranno poi le bancarelle del “Mercatino delle Vele” con vendita di prodotti artigianali tradizionali, mentre in via Fiorentini verrà allestita un’esposizione di “Tende al Mare”, la celebre mostra a cielo aperto che ogni estate, ormai da diversi anni, anima la spiaggia libera di Cesenatico con opere realizzate da alcuni dei più grandi maestri dell’arte italiana contemporanea come Dario Fo, Federico Fellini e Tonino Guerra. (M.Z.)

---

## Morciano, Colori d’Autunno nelle vie del centro



MORCIANO Una delle strade del centro

L’arrivo dell’autunno, soprattutto in Romagna, coincide con la stagione delle sagre: dai tini cominciano a ribollire i mosti, le castagne occhieggiano e i prodotti del sottobosco si trasformano in succulenti pranzi e cene a base di funghi, tartufi e tante altre prelibatezze. Ecco che arriva la seconda edizione della fiera ‘Colori d’Autunno’, in programma per

sabato 20 e domenica 21 ottobre. Le vie del centro si popoleranno di colorate bancarelle, con i prodotti classici da fiera (abbigliamento, accessori, prodotti per la casa, giocattoli, cosmesi, artigianato locale ed etnico e molto altro ancora) ma soprattutto verranno proposti tutti i prodotti tipici della zona e del sottobosco: salumi, formaggi, oli, funghi, tartufi, conserve, sott'oli, salse, condimenti, confetture, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria, paste alimentari, prodotti delle api, vini, liquori, distillati e quanto ancora si possa desiderare per imbandire al meglio le tavole d'autunno.

Non solo si potranno fare acquisti ed arricchire la dispensa, ma anche concedersi una golosa tappa durante la passeggiata, grazie ai punti ristoro distribuiti lungo il percorso di Colori d'Autunno.

---

## **Torna la “Festa dei Frutti” tanto voluta da Tonino Guerra**



Il Maestro,  
Tonino Guerra

C'è un'atmosfera molto particolare a Pennabilli in occasione degli Antichi Frutti. Non si respira solo l'aria borghigiana di montagna. E neppure solo quella che ricorda,

inevitabilmente, il Maestro Tonino Guerra. Difficile dire. Però tutte queste varietà, come dire, aprono la mente. La diversità diventa qualcosa di oggettivo. Di reale. Si sperimentano odori, sapori, forme. Niente a che vedere con quelli che si vedono nel caro supermercato sotto casa, in città.

Quest'anno poi c'è la "speciale" partecipazione di Carlo Petrini, il fondatore del movimento culturale Slow Food, il quale riconosce "come tutti i movimenti di tutela del mondo e della terra siano partiti dall'Orto dei Frutti Dimenticati di Tonino Guerra". Il giardino, creato nel 1990, è una "raccolta" di alberi da frutto appartenenti alla flora spontanea delle campagne appenniniche, presenti nei vecchi orti delle case contadine ma che oggi, non essendo più coltivati, vanno scomparendo.

Carlo Petrini inaugurerà la manifestazione nel pomeriggio di sabato alle ore 15:00 presso l'Orto dei Frutti Dimenticati e più tardi terrà una conferenza dal titolo "Difendere la biodiversità significa difendere il futuro" presso l'Associazione.