

Life milanomarittima

IL MAGAZINE anno 2 numero 4

WINTER duemiladieci

milanomarittima life - n° 2 - Poste Italiane spa sped. in A.P. - D.L.
353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n° 46) art. 1 comma 1 DCB Forlì
€ 5,00

MILANO MARITTIMA four seasons

NUOVI TREND al sale di cervia

NASO DIVINO da mima a santo domingo

SUPER CAR sogni a quattro ruote





Meno peso, meno consumi, meno emissioni. I sacrifici finiscono qui.

Le nuove Cayenne vi aspettano al Centro Porsche Bologna.

Un design nuovo, magnificamente dinamico e slanciato, che rivela una Cayenne più sportiva che mai. Una intelligenza tecnologica globale finalizzata alla massima efficienza, con performance potenziate e una riduzione dei consumi fino al 23% e delle emissioni fino al 26%. Una gamma ricca di cinque modelli, per corrispondere fino in fondo ad aspettative elevate e precise: Cayenne, Cayenne Diesel, Cayenne S, Cayenne S Hybrid e Cayenne Turbo. Solo chi ha perfezionato il SUV poteva reinventarlo. Consumi ciclo combinato: da 11,5 a 7,4 l/100 km. Emissioni CO₂: da 270 a 193 g/km.



Porsche consiglia


www.bologna.porsche.it



PORSCHE

Centro Porsche Bologna

Soveco Spa - Concessionario Porsche
Via Monterumici 15, Bologna
Tel. 051 384400

la mia milano marittima



mima four seasons

Una Milano Marittima per quattro stagioni! Estate, autunno, inverno, primavera. Oppure inverno, primavera, estate, autunno. Non importa l'ordine. La sostanza non cambia. Se pure in modo diverso Milano Marittima si vive tutto l'anno. E se i pigri e assolati pomeriggi estivi per forza di cose non si possono ripetere per 365 giorni, rimangono i lunghi week-end consacrati allo shopping, al rito dell'aperitivo o alle corti modaiole dei locali che punteggiano le vie del centro. Dunque, tutti a Milano Marittima, approfittando dell'esplosione delle feste di fine d'anno, con sotto braccio il nostro Magazine, il miglior trailer di Mima. Un insostituibile compagno di viaggio che indica le mille opportunità da cogliere in tutte le stagioni. In agenda la moda che scende ai Magazzini del Sale, le storie, personaggi e vip della porta accanto, i calendari del free time. Ma anche l'incanto di una corsa fuori porta lungo le strade del vino e del gusto della Romagna.

Maurizio Magni
direttore milanomarittima life



MASSIMO NATALI ristoratore

Selezionata nell'offerta per quanto riguarda i locali, i prodotti e soprattutto le idee. Mai banale, con quel tocco esclusivo che la rende unica. Fascinosa meta di quelle splendide opere d'arte del nostro Millennio che sono le auto sportive, autentici gioielli capaci di rendere così magico l'anello della rotonda Primo Maggio. La mia Milano Marittima non è semplicemente una località tra Rimini e Bologna, ma è la meta più glamour della Riviera, regina del benessere nel verde della sua pineta secolare, innovativa e di tendenza per riuscire sempre a essere all'altezza dei turisti e di coloro che la amano, così come è: innovativa, mai banale, fascinosa.

ANZIA ALICI E SABINA ZABBERONI settore abbigliamento

Una Milano Marittima dai due volti. Quello più modaiolo, che sa interpretare le tendenze, farle proprie, reinventarle. Capace di attrarre grazie all'offerta sempre al top in tutte le stagioni, dove far shopping diventa un modo di essere, elegante, raffinato. È la Milano Marittima capitale della griffe, delle vetrine esclusive, dei capi firmati, della moda. E poi c'è il volto più naturale, legato alla sua pineta che entra fin nel cuore di Milano Marittima, che la caratterizza con i grandi pini nei viali della passeggiata e dello shopping, il volto verde che suggerisce voglia di benessere e di bellezza. Per entrambi gli aspetti vale la pena vivere questa perla dell'Adriatico.



CENTRO DI GRAVITÀ

Milano Marittima Life numero quattro! Ancora una volta una grande soddisfazione per uno strumento efficace e prestigioso che racconta in tutta Italia la nostra Milano Marittima. Anche questo numero del magazine è infatti stato spedito in molte migliaia di copie a clienti e amici di tanti colleghi, albergatori e bagnini, per ricordare loro che Milano Marittima è centro di gravità delle vacanze!

Pro Loco Project Milano Marittima

**GIANNI BOLOGNESI** albergatore

La scelse mia madre per la colonia, ma io l'ho vissuta anche dopo. Quando avevo voglia di staccare, venivo qui ad osservare questo magico ambiente: la pineta con i suoi immensi ombrelli verdi, le grandi distese e delle saline frequentate da elegantissima fauna e poi la spiaggia.

*Oggi la abito perché È paradisiaca, è fiorita, è salottiera, è buona, è ridente e sorridente, è brillante, è magica, è fedele, secolarmente verde e... non ammette confronti! La Mia Milano Marittima **NON** è inquinata, non è scomoda, non è difficile, non è rumorosa, non è grande, non è vecchia, non è anonima, non è complicata, non si offende, non tradisce mai.*

ALESSANDRO CASTAGNOLI
titolare stabilimento balneare

Ti ricordi il Cluny Bar? E al pianoforte i fratelli Bernard e Nigel Thomas? La mia Milano Marittima è la nostalgia dolce di quell'atmosfera, di quell'American Piano Bar, il primo, aperto in centro. Siamo all'inizio dei Settanta, Milano Marittima fa già tendenza, innova, raccoglie idee dalle grandi metropoli. L'American Piano Bar fu una di queste. Fu un'emozione. Ma la mia Milano Marittima è anche quella che ancora oggi sa raccogliere e rispondere alle esigenze dei clienti, di tutti i turisti che la scelgono. Vivibile bene sempre, viva in ogni stagione, è la località che deve riuscire a valorizzare tutte le sue imprese turistiche per un unico fine: regalare ancora emozioni.

**ALVIN GRASSI** designer

MiMa 'The Lady', così ci piace definirla, creatura di 'merveilleux Saliner', cresce in un gioco infinito di riflessi, di appuntamenti eleganti, di aperitivi esclusivi, di shopping arrogante, di relax e di lusso. Seducente ed accogliente come una splendida hall, è una location unica, straordinaria per profili e linguaggi, che si

configura come vera e propria officina del design, proponendosi come una moderna 'visual art gallery'. Circondata da un susseguirsi di pini silenziosi, che fasciano i confini dello spazio, elevando la spettacolarità delle passeggiate, è il palcoscenico ideale per la vacanza del nomade metropolitano. Se amate il teatro e i suoi aspetti più spettacolari, allora benvenuti in Mima... The Lady!



In inverno Milano Marittima cambia volto, rallenta i ritmi, ma non si ferma. Oltre che per godere del fascino del mare d'inverno, è questo il momento ideale per gli amministratori, così come per gli operatori privati, per fare bilanci e progettare il modo migliore e innovativo per accogliere i nostri ospiti l'estate successiva. La ricetta vincente, che ha fatto di Milano Marittima una delle località turistiche più gettonate, è quella del perfetto mix tra le numerose proposte che possono accontentare tutti i target di turisti, che qui trovano soddisfazione a molteplici esigenze. Pubblico e privato hanno saputo, insieme, costruire proposte vincenti che, partendo dalle tradizioni e dall'identità cervese e della città giardino, si rinnovano e rinnovano di continuo, con proposte che diventano mode e lanciano tendenze che lasciano il segno. Milanomarittimalife, con questo numero 'invernale' della rivista contribuisce a far conoscere meglio la nostra località, a farla apprezzare e amare nel suo complesso e nella sua duplice veste di 'località ideale' dove vivere e dove trascorrere le vacanze.

Roberto Zoffoli, sindaco di Cervia - Milano Marittima

casedasogno.com



*Agenzia
Immobiliare Lorenzo
in sinergia con voi
per condividere
un cambiamento
e realizzare
un sogno...*

AGENZIA IMMOBILIARE LORENZO

Viale Gramsci 35/A
Milano Marittima (RA)
Tel. 0544 992114
Mafalda 336 425646



Life

winter duemiladieci

il magazine di milano marittima

sommario

12



12 vacanze four seasons
mima the lady

20 design delle feste
my christmas in wonderland



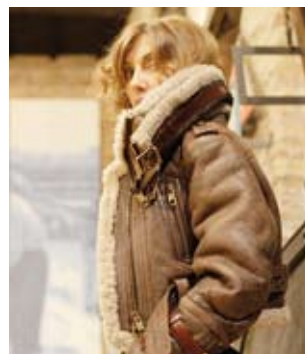
20

22 cucina delle feste
il mare nel piatto
tra bollicine e incontri



22

28 moda & tendenze
moda e musa



28

37 dream car
. storie di sale
. una rossa sulla sabbia
. tra i pini di mima
. specchi d'acqua
. nel cuore di cervia

44



44 gli avvistabili
winter duemiladieci

46 il personaggio
un naso mondiale



46

life

winter duemiladieci

sommario

50



50 **i protagonisti**
ciak a tre voci

56 **abitare milano marittima**
new england mood

62 **milano marittima story**
stessa spiaggia
stesso mare

68 **fuoriporta**
la collina del sangiovese

75 **salute & bellezza**
un sogno da realizzare

80 **night&day**
vivere milano marittima

81 **il calendario**
gli appuntamenti dell'inverno

82 **numeri utili**
per risolvere ogni necessità

56



68

www.milanomarittimalife.it

consulta il portale di milano marittima

troverai tutti gli aggiornamenti settimanali, le novità,
gli appuntamenti, le offerte turistiche **tutto alla portata di un click**

resina

MILANO MARITTIMA



www.resinastore.it - info@resinastore.it

Viale Ravenna 6 - Milano Marittima - Tel. 0544 995846

Monia e Manila



Blu Planet estetica

*il pianeta del benessere
completamente rinnovato*

UOMO-DONNA

Viale Roma, 17 - Cervia

Tel. 0544.970877



milanomarittima life
anno 2 numero 4

Direttore responsabile
Maurizio Magni
magni@agenziaprimapagina.it

Comitato di redazione
Luigi Angelini, Andrea Balestri, Carlotta Benini,
Alessandro Fanelli, Giulia Fellini, Franco Giulianini,
Maurizio Magni, Alessia Torri

Coordinatore per Pro Loco Project
Alessandro Fanelli
info@felixristorante.com

Responsabile redazione
Giulia Fellini
redazione@milanomarittimalife.it

Marketing manager
Andrea Balestri
andrea@balestriealestri.it

Web marketing
Luigi Angelini
angelini@mconweb.it

Art Director e Grafica
Silvia Zoffoli
grafica@agenziaprimapagina.it
Letizia Campori
pubbli@agenziaprimapagina.it

Segreteria di redazione
Barbara Pieri - info@agenziaprimapagina
Chiara Pantoli - info@prolocomilanomarittima.it

Hanno collaborato
Carlotta Benini, Cristina Zani, Michele Casadio,
Mauro Ferri, Renato Lombardi, Giovanni Solaroli

Traduzioni Action Line Servizi Linguistici

Fotografie
Marco Anconelli Art Immagine, Lorenzo Angelini, Massimo Listri,
Max Zambelli, Franco Origlia, Roberto Baldassarre, Valentina Glorioso,
Umberto Montiroli, Francesca Martino, Lorenzo Fiumana,
Carlo Morgagni, Oreste Coluccio, Archivio Comune di Cervia
Assessorato al Turismo, Pro Loco Project Milano Marittima, Pineta
by Visionnaire, Centro Cinema Città di Cesena concorso CliCiak,
Provincia Forli-Cesena ph. Senni, CampodelSole, Fattoria Paradiso, Celli

Copertina composizione di Natale
(Garden Center Scarpellini Cesena) ph. Marco Anconelli

Redazione
PrimaPagina via Sacchi, 31 Cesena tel 0547 24284
www.agenziaprimapagina.it

Internet Mediaconsulting srl via Fantaguzzi, 16 Cesena
Tel 0547 21349 www.mconweb.it

Pubblicità Balestri&Balestri
via Trieste, 20 Forli tel 0543 30343 www.balestriealestri.it

Editore PrimaPagina Cesena
Stampa GRAPH snc - Pietracuta di S. Leo
Reg. Trib. di Forli n° 10 del 07/04/09
chiuso in redazione il 25 novembre 2010

Proprietà Editoriale mima life srl
Rotonda Cadorna, 7 Cervia - Milano Marittima

Pro-loco
Milano Marittima



con il patrocinio di

Informativa ai sensi della Legge 675 del 31/12/96 in relazione ai Suoi dati in nostro possesso e in conformità con le disposizioni della legge 675 per la tutela dei dati personali. La informiamo che: 1. i dati sono stati raccolti esclusivamente ai fini dell'invio della rivista 'Milano Marittima Life'; 2. il trattamento dei dati è effettuato da PrimaPagina ai soli fini della spedizione; 3. Lei può esercitare in ogni momento i diritti di cui all'art. 13 della Legge, in particolare ha il diritto di opporsi al trattamento dei dati personali che la riguardano, esercitando gratuitamente tale diritto; 4. Titolare del trattamento è PrimaPagina srl, via Sacchi, 31, 47023 Cesena



**Ti porterà a casa in un batter d'occhio,
ma non vorrai staccarti da lei.**



Infiniti M

La nuova Infiniti M è un'auto ad elevatissime prestazioni, ma non in senso convenzionale. È il risultato di una filosofia completamente innovativa, basata sull'armonia tra interni ed esterni.

Dimentica velocità, potenza e comfort di guida come li hai sempre immaginati.

Con il motore V6 benzina o diesel, avrai tutta la potenza che ti serve ma scoprirai che le prestazioni di M si misurano in armonia per chilometro. Un'esperienza del tutto emotiva.

Gli interni rappresentano la perfetta sintesi tra massima comodità e raffinatezza. A volte, preferirai che la tua M sia meno prestazionale, per poter rimanere più a lungo con lei.

Disponibile con motore benzina o diesel.

Per ulteriori informazioni e per prenotare un test drive
visita il sito www.infiniti.it o chiama il numero 051 64 64 31.

Centro Infiniti BOLOGNA • Via Giovanni Elkan, 3

Consumi riferiti a Infiniti M37 – Infiniti M30d (l/100 km): 14,9 – 10,3 (ciclo urbano), 10,2 – 7,5 (ciclo combinato), 7,4 – 5,9 (ciclo extra-urbano). Emissioni CO2 (g/km): 235 -199.

GRUPPO FASSINA



INFINITI.

Inspired Performance

mima the lady

ELEGANTE E FASCINOSA REGINA DELL'ADRIATICO,
MILANO MARITTIMA È UNICA, STRAORDINARIA
PER PROFILI E LINGUAGGI, DA VIVERE TUTTO L'ANNO







*Capodanno esclusivo
al Pineta by Visionnaire
(foto archivio Pineta)*



EVENTI ALL'INSEGNA DEL GUSTO, DEL BENESSERE, DELL'ARTE ANIMANO LE 4 STAGIONI DELLA PERLA DELL'ADRIATICO, TRA LOCALI CULT, SHOPPING GRIFFATO E MONDANITÀ

Sinfonie diverse per l'emozione di un incontro. Quello con Milano Marittima. Servirebbero più spartiti per accompagnare l'esplosione dell'estate, il calore del sole, l'intrigante volto della notte estiva, la vita a pieno ritmo dei vacanzieri in versione balneare e rappresentare invece i toni più soffusi di un week-end invernale, la magia delle feste natalizie; o ancora gli eventi nei canonici mesi fuoristagione, primaverili e autunnali, all'insegna del gusto, del benessere, dell'arte, dello sport.

Ma l'ideale colonna sonora dedicata a MiMa rimane un evergreen di indiscusso fascino. Grazie al suo modo di essere, esclusiva e familiare, vivace e intrigante, innovativa e di tendenza, nata per il piacere di regalarsi una passeggiata tra i locali, lo shopping griffato, l'aperitivo degli street bar, il fascino della mondanità. Attornata da pineta, salina e mare, ambienti emozionali, affascinanti in tutte le stagioni. Anche nei mesi invernali perché a fine novembre la Riviera riapre. Riapre per l'ultima notte dell'anno, accende le luminarie, si prepara ai brindisi. Anche Milano Marittima e Cervia si illuminano. Alla Rotonda I Maggio di Milano Marittima il Natale ha una cifra familiare con Babbo Natale e la Casetta con i dolci e



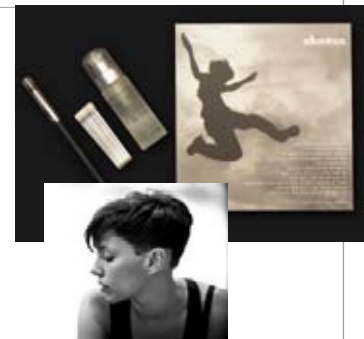


FABIOLA E MASSIMO PARRUCCHIERI conducono i saloni di Cervia e Milano Marittima con professionalità dinamica e un'attenzione precisa al cliente. L'opportunità di scegliere partners in grado di soddisfare al meglio la totale cura dei capelli produce un'avveduta scelta personalizzata. Si consiglia a questo proposito di rivolgersi ai numeri di telefono indicati, al fine di consultare direttamente i saloni e fissare un appuntamento. Si ricorda che, per tutto il periodo invernale, il salone di Milano Marittima resterà aperto nelle giornate di giovedì, venerdì e sabato, mentre quello di Cervia sarà aperto tutti i giorni, tranne la domenica.

Fabiola e Massimo Parrucchieri
 Viale Roma, 20 Cervia (Ra)
 tel. 0544 71734
 Viale Matteotti, 69
 Milano Marittima (Ra)
 Tel. 0544 991738

Vétria Parrucchieri truccatori
 Via Bologna, 54
 Milano Marittima (Ra)
 tel 0544 991049
 Via Valdrighi, 4 Modena
 tel. 059 360434
 In collaborazione con
 Open Space, Concept
 Distributor Davines

VÉTRIA PARRUCCHIERI•TRUCCATORI Vétria Parrucchieri Truccatori nasce a Modena nel 2000. Nel 2007 inaugura un nuovo spazio a Milano Marittima. Con le giuste interpretazioni delle vostre richieste, unite all'esperienza e alla ricerca tecnico-artistica dei nostri gruppi, rendiamo unici i risultati in ogni dettaglio. Grazie anche alla scelta di aziende come Open Space, Concept Distributor Davines, Sebastian make up e linee biologiche, saremo lieti di accogliervi tutto l'anno con professionalità e cortesia. D'inverno apertura dal giovedì alla domenica. E' gradito l'appuntamento.



ABBIGLIAMENTO MADE & USED Jeanseria specializzata con una vastissima scelta di capi delle migliori marche che offre un'esperienza e professionalità uniche nel settore. MADE & USED è una delle realtà più ricercate da coloro che vedono nel jeans non solo un capo d'abbigliamento, ma uno stile di vita. Accanto a marchi leader, trovano spazio nuovi progetti e sperimentazioni che completano l'offerta con t-shirts, camicie, maglie, giubbotti, calzature e accessori. Un ambiente fashion, attento alle nuove tendenze, che si propone anche on-line! Fare shopping direttamente o visionare tutta l'offerta entrando in rete all' indirizzo www.madeandused.it è un servizio in più che MADE & USED oggi regala ai suoi numerosissimi visitatori.

Abbigliamento Made & Used
 Viale Gramsci, 43
 Milano Marittima (Ra)
 tel. 0544 995633
 info@madeandused.it
 www.madeandused.it

Guidi Profumeria
 Viale Romagna, 59/61
 Milano Marittima (Ra)
 tel. 0544 995724
 fax 0544 995724

GUIDI PROFUMERIA La profumeria Guidi inizia la sua attività nel 1990, in questi anni ha dedicato grande impegno alla ricerca e alla scoperta di marchi storici e innovativi nel settore della cosmetica e delle essenze. Il negozio da sempre offre prodotti di eccezionale ricercatezza e rarità, marchi prestigiosi, ma anche articoli innovativi e attenti alle tendenze più originali e accattivanti. Si effettuano degustazioni olfattive e percorsi guidati all'interno dell'affascinante mondo della cosmesi, finalizzati alla promozione e alla conoscenza di fragranze artigianali. Su esplicita richiesta si effettuano inoltre, in via del tutto gratuita, prove di trucco e corsi di make up personalizzati. Grazie alla presenza di personale altamente specializzato e preparato, si fanno conoscere e provare prodotti cosmetici in ambiente riservato e immerso nel totale relax. All'interno del negozio puoi trovare accessori di bigiotteria e argento sempre all'ultima moda. Alla Profumeria Guidi potete trovare fragranze altamente selettive come Tom Ford Blended, Amouage, Laboratorio Olfattivo, Meo Fusciani, Huitieme Art, Bruno Acampora, Villoresi, Miller e Bertaux, Panama, Blancheide... le migliori marche cosmetiche quali Natura Bisse', Stemcell, Sjal, La Prairie, Kanebo, Ivo Pitanguy, Menard... essenze per l'ambiente come Linari, Crespi, Bahoma, Laura Tonatto, The Laundress... bijoux di moda e oggettistica.



IN ESTATE MIMA È UN'ESPLOSIONE DI DIVERTIMENTO, MAGIA E GLAMOUR. SABBIA FINISSIMA ANIMATA E FESTAIOLOLA, FITNESS NELLE PALESTRE A CIELO APERTO, APPUNTAMENTO CON LE RACCHETTE DEI VIP, BEACH GAMES, HAPPY HOUR AL TRAMONTO



il vin brulè. Dall'altra parte del porto canale, a Cervia, si replica e all'ombra del grande abete di piazza Garibaldi viene allestita la pista di pattinaggio sul ghiaccio. Aperti molti ristoranti cult di Milano Marittima per scaldare l'inverno con una ristorazione che ha saputo unire la tradizione e il territorio alla fantasia gastronomica più sofisticata. Capodanno è ancora una volta all'insegna del glamour, delle bollicine, con i gran galà, le feste alternative come quelle all'Hype Cafè con i colori e i frenetici ritmi caraibici, o l'Arabian Night del Pineta by Visionnaire, o ancora l'esclusivissimo Capodanno al Caino Fashion Club e il gran galà al Vista-mare. Per gli eterni golosi la primavera ha in serbo un appuntamento imperdibile dedicato alla gola. La seconda edizione di Chocolat organizzata dalla Pro Loco Project con gli stand degli artigiani del cioccolato allestiti in via Gramsci a Milano Marittima tra fontane di caldo cioccolato e dolci sculture di cacao. È sempre il mare a dare un gusto speciale. Sopra la sua distesa si alzano gli aquiloni del festival internazionale, tra le sue onde si praticano tutti gli sport d'acqua, dalla vela, al surf, allo sci nautico, e, ultime novità, il kitesurfing trascinati da un aquilone o



Inquadra il CODICE QR
col tuo telefonino
ti consente di accedere al sito
www.milanomarittimalife.it
e scoprire tutto su Milano Marittima,
Cervia, gli eventi e le news





Riapre giovedì 25 novembre per le Festività natalizie

31 dicembre San Silvestro · Gran Festa di Fine Anno

Ristorante Pizzeria

"AL CAMINETTO"

Specialità Marinare

Viale Giacomo Matteotti, 46 - Milano Marittima

Tel. 0544 99.44.79

www.alcaminetto.it · info@alcaminetto.it



il wakeboard, parafrasando le discese innevate. Ma il bagnasciuga può essere affascinante anche in autunno quando lo si percorre in sella ad un cavallo durante la rassegna dedicata all'equitazione 'A cavallo del mare'.

La spiaggia di sabbia finissima, certificata, curata, animata e festaiola, cablata per la gioia della web community, esplose in estate. Perfetta per il relax tra divanoni e cuscini, il fitness e la cura del corpo nelle palestre a cielo aperto a due passi dall'acqua, i beach games, l'aperitivo al tramonto. L'estate è anche appuntamento con le racchette dei vip, con le manifestazioni legate alla civiltà del sale, gli allestimenti floreali della città giardino, il capodanno estivo della Notte Rosa e gli incontri d'arte, di musica, di letteratura. E poi le notti più glamour della Riviera.

mima four seasons

■ *Beach, nighttime, fashion, food, glamour, tradition, culture, and fun. These are the key words that make Milano Marittima one of the best-known holiday spots in all of Italy. In summer, this small pearl of the Adriatic attracts the attention of elite guests, famous personalities, and the young attracted to the vibrant nightlife from these glamorous bars of the Riviera. The beaches are set up for every type of sport. The sand is fine, and it's safe for those traveling with babies. Full of fascination and intrigue is Milano Marittima also outside of the summer months. Here the winter has the colour of Christmas lights, the bars are open, there's the chance to hear fine music. Christmas calendar is full of events to cater for everyone's tastes. From markets with typical products, decorations and Father Christmas, to fireworks, ice skating rinks, Christmas scenes, and Christmas concerts. Those who decide to spend the last night of the year here will experience countless warm welcomes, shopping amongst the latest fashion, gala dinners, and fun in the discos.*





MASERATI
EXCELLENCE THROUGH PASSION

www.maserati.com

DANNATAMENTE PURA.
GRANTURISMO S AUTOMATICA.



NASCE LA FORMA PIÙ PURA DI GRANTURISMO: 440 CV GUIDATI DAL COMFORT DEL CAMBIO AUTOMATICO.

La nuova GranTurismo S Automatica con motore V8 da 4,7 litri e trasmissione automatica a sei rapporti, conduce ai massimi livelli di comfort e affidabilità lo spirito più puro del granturismo. Segnando il raggiungimento di un nuovo standard nella ricerca del perfetto equilibrio tra potenza e affidabilità, all'interno si è circondati delle più pregiate rifiniture dei dettagli. La gamma è completata dalla GranTurismo S 4,7 litri con cambio sequenziale robotizzato e dal 4,2 litri da 405 CV con cambio automatico. Puro granturismo, per un piacere di guida che poteva nascere solo dalla passione del Tridente.

CONSUMO CICLO COMBINATO: 14,3 L/100 KM (4.2) - 15,2 L/100 KM (4.7 cambio Automatico) - 16,4 L/100 KM (4.7 cambio sequenziale robotizzato)
EMISSIONI DI CO₂: 330 G/KM (4.2) - 354 G/KM (4.7 cambio Automatico) - 385 G/KM (4.7 cambio sequenziale robotizzato) MASERATI CONTACT CENTER: 800 008 008

BOLOGNA

Show Room - Piazza Trento e Trieste, 2/2 - Tel. 051 6367335

www.maseratidealers.com/motor

motor

Concessionaria Ufficiale Ferrari e Maserati per l'Emilia Romagna



my christmas in wonderland

■ *Il mondo di Alvin Grassi abitualmente non presume alcuna incursione di folli cappellai ballerini o di orsi evanescenti. A meno che non sia la maison Visionnaire a commissionare l'opera, con il suo microcosmo brulicante di personalissime creature, con le sue ossessioni, ed i suoi rimandi al design classico o al più evoluto stile contemporaneo. In occasione del Natale 2010 il nuovo staff creativo di Alvin Grassi presenta un gioco infinito di riflessi e bagliori.*

La chiave di tutto è la luce. Quello che si presenta è un paesaggio che ha carpito le atmosfere cinematografiche alla Tim Burton, rubando ai riflessi argentei delle notti di luna piena il colore impalpabile della neve. È la cultura punk che si fonde con l'eleganza più formale e la compostezza di un ambiente pensato come un teatro, per una rivoluzione concettuale che porta a un'inedita purezza. Sul crinale di onirici presepi, dedicati al regista di 'Alice in Wonderland', si collocano molti dei personaggi più riusciti dell'ufficio stilistico della Maison Visionnaire. Impalpabili, puri, capaci di dar valore ad un sogno... quanto ad un bacio. Non c'è da stupirsi se, in questo mondo popo-

Alvin Grassi è Interior Project Director di Visionnaire, maison di Ipe Cavalli leader nel design d'interni. Con lo stesso staff ha progettato la nuova veste del Pineta (Foto servizio Max Zambelli)



lato di creature magiche e sognanti, i cagnolini assomigliano a scrivanie, gli orsi polari a morbidi pouf di cashmere. Il 'folletto' Alvin pianifica con pretenziosa arroganza la sua visione artistica di un personalissimo allestimento di Natale.

Quello che ne viene fuori è un fumettistico paesaggio astratto, rarefatto ed impalpabile, dedicato alla regina bianca e ai fiori di pesco, con sentori negromantici e atmosfere fantasy.

Un suggerimento da un malinconico, ma consapevole 'Cappellaio Matto': forse l'unica via di fuga da questo circo di 'freaks', da questo universo di creature bizzarre e fantastiche, si trova girando l'angolo della strada, o scendendo le scale di casa. Attraversando quella porta che ci riconduce indietro dalla magica avventura nell'eccentrico 'Narnia style'. Gli abeti addobbati e il profumo fragrante del panettone reclamano un ritorno alla realtà... Una realtà che, in fondo in fondo, tanto ci piace...

Many thanks Alice!

SUL CRINALE DI ONIRICI PRESEPI, UN GIOCO INFINITO DI RIFLESSI E DI BAGLIORI DÀ CORPO AD UN ALLESTIMENTO DI NATALE DALLE ATMOSFERE SOGNANTI. I CAGNOLINI ASSOMIGLIANO A SCRIVANIE, GLI ORSI POLARI A MORBIDI POUF DI CASHMERE



my christmas in wonderland

■ Designer Alvin Grassi and creative staff at Visionnaire present an endless multitude of flashes and gleams for Christmas 2010. A setting that recalls Tim Burton style film atmospheres, that steals the impalpable colour of snow from the silvery reflections on a night of full moon. Like an oneiric Christmas crib dedicated to the "Alice in Wonderland" director, with magical dreamy creatures, dogs that resemble work desks and polar bears similar to soft cashmere poufs.



il mare nel piatto tra bollicine e incontri

ALICI LEGGERMENTE MARINATE AL SALE DOLCE DI CERVIA SU PANE DI ALTAMURA TOSTATO E POMODORINI CONFIT

Ingredienti x 4 persone:

400 gr di alici nostrane (peso netto, alici già pulite)

8 fette di pane di Altamura

1 cestino di pomodorini ciliegini

1 bicchiere di aceto di vino

2 bicchieri di vino bianco - acqua qb

Olio extra vergine d'oliva qb - sale dolce di Cervia qb

1 cucchiaino grande di zucchero

1 limone - 1 arancio - aromi assortiti

Pulire e sfilettare le alici crude, metterle a marinare per 5 ore con aceto di vino, vino bianco e acqua, servirle con un filo d'olio extra vergine d'oliva e una spolverata di sale dolce di Cervia sopra a fettine di pane di Altamura tostate e accompagnate da pomodorini confit essiccati al forno a bassa temperatura con zucchero, vino bianco, buccia di limone e di arancio e aromi.

**RAFFINATA, EMOZIONALE, REINVENTATA, TERRITORIALE:
LA CUCINA DELLE FESTE NELLE RICETTE DI 4 LOCALI CULT**

di Giulia Fellini

È la cucina di mare quella che Milano Marittima propone anche in inverno, quando il sapore salmastro si unisce alle luminarie e alle bollicine delle feste. Il mare nel piatto predilige prodotti del territorio, suggerisce incontri che sanno esaltare sapori e profumi indimenticabili, racconta storie, evoca emozioni. La semplicità rincorre la raffinatezza, grandi piatti internazionali si reinventano per emozionare chi anche durante le feste natalizie ama regalarsi un fuoricasa di classe. Ecco allora alcune proposte di una 'carta' ideale, attraverso le ricette e gli abbinamenti di quattro locali che a Milano Marittima sono testimoni di ristorazione di classe, luoghi cult, ambienti dinamici e moderni, pionieri nell'innovazione. Il primo incontro è quello tra le Alici

LO SPAGHETTO DELLA VIGILIA

500 g spaghetti

Sale di Cervia

Frutta secca: mandorle, pinoli, noci, pistacchi, anacardi, uvetta

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino piccante (forte)

Olio extra vergine di oliva

1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, nel frattempo fare rosolare lo spicchio d'aglio nell'olio extra-vergine di oliva. Sminuzzare la frutta secca, aggiungere 1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda. Unire l'uvetta e il peperoncino tagliato a rondelle. Scolare gli spaghetti e saltarli in padella. Guarnire il piatto con frutta secca, condire con un goccio d'olio.



del mare Adriatico, il sale di Cervia e il pane di Altamura, tre tipicità per l'antipasto proposto dal **Zafferano Restaurant del Café della Rotonda**.

“La nostra cucina privilegia i prodotti e le ricette del territorio - spiega Massimo Natali, anima dell'esclusivo meeting point che si affaccia sulla Rotonda Primo Maggio - La particolarità di questo piatto consiste nel fatto che le alici sono trattate con una marinatura di poche ore, così da mantenerne inalterato il sapore che rende più simili ad una crudité. I pomodorini forniscono rotondità al gusto del piatto, un filo d'olio Brisighello lo completa”. Perfette con un Tergeno della Fattoria Zerbina, assicura Natali, o in alternativa un Tornese, bianco di casa Drei Donà.

L'emozione di un ricordo legato alle feste e all'infanzia è l'anima della proposta del **Ristorante Felix**, con l'evoluzione di un piatto povero come può essere lo spaghetti aglio olio e peperoncino. “Il piatto nasce da una tradizione di famiglia per questo mi piace proporlo per le feste nel mio locale - così racconta il suo Spaghetti della Vigilia Alessandro Fanelli, vulcanico titolare del Felix - Senza nulla togliere alle ricette con carni pregiate e pescato di stagione che contraddistinguono la nostra cucina, mi è piaciuto rivisitare questa semplice ricetta nata sotto l'albero di Natale quando tutta la famiglia era riunita e i bambini avevano il compito di sgusciare la frutta secca per la spaghetтата natalizia”. Lo Spaghetti della Vigilia ben si accompagna ad un bianco



24 IL MARE NEL PIATTO

FILETTO DI TONNO ALLA ROSSINI

4 filetti di tonno di circa g 90 ciascuno
4 scaloppe di fegato d'oca di g 50 ciascuna
g 30 di tartufo nero
cl 3 di vino Madera
cl 2 di fondo di vitello
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

In una casseruola mettere il Madera, lo scalogno tagliato a pezzetti e il rosmarino; porre sul fuoco e far evaporare di circa la metà. Aggiungere il fondo di vitello e far bollire sino ad ottenere una salsa vellutata. Passare al colino e mantenere in caldo. Cuocere le scaloppe di fegato salate e pepate in una padella antiaderente senza aggiunta di grassi (per un minuto ogni lato, mantenendo in caldo). Scaldare un filo d'olio in una padella e scottarvi i filetti di tonno da ambo le parti lasciandoli rossi all'interno. Al centro dei piatti disporre i filetti di tonno, adagiarvi sopra le scaloppe di fegato, il tartufo tagliato a fettine sottili e condire il tutto con la salsa ben calda.



secco come il 'Vigna della Signora' di San Martino in Monte, da vitigni internazionali come il viognier e il riesling, ma – suggerisce Fanelli – si potrebbe osare anche un incontro con le bollicine. È ancora il mare il fil rouge che ci porta a scoprire la versione marinara di un grande classico come il Filetto alla Rossini, proposto dal **Ristorante La Frasca**.

“Un classico, conosciuto a livello internazionale che abbiamo voluto trasformare in omaggio alla località di mare - commenta Gianfranco Bolognesi patron del locale con cui da alcuni anni a Milano Marittima ha ampliato la sua qua-





Chester One. Poltrona Frau Archives, 1912.



OGGETTI ■ D'AUTORE

Via Bertini 90 Forlì Tel. 0543 724163 Fax 0543 801739 info@oggettidaautore.it

26 IL MARE NEL PIATTO

CROSTACEI ALLA CATALANA

Astice, gamberi, scampo, aragosta, granchio

Misto di verdure

Pigmenti della casa

Un filo d'olio extra vergine d'oliva

I crostacei vengono cucinati in una speciale vaporiera, così da conservare intatto il sapore, aggiunta di alcuni pigmenti che fanno il tocco della proposta by Al Caminetto. Pulire tutte le verdure e lavarle, tagliarle a fette e metterle su un vassoio (piatto) sul quale vengono sistemati anche i crostacei. Condire con olio extravergine di oliva.



rantennale storia nella ristorazione - ecco quindi che pur rimanendo inalterati gli altri ingredienti abbiamo sostituito la carne rossa con il filetto di tonno. La Frasca nasce quarant'anni fa come cucina di terra, con questo piatto ci è piaciuto creare dal passato un gusto moderno, reinventato in chiave contemporanea". In abbinamento Bolognesi propone un grande Pinot nero altoatesino o un Sangiovese di Romagna Riserva.

Il trionfo della gran catalana di crostacei del **Ristorante Al Caminetto** completa questa full immersion nei sapori. Un must per chiunque conosca il raffinato ristorante di Milano

Marittima. "I crostacei alla catalana sono in primo luogo un piatto identitario per il nostro locale - ci conferma Franco Mazzoni, patron de Il Caminetto - un inno alla cucina di mare, ma anche un piatto molto colorato che nei mesi invernali ha il potere di riscaldare anche soltanto alla vista, prima ancora di assaporarne il mix di sapori. Si sposa bene con un'Albana secco o un Vermentino sardo.

È un piatto che proponiamo anche con un vino molto profumato come un Traminer, e, perché no, con le bollicine, comprese quelle italiane che oggi hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo".





*Il brindisi della ristorazione
made in Milano Marittima:
da sinistra Alessandro Fanelli,
Franco Mazzoni, Gianfranco
Bolognesi e Massimo Natali*

coastal cuisine for christmas

■ Even in winter Milano Marittima offers coastal cuisine; fish dishes with a salty taste blend with twinkling illuminations and sparkling celebrations. Sea dishes that have a predilection for local produce suggest combinations that enhance flavours and fragrances, describing the territory and narrating local stories. A fusion of simplicity and refinement; great international dishes are reinvented to amaze food lovers who enjoy eating out in the Christmas holidays and want to treat themselves to classy celebrations. Here are some proposals for an ideal menu with the dishes and combinations of four restaurants in Milano Marittima, which represent the great local food tradition; cult places with dynamic and modern atmospheres that offer elegant and refined menus.

un panettone da gourmet

Conclude da sempre il pranzo delle feste, accompagna il brindisi di Capodanno, fa bella mostra di sé sulle tavole addobbate. È il pane di Natale più famoso al mondo, il Panettone. Un must anche per Flamigni, la storica azienda forlivese che oggi è presente in 28 paesi del mondo nelle migliori pasticcerie e negozi dolciari e che per il Natale 2010 ha in serbo una nuova prelibatezza.

Sempre ispirato alla tradizione meneghina del panettone, rivisitato da Flamigni nella pregiata ricetta della collezione Oro, il panettone Raisins Gourmet è impreziosito dall'uvetta macerata in mosto di uva moscato. Per un'emozione del gusto in più. Speciale negli ingredienti, naturali e di primissima qualità, legati al territorio e alla sua storia. Come i canditi che hanno il profumo del cedro di Diamante e dell'arancia di Sicilia.

Speciale per morbidezza, fragranza, digeribilità che, come gli altri prodotti lievitati, deve all'utilizzo della 'Pasta Madre', il lievito naturale con il suo processo di lievitazione lungo e complesso, tramandato e perfezionato da tre generazioni di maestri pasticceri.

Speciale infine per la bellezza della confezione. Come per i torroni, per la linea di prodotti da forno, di pasticceria, di cioccolati, impreziositi dal contenitore e dalle idee regalo della linea Gift: buoni da mangiare ma prima ancora belli da vedere.



Life



moda e musa

A CERVIA TRA I MAGAZZINI DEL SALE
LA STORIA DELL'ORO BIANCO
SI FONDE CON GLI STILI E LE TENDENZE
DELL'INVERNO 2010-2011

di Cristina Zani

Immersi tra le navate del magazzino 'Torre' dove un tempo veniva conservato il famoso 'oro bianco' di Cervia e circondati da pezzi di storia che testimoniano la fiorente attività salinara, abbiamo realizzato questo shooting fotografico che racconta le tendenze della moda invernale fondendo stili e trend 2010/2011 con la cultura e la tradizione del luogo. Il Magazzino Torre, situato nel centro storico di Cervia, lungo il porto canale, fu costruito nel 1689 per volere di Michelangelo Maffei, tesoriere di Romagna, per conservare e proteggere il sale contro eventuali furti, preservando quello che era il bene più prezioso della città. Tra le sue mura di argilla e le 6 navate, capaci di contenere un tempo fino a 130.000 quintali





di sale, oggi dopo i recenti restauri, si svolgono mostre ed eventi culturali, come la IX edizione del Festival delle Arti, che fa da cornice al nostro servizio. I colori degli abiti sui busti, che testimoniano come dopo anni di egemonia del nero, il cammello e le sue sfumature, dal beige al biscotto scuro, siano una delle grandi tendenze di questa stagione fredda, si integrano perfettamente con l'ambientazione dei magazzini, così come le stampe maculate adatte ad una donna elegante e femminile e la cappa in versione 'maxi', lunga fino a terra. Cappe e mantelle sono il must di tutte le collezioni, alternativa più glam al cappotto, sono adatte per ogni mood, corte e ampie, con profili in pelliccia o in cachemir, dalle linee semplici e pulite oppure addobbati con lunghe frange. Ancora di gran moda lo stile militare: capispalla, maglie e mantelle che rendono la donna grintosa e decisa. Chi è alla ricerca di uno stile più sofisticato può optare per la pelliccia, declinata dagli stilisti in varie proposte, per offrire quante più varianti possibili, dal taglio



COOL GIRLS

Nella pagina precedente, in apertura servizio, due look grintosi e trendy proposti da Julian Milano Marittima: a sinistra Francesca indossa lupetto e stivaletti Alaia, pantalone J.Brand, pelliccia e borsa frange Miu Miu.

Gli occhiali sono di Perris Milano Marittima. Nella foto a destra Alessia veste una cappa in lana e maglia di Junya Wanatabe, pantalone Undercover, tronchetti Alaia.

In questa pagina il montone e la maglia indossati da Francesca sono di Burberry Prorsum, il pantalone di L'Air de Rien. Scarpe Prada. Catena oro rosa Pomellato by Guardigli Gioielleria di Milano Marittima. Nella foto sopra: ballerine e borsa Miu Miu.



CAINO FASHION CLUB Un locale elegante nel cuore pulsante del divertimento 'in' di Milano Marittima, che ogni weekend coinvolge centinaia di giovani al ritmo di musica, dj set e cocktail esclusivi. Il Caino Fashion Club nasce nel 1999 come uno dei primi locali della movida notturna, punto di ritrovo ideale per i vip e i protagonisti della notte glamour di Milano Marittima. Il privé con la zona tavoli è lo spazio per le occasioni speciali. Da non perdere l'esclusivissimo Capodanno con cena e dj set.

Caino Fashion Club
Viale Milano, 11
Milano Marittima (Ra)
tel. 335 1031352
www.myspace.com/cainofashionclub

Zafferano Restaurant del Café della Rotonda e Shushi Bar
Rotonda 1° Maggio, 2
Milano Marittima (Ra)
tel. 0544 994468
www.cafedellarotonda.it

ZAFFERANO RESTAURANT DEL CAFÈ DELLA ROTONDA E SUSHI BAR Locale cool e raffinato immerso nel verde di una pineta millenaria, è il lounge meeting point più esclusivo di Milano Marittima. Le paste fatte in casa, crudità di mare e frutti tropicali esaltano con abbinamenti innovativi la raffinata semplicità della cucina mediterranea in un menù alla carta aggiornato giornalmente, in base al pescato e alle disponibilità del mercato. L'ombra dei pini e la luce calda delle candele assicurano momenti suggestivi. Location ideale per eventi esclusivi e show dinner con dj in consolle e un'atmosfera orientaleggiante. Servizio 'anytime' senza limiti di orario.

Zafferano presenta: I Mangiari Autunnali di Dino Marchi...
By Pane e Salame tutti i week end d'Autunno - Inverno specialità preparate con cura dal più esperto cultore dei 'Mangiari Caserecci'. Proposte giornaliere di menù degustazione.



TENTAZIONE è... pronta ad accogliervi nei locali rinnovati nella veste invernale, in un ambiente caldo e dinamico, in cui troverete come sempre Stefano insieme al suo qualificato staff. Per iniziare bene la giornata, golose colazioni, con delizie di pasticceria dolci e salate rigorosamente di produzione propria. Per il pranzo e la cena, un menu guidato, vi condurrà nella scelta delle tentazioni invernali, composto da assaggi di piatti di terra e mare, ma anche sushi e sashimi, con preparazioni espresso e a vista. Il beverage la fa da padrona, con una ricca proposta di craft beer, un'accurata selezione di vini italiani e champagne, un'affascinante scelta di succhi di frutta naturali, tè e tisane. Tentazione riesce a catturare l'occhio più attento e il palato più sofisticato, con un'armonia di luci, colori e sapori, che fanno da cornice a piatti stuzzicanti e divertenti serviti sui caratteristici tavoli alti adatti per un aperitivo, un veloce pasto, un dopo cena o per concludere piacevolmente la serata. Con il servizio take-away potrete ordinare e portare direttamente a casa la vostra tentazione e con il servizio home delivery i piatti da voi scelti vi verranno recapitati direttamente. La qualità e la cura del particolare saranno il leitmotiv evidente sia nel gusto che nella presentazione, anche nel packaging per l'asporto. Situato a pochi passi dalle vie dello shopping, dai templi del divertimento e dal fascino del mare in inverno, il locale vuole tentare e coccolare chi ogni giorno è a Milano Marittima per lavoro, per vacanza o semplicemente per piacere.

Tentazione
Viale 2 Giugno, 110/A
Milano Marittima (Ra)
tel. 0544 996001
www.tentazionefood.com





asimmetrico agli smanicati per le più giovani, agli inserti su maglie, cappotti e gilet ed inserita perfino nelle calzature, stivali, stivaletti e sneakers. Una valida alternativa è il montone anche in questo caso non solo un capospalla ma proposto su stivali di pelle, tronchetti e polacchini. Continuando il nostro viaggio tra la magia del sale, in un'ampia ala del seicentesco Magazzino incontriamo Musa, il Museo del Sale di Cervia, un piccolo museo voluto per documentare il lavoro in salina. Qui è possibile ammirare la burchiella, caratteristica barca in metallo a fondo piatto che veniva utilizzata per trasportare il sale, attraverso il porto canale, dalle saline, fino ai Magazzini. All'interno del Museo i nostri modelli interpretano una moda più casual e sportiva con camicie a quadri, stile scozzese, da portare easy sopra

CASUAL PER VIAGGIARE AL TOP

Sopra Francesca indossa jeans e camicia quadri Meltin Pot, coprispalla lana Surkana, borsa in felpa e lapin Diciotto, stivale indianino Martyn C.

Sotto Alessia veste jeans Meltin Pot, sciarpona Diciotto, e bomber reversibile Piquadro. Giody veste jeans Take Two, giubbotto pelle Censured, sciarpa Jack & Jones. Trolley e borse Piquadro. A fianco: camicia quadri e giubbotto Jack & Jones, pantalone 40th Weft. Orologio Rolex GMT2 proposto da Gioielleria Guardigli Milano Marittima. Gli abiti sono di Made&Used Milano Marittima.



PERRIS - 0544/991055 - 0544/213396 - STYLE DQ0046 - DSQUARED2.COM



DSQUARED2



i jeans o sotto giacche e blazer per l'uomo, o maglie ampie dai tagli asimmetrici, t-shirt colorate, colli-cappe in lana per le donne. Infine gli accessori sono davvero importantissimi per questa stagione: scarpe e carrés avvolgenti e colorati, da portare come una kefiyah o ultra-lunghe da avvolgere più volte intorno al collo, cinture dai modelli per tutti i gusti, maxi fibbie, intrecci, nodi metallici, pompons di pelliccia, pietre, borchie, e guanti in pelle o lana. Molto chic quelli illuminati da strass e applicazioni gioiello o bordi di pelliccia e piume, più fashion gli scaldapolsi in lana da portare con maglie o abiti smanicati. In questi ambienti dove i restauri non hanno cancellato l'atmosfera dei tempi passati, la moda attuale si arricchisce degli usi e costumi della città del sale.

CON CLASSE ED ELEGANZA

Sopra: montone, maglia e sciarpa sono targati Tom Ford, pantalone Incotex. Nella foto piccola, in primo piano anelli Pomellato Tabou, Gioielleria Guardigli Milano Marittima. Sotto: stivale alto Givenchy, cappa bordo in volpe Vionnet, abito pelle e pizzo Givenchy. Occhiali by Perris Milano Marittima. I look uomo e donna di questa pagina sono proposti da Julian Milano Marittima.



(Foto servizio Marco Anconelli Art Immagine)



PIQUADRO
tech inside

PERSPECTIVE VIEW



COMPUTER BRIEFCASE

DESIGN
COMFORT
TECHNOLOGY

PADDED NOTEBOOK DIVIDER

LATERAL VIEW



U-ZIP SIDE POCKETS



WATCH

COMFORT HANDLE



FRONT VIEW

DESIGN NETWORK - MILANO

00:00:01

00:00:01

BOUTIQUE

RAVENNA, VIA CAVOUR 95
TEL. 0544 215973

FORLÌ, C.SO DELLA REPUBBLICA 179
TEL. 0543 093456

BAGS AND JACKETS

CA1045W17

GI2444J13

www.piquadro.com

*Gli abiti sui busti sono di Wunderkind.
Gli accessori della foto piccola sono di
Giuseppe Zanotti Design (decoltè strass
e tronchetto con bottoni color oro),
Alaïa (tronchetto con laccetti)
e Rodo (borse strass).*



fashion at the salt warehouses

■ *The aisles of the "Torre" (tower) warehouse where the famous "white gold" of Cervia used to be stored and historical elements that indicate the flourishing salt trade are the setting for the photos of this year's winter fashion styles, blending 2010/2011 trends with local tradition and culture. The colours of the clothes on the dummies show how after years of domination of black, camel in all its shades, from beige to dark biscuit brown, is one of the great trends of the next winter season. These colours, as well as the spotted prints, integrate perfectly with the warehouse setting; colours and prints dedicated to elegant and feminine women, just like the long maxi cape that reaches the ground. Continuing our journey in the magic world of salt, in a large wing of the 17th Century Warehouse we find Musa, the Salt Museum, which houses a more casual and sporty look with colourful t-shirts, wool shoulder warmers, and checked tartan-style shirts for an easy going style to be worn with jeans, under jackets and blazers for men or under large asymmetric knitwear for women.*



storie di sale

INFINITI FX30SD PREMIUM QUANDO IL DESIGN INCONTRA LA STORIA

grandi cattedrali del sale, splendidi esempi di archeologia industriale, i Magazzini di Cervia sono oggi contenitori per mostre ed eventi. Insieme alla torre San Michele raccontano la storia della civiltà salinara, quando Cervia per conservare e proteggere il suo bene più prezioso – l'oro bianco – li costruì. La civiltà salinara di Cervia è custodita anche a Musa, il museo che ha raccolto documenti, attrezzi e foto sulla secolare produzione del sale.



INFINITI FX30SD PREMIUM: IL FASCINO OLTRE LA POTENZA Coppia di forze, facilità di controllo e look muscoloso. Design irresistibile abbinato alla funzionalità. Le prese d'aria laterali non sono solo esteticamente sbalorditive ma migliorano le prestazioni della vettura riducendo la portanza anteriore, che a sua volta ottimizza la trazione e l'accelerazione. Cambio automatico a 7 velocità con modalità manuali e comandi al volante. Il suo motore V6 da 3 litri, 238 cavalli, sviluppa una coppia massima - leader nella sua classe - di 550 Nm ottimizzando le prestazioni in fase di sorpasso.





una rossa sulla sabbia

A MILANO MARITTIMA COME NELLA WEST COAST IL FASCINO A CIELO APERTO DELLA FERRARI CALIFORNIA CORRE SULLE ALI DI UN SOGNO

Splendida d'estate con la sua sabbia finissima, sicura e fruibile a tutti, superaccessoriata per la vacanza attiva o per il totale relax, la spiaggia di Milano Marittima non manca di fascino anche nel fuoristagione. Il mare d'inverno può suscitare emozioni sottili, offrire sguardi, odori e silenzi speciali. Ed è per questo che in un giorno d'autunno può nascere un incontro magico tra la rossa più bella d'Italia e le dune silenziose della spiaggia deserta di Mima.

FERRARI CALIFORNIA A bordo della Ferrari California, 4.297 di cilindrata che eroga 460 cavalli di potenza, si può assaporare la doppia personalità coupè e spider, coniugata senza compromessi tra sportività e versatilità di utilizzo. Il nuovo motore V 8 a iniezione diretta, montato in posizione anteriore a schema transaxle, esalta le prestazioni della vettura, all'interno dell'abitacolo, la maestria delle lavorazioni artigianali eseguite, regna sovrana. Come ogni Ferrari, anche questo modello è ricco di soluzioni tecnologiche all'avanguardia...



life lunch&dinner



RISTORANTE 'RE SALE' E PIZZERIA 'REGINA SALINA'

Novità! A Cervia, sulla Rotonda del Lungomare d'Annunzio, c'è un Re speciale, che coccola i suoi sudditi in modo indimenticabile. È Re Sale, che offre l'opportunità di assaporare menù raffinati preparati con il sale dolce di Cervia e piatti tipici della tradizione Romagnola di carne e pesce. I nostri mastri pizzaioli vi proporranno un'infinita varietà di pizze ad alta digeribilità per tutti i gusti. Inoltre, menù speciali e pizzeria per celiaci. Disponibile anche per ricevimenti, eventi privati, aperitivi. Apertura invernale venerdì e sabato per cena, domenica pranzo e cena. Da Pasqua aperto tutte le sere.

Ristorante 'Re Sale'
e Pizzeria 'Regina Salina'
Viale Roma 85 – Angolo
Lungomare D'Annunzio,
Cervia
cell. 331.1888275
fax 0544 972913
ristorante@emmehotels.com
www.resaleristorante.com

Ristorante Al Teatro
Via circonvallazione Sacchetti,
32 Cervia (Ra)
Tel. 0544 71639
info@ristorantealteatro.it
www.ristorantealteatro.it



RISTORANTE AL TEATRO Locale dove i clienti vengono accolti da un'atmosfera intima e di classe, nel centro di Cervia, all'interno delle storiche mura della città dei salinari. Lo chef Sergio Crispoldi propone, tra le sue specialità, crudità di mare con pesce di prima qualità e ricette tradizionali e rivisitate della cucina marinara, cucinate con cura, utilizzando prodotti selezionati. La proposta gastronomica è accompagnata da una carta dei vini importante, che conta circa 600 etichette, tra nazionali e internazionali e da una selezione di rare etichette di distillati. Maura e Sergio propongono menu concordati per cene e pranzi di lavoro, vi aspettano nel loro locale, assicurando il servizio taxi dalle località vicine. In estate il ristorante è aperto tutte le sere.



OSTERIA DELLE MURA Nel cuore dell'antico centro di Cervia, nell'elegante cornice della settecentesca Piazza Garibaldi, l'Osteria delle Mura è un ambiente storico, caldo, accogliente e riservato dove si può cenare tranquillamente a lume di candela. Nelle serate estive cenando all'aperto, si potrà godere della deliziosa atmosfera che lo splendido giardino fiorito ed illuminato della cattedrale, proprio ad un passo, donano a questo scenario così suggestivo. La cucina è tradizionale ma legata al variare delle stagioni, specializzata in antipasti, primi piatti rigorosamente fatti in casa e in menù di carni selezionati. Da maggio a novembre sono sempre presenti i porcini freschi, mentre il tartufo, nelle sue diverse varietà è presente quasi tutto l'anno. Nel periodo autunnale ed invernale, vengono proposti diversi piatti a base di cacciagione, nel rispetto della cultura e della tradizione locale. Il ristorante dispone, inoltre di un'ottima cantina di vini con un'accurata selezione di etichette nazionali.

Osteria delle Mura
Piazza Garibaldi, 13
Cervia (Ra)
tel 0544 970136



tra i pini di mima

ELEGANTE, TECNOLOGICA, IRRIPETIBILE NEL SUO DESIGN TUTTO ITALIANO.
LA MASERATI QUATTROPORTE SFILA NEL SALOTTO BUONO DI MILANO MARITTIMA

tra i centralissimi viali di Milano Marittima dove la pineta secolare si insinua tra un locale e l'altro, fiancheggiare un negozio, nella sala di un ristorante. Ancora oggi vero polmone verde a ridosso della spiaggia, testimone silenziosa di magiche notti, shopping di classe, incontri ad effetto.

La pineta si espande di rotonda in rotonda, di traversa in traversa. Impertinente segna i passi di chi, di vetrina in vetrina, di tentazione in tentazione, giunge nel cuore pulsante della località più esclusiva della Riviera.

MASERATI QUATTROPORTE 4.7 SPORT GTS *L'anima della Maserati Quattroporte Sport GTS è un motore V8 aspirato di 4.691 cc che eroga 440 cavalli di potenza, abbinata ad un programma di infinite combinazioni sviluppato con lo scopo di consentire a ciascun cliente di costruirsi la propria Maserati su misura. Il gioiello del prestigioso marchio automobilistico modenese, è capace di trasmettere emozioni uniche con contenuti di eccellenza in termini di tecnologia e qualità artigianale delle finiture. L'Ammiraglia per eccellenza, offre la possibilità di muoversi nel massimo confort ed essere padroni del proprio tempo, mantenendo in ogni occasione uno stile inconfondibile... Maserati è Maserati.*





*Per le feste e per capodanno
lasciatevi tentare...
regalatevi un'emozione.*

balestrebailestri.it

Felix
Milano Marittima

RISTORANTE PIZZERIA CAFÈ
Milano Marittima - Rotonda Don Minzoni, 13

Tel. 0544.991686
info@felixristorante.com

per informazioni e prenotazioni
www.felixristorante.com

Un caldo ringraziamento a tutti i clienti ed amici che in questi anni ci hanno accompagnato nella nostra crescita, contribuendo al nostro successo... Un augurio speciale di Buon Natale e Felice Anno Nuovo.

specchi d'acqua

BEST-SELLER TRA I SUV MERCEDES, LA CLASSE M GRAND EDITION SI DISTINGUE IN STILE E PRESTAZIONI. CON SMART NEW GENERATION FORMA UNA STRANA E RAFFINATA COPPIA

CLASSE M GRAND EDITION

È la nuova edizione, speciale e limitata, del best-seller tra i SUV Mercedes-Benz. Con oltre un milione di esemplari prodotti, questo moderno fuoristrada si conferma in assoluto uno dei modelli di maggiore successo sul mercato grazie a caratteristiche uniche in termini di prestazioni su strada e in fuoristrada, stile e facilità di guida. Disponibile su tutte le motorizzazioni diesel. Tra le principali caratteristiche esterne di questa versione speciale figurano, tra gli altri, luci diurne a LED integrate nel paraurti anteriore, gruppi ottici anteriori Bi-xeno bruniti, calandra anteriore sportiva AMG, roof-rails in alluminio, esclusivi cerchi in lega a 10 razze da 20", terminali di scarico cromati e Parktronic.

SMART NEW GENERATION

La nuova generazione di Smart Fortwo si presenta ulteriormente rinnovata grazie ad un abitacolo impresiosito, esterni più raffinati e motorizzazioni ancora più eco-compatibili. Le emissioni di CO₂ delle motorizzazioni benzina da 45 e 52 kW sono state ulteriormente ridotte.

tra gli specchi d'acqua salmastri dove è tornata attiva la produzione del sale si riflette una affascinante storia millenaria. La salina, rilanciata anche in chiave turistica e tutelata come zona umida di pregio all'interno del Parco del Delta del Po, può essere scoperta in tanti modi: a passeggio, in barca, in bicicletta, sotto le stelle, al tramonto. La sua magia rimane intatta, sia che si scelga di scoprirne l'aspetto naturalistico, quello storico o quello produttivo. Popolata da numerose specie di uccelli offre agli appassionati di birdwatching un'occasione imperdibile di vedere esemplari di Cavalieri d'Italia, Garzette, Avocette e numerose specie di trampolieri.



LA PORSCHE CAYENNE DIESEL, IL SUV PER ECCELLENZA Sfatato il tabù del gasolio, Porsche presenta la Suv di casa in versione 'ecologica'. Scendono peso e consumi, mentre lusso e comfort, se possibile, aumentano... Sedili in pelle ampiamente regolabili, riscaldabili e persino ventilati. Dietro al volante si trovano i paddle del cambio. Finiture in pelle con cuciture fatte a mano lungo tutta la plancia e sulle portiere. Le caratteristiche tecniche: 6 cilindri, 2.967 cilindrata, cambio automatico Tiptronic S a 8 rapporti con funzione automatica start-stop e tasti di controllo sul volante.



nel cuore di cervia

ALL'OMBRA DEL PALAZZO UN INEDITO INCONTRO CON L'ECO-LUSSO DI PORSCHE CAYENNE DIESEL

Piazza Garibaldi è il cuore di Cervia, palcoscenico per iniziative e eventi, tappa fondamentale per la passeggiata e per qualunque itinerario storico-culturale alla scoperta dell'antica città del sale. La sua origine risale alla nascita della Città Nuova, nel 1697, su di essa si affacciano il Palazzo Comunale e la Cattedrale, posti l'uno di fronte all'altra. Incastonata nelle mura del Palazzo, si trova la curiosa 'Pietra delle Misure' che indica tutte le unità di misura utilizzate nella città al momento della sua costruzione.



Life

gli avvistabili winter duemiladieci

FRA NEW ENTRY E AMICI DI VECCHIA DATA, LE NOTTE DI MILANO MARITTIMA SONO POPOLATE DI VIP E PERSONAGGI DEL MONDO DELLO SPETTACOLO, DELLO SPORT, DELLA MUSICA



2. PIERO CHIAMBRETTI ormai di casa a Milano Marittima, anche quest'anno è stato mattatore del ventennale del Vip Master Tennis. Sicuramente lo ritroveremo presto a Milano Marittima per un saluto ai suoi amici Mario e Patrick Baldassari



3. La bella **RAFFAELLA FICO** prezzemolina dell'estate in Riviera. Non le mancheranno le occasioni per tornare a Milano Marittima, magari proprio sotto le feste di Natale, per una serata al Pineta Visionnaire



4. LE SISTERS protagoniste di tantissime notti musciali al Vistamare e al Pacifico Dinner. Chissà, magari sarà possibile riascoltarle anche in questo frizzante inverno romagnolo...



1. COSTANTINO VITAGLIANO Anche Costantino è un habitué della MiMa by night. In questa foto faceva il conto alla rovescia per brindare all'ultima notte dell'anno



5. La gieffina **SARHA NILE** la scorsa estate è stata spesso paparazzata a Milano Marittima. Sicuramente tornerà presto a trovare gli amici del Pineta

in primo piano

IL 'BAGNINO' PIÙ SIMPATICO DELLA RIVIERA

GIORGIO PANARIELLO - Anche quest'estate a Milano Marittima per salutare gli amici del Pacifico Dinner e del Pineta Visionnaire e per trascorrere qualche giorno di relax al mare al bagno Paparazzi, accolto dalla proverbiale ospitalità Romagnola. Sicuramente anche quest'inverno, fra un impegno di lavoro e l'altro, non perderà occasione per tornare nell'amata Milano Marittima, per trascorrere qualche giorno in occasione della feste Natalizie o magari per qualche evento mondano.



6. DJ FELIX voce calda ed inconfondibile che ha animato le serate estive della Riviera, spesso protagonista dei party al Vistamare di Lido di Savio



9. MARIO BALOTELLI il bomber che ha animato in maniera bollente il calciomercato di questa fine estate faceva la spola tra il Pineta, il Kalumet e i locali più cool. Ora è in Inghilterra, ma non rinuncia mai a una toccata e fuga a MiMa dagli amici romagnoli



8. La bella SARA TOMMASI spesso quest'estate al Pacificodinner e al Pineta Visionnaire per vivere la magia delle notti in Riviera con gli amici

un naso mondiale

di Maurizio Magni



a guardarlo sembra un ragazzino. Distinto, ben educato. Quasi anonimo nella sua giacca blu, papillon e tasevin all'occhiello.

Se non fosse per quello sguardo diretto, volitivo, pieno di tenacia... Eppure Luca Gradini, appena 29 anni, un'infanzia e una giovinezza passate fra Cervia e Milano Marittima, ha già 'un grande futuro dietro le spalle'. Oggi è lui il numero uno della sommellerie mondiale. L'uomo per cui il vino non ha segreti. Che sa catturare e descrivere

con piglio evocativo e autorevole ogni profumo, sentore, inflessione. Vividi ricordi di terra, di frutti, di spezie, di erbe...

Il titolo più ambito Gardini l'ha conquistato a metà ottobre nella Repubblica Dominicana, bissando sul palco del Teatro delle Belle Arti di Santo Domingo il successo ottenuto meno di un anno prima all'Europeo di San Marino. E sbaragliando, ai Carabi come sul Titano, una concorrenza agguerrita e tenace, a colpi di degustazioni, accoglienza e fair play, ma anche di certosi-

na cultura del vino.

Gradini che effetto fa essere il 'campione del mondo'?

Meraviglioso! È un traguardo a cui miravo da tempo. Ma che ha saputo emozionarmi e allo stesso tempo caricarmi di autorevolezza e responsabilità.

E adesso?

Professionalmente non cambia nulla. Resto qui al ristorante Cracco di Milano dove da sei anni faccio il mio lavoro di sommelier. E dove ho imparato molto.

Prima da Pinchiorri a Firenze poi da Cracco a Milano. Due santuari dell'enogastronomia italiana...

Sì dopo le prime stagioni da ragazzo negli hotel di Milano Marittima, al Miami e al K2, e le brevi esperienze all'estero ho avuto la fortuna di lavorare in locali dove il vino fa davvero la differenza, a livello mondiale. Da Pinchiorri a Firenze il vino mi è entrato nel dna. Ho capito che se non lo ami, non lo senti come emozione forte, non potrai mai capirlo fino in fondo. Poi da Cracco ho imparato tutto. Lo stile l'accoglienza, il metodo, l'importanza dei rapporti umani, il lavoro. Quest'esperienza mi ha toccato il cervello. È stata una svolta per la mia vita. Carlo Cracco ha saputo comprendere la mia sensibilità, stimolarmi e valorizzarmi.

IL CERVESE LUCA GARDINI, È IL NUMERO UNO DELLA SOMMELLERIE MONDIALE,
CON IL TITOLO DI CAMPIONE DEL MONDO VINTO A SANTO DOMINGO





E il rapporto con suo padre, Roberto Gardini, grande sommelier, campione italiano nell'84 e figura di grande rilievo per l'Associazione italiana Sommelier? Quanto è stato importante per lei?

Sicuramente molto. Con lui ho condiviso i primi passi nel mondo del vino. Ho frequentato il primo corso Ais poco più che adolescente e con l'aiuto dei colleghi romagnoli di mio padre ho cominciato la liturgia dei concorsi che nel 2004 mi hanno portato al podio italiano. E ogni week-end soprattutto d'estate torno a casa a Cervia con i miei a 'respirare' un po' di Romagna.

Ma per diventare il miglior 'naso' del mondo ci vuole più talento o più esercizio?

Direi che è un mix inscindibile. Immodestamente dico che non si può prescindere da una predisposizione innata. Il resto lo fa lo studio. E naturalmente il quotidiano e appassionato esercizio. Un po' come nello sport. Non si arriva senza un ferreo allenamento.

E quando non lavora e non studia cosa fa Luca Gardini.

Mi piace uscire con gli amici. Adoro l'arte contemporanea e a Milano ci sono continui stimoli. Frequento i ristoranti perché mi piace degustare e abbinare il cibo con il vino anche in privato.

E gli amori di Luca?

Uno per la vita! Mia figlia. Si chiama Alice, ha 3 anni ed è la bambina più bella del mondo. È la cosa più importante per me.

Traguardi futuri?

Lancio il guanto all'Asi! Come lei sa ci sono due associazioni della sommelierie internazionale. Un po' come nella boxe, la Wsa (Worldwide Sommelier Association) di cui fa parte l'Italia e l'Asi (Association de la Sommelierie Internazionale) che ha un suo campione, il sommelier cinquantaseienne inglese di origine francese Gérard Basset. A questi signori io lancio la sfida!

Gardini, ci faccia sognare.

Ci racconti i tre vini che lei utilizzerrebbe per conquistare la sua donna ideale...

Il primo attacco con le bollicine di Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore, perché sa fondere eleganza finezza e cremosità di una grande femmina. A seguire il Carjanti, un autoctono siciliano dell'Azienda Gulfi, l'espressione più nitida del 'vitigno Italia', che rispecchia il carattere e la personalità di una donna di talento. L'affondo invece con Castello di Vicarello, un taglio bordolese maremmano che associa la potenza alla setosa suadanza delle movenze femminili.

a world nose

■ *He looks like a boy. Polished, well-mannered. He would be almost anonymous in his blue jacket, bow tie and tastevin on his buttonhole if it weren't for his straight, volitional and tenacious look. However Luca Gardini, who is just 29 years old, after having spent his childhood and youth between Cervia and Milano Marittima, has already achieved great successes. Today he is the best sommelier in the world, the man for whom wine has no secrets, the man who is able to catch and describe in an evocative and authoritative way any aroma, scent and hint. Gardini won the most prestigious title at mid October in the Dominican Republic, repeating the success achieved less than one year before at the European Championship of San Marino. Both in the Caribbean and on top of Mount Titano, he has beaten strenuous and tenacious competitors thanks to successful tasting sessions, friendliness and fair play as well as thanks to a thorough wine knowledge.*

FLAMIGNI

Panettone Milanese

*La nuova ricetta
con pregiata uvetta "Raisin Gourmet"*





ciak
a tre voci

ELIO GERMANO, LAURA MORANTE E LUIGI LO CASCIO, TRE GRANDI
PROTAGONISTI DEL CINEMA ITALIANO DI QUALITÀ, RACCONTANO
LE LORO ESPERIENZE CINEMATOGRAFICHE E IL LORO PUNTO
DI VISTA SULLA PRODUZIONE ITALIANA OGGI

di Carlotta Benini

Orgoglio italiano a Cannes

Trenta candeline sulla torta appena spente e, accanto, una statuetta scintillante con l'effigie della Palma d'Oro. Non c'è che dire, il 2010 è stato senz'altro un anno da incorniciare per Elio Germano. Il giovane attore, di origini molisane, ha trionfato all'ultimo Festival di Cannes portandosi a casa il premio come miglior interprete maschile per il film di Daniele Lucchetti *La nostra vita*. Un traguardo ancor più prestigioso se si pensa che l'ultimo a vincere la Palma d'Oro fu il grande Mastroianni con *Oci ciornie*, nel 1987.

*Sul set di 'Come Dio comanda' (ph. Franco Origlia)
archivio Centro Cinema Città di Cesena, concorso CliCiak*



tre volti cinematografici che hanno dato spessore al cinema italiano contemporaneo. Tre artisti di grande cultura che hanno iniziato la loro carriera come attori di teatro, dove hanno debuttato giovanissimi, uscendone con le spalle più forti, con una maturità artistica e una versatilità che hanno permesso loro di affrontare con successo i ruoli più diversi, conquistando pubblico e critica. Elio Germano, Luigi Lo Cascio e Laura Morante parlano del loro debutto sul grande schermo e di come vedono la situazione del cinema italiano oggi.

Cosa ne pensa delle critiche che ha ricevuto di recente il nostro cinema, specie dopo il flop a Venezia?

Germano: "L'unico strumento con cui misuriamo il livello qualitativo del nostro cinema sono gli incassi o il fatto che si sia aggiudicato dei premi. Così c'è un cinema di qualità che, per

Elio Germano a teatro con 'Thom Pain' (ph. Roberto Baldassarre)



Luigi Lo Cascio sul set de 'Il dolce e l'amaro' (ph. Valentina Glorioso) archivio Centro Cinema Città di Cesena, concorso CliCiak

La 'meglio gioventù' del cinema italiano

Nel giro di dieci anni, fin dalla sua straordinaria interpretazione di Peppino Impastato nel film *I Cento Passi* di Marco Tullio Giordana, e poi di Nicola Carati ne *La meglio Gioventù*, Luigi Lo Cascio è diventato uno degli attori di riferimento del cinema italiano di qualità. Colto, intelligente, dall'intensità espressiva eccezionale, ha saputo mantenere intorno a sé un velo di riservatezza che lo rende ancora più interessante. "Abbiamo tutti questo mito del cinema italiano del passato - commenta a proposito delle critiche al cinema di oggi - ma non consideriamo che anche a registi come Antonioni o Pasolini è capitato di fare dei flop".



mancanza di mezzi, non riesce a farsi strada nel circuito commerciale e che, in questo modo, rimane escluso, al margine, classificato come produzione di serie B. Destinato magari ad essere riscoperto solo vent'anni dopo, grazie ai giudizi lusinghieri di qualche esperto di genere francese o americano. In Italia, purtroppo, non c'è più chi investe in produzioni di nicchia, puntano tutti a qualcosa di più facile e remunerativo, l'obiettivo finale è il botteghino".

Lo Cascio: "Sinceramente le critiche negative non sono una preoccupazione che mi assilla, e credo che non se ne debbano curare nemmeno quelli che fanno cinema".

Morante: "Ma perché mai dobbiamo scandalizzarci se l'Italia non porta a casa nessuna statuetta?! I premi sono assegnati da una giuria: a una commissione possono piacere determinati film, ad un'altra, magari sarebbero piaciuti altri film. Questo che c'entra con il fatto che il cinema abbia perso o meno la sua qualità?".

A suo parere come stanno le cose? Qual è lo stato di salute del nostro cinema?

Germano: "Secondo me il cinema italiano è in uno stato di ottima salute, per quel che riguarda la forza lavoro, le idee e la voglia di fare. Purtroppo a godere di pessima sa-

lute sono le istituzioni, e i committenti. È un po' come per il cibo, non si cerca più il piccolo produttore di qualità, la gente preferisce mangiare fast food. Ma noi, invece, che siamo 'mangiatori' appassionati, amiamo ancora andare nel piccolo ristorante che utilizza prodotti fatti in casa, certi che non soffriremo di mal di stomaco dopo avere cenato".

Lo Cascio: "Ogni volta che mi chiedono dello stato di salute del nostro cinema mi viene in mente uno che si misura la febbre tutti i giorni. Non bisogna lavorare con l'assillo di trovare una cura per guarire, 'farmaco uguale veleno'. E poi io trovo che il nostro cinema sia in buona salute, ha degli attori che sono l'uno diverso dall'altro, ognuno di noi porta con sé le sue radici e le sue tradizioni, l'essenza della terra in cui è cresciuto. Questa è la nostra ricchezza. Ogni anno l'Italia sforna quattro o cinque film validi. Vale lo stesso anche per la Spagna, o per la Francia. È una cifra normale, soprattutto se consideriamo che l'Italia produce molto meno rispetto ai paesi concorrenti: se in Francia vengono girate 200 pellicole all'anno, noi al massimo ne facciamo un'ottantina".

Parlando di produzioni cinematografiche, quale sarà il suo prossimo film?

Morante: "A dicembre uscirà *La bellezza del somaro*



Affascinante musa del grande schermo

"Mia zia? Era una persona molto estrema nelle cose, litigava spesso, le piaceva rompere le scatole. Quando i suoi rapporti con la mia famiglia si sono interrotti, io ho continuato a seguirla leggendo i suoi libri". Laura Morante è una delle attrici più affascinanti del cinema italiano. Nipote d'arte (sua zia era Elsa Morante, una delle maggiori penne della letteratura italiana del dopoguerra), figlia di un politico e scrittore, l'attrice toscana a soli 17 anni se ne va di casa e intraprende la sua intensa carriera artistica.



In alto Laura Morante ne *'La stanza del figlio'* (ph. Umberto Montiroli). Sopra: *'Non avere paura'* (ph. Francesca Martino) archivio Centro Cinema Città di Cesena, concorso CliCiak



di Sergio Castellitto, una commedia dove interpreto proprio la moglie di Castellitto. Insieme saremo alle prese con il nuovo amore di nostra figlia”.

Lo Cascio: “A metà ottobre è uscito nelle sale *Noi credevamo*, un film di Mario Martone sul Risorgimento, presentato a Venezia. È una pellicola complessa, dove io interpreto Domenico, uno dei tre protagonisti, che raccontano ognuno un episodio del periodo mazziniano. Per la tv invece ho girato *Il maratoneta*, un film su Dorando Pietri, atleta piccolo di statura che incantò alle Olimpiadi di Londra nel 1908”.

Germano: “In Germania c’è stata da poco la premiere del film *La fine è il mio inizio*, tratto dall’omonimo libro del reporter italiano Tiziano Terzani, dove dialoga con il figlio Folco, che io interpreto sul set, tirando le fila della sua esistenza. La produzione è tedesca, mio padre è Bruno Ganz”.

Tra un ciak e l’altro, una finestra rimane sempre aperta sul teatro: questo rimane il loro primo, grande amore. Ne sa qualcosa la Morante, che ha esordito appena ventenne con Carmelo Bene: “Era un tiranno, lavorare con lui era insopportabile. Ma è stato il mio mentore”. Lo Cascio è in tour con *Diceria dell’untore*, adattamento teatrale di un romanzo di Gesualdo Bufalino. Germano, invece, con *Thom Pain*, monologo tratto dall’omonimo testo di Will Eno. “Un testo sporco, storto, slabbrato e deforme”, che mette in scena il malessere della realtà contemporanea.

‘the magnificent three’

■ *Three actors that represent the value and greatness of Italian contemporary cinema. Three artists of great culture who started their career as very young theatre actors; this experience made them stronger and left them with an artistic maturity and versatility that has allowed them to successfully tackle the most varied roles, obtaining great success with both the public and critics alike. Elio Germano, Luigi Lo Cascio and Laura Morante describe how they see the state of Italian cinema today.*

Germano: “I think Italian cinema is in excellent health as regards ideas, workforce, drive and enthusiasm. Unfortunately however, the institutions and producers are not in such good health. In Italy nobody wants to invest any longer in niche productions; everyone is looking for something easy and profitable with high box office figures”.

Lo Cascio: “I believe our cinema is in good health; it has actors who are all different from each other. Each actor contributes with his/her roots and traditions bringing the essence of the land in which he/she grew up. This is our wealth”.

Morante: “Why should we be shocked if Italy is not awarded a prize at a festival?! The awards are assigned by a jury: one jury enjoys certain films while another jury enjoys others. This has nothing to do with the quality of cinema”.

FASCINO TRÀ LE STELLE

Emozioni da assaporare tra le stelle del gusto.
Al Ristorante La Frasca, i piatti stellati di alta cucina
riscaldano le feste di Natale e Capodanno,
in un atmosfera unica in cui l'eleganza e l'intimità
sposano il gusto raffinato della tradizione.

La Frasca è anche enoteca:
una ricca cantina di vini pregiati e ricercati,
da degustare a tavola o da scegliere
come regalo esclusivo.



LA FRASCA



Rotonda Don Minzoni, 3 • Milano Marittima (RA)

Tel. 0544.995877 • www.lafrasca.it • info@lafrasca.it

new england mood

IN UN'ABITAZIONE SI INCONTRANO CONTEMPORANEITÀ E CLASSICISMI ANGLOSASSONI





PREZIOSI PARTICOLARI

Nelle foto di Art Immagine si notano tendaggi e carte da parati di esclusive collezioni inglesi di Arredo Casa - Cervia; i pavimenti sono di travertino Navona. Sotto il cassettone nero Biedermeier fa parte di una edizione limitata



di Mauro Ferri

roma capitale dell'antico Impero Romano, Parigi glamour ed estremamente raffinata oppure Londra elegantemente maschile. Tre capitali molto diverse tra loro e anche similmente paragonabili per i loro seppur diversi richiami neoclassici. Non importa dove si è, una casa esprime il sedimentarsi di immagini e particolari colti dai proprietari, durante i soggiorni all'estero oppure durante i viaggi di piacere come di lavoro, o semplicemente è espressione di una educazione visiva. Una casa oggi non deve necessariamente rappresentare il luogo dove si nasce, ma l'insieme delle esperienze di chi la vive. Infatti ognuno di noi, anche inconsciamente, cerca di esprimere attraverso se stesso o attraverso gli oggetti che conserva, parte della sua personalità: tali oggetti o richiami altro non sono che l'espressione culturale del proprio pensiero. Entrando in questa casa ci accoglie un'atmosfera soft dal sapore neoclassico con evidenti richiami al gusto maschile tipicamente anglosassone e non solo. Lo studio di progettazione (Gruppo Lithos Architettura degli architetti Sabrina Farneti e Fulgenzia Ravegnani di Cervia) è intervenuto su tutta la struttura interna con grande sobrietà e misurato dosaggio decorativo, seguendo un mood chiaro e ben definito da parte del-

PROGETTO

LABORATORIO

MONTAGGIO E ASSISTENZA

FINANZIAMENTI

RISTRUTTURAZIONE



Trovare un'ispirazione
come questa non è
così facile.

Da bezziarredi la
troverai sempre.

bezziarredi
ambienti da vivere

				bezziarredi srl V. Dismano, 454 48125 Ravenna (RA) t. 0544 554053 e. bezzi@bezziarredi.com bezziarredi.com	



la committenza. Di gran fascino ed eleganza il mobile cassettone nero biedermeier che richiama l'elegante paralume nero e oro della zona pranzo; morbidi e di gran gusto le calate ai lati delle porte finestre come anche le veneziane in legno bianco, ricordano i bow window bostoniani. Anche la poltrona in cuoio nell'angolo del soggiorno ai margini della finestra facilita la lettura e il piacere di apprezzare un buon sigaro o degustare un brandy. Tutto circondato da boiserie ton sur ton. Anche la zona notte esprime gli stessi concetti di sobria e non ostentata eleganza che tutta la casa trasmette. Caldi velluti, morbidi tappeti monocromatici e sete preziose abbinata a soffici cashmere rendono accogliente la zona della casa più riservata.

Un particolare interessante, la consolle che contiene gli oggetti preziosi esposti come fossero nella vetrina di una boutique. Anche nelle sale da bagno si respira la stessa aria di sobria eleganza, il risultato del decor è enfatizzato dalla scelta di pochi materiali che si ripetono in tutti gli ambienti della casa e soprattutto con le stesse tonalità che vanno dal panna al tortora. Colori caldi, velluti preziosi, pregiate e impalpabili texture, racchiudono con la loro morbida essenza l'intimità stessa della casa che diventa nido, scrigno, quotidianità vissuta da chi l'ha fortemente pensata e voluta.

(Foto servizio Marco Anconelli Art Immagine)

new england mood

■ *When you enter this house you are welcomed by a soft neoclassical atmosphere with obvious touches of typically Anglo-Saxon, but not only, male taste. The attractive and elegant black Biedermeier chest of drawers is tied by a common thread to the elegant black and gold lampshade in the dining room; the thick curtains at the sides of the French windows are soft and tasteful just like the white wooden Venetian blinds reminiscent of Bostonian bow windows. The leather armchair in the corner of the lounge, by the window, enhances the enjoyment of reading and the pleasure of smoking a good cigar or savouring a good brandy. All this surrounded by tone on tone boiserie. The bedroom area also expresses the same concepts of sober and unostentatious elegance. Warm velvets, soft monochromatic carpets and precious silks combined with soft cashmeres create a cosy atmosphere in the most intimate part of the house.*



La tua famiglia merita la prima fila, ma anche la seconda e la terza.

Classe R Nuova Generazione: sportività e dinamismo, nello stile e nelle prestazioni.

Nuovo motore V6 350 CDI da 265 CV, con consumi ed emissioni da record.

Due ruote motrici e 4MATIC, passo corto e passo lungo, 5 o 7 posti. Nuove versioni: EXECUTIVE, SPORT e PREMIUM, tutte con Bi-Xenon, luci a LED e cambio automatico 7G-Tronic di serie.



Consumo combinato (l/100km): da 7,6 (R 300 CDI BlueEFFICIENCY Corta) a 13,4 (R 500 4MATIC Lunga).
Emissioni CO₂ (g/km): da 199 (R 300 CDI BlueEFFICIENCY Corta) a 311 (R 500 4MATIC Lunga).



Mercedes-Benz

De Stefani S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz

Forlì, Via Ravennana 407,
tel. 0543 811011

Imola, Via Pola 23,
tel. 0542 691911

Ravenna, Via Dismano 2,
tel. 0544 479611

www.destefani.net

stessa spiaggia stesso mare

TRA RICOSTRUZIONE E 'BOOM ECONOMICO' NASCONO I LOCALI DA BALLO

di Renato Lombardi

gli anni che vanno dal secondo conflitto mondiale al periodo della "ricostruzione" e del "boom economico" segnano per Milano Marittima la conquista di un ruolo di eccellenza nell'ambito del turismo italiano. Sono gli anni della "grande trasformazione" di Cervia e del suo territorio. La seconda guerra mondiale aveva interrotto una fase di crescita del turismo locale, azzerando praticamente dal 1940 al 1945 le attività turistiche. "Di stagione in stagione, per il terzo anno consecutivo, nemmeno a pensarci... Anche l'estate 1946 fu modesta, ma poi vi fu la ripresa, lenta nel 1947, poi rapida e prodigiosa" – annotava lo storico Umberto Foschi. Bisognava rimboccarsi le maniche e ricostruire. A partire dagli anni cinquanta si attuò uno sviluppo straordinario delle attività turistiche. Si for-



mava un'imprenditoria diffusa di tipo familiare. Venivano costruite pensioni, alberghi, abitazioni a destinazione turistica, colonie, stabilimenti balneari, negozi, esercizi di ristorazione e bar.

Nella *Guida Pratica ai Luoghi di Soggiorno dell'Adriatico e dello Ionio*, edita dal Touring Club Italiano nel 1965, Milano Marittima veniva descritta come "Ridente città-giardino della Riviera Romagnola tutta sparsa tra i pini, divisa da un porto-canale da Cervia; stazione balneare tra le più frequentate e signorili dell'Adriatico". La località era caratterizzata da una spiaggia della lunghezza di km 3,5, larga 50-60 metri, sabbiosa e con un dolce declivio. Nella Guida veniva riportata la descrizione dei 155 alberghi e pensioni di Milano Marittima, in grado di soddisfare le esigenze di una clientela diversificata. Gli stabilimenti balneari erano 120. Molti erano i turisti provenienti dalla Germania, ma anche dall'Austria, Svizzera, Francia ed Inghilterra.

Il 23 aprile del 1946 era morto a Milano Giuseppe Palanti, il grande artista, autore del progetto di "città giardino" di Milano Marittima. Nonostante il forte sviluppo urbanistico, Milano Marittima ha conservato una fama di centro turistico che doveva la sua notorietà al fatto di preservare ampi spazi di verde e di avere intrapreso la strada di uno sviluppo sostenibile. Scelte che si accompagnavano all'inaugurazione nel 1968 del primo grande depuratore della costa emiliano-romagnola, all'apertura del Parco Naturale a metà degli anni sessanta e al recupero di oltre 40 ettari di pineta, distrutta dagli

Milano Marittima by night davanti al Bar Milano





Foto d'epoca per la famosa fontana nel cuore di Milano Marittima. Sotto una veduta aerea

eventi bellici. Tra il 1960 e il 1962 viene costruito un moderno stabilimento termale, erede dei "fanghi in salina", che costituisce una componente importante dell'offerta turistica locale. Un'altra scelta vincente fu quella per lo sport e la "vacanza attiva". Nella Guida del Touring Club del 1965 si evidenziavano tra gli sport praticati a Milano Marittima, quelli legati al mare: vela, nuoto, sci nautico; il tennis, in decine di campi in terra rossa costruiti nel territorio; calcio ed equitazione nell'impianto dell'Hotel Mare e Pineta, che poi verrà trasferito nel 1974 nel nuovo Centro ippico Le Siepi. Grandi eventi venivano promossi: gli sport nautici (Rally di Ferragosto, la Pola Cervia di sci nautico, le regate internazionali); i concorsi di equitazione; il Circuito Motociclistico di Milano Marittima (1964-70); i tornei internazionali di tennis che porteranno nel 1982 alla





PIADINA DEL MARE è un marchio che da 50 anni garantisce la qualità della vera piadina romagnola. I tempi sono cambiati, così come i chioschi. Oggi superattrezzati e fornitissimi perchè la piadina da sola non basta più. Si è trasformata in mille varianti, la fantasia e i desideri dei clienti hanno moltiplicato le proposte. Eppure la base di questo tradizionale 'pane dei poveri' è rimasta la stessa e il nostro chiosco la propone uguale da tre generazioni, con l'impasto di sempre come la facevano le nonne già dal 1960. Anche allora il suo profumo si spandeva ovunque e una volta all'anno, proprio sul lungomare e nei viali di Milano Marittima, si mescolava all'odore delle balle di paglia che bordavano il circuito con i grandi piloti del tempo. Perchè da sempre Mare Sole Piadina e ...Mutor (motocicletta) sono il sapore di una Romagna da vivere e gustare. Oggi la piadina è una specialità di Romagna che continua nella sua inarrestabile ascesa, sia per il gradimento, che per la fama e i "matrimoni del gusto". Ai chioschi Piadina del Mare si parte dalla classica Crudo Squaquerone e Rucola per arrivare alla più ricercata Delicata (arrosto scamorza insalata e mayonese). Per i grandi appetiti ecco la "Sgolmata" (salsiccia mozzarella e crema di funghi) e la Saporita (speck brie mayonese e pomodoro fresco ed insalata). E ora buon appetito con una buona "pida" con il prosciutto.

Piadina del Mare
Milano Marittima (RA)
Rotonda Cadorna, 3
Cell. 339 1048199
Cervia (RA)
Lungomare Deledda, 11
Cell. 3386637617
C. Colombo, 87
Cell. 339 2502609



MACRÌ
OGGETTISTICA CASA
Piazza Andrea Costa, 37
48015 Cervia (RA)
Tel. 0544 975510
cell 335 5369993



MACRÌ OGGETTISTICA CASA Racchiuso nella storica cornice di Piazza Andrea Costa, il negozio propone un'assortita gamma di oggetti per la casa e complementi d'arredo, dalle forme particolari ed armoniose, in un perfetto connubio tra bellezza, funzionalità, e creatività. Professionalità, competenza e cortesia rappresentano i punti di forza di Macrì che, con prodotti accuratamente scelti fra le migliori marche del made in Italy e un eccellente rapporto qualità prezzo, offre al cliente più esigente originali proposte regalo e tante curiose idee con cui rinnovare in ogni momento la propria casa, circondandosi semplicemente di atmosfere suggestive e accoglienti.



AZIENDA CASHMERE GLOBAL STORE vero tempio del cashmere, ha aperto un nuovo ed esclusivo spazio commerciale di oltre 1000mq a Montaletto di Cervia in via dell'industria 5, che taglia i prezzi di oltre il 50% rispetto quelli di vendita in stagione, e di oltre il 75% nei periodi di saldo. Questo grazie al passaggio diretto dal produttore al consumatore, senza intermediari e costi indiretti. Collezioni esclusive donna e uomo, 50.000 capi con grande assortimento di modelli, colori e taglie. La garanzia assoluta è legata a 50 anni di storia nella progettazione e produzione per i migliori marchi della moda italiani ed internazionali.

Azienda Cashmere Global Store
Via dell'Industria, 5
Montaletto di Cervia (RA)
tel. 0544 964529
Via Molinetto, 40/B
Longastrino di Argenta (FE)
tel. 0532 313033
info@cashmereglobalstore.it

Casa del Formaggio
Piazza A. Costa, 40
48015 Cervia (RA)
Tel. 0544 71300



CASA DEL FORMAGGIO Sono 135. Li abbiamo contati. Sono i nostri selezionati formaggi tutti diversi per sapore, forma colore e gusto. Preziosi prodotti della nostra ricca e generosa Italia con una particolare attenzione verso i formaggi francesi, svizzeri ed inglesi, anch'essi degni di nota. Sarà inoltre nostra premura offrirvi come sempre la degustazione sul posto per orientare la vostra scelta. Questi prodotti caseari uniti ad una vasta gamma di articoli gastronomici sono adatti per golosi e originali cesti regalo, che proponiamo, oltre che alla clientela tradizionale, anche alle imprese. E' prevista, concordandola, la consegna a domicilio.



Coppa Davis. Nella Guida del Touring Club del 1965 tra i ritrovi e i divertimenti venivano indicati 6 locali da ballo. Locali come il Woodpecker, il Pineta, la Gatta vedevano la partecipazione di alcuni tra i maggiori personaggi della musica leggera italiana. Erano anche gli anni nei quali il cervese Piero Focaccia cantava la canzone "Stessa spiaggia stesso mare" (1963), e un altro cervese, Claudio Fontana, in arte Daiano, scriveva, tra le tante canzoni di successo, "L'isola di Wight" (1970). Cominciava ad affermarsi anche la fama di mondanità, che avrà il suo apice in anni più recenti. Tra i personaggi che hanno avuto un forte legame con Milano Marittima e con Cervia abbiamo Giovannino Guareschi (1908-1968), il celebre autore di Don Camillo e Peppone, nel solco di una tradizione letteraria e poetica che aveva coinvolto personaggi come Grazia Deledda, Giuseppe Ungaretti e Mario Luzi e aveva dato vita al "trebbo poetico di Walter della Monica e Toni Comello.

Milano Marittima rappresenta una molteplicità di esperienze importanti a livello turistico e si prepara ora, rivendicando un'identità importante, che le deriva dalla sua storia, a celebrare degnamente il centenario della sua nascita, che cadrà nel 2012.

terza puntata > CONTINUA

Il night club Woodpecker uno dei locali che nascono negli anni Sessanta



the years of the economic boom

■ In the years that went from the Second World War to the "reconstruction" and "economic boom" period Milano Marittima achieved a role of excellence in Italian tourism.

A thermal establishment was built between 1960 and 1962, a modern version of the "mud treatments in the saline". Another winning choice was made in terms of sports and "active holidays". The 1965 Touring Club guide highlighted the water sports practiced in Milano Marittima: sailing, swimming and water skiing; it also mentioned tennis and horse riding. Great events were promoted: water sports (August Bank Holiday Rally, Pola - Cervia water skiing contest and international regattas); horse riding competitions; the Motorcycle racing circuit of Milano Marittima (1964-70); international tennis tournaments which in 1982 led to the Davis Cup. Dance halls included the Woodpecker, Pineta and Gatta which were popular among Italian pop music artists.

JULIAN

MILANO MARITTIMA

UOMO

DONNA



ATTACHMENT
BARBA
BALLANTYNE
BOHNS BIOJAN SABERI
BURBERRY
ANNAPURNA
COMME DES GARÇONS



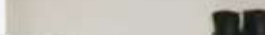
CONTE
DOLCE & GABBANA
EDMUNDO ZEGNA
FAY



FALIERO SARTI
GOLD BUNNY
JACOB COHEN
LGB
KITON
MONCLER GAMME BLEU
POLO RALPH LAUREN



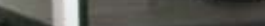
PRADA
PRPS
RICK OWENS
RING



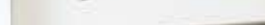
SANTONI
TOM FORD
WATANABE
Y3



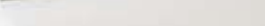
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



L'AIR DE RIEN
MISSONI
MARNI
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



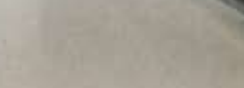
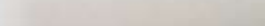
L'AIR DE RIEN
MISSONI
MARNI
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



L'AIR DE RIEN
MISSONI
MARNI
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



L'AIR DE RIEN
MISSONI
MARNI
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



L'AIR DE RIEN
MISSONI
MARNI
MONSIEUR MARTIN MARGUE
MARE BY MARE
MARC JACOBS
MIU MIU
PRADA
POLO RALPH LAUREN
RICK OWENS
ROBERTO CAVALLI
STELLA MC CARTNEY
ERMANNO SCERVINO
TORY BURCH
TOM BINNS
THOMAS WYLDE
VERSACE
VALENTINO RED
VICTORIA BECKHAM
WATANABE
VIONNET
WUNDERKIND
Y3
ZANOTTI



la collina del sangiovese

CUORE GEOGRAFICO DELLA ROMAGNA, BERTINORO INCANTA PER I SUOI VIGNETI
E LA SUA STORIA. SULLE SUE COLLINE NASCONO I MIGLIORI VINI DEL TERRITORIO

di Giovanni Solaroli



Lo spettacolo dei vigneti di CampodelSole

bastano pochi morbidi tornanti per lasciare il centro storico di Bertinoro, la grande piazza a terrazza davanti al Palazzo del Comune che guarda la campagna circostante, le strette viuzze d'impianto medievale punteggiate di negozietti, enoteche e piccoli locali. Fuori dal paese è un trionfo di vigneti, giù fino al mare. Ed è proprio dal territorio che parte il nostro viaggio alla ricerca di alcune delle caratteristiche che hanno reso i vini di Bertinoro così famosi. Se Bertinoro infatti è il cuore geografico della Romagna, enologicamente parlando ne rappresenta uno territorio più unici. In pratica i suoli di tutta l'area bertinorese sono interessati da una diffusa infiltrazione (il famoso spungone romagnolo) di natura calcarea. I terreni ci rimandano ad antiche origini marine, e i Sangiovese di quest'aerale hanno notevole polpa, volume e alcol. Tendenzialmente sono lenti nell'evoluzione, specie quelli provenienti dalle zone





Sopra l'impianto medievale di Bertinoro che sovrasta i vigneti. Sotto la 'Colonna degli anelli' ai piedi della torre civica



rivolte verso l'entroterra. La longevità è una delle caratteristiche più apprezzate dei Sangiovese bertinoresi. Tuttavia i numerosi produttori, da quest'anno riuniti in un Consorzio territoriale, stanno compiendo uno sforzo per darsi un'identità più marcata e che possa riassumersi in uno stile più uniforme. Questo anche in vista del nuovo disciplinare del Sangiovese Riserva di Romagna con la menzione geografica aggiuntiva 'Bertinoro' che è ormai dietro l'angolo. Chi proviene da sud, sulla via Emilia oltrepassata Cesena può salire a Bertinoro passando per la via Nuova, dopo la frazione di Capocolle e raggiungere così la storica **Fattoria Paradiso** (www.fattoriaparadiso.com). Estesa per una settantina di ettari, su terreni di calcare e tufo, ha il merito di aver scoperto il vitigno Barbarossa, dal quale ricava l'omonimo Igt rosso. Fu alla Fattoria Paradiso che a metà degli anni '70 si gettarono le basi anche del Sangiovese Riserva, un vino che fino ad allora si consumava soltanto giovane. Lo stile dei vini di questa cantina è piuttosto tradizionale. Il più rappresentativo è il Sangiovese Riserva 'Vigna delle Lepri', floreale, ricco di polpa e di immediata piacevolezza, a cui si aggiunge 'Mito', un fresco ed agile taglio di merlot e cabernet premiato quest'anno con il massimo dei punti da *L'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare*, la guida regionale ai vini dell'Associazione Italiana Sommeliers Emilia Romagna. Dallo stesso lato si incontra la cantina **Celli** (www.celli-vini.com) estesa su 30 ettari di vigna che eccelle nei bianchi vinificando l'Albana gentile, il clone di albana tipico di Bertinoro. I risultati sono eccellenti. L'Albana secco I Croppi di Celli è una delle migliori espressioni dell'Albana Docg della Romagna. Pregevoli anche il Brut spumantizzato charmat e l'Albana dolce spumante. Per chi invece arriva da Nord, oltrepassata Forlimpopoli (patria di Pellegrino Artusi padre indiscusso della



cucina italiana), la tappa d'obbligo è l'avveniristica cantina **CampodelSole** (www.campodelsole.it). L'azienda è moderna come lo stile dei suoi vini. La prima vendemmia in proprio è stata l'annata 2003 con vini che sono apparsi molto puliti, freschi e fragranti. Oggi, con una parte di vigne più radicate, i vini hanno acquistato anche maggior profondità. Vasta la gamma prodotta, su cui spicca il 'Vertice' (premiato dalla guida Ais) un Sangiovese che si caratterizza al naso per la fusione di frutti rossi e spezie dolci, ed al palato per la notevole rotondità di gusto che si allunga su note più sapide. Interessante anche l'interpretazione del Pagadebit che qui si smarca dall'anomalo tipico del vitigno. Sulla collina di Montemaggio, appena sopra Bertinoro, direttamente sullo 'spungone' c'è l'azienda di **Giovanna Madonia** (www.gioannamadonia.it). Il padre fu tra i fondatori dell'Ente Tutela Vini di Romagna. Gli ettari sono circa una dozzina e molte viti sono allevate ad alberello. Quando l'annata è di quelle buone, come il 2007, il Sangiovese Riserva Ombroso raggiunge livelli di ricchezza e complessità davvero notevoli. Il corredo di frutti neri e di spezie che sale al naso, e la persistenza sui toni di grafite e tabacchi al palato, sono gli elementi distintivi dello stile di Giovanna Madonia. Della stessa cantina spicca anche lo 'Sterpigno', un Merlot dal tipico approccio caldo e morbido che qui svela insospettite doti di freschezza e slancio. Oltre Bertinoro, dalla parte che guarda verso Fratta Terme, c'è l'azienda di **Raffaella Bissoni** (www.vinibissoni.com), indomita e solitaria viticoltrice. Produce pochi vini, da vitigni tipici, due

Nella foto sotto le 'botti grandi' dove invecchia il Sangiovese Riserva della cantina Celli di Bertinoro



A fianco la foto aerea dei vigneti che circondano la Fattoria Paradiso. Sotto la guida Ais ai vini regionali



Per saperne di più

Quattrocentocinquanta pagine a colori ricche di contenuti, cartine, informazioni e curiosità. Circa 300 cantine mappate per favorire la circuitazione degli enoturisti. Oltre 1.000 etichette descritte e valutate. I vini top, i prodotti, i cibi tipici, gli abbinamenti e le ricette di grandi chef. Nasce *'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'* insostituibile vademecum per chi vuole conoscere ed esplorare i vini e la cultura gastronomica dei territori romagnoli. In vendita nelle migliori librerie regionali e on line al portale www.emiliaromagnavini.it

Sangiovese e un Albana passito. Lo stellato Ristorante Caino di Montemerano (GR) tiene in carta la sua Albana passito, sostenendone la grande aderenza territoriale. I Sangiovese di Raffaella Bissoni hanno bisogno di tempo per esprimere l'eccezionale potenziale del loro dna. Da giovani i rossi hanno più il timbro del frutto fresco e fragrante, ma con il tempo emerge la complessità della trama, e spicca poi la profondità dei tannini che si insinuano al palato. Ed eccoci arrivati alla conclusione di questo viaggio, una breve introduzione al 'terroir' di Bertinoro, un piccolo contributo che inevitabilmente ha finito con il tralasciare altre realtà, non per questo meno importanti o significative. Calpestiamo le vigne, assaggiamo i vini ma con la consapevolezza di essere piccoli uomini, su una piccola terra, sotto un piccolo cielo.



Inquadra il CODICE QR col tuo telefonino

ti consente di accedere al portale www.emiliaromagnavini.it e scoprire tutto sul vino e i cibi tipici del territorio.

the hill of **sangiovese wine**

■ You just need to go down a few gentle bends to leave the town centre of Bertinoro and its large square with a big terrace in front of the Town Hall facing the surrounding countryside. Out of the town, you are surrounded by vineyards up to the sea. Our journey in search of some of the characteristics that have made Bertinoro's wines so famous starts from here. Those coming from the south can go up to Bertinoro and reach the historical Fattoria Paradiso. This winery, which covers an area of about seventy hectares, has the merit of having discovered the Barbarossa grape from which the homonymous IGT red wine is obtained. Its most representative wine is however Sangiovese Riserva Vigna delle Lepri, in addition to Mito, a fresh and supple wine obtained from Merlot and Cabernet grapes. Those coming from the north must absolutely stop at the futuristic Campo del Sole winery. It produces a wide range of wines, among which the main one is Vertice, a Sangiovese wine with aromas of red soft fruit and sweet spices on the nose and very round on the palate. On the Montemaggio hill lies the Giovanna Madonia winery, which stretches for about a dozen hectares. When the vintage is good like in 2007, its Ombroso Sangiovese Riserva wine reaches great levels of richness and complexity. Past Bertinoro is the Raffaella Bissoni winery, which produces two Sangiovese wines and one Albana passito wine. When they are still young, red wines are mainly characterised by fresh and fragrant fruity aromas, but as they age, the complexity of their texture progressively emerges.

LUXURY & BEVERAGE
DISTRIBUTION



water



soft



beer



wine



spirit

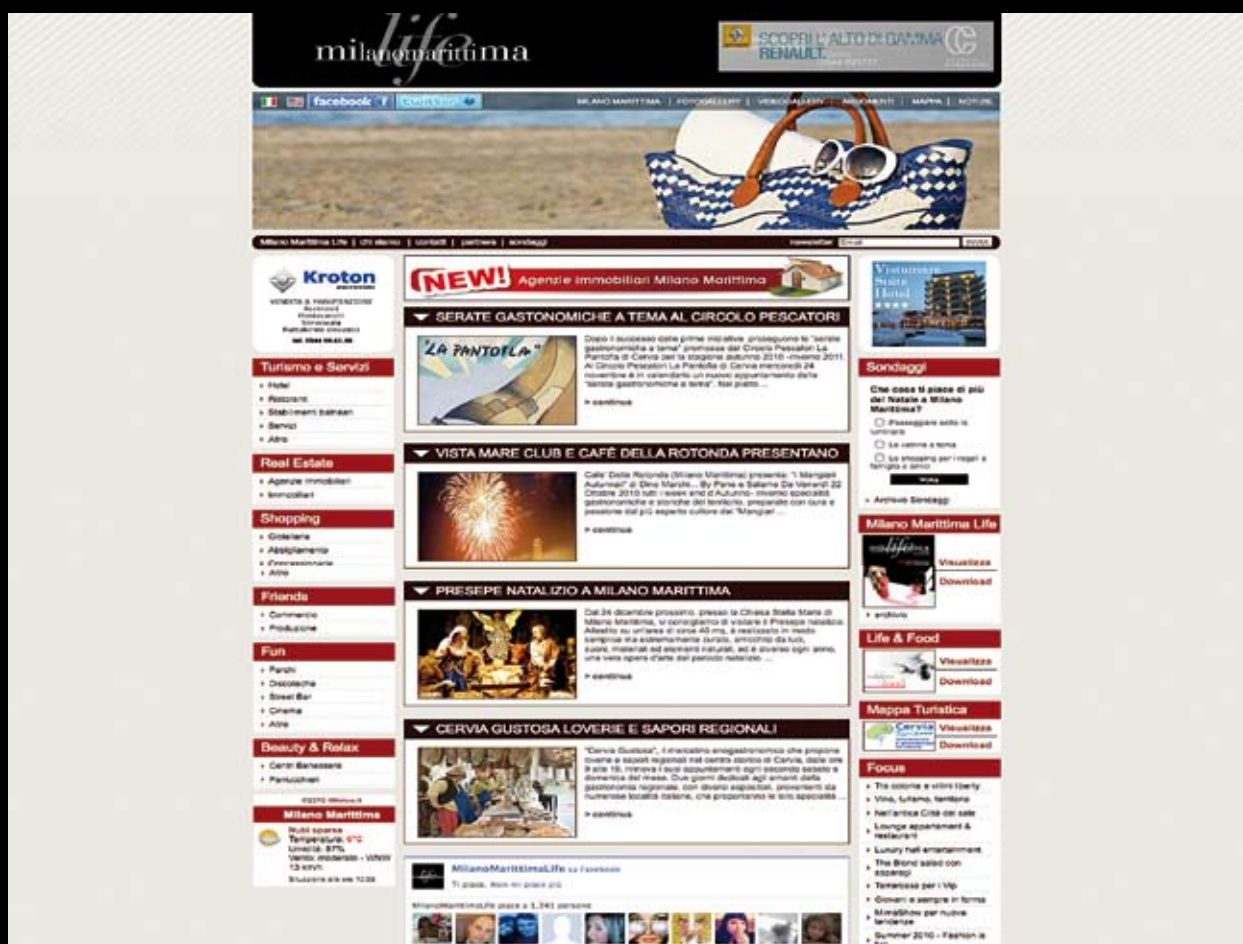
MISTER  DRINK

Mister Drink srl
Via Levico 13/A Cervia
Tel. 0544 188 9417
Fax 0544 176 1022
www.misterdrink.it
info@misterdrink.it

clicca

www.milanomarittimalife.it

notizie, approfondimenti, hotel, ristoranti, shopping, locali e numeri utili
milanomarittimalife, il portale per vivere al meglio milano marittima



Per leggere il CODICE QR scarica il programma gratuito dal tuo cellulare e segui la semplice procedura



Inquadra il CODICE QR
con il tuo cellulare
ti consente di accedere al sito
www.milanomarittimalife.it
e scoprire tutto su Milano Marittima



inquadra il CODICE QR
e fotografa
con la fotocamera
del cellulare

decodifica
il CODICE QR
con il programma

si collega
in automatico
con il tuo cellulare
al sito del prodotto

bellezza e benessere un sogno da realizzare

ELIMINARE INESTETISMI E SEGNI DELL'ETÀ: CON LA MEDICINA ESTETICA E L'ODONTOIATRIA ESTETICA SOLUZIONI DURATURE ED EFFICACI PER PELLE, CORPO, VISO E DENTI

eliminare su viso e corpo inestetismi e segni dell'età. Un sogno di molti, oggi, e non più soltanto nell'universo femminile.

Contro il rilassamento dei tessuti, contro rughe, pieghe, macchie, adiposità e peli superflui sono possibili percorsi di ringiovanimento progressivo senza ricorrere alla chirurgia. Si tratta di trattamenti semplici e sicuri, che non richiedono di interrompere le proprie attività, di fare scelte impegnative che comportano la trasformazione del corpo, periodi importanti di convalescenza. Poche sedute possono essere sufficienti per migliorare il proprio aspetto, la propria qualità di vita e il benessere psico-fisico grazie alle innovazioni della Medicina estetica. Non parliamo di elisir di eterna giovinezza, semplicemente di percorsi e tecniche sicure, con un approccio globale dove salute, benessere, bellezza sono considerati aspetti interdipendenti. E in un'ottica sempre più di prevenzione, oltre che di correzione. Soluzioni per la pelle del viso, il décolleté, la dentatura, il corpo, per stare bene con se stessi e con gli altri. Come? Abbiamo posto alcune domande agli esperti.



health, beauty and wellbeing

■ *The desire to take care of one's body and feel fit at all ages is now quite possible without having to undergo invasive treatments. Thanks to laser techniques, the power of amplified light and natural biologically revitalising products, rejuvenation, prevention of ageing and a splendid captivating smile are within everyone's reach.*

Implantology is a modern technique to restore the functionality and aesthetics of teeth through the replacement of missing elements; this technique is becoming increasingly popular compared to traditional dental prostheses. Losing one's teeth means living with restrictions which are difficult to accept and deal with. Nowadays implantology can offer the right solution for everyone. Do not risk losing your smile.

Medicina estetica: è possibile ringiovanire senza bisturi?



DOTT. LUCA MORELLINI
 Medico Estetico esperto
 in Chirurgia Estetica Laser
 Direttore Sanitario
 Poliambulatorio Esculapio
 in Cesena

www.poliambulatorioesculapio.com

La richiesta di procedure medico estetiche non invasive che consentano un miglioramento della propria immagine e la correzione di eventuali difetti e segni di invecchiamento mediante trattamenti ambulatoriali senza necessità di ricorrere al bisturi è in costante aumento. La Medicina Estetica è l'ideale alternativa alla Chirurgia per chi non intende trasformare il proprio corpo, ma prendersene cura, eliminando o attenuando gli inestetismi più frequenti quali macchie, capillari, rughe, cicatrici, smagliature, cellulite, adiposità localizzate, attraverso un approccio di "Ringiovanimento Globale". Oggi la scienza e la tecnologia medica mettono a disposizione del medico e del paziente strumenti e dispositivi che consentono un approccio "globale" all'invecchiamento di viso e corpo: per sapere in anticipo (e con certezza) se il trattamento estetico è quello più valido rispetto al proprio tipo di pelle (e problema), si utilizza la tecnica "**BEAU VISAGE**": è un'apparecchiatura di nuova concezione che analizza in profondità la pelle mettendo a fuoco le caratteristiche meno evidenti

quali sangue, collagene, melanina, macchie, danni solari, il grado di invecchiamento cutaneo e l'età biologica della pelle. Le informazioni raccolte permettono di decidere le procedure più efficaci e sicure e di poter valutare i risultati nel tempo per ottenere e mantenere una pelle sana, bella e giovane. Per conseguire un "ringiovanimento globale", risulta ormai indispensabile in Medicina Estetica individuare un percorso terapeutico personalizzato che associ, in misura variabile tra loro, procedure quali il **laser frazionato** Palomar per rinnovare la pelle e trattare microrugosità, smagliature e cicatrici; la **luce pulsata** Palomar o il laser per eliminare photoaging, macchie, capillari e peli superflui, il **laser frazionato a infrarosso** Palomar e la **radiofrequenza mono e bipolare** per restituire tono e compattezza a tutte le zone "cadenti" di viso e corpo, il **botulino** per spianare

le rughe di espressione del terzo superiore del volto, il **dermal filler** per correggere e attenuare rughe e solchi del terzo medio del viso e della regione periorale, la **biostimolazione** per riequilibrare, nutrire e reidratare la cute. Naturalmente ciascuna di queste procedure può essere eseguita singolarmente oppure associata ad altre in funzione anche dei desideri e delle aspettative del cliente-paziente, cui il medico ha il dovere di spiegare preventivamente vantaggi e limiti di ciascuna procedura da adottare per raggiungere l'obiettivo desiderato.



L' OROLOGIO DEL PILOTA

Nessun altro orologio è progettato come un Rolex. Il Cosmograph Daytona, presentato nel 1963, è stato creato per i professionisti delle corse automobilistiche ed in breve tempo è diventato un simbolo. Il movimento cronografo brevettato e la lunetta con scala tachimetrica consentono ai piloti l'esatta misurazione di un giro di pista ed il calcolo della velocità media. Il Cosmograph Daytona è qui raffigurato in versione oro bianco 18 ct.

COSMOGRAPH DAYTONA



Guardigli
MILANO MARITTIMA

RIVENDITORE AUTORIZZATO

MILANO MARITTIMA - VIALE GRAMSCI, 72



ROLEX
ROLEX.COM

Implantologia: un rimedio per tutti, una soluzione duratura?



DOTT. FRANCESCO TURRONI
*dell'omonimo
studio dentistico
in Milano Marittima,
specializzato
in Odontoiatria estetica*

www.studioturroni.it

Il sorriso apre tutte le porte, dà fiducia a chi lo fa e a chi lo riceve, migliora le relazioni. Una premessa indispensabile, credo, per parlare di implantologia e per spiegare di che cosa si tratta. L'implantologia è una tecnica moderna, che si sta imponendo sulla più tradizionale protesi, per sostituire elementi mancanti nella dentatura e ripristinare così funzionalità ed estetica.

Ma avere denti belli e sani non è solo una questione di bellezza, di un sorriso più o meno regolare e luminoso, di piacevole apparenza. La cura dei denti è legata anche alla loro funzionalità, una dentatura sana ha una notevole influenza sul benessere generale della persona.

Oltre 40 anni di studi scientifici e di risultati clinici nella metodica della implantologia, ci dicono che i denti persi possono essere sostituiti in modo semplice e permanente. Si tratta di uno dei metodi più avanzati e al tempo stesso più naturali per ritrovare la libertà di sorridere.

Consiste nell'inserimento di un

impianto dentale che si integra perfettamente con l'osso, assicura stabilità e può essere affrontato con un intervento ambulatoriale in anestesia locale.

Quali i vantaggi? Innanzitutto l'impianto dentale non si distingue dai denti naturali, anzi non c'è nulla di più vicino ad un dente naturale per estetica, funzionalità e igiene; inoltre viene assicurato un successo a lungo termine seguendo poche regole elementari. È sufficiente un'attenta igiene orale e controlli regolari dal dentista per avere impianti dentali che funzionano

perfettamente dopo dieci anni dal loro inserimento e poter contare su una soluzione del problema pressoché definitiva.

Si può sostituire un dente singolo o un'arcata dentale completa. E questo perché l'implantologia può rispondere al bisogno di chi si trova ad avere problemi di dentatura per cause accidentali, oppure per cause naturali. Per chiunque la perdita dei denti significa convivere con limitazioni difficili da gestire. Per tutti oggi l'implantologia ha una risposta. Per non rischiare di perdere il sorriso.





Il punto di incontro tra
la gente e le case.

visita
Viale Bologna, 22
Milano Marittima

chiama
0544 995777

clicca
agenziacarbonari.com



AGENZIA
CARBONARI

lunch & dinner

RISTORANTE AL CAMINETTO
Viale Giacomo Matteotti, 46
Milano Marittima
tel 0544 994292

RISTORANTE LA FRASCA
Rotonda Don Giovanni
Minzoni, 1 Milano Marittima
tel 0544 995877

**RISTORANTE ZAFFERANO
CAFFÉ DELLA ROTONDA**
Rotonda 1° Maggio, 2 Milano
Marittima tel 0544 994468

RISTORANTE PIZZERIA FELIX
Rotonda Don Minzoni, 13
Milano Marittima
tel 0544 991686

**RISTORANTE 'RE SALE'
E PIZZERIA 'REGINA SALINA'**
Viale Roma, 85 - Angolo
Lungomare D'Annunzio
Cervia 331 1888275

RISTORANTE AL TEATRO
Via Circonvallazione Sacchetti
32, Cervia tel 0544 71639

OSTERIA DELLE MURA
Via Savonarola, 13 adiacente
P.zza Garibaldi, Cervia
tel 0544 970136

shopping

**ABBIGLIAMENTO
JULIAN FASHION**
Donna: Viale Matteotti, 31
Milano Marittima
tel 0544 994313

Uomo: Viale Matteotti, 23/25
Milano Marittima
tel 0544 992271
Bambino: Viale Romagna, 49
Milano Marittima
tel 0544 994270

ABBIGLIAMENTO MADE & USED
Viale Gramsci A., 43 Milano
Marittima tel 0544 995633

ABBIGLIAMENTO RESINA
Viale Ravenna, 6 Milano
Marittima tel 0544 995846

CASHMERE GLOBAL STORE
Montaletto di Cervia
Via dell'Industria 5
tel 0544 964529 Longastrino (FE)

Via Molinetto 40/B
tel 0532 313033

CASA DEL FORMAGGIO
Piazza Andrea Costa, 40
Cervia tel 0544 71300

MACRÌ OGGETTISTICA CASA
Piazza Andrea Costa, 37 Cervia
tel 0544 975510, 335 5369993

PIADINA DEL MARE
Rotonda Cadorna, 3 Milano
Marittima 339 1048199
Lungomare Deledda, 11 Cervia
338 6637617 Corso Colombo, 87
Cervia 339 2502609

GUIDI PROFUMERIA
Viale Romagna, 59/61 Milano
Marittima tel 0544 995724

PI QUADRO
Ravenna: Via Cavour, 95
tel 0544 215973
Forlì: C.so della Repubblica, 179
tel 0543 093456

BEZZI ARREDI
Via Dismano, 454 Ravenna
tel 0544 554053

GIOIELLERIA GUARDIGLI
Viale Gramsci, 72 Milano
Marittima tel 0544 994113

MISTER DRINK
Via Levico, 13/A Cervia
tel 0544 1889417

OGGETTI D'AUTORE
Via Bertini, 90 Forlì
tel 0543 724163

PERRIS Centri Ottici
Milano Marittima: Viale G.
Matteotti 16, tel 0544 991055
Forlì: Corso della Repubblica
151, tel 0543 33442
Ravenna: Via Camillo Cavour
104, tel 0544 219169

divertimento
CASA DELLE FARFALLE & CO.
Via Jelenia Gora, 6/d Cervia
tel 0544 995671

**CENTRO VISITE
SALINA DI CERVIA**
Via Bova, 61 Cervia
tel 0544 973040

**IPPODROMO DI BOLOGNA
ARCOVEGGIO**
Via dell'Arcoveggio, 37/2
Bologna tel 051 3540311

MULTISALA UGC
12 schermi c/o Parco
Commerciale Romagna Piazza
F.lli Lumière, 22 Savignano
sul Rubicone (FC)

EMILIA ROMAGNA LINES
Via Dino Ricci, 2/B Cesenatico
tel 0547 675157

coccole
**ART IMMAGINE
MARCO ANCONELLI**
Viale Vittorio Veneto, 52
Forlì tel 0543 31513

BLU PLANET Estetica
Viale Roma 17 Cervia
tel 0544 970877

**PARRUCCHIERI
FABIOLA E MASSIMO**
Viale G. Matteotti, 69 Milano
Marittima tel 0544 991738
Viale Roma, 20 Cervia
tel 0544 71734

PARRUCCHIERI VÉTRIA
Via Bologna, 54 Milano
Marittima tel 0544 991049

locali live
CAINO FASHION CLUB
Viale Milano, 11 Milano
Marittima tel 0544 994858
335 1031352

PACIFICODINNER
Viale Romagna, 68 Milano
Marittima infotavoli 334
3312774

PINETA DISCO
Viale Romagna, 66 Milano
Marittima infotavoli 339
1139304

TENTAZIONE
Viale 2 Giugno 110/A Milano
Marittima tel 0544 996001

friends
**CENTRO PORSCHE
BOLOGNA SOVECO S.p.A.**
Via Monterumici 15
Bologna tel 051 384400

DE STEFANI MERCEDES
Forlì: Via Ravegnana, 407
tel 0543 811011
Imola: Via Pola, 23
tel 0542 691911
Ravenna: Via Dismano, 2
tel 0544 479611

INFINITI AUTO
Via Giovanni Elkan, 3
Bologna tel 051 646431

**MOTOR CONCESSIONARIA
UFFICIALE FERRARI E MASERATI
per l'Emilia Romagna**
Bologna: Piazza Trento
e Trieste 2/2 tel 051 6367335
Modena: Via Emilia Est 1040
tel 059 280064
Parma: Via Carra 2/A
tel 0521 709090

FLAMIGNI
Via M.L.King, 17 S.Martino
in Strada Forlì tel 0543 83200

FONOSPIAGGIA
Info redazione: 348 9047887
www.fonospiaggia.it
info@fonospiaggia.it
Info pubblicità: tel 0543 30343
www.balestriealestri.it
info@balestriealestri.it

**POLIAMBULATORIO PRIVATO
ESCULAPIO Dr. Morellini**
P.le Biguzzi 20/3 Cesena
tel 0547 27534

**STUDIO DENTISTICO
Dr. Francesco Turrone**
Viale Ravenna 4/A Milano
Marittima tel 0544 994225
www.studioturrone.it

TECHNOGYM
per info e acquisti 800 707070
www.technogym.com

**real estate
& investments**
**AGENZIA IMMOBILIARE
LORENZO**
Viale Gramsci, 35/A
Milano Marittima
tel 0544 992114

**AGENZIA IMMOBILIARE
CARBONARI**
Viale Bologna, 22 Milano
Marittima tel 0544 995777

life

il calendario

dicembre

CERVIAUGURI

A Natale presepi, mercatini, gastronomia e spettacoli

Cervia, Milano Marittima

Dal 2 dicembre al 9 gennaio.

Nella suggestiva cornice del Natale numerose le iniziative dedicate a questa festività. Immancabili le rappresentazioni della natività, tutte uniche e preziose: dal presepe di sale al presepe vivente. Diversi i mercatini, gli spettacoli, i concerti che si susseguono durante tutto il periodo natalizio. Per gli appassionati del pattinaggio sul ghiaccio sarà allestita la consueta pista in Piazza Garibaldi, mentre per i più piccini appuntamento con la Casa di Babbo Natale e la rassegna di Grandi Fiabe presso il Teatro Comunale.

NATALE A MIMA

Per le giornate di mercoledì 8, domenica 12, domenica 19 e domenica 26 dicembre, Milano Marittima organizza un Natale a misura di famiglia: Babbo Natale e la Lola, il simpatico cavallino che vi trasporterà in centro sulla propria carrozza, rallegreranno le feste di grandi e piccini presso la Rotonda Primo Maggio dalle 15 alle 19. Nella "Casetta di Natale" dolci, caramelle e un caldo vin brulè saranno offerti a tutti gli intervenuti.

gennaio

CERVIAUGURI

Fuochi d'artificio sulla spiaggia e spettacolo dei pasqualotti

5 e 6 gennaio 2011.

A Cervia, alle ore 21, sulla spiaggia antistante il porto turistico, appuntamento con il sempre atteso spettacolo pirotecnico sul mare accompagnato da musica classica. Il 5 e il 6 gennaio, Cervia festeggia l'Epifania in compagnia dei Paqualotti e delle loro antiche cante inaugurali.

febbraio

SAN VALENTINO

Cervia, Milano Marittima
12 e 13 febbraio 2011

Feste, spettacoli e curiosità in occasione della celebre festa degli innamorati. Un appuntamento immancabile per tutte le coppie che desiderano approfittare della ricorrenza per trascorrere un romantico ed indimenticabile week-end nella cornice del mare d'inverno.

marzo

FIERA DI SAN GIUSEPPE

Fuochi di primavera e sagra della seppia Cervia, Pinarella
Dal 13 al 20 marzo.

Come ogni anno questa tradizionale ricorrenza inaugura la stagione primaverile, con una festa dedicata alla seppia. Ai gustosi momenti di degustazione faranno da cornice spettacoli musicali, animazione e mercatini tradizionali, e, per concludere, lo spettacolo pirotecnico sul mare. Il 13 marzo sulla spiaggia libera di Cervia appuntamento con la tradizionale Focarina, per bruciare i mesi invernali e salutare l'avvento della primavera. Da non perdere la cucina marinara proposta negli stand gastronomici allestiti dal 16 al 20 marzo nel centro commerciale di Pinarella.

CHOCOLAT

Mostra mercato degli artigiani del cioccolato nel centro di Milano Marittima
Dal 25 al 27 marzo.

L'elegante centro di Milano Marittima ospita gli artigiani del cioccolato per dare vita a Chocolat, la manifestazione interamente dedicata al 'cibo degli dei'. Presso gli stand allestiti in via Gramsci, nel tratto tra via Corsica e via Cadorna, si potranno acquistare le prelibatezze preparate con il cioccolato e ammirare le 'deliziose' sculture di cacao.

aprile

SPORTUR BICYCLE SHOW

Grande spettacolo sportivo:

protagonista la bici

Cervia, Milano Marittima

Dal 27 marzo al 3 aprile.

Sportur Bicycle Show invita a Cervia i visitatori per scoprire insieme, nelle 8 giornate dedicate alla manifestazione, l'affascinante mondo del ciclismo. Alle emozionanti gare sportive si alterneranno numerosi momenti di divertimento e svago, con spazi interamente riservati ai più piccoli e grandi emozioni per chi desidera assaporare tutto il gusto del puro sport. Tra gli eventi più significativi la Granfondo Sportur Club.

RADIO 3 INFESTIVAL

Tre giorni non stop di musica dal vivo, incontri e spettacoli, in diretta su Rai Radio 3 Cervia
Dal 15 al 17 aprile.

Impedibile occasione di incontro per il 'popolo della radio', che si ritrova a Cervia per vivere 3 giorni di travolgenti emozioni insieme a grandi nomi della musica internazionale, personaggi e artisti di grande rilievo.

ONDE D'ARTE

Mostra d'arte en plein air a Milano Marittima
Dal 15 aprile al 15 maggio.

Dopo due edizioni di grande successo, Onde d'arte torna anche quest'anno a ravvivare le vie di Milano Marittima, proponendo al pubblico un'originale galleria di opere, realizzate da giovani e talentuosi artisti e poi collocate nelle vetrine, nei negozi e nei locali del centro. Progetto a cura di Pro Loco.

FESTIVAL INTERNAZIONALE DELL'AQUILONE

Dal 22 aprile al 1 maggio.

Il cielo di Cervia si riempie di aquiloni provenienti da tutto il mondo in occasione di questo curioso festival, che sposa creatività e fantasia. Da non perdere, alla sera, i concerti dal vivo e i suggestivi voli notturni. Stand e laboratori allestiti sulla spiaggia guideranno i visitatori alla scoperta dei segreti degli aquiloni.

maggio

TRANSAPPENNINICA

Raduno d'auto d'epoca Cervia, Milano Marittima
Dall'8 al 15 maggio.

Manifestazione turistico-sportiva fra le più esclusive d'Europa, dove le protagoniste indiscusse sono 60 auto d'epoca, costruite prima del 1940 e provenienti dalla Transappenninica.

FESTIVAL CHITARRISTICO INTERNAZIONALE

'LUIGI LEGNANI'

Teatro Comunale Cervia
Dal 30 aprile al 25 maggio.

Il Comune di Cervia organizza il festival di chitarra classica, che giunge quest'anno alla sua 16° edizione. Ogni anno si susseguono sul palcoscenico ospiti di fama internazionale. Il Festival è dedicato al Maestro Luigi Rinaldo Legnani, vissuto a Ravenna tra il 1790 e il 1850 e considerato dagli storici e dai giornalisti italiani suoi contemporanei 'Il Paganini della chitarra'.

BORGOMARINA

VETRINA DI ROMAGNA

A Cervia dal 12 maggio al 15 settembre.

Tutti i giovedì dal 12 maggio al 15 settembre nel borgo dei pescatori i ristoranti propongono menù a prezzo convenzionato, mentre il mercatino espone artigianato locale e prodotti biologici. Ogni giovedì anche iniziative culturali alle ore 21 in Piazzale Aliprandi

CERVIA CITTA' GIARDINO

39ª edizione Cervia, Milano Marittima

Dal 27 maggio a settembre.

L'esposizione di allestimenti floreali più importante d'Italia anche quest'anno ornerà gli spazi verdi di Cervia e Milano Marittima, che splendidamente agghindate inaugurano così la stagione balneare. Migliaia le piante ed i fiori utilizzati per dare vita alla mostra en plein air di aiuole e giardini realizzati da architetti del verde provenienti da ogni parte del mondo.

generici

COOPERATIVA BAGNINI CERVIA

Lungomare G. D'Annunzio
Cervia tel 0544 72011
fax 0544-971087
Numero Verde 800 216676
www.laspiaggiadicervia.com
info@laspiaggiadicervia.com

INFORMAZIONI TURISTICHE

IAT Milano Marittima
Viale Giacomo Matteotti 39/41
Milano Marittima
tel 0544 993435
fax 0544 993226
iatmilanomarittima@cerviaturismo.it

LUOGHI DI CULTO

Chiesa Cattolica Parrocchiale
Stella Maris III Traversa, 2
Milano Marittima
tel 0544 994403 339 4079020
Parroco Adriano Della Valle

MUNICIPIO

Piazza Garibaldi, 1 Cervia
tel 0544 979111 fax 0544 72340

RADIO TAXI - TAXI MINIBUS SOC. COOP

V.le della Stazione, 36/a Cervia
tel 0544 973737 fax 0544 916294
www.taximinibus.it
info@taximinibus.it

STAZIONE FERROVIARIA FS

Viale della Stazione, 36 Cervia
Call Center 892021
www.trenitalia.com

UFFICI POSTALI

Viale Ravenna 11-13-15
Milano Marittima
tel 0544 992907 fax 0544 995176

cultura & tempo libero

BASILICA DI SAN VITALE

Via Fiandrini Benedetto
Ravenna tel 0544 541688
www.turismo.ravenna.it

BIBLIOTECA COMUNALE

Circonvallazione Edoardo
Sacchetti 111 Cervia
tel 0544 979384 fax 0544 970643
torre@sbn.provincia.ra.it
www.comunecervia.it/biblioteca

CASA DELLE FARFALLE

Viale Jelenia Gora, 6 Cervia
Ravenna tel 0544 995671

DOMUS TAPPETI DI PIETRA

via Barbiani - 48100 Ravenna
tel 0544 32512 Aperto tutti
i giorni dalle 10.30 alle 18.30,
sabato dalle 10.30 alle 16.30
www.domusdeitappetidipietra.it

ESCURSIONI AMBIENTALI

Coop. Atlantide Via Bollana, 10
Montaletto di Cervia
tel 0544 965806 fax 0544 965800
www.atlantide.net
atlantide@atlantide.net

MAUSOLEO DI TEODORICO

Via Delle Industrie - Ravenna
tel 0544 684020

MUSA MUSEO DEL SALE

c/o Magazzino del Sale Torre
Via N. Sauro, 18 Cervia
tel fax 0544 977592

MUSEO DEI BURATTINI

Via Beneficio 2° Tronco, 12
Villa Inferno
tel 0544 965876/971958
fax 0544-965876
www.arrivanodalmare.it

MUSEO DELLA CIVILTÀ AGRICOLA E BRACCIANTILE

c/o Centro Agrituristico
Le Ghiaine S.S. Adriatica, 180
Cervia tel 0544 99450
fax 0544 994712

MUSEO INTERNAZIONALE DELLE CERAMICHE IN FAENZA

Viale Baccarini n°19 - 48018
Faenza (RA) tel 0546 697311
www.micfaenza.it
info@micfaenza.org

PARCO NATURALE

Via C. Forlanini vicino Terme di
Cervia tel 0544 992885 Custode
parco cell. 328 1505914

servizi sanitari

AMBULATORIO VETERINARIO

Dr.ssa Fusignani F. Via Rovigo,
9/A Milano Marittima
tel 0544 972954 - 335 5864323

GUARDIA MEDICA NOTTURNA VETERINARIA

tel 0544 286125
ra.svet@ausl.ra.it

GUARDIA MEDICA PER RESIDENTI

N. Verde 800 244244

OSPEDALE

Via Ospedale, 17 Cervia
tel 0544 917650
fax 0544 917651
www.ausl.ra.it - cervia@ausl.ra.it

PRONTO INTERVENTO / 118

tel 0544 917667 www.ausl.ra.it

PRONTO SOCCORSO E GUARDIE MEDICHE

Via Ospedale, 17 Cervia
tel 0544 917613

farmacie

FARMACIA CENTRALE

Viale Milano, 8
Milano Marittima
tel 0544 994217 fax 0544 994058

sicurezza

CARABINIERI / Emergenze 112

COMANDO DI MILANO MARITTIMA

V.le Matteotti, 169
Milano Marittima
tel 0544 997000
fax 0544 997020/21
www.carabinieri.it

CORPO FORESTALE

Viale Santi Baldini, 17
Ravenna tel 0544 213897

GUARDIA COSTIERA

Lungomare Gabriele
D'Annunzio, 1/h Cervia
tel 0544 72355 fax 0544 72355
cervia@guardiacostiera.it
www.guardiacostiera.it

wellness

ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA

Viale Jelenia Gora, 6
Milano Marittima
tel 0544 992786 fax 0544 993410
info@golfcervia.com
www.golfcervia.com

AMICI DELLA VELA

Viale Ruggero Leoncavallo, 9
Milano Marittima
tel 0544 974125 fax 0544 973606
info@circolonauticocervia.it
www.circolonauticocervia.it

CENTRO SPORTIVO AZZURRO

Il Traversa, 1 Milano Marittima
tel 0544 992493 fax 0544 992493

CENTRO TENNIS CLUB MARE E PINETA

Viale Due Giugno, 46 Milano
Marittima tel 0544 992687 -
992262 fax 0544 992739

CIRCOLO TENNIS

Cervia - Milano Marittima
Viale Jelenia Gora, 4 Milano
Marittima tel 0544 994307
fax 0544 992523

STADIO DEI PINI GERMANO TODOLI

Viale Ravenna, 61 Milano
Marittima tel 0544 993033
fax 0544 993033

TERME DI CERVIA SPA

Via Carlo Forlanini, 16
Milano Marittima
tel 0544 990111 numero verde
800-237842 fax 0544 990140
infocervia@terme.org
www.terme.org

parchi tematici

ACQUARIO DI CATTOLICA LE NAVI

piazzale delle Nazioni 1/A
Cattolica (RN) tel 0541 8371
www.acquariodicattolica.it

FIABILANDIA Via Cardano, 15

Rivazzurra di Rimini (RN)
tel 0541 372064
www.fiabilandia.it
fiabilandia@fiabilandia.it

IMAX Viale Ascoli Piceno s.n.

Riccione (RN) tel 0541 609000
fax 0541 427272
info@imaxriccione.it
www.imaxriccione.it

IPPODROMO DI BOLOGNA ARCOVEGGIO

via dell'Arcoveggio 37/2
40129 Bologna

ITALIA IN MINIATURA

Via Popilia, 239 (S.S. 16
"Adriatica" Km. 197) 47922
Viserba di Rimini (RN)
tel 0541 736736
info@italiainforminiatura.com

MIRABILANDIA

tel 0544 561111
www.mirabilandia.com
48100 Savio (RA)
Via Romea Sud, 463

Cashmere



www.cashmereglobalstore.it

CASHMERE GLOBAL STORE

- Montaletto di Cervia -RA- Via dell'Industria, 5 Tel. 0544 964529
- Longastrino di Argenta -FE- Via Molinetto, 40/B Tel. 0532 313033

Stop excuses. Start moving.



Design Antonio Citterio
Assistant Toan Nguyen



RUN PERSONAL con VISIOWEB.

Connettiti a internet e trasforma il tuo allenamento in un'esperienza personalizzata e motivante. Con VISIOWEB puoi viaggiare senza limiti su internet direttamente dal tuo tapis roulant e fare le cose che ti piacciono di più mentre ti prendi cura della tua salute. Esplora i tuoi siti preferiti, guarda le tue foto e i tuoi video e rilassati con i giochi più divertenti. Allenati al meglio con il video training e salva i tuoi programmi personalizzati e i tuoi risultati sulla memoria portatile. RUN PERSONAL con VISIOWEB: movimento e divertimento.



Vieni a visitare il nostro showroom, a soli 20 minuti da Milano Marittima.
Technogym, via Perticari 20 Gambettola (FC)

I prodotti e i servizi Technogym sono venduti solo direttamente.

Per informazioni e acquisti o per ricevere il catalogo Wellness Collection, chiama **800 70 70 70**



www.technogym.com