

# milano marittima *life*



IL MAGAZINE SUMMER 2023

FINALMENTE IN  
VACANZA. MARE,  
RELAX E DIVERTIMENTO  
EMOZIONI E MOTORI  
LIFE&FOOD: GUIDA  
AI RISTORANTI

Enjoy your holiday  
Experience in Motor Valley  
Life&food restaurant guide





# collegati



balestrie balestri.it

al **portale** [www.milanomarittimalife.it](http://www.milanomarittimalife.it)  
scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali,  
le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.



milano  
marittima *life*

   Milano Marittima Life

info e pubblicità Tel 0543 30.343  
[info@balestrie balestri.it](mailto:info@balestrie balestri.it)

[www.milanomarittimalife.it](http://www.milanomarittimalife.it)





# "AL CAMINETTO"

il Ristorante di Milano Marittima

SPECIALITÀ MARINARE

Viale Matteotti, 46 - Tel. +39.0544.99.44.79

info@alcaminetto.it

www.alcaminetto.it  al caminetto







AGENZIA  
CARBONARI



Mi.Ma.  
HOME



Milano Marittima (RA)  
www.agenziacarbonari.com  
+39.335.6531733



**Milano Marittima - via Raffaello Sanzio**  
Nel cuore pulsante di Milano Marittima, esclusivi appartamenti,  
immersi nel verde di un secolare pineto





Milano Marittima,  
Una località fatta di natura, tradizioni, sport, gastronomia, arte, innovazione, ospitalità, servizi, ma anche di sogni ed emozioni. Il nostro obiettivo è accogliere le famiglie e singoli ospiti offrendo loro un ambiente vicino ai loro desideri, interessi e inclinazioni, ma dove sentirsi soprattutto a proprio agio, accolti e coccolati come in una grande famiglia e dove provare ogni anno qualche emozione in più. Bandiera Blu è il nostro biglietto da visita, garanzia di un ambiente protetto e valorizzato che cerchiamo costantemente di migliorare. Qui si uniscono il fascino della tradizione, della storia millenaria con uno scenario in costante evoluzione per eleganza, attenzione all'ambiente e alle persone e una magia dei luoghi innata. La città lavora costantemente attraverso reti e sinergie per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio, ma soprattutto per offrire a ospiti e cittadini la possibilità di dire: " Qui si sta bene"

Vi aspettiamo... per una vacanza ricca di esperienze ed emozioni

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

*Milano Marittima is a place made of nature, traditions, sport, gastronomy, art, innovation, hospitality, services, but also of dreams and emotions. Our goal is to welcome families and individual guests by offering them an environment close to their desires, interests, and inclinations. Moreover, we aim to offer a place where guests can feel relaxed and welcomed as in a big family, and where they can try different emotions every year. The Blue Flag is our business card, a guarantee of a protected and valued environment that we constantly try to improve.*

*We look forward to welcoming you for a holiday full of experiences and emotions*

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



## FRANCO BALESTRIERI MANAGER

Cervia è la mia sesta città. Volevo una dimensione diversa, desideravo abitare al mare. Quando mi sono trasferito qui ho trovato uno stile di vita appagante e una bella dimensione, in cui naturalmente includo Milano Marittima, l'altra anima di questa zona. Milano Marittima conserva quel fascino che trovai quando la frequentavo da ragazzo. Il divertimento della vacanza, la bellezza elegante di una città giardino, la pineta, ma non solo. Oggi forse, si è evoluta meno rispetto a Cervia, che ha aggiunto diversi punti di riferimento per tutte le età. Sono località note nell'immaginario degli italiani, forse è necessario fare sistema per creare un'offerta maggiormente appetibile, trasversale e un po' selettiva. Un piccolo "consorzio" tra imprenditori e veri esperti locali, che incida e valorizzi, innovi e riposizioni progressivamente la proposta turistica complessiva e destagionalizzata di questo territorio, con mare e entroterra più coesi. Siamo al mare, a due passi dalla capitale dei mosaici e da splendide colline, abbiamo prodotti e proposte di valore, circondati da una bellezza che va "curata". Tutto va messo a sistema per un turismo che si evolve e che vuole luoghi adeguati, moderni e attrattivi anche nei servizi. Più proposte utili allo scopo, concretezza esecutiva, corretta comunicazione e meno critiche, se non realmente costruttive. Questa penso sia la sintesi.





**BERNADETTE BETTI**  
IMPRENDITRICE

Qui sono cresciuta e qui sono cresciuti il mio lavoro e i miei sogni. Milano Marittima sa cullarti e coccolarti con il suo ambiente, unico e prezioso, dove la natura fa da padrona grazie agli ampi spazi verdi, ai fiori e ai giardini dai mille profumi che ti accompagnano fino al mare. Milano Marittima è vita all'aria aperta, con le lunghissime "pausa caffè", bevute all'ombra dei pini in piacevole compagnia di persone sempre speciali. Milano Marittima è un Red-Carpet dove le protagoniste sono le passeggiate: che si facciano a piedi, in bicicletta o su monopattino l'importante è sfilare ed esserci, ognuno con la propria andatura e con outfit (ai miei tempi si diceva look) studiatissimi, che stupiscano. Quando torno a casa di notte nelle calde serate estive, ancora qualcosa... Dopo una giornata in negozio anzi, in Bottega dove trascorro le giornate accogliendo clienti a cui spiego le particolarità e racconto le storie degli oggetti rari e preziosi che vendo, vengo travolta da cieli stellati, dallo splendore della luna e dalla brezza che arriva dal mare; non si resiste a questa meraviglia e allora mente e cuore si incontrano per continuare a sognare o forse meglio: tutto questo è già realtà. Grazie Milano Marittima



**MARCO RONDONI**  
PRESIDENTE

DI ROMAGNA INIZIATIVE  
A Milano Marittima ho passato gli anni dell'adolescenza e giovinezza, era quella degli anni '80, locali cult, eventi, personaggi. Un grande salotto, punto d'incontro di una generazione di romagnoli e di un turismo "alto". Si viveva tutta l'estate in compagnia degli amici del posto, eravamo una comunità che "accoglieva" chi veniva da fuori. Sono fortemente legato a questi ricordi. Oggi la frequento meno ma sempre con piacere. Molto però è cambiato. Il tipo di turismo, i gusti delle persone, nuovi stili di vita e di vacanza. L'offerta si è adeguata. Forse troppo. Milano Marittima offre tanti luoghi di grande fascino, come la pineta e le saline, che vanno resi più fruibili e integrati con le pinete Ravennati e le piallasse. Così il nuovo lungomare, ne va progettato un utilizzo che lo renda costantemente vivo. Cervia regala angoli, come piazzetta Pisacane, che mi ricordano atmosfere provenzali e normanne. La darsena è una cartolina. Ci sono enormi capacità imprenditoriali, molti sono i ragazzi di allora veri fuoriclasse che tengono al territorio più di ogni cosa, ma da fuori sembra manchi una visione d'insieme, una strategia condivisa per questi luoghi che amiamo.



**ANDREA SCOZZOLI**  
AD SCOZZOLI S.R.L.

Sono nato e cresciuto in questi luoghi, il mio legame con questa terra è radicato e mi considero davvero fortunato perché vivo in un territorio splendido, ricco di bellezze naturalistiche e dall'ospitalità turistica di altissimo livello. La pineta per me era un grande giardino che esploravo da piccolo, poi crescendo ho goduto di tutto quello che Milano Marittima offriva: le passeggiate per le vie del centro, le cene con una vasta scelta di ristoranti, le serate con gli amici nei locali, e in estate quella sensazione di essere sempre un po' in vacanza, anche solo per mezz'ora, al rientro dal lavoro. Milano Marittima si è evoluta e sviluppata tantissimo e l'attività di famiglia, che esiste da quasi 60 anni, è cresciuta, ed è stata in grado di trasformarsi seguendo le tendenze, le mode e le dinamiche del territorio. Abbiamo accompagnato i nostri clienti dalla nascita delle loro attività fino allo sviluppo odierno, attraverso l'evoluzione del mercato li abbiamo visti crescere e migliorare, abbiamo accolto le nuove richieste ed esigenze come sfide e obiettivi da raggiungere, restando così al passo coi tempi. Milano Marittima cambierà ancora, e ancora sarà in grado di stupirci pur mantenendo il fascino di sempre.



# Contents

	SUMMER
12	Enjoy a great holiday
24	by bike along the elegant promenade
32	EVENTS
	In the summer evenings
	FASHION&TREND
40	Winter must-haves
44	Hand in Hand
54	IN THE KITCHEN
	Oysters Made in Cervia
70	BEVERAGE
	What are the trendiest cocktails?
76	MOTOR VALLEY
	Experiences in the Motor Valley
	WINTER
82	Emotions, lights, and the Christmas village
85	LIFE&FOOD
	The Restaurant Guide
108	SCHEDULE CALENDAR



In collaborazione con



Con il patrocinio di





# Sommario

- 10 IN VETRINA  
ESTATE  
12 Finalmente in vacanza  
24 Sull'elegante Lungomare
- SPORT  
28 Potenza e spettacolo  
coi Mondiali di Offshore  
30 Incontri... Mondiali
- EVENTI  
32 Musica, performance,  
grandi interpreti per  
le calde sere d'estate  
38 Si riaccende  
l'iconica cupola
- MODA&TENDENZE  
40 I must have per l'inverno  
44 Hand in Hand.  
La Baguette Fendi  
incontra la stampa  
a ruggine
- 48 LUCIA MAGNANI  
HEALTH CLINIC  
Il wellbeing di lunga vita
- ABITARE  
51 Agenzia Barbieri  
52 Mediterranée  
il richiamo dell'estate
- 54 IN CUCINA  
Ostriche e Champagne  
attrazione fatale
- 58 OUTDOOR  
Il piacere di vivere l'esterno  
tutto l'anno
- 60 MEDICINA ESTETICA  
Belli dentro e fuori  
con la medicina estetica  
integrata
- 62 PERISCOPIO VIP  
BELLEZZA & BENESSERE  
63 Steve Total Beauty,  
doppio compleanno  
all'insegna della qualità
- 64 A qualcuno piace al caldo  
65 OPIMO beauty: ricchezza  
di principi attivi per una  
linea di cosmetici naturali  
66 Probiotici, i batteri buoni  
che riportano equilibrio  
67 La tua bellezza su misura
- 68 IMPRESA  
La casa intelligente
- 70 TENDENZE  
Gin&Friends  
con i piedi nel piatto
- 75 GUSTO E SAPORE  
Per un'estate gustosa  
ecco le gelatine  
piccanti Salcini
- 76 MOTOR VALLEY  
La velocità corre  
lungo la via Emilia
- 81 FIAMMENGHI ITALIA  
L'auto sportiva?  
Sì ma con il 'suono' giusto
- 82 INVERNO  
A MiMa il Natale riempie  
il mare d'inverno
- 85 LIFE & FOOD
- 106 ITINERARIO  
Il mosaico  
contemporaneo al Mar
- 108 IN CALENDARIO





## Editoriale

### MILANO MARITTIMA LA VACANZA CONTEMPORANEA

Milano Marittima è pronta! E che l'estate cominci... Le sue spiagge, la pineta, le vie ombreggiate per rilassarsi quando il sole comincia a calare, i tavoli all'aperto per la colazione, l'aperitivo o la cena elegante, le passeggiate fra le vetrine dello shopping, gli hotel costantemente al passo con i tempi, i locali di tendenza, gli eventi... Questa è Milano Marittima sempre attuale, originale e accogliente. Mai banale. Ed ecco che per l'estate 2023 spuntano nuove proposte. Cominciando dai suoi locali icona che tornano a brillare, dai tanti talk organizzati quasi ogni sera con in passerella personaggio dello spettacolo e della cultura, giornalisti, scrittori, intrattenitori e showgirl; le nuove tendenze gourmet, con i piatti della cucina identitaria di mare che da quest'anno si arricchisce della regina dei crudi, quell'ostrica cervese che sta diventando un punto orgoglio per il territorio, da degustare a cena come all'aperitivo, accompagnata dalle più pregiate bollicine... E nel nome di un cosmopolita food pairing ecco i nuovi abbinamenti che invadono i locali con i cocktail modaioli che fanno da spalla alle più raffinate proposte gastronomiche. Per un mix contemporaneo che trasforma in tendenza la creatività di chef e bartender sempre pronti ad innovare, ma con l'occhio attento alle proposte del territorio.

Direttore MilanoMarittimaLife  
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno15 numero30

**Direttore responsabile**

Maurizio Magni magni@agenziaprimapagina.it

**Comitato di redazione**

Andrea Balestri, Benedetta Ancarani,  
Alessandro Fanelli, Giulia Fellini, Maurizio Magni

**Coordinatore di redazione** Giulia Fellini

**Coordinatore per Pro Loco Project**

Alessandro Fanelli info@felixristorante.com

**Marketing manager**

Andrea Balestri direzione@balestriealestri.com

**Marketing**

Benedetta Ancarani, Alessandro Vicini

**Grafica**

Silvia Zoffoli grafica@agenziaprimapagina.it

**Segreteria**

Chiara Pantoli info@prolocomilanomarittima.it

**Hanno collaborato**

Filippo Fabbri, Federica Bianchi, Paola Francia, Alice Gualdi

**Traduzioni Inglese** Action Line - Forlì

**Fotografie**

Marco Anconelli Art Immagine, Archivio Comune di Cervia,

Assessorato al Turismo, Pro Loco Project Milano Marittima,

Gruppo fotografico MUSA, Archivio APT Emilia-Romagna

**In copertina**

Shopping bag in rafia ETRO By Julian Fashion Milano Marittima

Location Globus Beach 255

(Fotografo Marco Anconelli Art-Immagine)

**Redazione**

PrimaPagina Cesena tel 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

**Pubblicità** Balestri&Balestri

via Trieste, 20 Forlì tel 0543 30343 www.balestriealestri.it

**Stampa** Nuova Tipografia Forlimpopoli

Reg. Trib. di Forlì n° 10 del 07/04/09

chiuso in redazione il 21 Giugno 2023

**Proprietà Editoriale** Balestri&Balestri





**Cervia - via Colombo**

Lussuosi appartamenti a due passi dal mare, con finiture di pregio, giardini e piscina di proprietà con parcheggi privati, totalmente indipendenti.

Milano Marittima (RA) [www.agenziacarbonari.com](http://www.agenziacarbonari.com) +39.335.6531733

# InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI



## LA ROMAGNA È LA VACANZA DEGLI ITALIANI

Un intreccio tra passato e presente, tra mode, costumi, immagini a colori e in bianco e nero, mentre si intrecciano anche le emozioni e i sorrisi dei turisti della riviera romagnola, che restano immutabili attraverso i decenni. Tutto questo è "Perché la Romagna è la vacanza degli italiani", il mini-spot televisivo della durata di circa 30 secondi per la campagna di promo commercializzazione turistica che invita a fare le vacanze in Romagna. La campagna è declinata in tv, sui social e le radio e si chiude con l'immagine di un bagnino che apre l'ombrellone, il simbolo della vacanza al mare di Romagna per milioni di italiani.



## ARTEVENTO, CON GLI AQUILONI VOLA UN'EDIZIONE RECORD

Numeri eclatanti per un successo davvero da record: sono quelli del Festival Internazionale dell'Aquilone che per 11 giorni, dal 21 Aprile al 1° Maggio, ha animato la Spiaggia di Pinarella di Cervia con un ricco programma di iniziative ispirate alla Pace e alla sostenibilità ambientale. Il cielo si è riempito di colori per la gioia di centinaia di migliaia di visitatori che hanno raggiunto la spiaggia. Oltre 250 artisti provenienti da 50 paesi dei 5 continenti e 2000 aquilonisti accreditati hanno animato il festival; 70 gli eventi; 17.000 visitatori per la mostra "Il volo della sostenibilità" all'Officina Artevento.



## IL MERCATINO DEL CANALINO

Dopo le riuscite prove dei week-end di primavera, il Vialto degli Artisti torna con l'appuntamento serale per tutta l'estate. Una piacevole passeggiata, all'interno di una location unica e suggestiva nel cuore di Milano Marittima, lungo l'argine del canalino, diventa un'occasione per ammirare, immersi nel verde della natura, le proposte di stilisti e designer emergenti, la creatività di un artigianato artistico dallo stile originale e contemporaneo. Nel Vialto degli artisti si possono trovare ceramica artistica, jewelry, illustrazioni grafiche, esposizioni di pittura e scultura.



# InEvidenza

## CACCIA AL TESORO CON BEATRICE

Milano Marittima diventa territorio di una caccia al tesoro per conoscere luoghi curiosi e anche insoliti. La proposta è della blogger Beatrice che ha soggiornato a Milano Marittima e l'ha poi raccontata sul suo blog Bea\_Around, svelandoci gli indizi per procedere tappa dopo tappa. Ma prima un consiglio: portate con voi un vecchio libro che vi farebbe piacere regalare e un paio di biglie!

Da dove si parte? A due passi dal mare, dal bunker e dai denti di drago che raccontano con tour guidati un capitolo della storia del Novecento, quella della Seconda guerra mondiale. Di indizio in indizio la caccia al tesoro si snoda tra Mima e Cervia alla scoperta di alberi-biblioteca nella pineta, un vero e proprio "Bookcrossing" nel parco di Jelenia Gora o della pista di legno per giocare a biglie nel Parco Gino Pilandri. Eccoci ora a Cervia davanti alla pietra della Unità di misura in piazzetta Pisacane, una vera e propria leggenda che serviva a tutti i cittadini, ma anche ai forestieri, per misurare gli oggetti e non sbagliare le misure. Sempre a Cervia ecco un altro indizio: bisogna trovare la targa che indica la prima pietra ad essere posata a Cervia.



## MARATONA LETTERARIA PER GRAZIA DELEDDA

Parola dopo parola, novella dopo novella, la maratona letteraria deleddiana durante il Festival per Grazia Deledda, è stato uno dei momenti più coinvolgenti a Villa Caravella, la casa 'color biscotto' appartenuta alla Premio Nobel per la letteratura. La lettura ad alta voce delle novelle ha coinvolto una sessantina di partecipanti, tra cui i sindaci di Cervia Massimo Medri e di Nuoro Andrea Soddu.

## BUONA LA PRIMA PER MIMA IN FIORE

Debutto floreale con i fiocchi per la prima edizione (da venerdì 2 a domenica 4 giugno) di Mima in Fiore, mostra mercato nel cuore di Milano Marittima, con allestimenti scenografici ed animazioni itineranti. Questa preview di Cervia Città Giardino dedicata al tema "Giardini Sostenibili, Pace Clima Futuro" ha ospitato anche la performance di Gene Gnocchi che in Rotonda 1° Maggio ha interpretato secondo il suo personalissimo stile la città dei fiori.





# Finalmente in Vacanza







**F**inalmente in vacanza. La spiaggia ti aspetta, il piacere di tornare, con il telo e gli occhiali su quella passerella che ci porta in riva al mare, si rinnova ogni anno. È il piacere di sentirsi di nuovo con i piedi sulla sabbia, perché in Romagna ogni momento è il momento giusto per godersi la vacanza, con le sue mille sfumature. Su queste spiagge ampie e sabbiose una perfetta combinazione di sole e mare, un relax a tutto tondo sotto l'ombrellone o tra i cuscini di una cabana, il profumo di un caffè nell'angolo verde accanto alle iconiche cabine, l'incontro con gli amici e il divertimento dello sport on the beach. E perché non concedersi l'oretta quotidiana di wellness nei

tanti luoghi attrezzati dagli stabilimenti balneari? Puoi scegliere tra corsi di yoga all'alba, pilates, stretching, risvegli muscolari, running e nordic walking sulla sabbia, passeggiare all'alba o dedicarsi alla corsetta mattutina prima di salutare il sole che nasce, sapendo che mentre lo vedi uscire dall'acqua ti riempi di quell'emozione unica che rilascia energia positiva per tutto il giorno. Vivere con i piedi sulla sabbia è accogliere tutte i momenti che la vacanza al mare regala.

È una spiaggia che vive ad ogni ora. Ricca di convivialità, perfetta dalla colazione all'aperitivo, magica alle serate speciali con musica e gusto. Ma non di solo mare si riempiono le giornate. La vacanza



È UNA SPIAGGIA CHE VIVE AD OGNI ORA.  
IN VACANZA TRA BENESSERE IN SPA, UN APERITIVO A BORDO  
PISCINA E UN TUFFO NEL FITNESS



balestribalestrut



Via B. Salara, 48 (Via Cervese per Forlì)  
Castiglione di Ravenna (Ra)  
Tel. 0544.950.573 - Fax 0544.951.621  
info@italsedie.com  
www.italsedie.com

**ITALSEIDIE**

**PRODUZIONE E VENDITA  
ARREDAMENTI  
PER INTERNI,  
ESTERNI, MARE.**





in questi luoghi può contare su strutture ricettive prestigiose e di massimo confort, con ambienti impreziositi dal dettaglio elegante. Hotel dotati di spa per piacevoli momenti di remise en forme, con piscine, solarium e vasche idromassaggio che soddisfano una vacanza benessere sempre più apprezzata. È un'hotellerie che sa innovarsi, attenta ai nuovi bisogni degli ospiti, mantenendo quel calore accogliente che ha fatto di questa Riviera una meta amata e attraente per generazioni di turisti. Hotel sul mare, con ampi giardini, la piscina sul rooftop, prestigiosi arredi di







design ricercando linguaggi e soluzioni estetiche che arricchiscono gli spazi comuni e proponendo ambienti raffinati ed eleganti dove ripararsi dal calore della spiaggia, spesso privata, a cui si accedere direttamente. Il buongiorno si vede dalla... colazione. Un tempo piuttosto snobbata dagli italiani, la colazione è diventata un'esperienza per tutti i sensi. Soprattutto in vacanza quando ci si può "prendere tempo". Entrare in sala colazione solleticati dal profumo di prodotti fragranti, lasciarsi sorprendere da un buffet con qualcosa di curioso e di speciale, preparato direttamente dallo chef con un veloce show cooking. E poi un ricco paniere di prodotti colorati, con cui costruirsi un piatto pieno di positività ed energia variopinta.





Il confort in stanza. Stanze ampie e luminose, con balconi vista mare, vasche idromassaggio personali, la naturalità del legno che emana sensazioni positive, oggetti d'arte Sempre più proposte anche le spa dotate di sauna, bagno turco, docce cromatiche perché in vacanza la coccola di benessere fa bene, è un momento per ritrovare forma e equilibrio sia interiore che esteriore.

A Milano Marittima così come nella riviera romagnola l'accoglienza è sempre stata un'arte, tramandata da generazioni di operatori, che oggi hanno saputo innovare divenendo professionisti di un'ospitalità moderna dove confort, tendenza e dettaglio luxury accompagnano le giornate del

## CONFORT, ELEGANZA, RAFFINATO DESIGN: UNA HOTELLERIE AL TOP





turista. Tra i suoi viali giardino ci si può regalare una passeggiata o una shopping experience speciale, tra lussuose vetrine di abbigliamento e alta gioielleria, in un trionfo di moda made in Italy e marchi internazionali. Così come i suoi impianti sportivi top, come l'Adriatic Golf Club, i rinomati campi da tennis e i circoli nautici, offrono una valida opportunità per alternare le giornate di sole. E la pineta che si estende alle spalle del centro promette il respiro del benessere.



Si ringraziano per gli outfit Alessia Boutique, per le locations: Hotel Brasil, Hotel Bellettini, Hotel Derby, Villa Arizona, gli stabilimenti balneari Globus Beach 255 e Sogno del Mare 270. Ph. Anconelli Marco Art Immagine.





Vogliamo rivoluzionare il concetto di “stabilimento balneare” dando vita non solo ad un luogo in cui mangiare vista mare, al tramonto, ma ad un luogo in cui vivere un’esperienza. Così abbiamo deciso di lanciare il concetto di “agriturismo ittico” come cucina che pone la materia prima al centro. La nostra cucina porta con sé l’eredità della tradizione e della storicità cervese, la filosofia del ‘km0’ e della filiera con prodotti del territorio.

# Bandito

Spiaggia, bar e ristorante  
Lungomare D’Annunzio 211  
48015 Cervia (RA)



## ENJOY A GREAT HOLIDAY

**T**he beaches of Cervia Milano Marittima, nine kilometres of sandy shoreline, which have become a natural gym to keep in shape, have fun and recharge. At any time of the day. Beaches with green corners, beaches full of events and sports, inclusive and safe.

This is the beach where you can be kissed by the early morning sun or relish a tasty meal that tasted more delicious with your feet on the sand. Modern top of the range Hospitality joins the warm welcome of this land. Super equipped lidos and modern stylish hotels meeting the need of any attentive tourist. Milano Marittima offer all-round hospitality, capable of combining the refined comfort of hotel facilities, the elegance of its environments with a great shopping experience among these garden avenues.



Dal 1960  
la piadina d'amare.



**Piadina del Mare**  
Milano Marittima - Tel. 339 1048199  
Cervia - Tel. 338 6637617

**L'altra Piadina del Mare**  
(prodotti esclusivamente senza glutine)  
Cervia - Lungomare G. D'Annunzio, 46  
Tel. 333 6523646



ACQUISTA  
NELLO STORE  
ONLINE

[www.piadinadelmare.com](http://www.piadinadelmare.com)

 Piadina del mare

ORDINA  
DAL MENÙ  
ONLINE



# Sull'elegante Lungomare





PER UNA PEDALATA O UNA RILASSANTE  
PASSEGGIATA NELLA NUOVA PROMENADE DELLA  
CITTÀ GIARDINO CHE SI AFFACCIA SUL MARE





Affacciata sul mare e abbracciata dalla pineta, Milano Marittima è bella da scoprire anche con una bella pedalata. Alle spalle della spiaggia si snoda il nuovo elegante lungomare inaugurato pochi anni fa, che con le sue ampie aree verdi ha regalato un nuovo habitat natura alla Città giardino. Il lungomare si estende dal porto canale di Cervia alla X Traversa, con un percorso di 1300 metri, ed è intitolato ai Pionieri del turismo, imprenditori lungimiranti e visionari che hanno reso questa località, una meta speciale in Riviera. Passeggiando sul lungomare riqualificato o percorrendolo in sella a una bici (sono numerosi gli hotel che forniscono il servizio bike), si possono fare anche curiosi incontri come quello con la duna di Milano Marittima, un ambiente che si è scelto di conservare lasciandolo alla sua evoluzione naturale. Lo si trova nella zona del lungomare tra Via Zara e Viale Forlì, sul lato opposto agli stabilimenti balneari; proprio per preservare l'habitat sabbioso il più possibile si è intervenuti solo con la realizzazione di alcune passerelle in legno di larice, utilizzabili per passeggiare e ammirare nel paesaggio le varie specie di piante erbacee e arbusti che crescono spontaneamente sul terreno della Duna. Sarà interessante valutare nei prossimi anni quali di questi arbusti spontanei si adatteranno e come si svilupperanno accanto alle piante di tamerici.

Altro incontro particolare è invece quello con la storia di questi luoghi. Ci riferiamo alla presenza di due bunker e una serie di denti di drago risalenti all'epoca in cui Milano Marittima aveva subito l'occupazione dei tedeschi nella Seconda guerra mondiale. Entrambi sono stati rinvenuti durante i lavori per la realizzazione del Lungomare, di entrambi oggi si possono conoscere la storia con tour guidati. La nostra pedalata a questo punto può proseguire in centro, tra le rotonde fiorite di Milano Marittima e nelle vie principali, fermandosi a dare uno sguardo alle vetrine in previsione di una giornata di shopping nella località che sicuramente più di altre ha lanciato tendenze e mode. E ora una domanda. Con i piedi sui pedali vogliamo dimenticare la pineta? Questo polmone naturale che avvolge Milano Marittima è un ambiente incontaminato ideale per passeggiate, attività fitness o semplicemente per godere il fresco e rilassarsi, è un'altra meta ideale per la vacanza ben-essere. È ricca di sentieri percorribili anche in bicicletta sotto i grandi pini a ombrello, gli amanti della natura troveranno al suo interno un percorso naturalistico, provvisto di bacheche illustrative e un'aula didattica all'aria aperta. Gli appassionati di sport all'aria aperta potranno divertirsi utilizzando i due percorsi running e le palestre provviste di attrezzature per l'esercizio fisico. A poche decine di metri dal centro si trova una delle entrate alla pineta, in via Ravenna nel piazzale antistante lo Stadio dei Pini.

## IL FASCINO DELLA DUNA COME HABITAT A CRESCITA SPONTANEA IL CURIOSO RIAFFIORARE DELLA STORIA







## BY BIKE ALONG THE ELEGANT PROMENADE

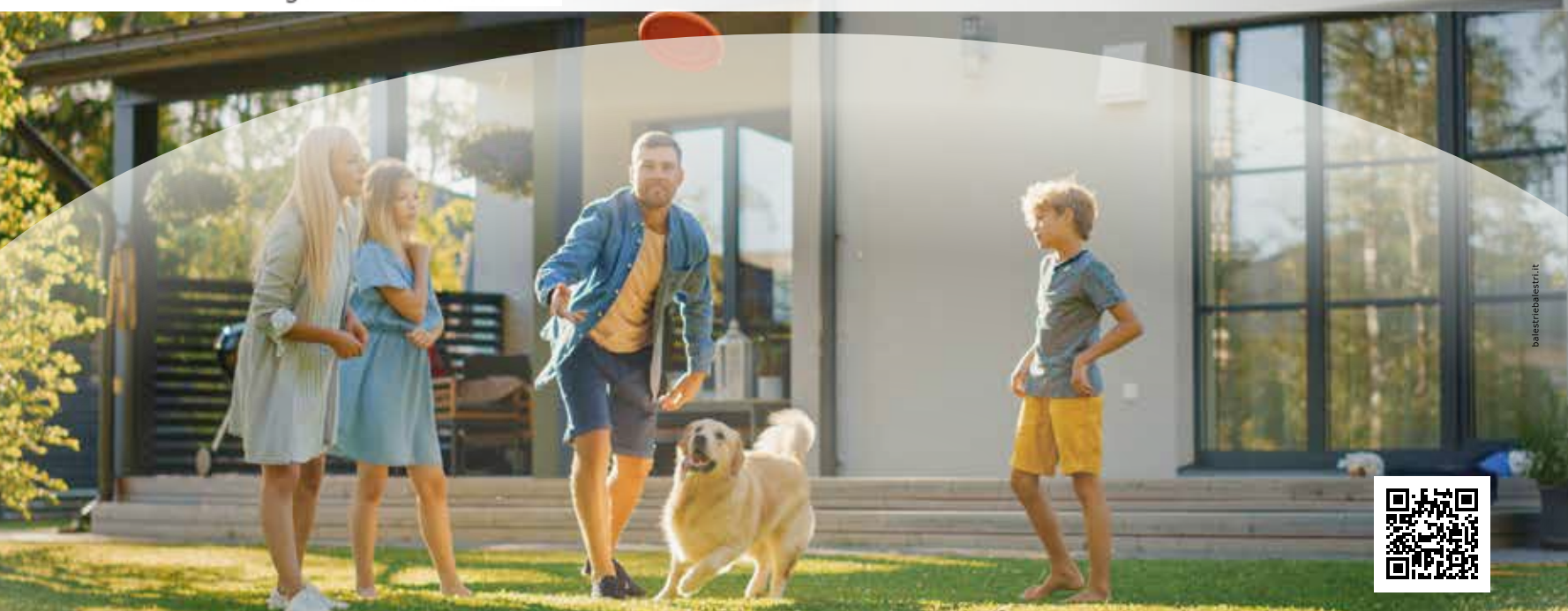
**F**acing the sea and embraced by the pine forest, Milano Marittima is also beautiful to discover by bike. The elegant new promenade inaugurated a few years ago meanders behind the beach, giving a new natural habitat to the garden City thanks to its vast green areas. The promenade extends from the canal port of Cervia to X Traversa, with a route of 1300 metres, and is named after the Pioneers of tourism, farsighted entrepreneurs and visionaries who made this resort a special destination on the Riviera. Walking along the upgraded promenade or cycling along it (there are numerous hotels which provide a bike service) curious encounters can also be made, such as that with the dune of Milano Marittima, an environment which was intentionally left as it was to evolve naturally. It is located around the promenade between Via Zara and Viale Forlì, on the side opposite the beach clubs. Another meeting is with local history, specifically the presence of two bunkers and a series of dragon teeth dating to the time in which Milano Marittima was occupied by Germans in the Second World War. Guided tours are possible of both areas. From this point on, our bike ride can continue into the centre, between the floral roundabouts of Milano Marittima and along the main streets, stopping to look at the shopwindows before heading into the pine forest.



**zerozanz.it**  
giardini senza zanzare

MILANO MARITTIMA - Viale Matteotti 104/E  
RAVENNA - Via Romea Sud 203/205

Tel. 0544 401264 - 342 6426117  
www.zerozanz.it  



**Vendita installazione ed assistenza di impianti  
professionali di disinfestazione automatica per esterni**

 **freezanz**  
LIBERI DALLE ZANZARE

La tua barriera protettiva all'aperto.



# Potenza e spettacolo coi Mondiali di Offshore

I GRANDI APPUNTAMENTI SPORTIVI CHE  
HANNO COME LOCATION IL MARE





**P**ronti per un tuffo negli sport d'acqua che in riviera offrono numerose possibilità: dal surf al sup, dal kite alla vela, al più prosaico ma non meno divertente pedalò, che forse più che un attività sportiva, promette risate e qualche rilassante pedalata.

E poi ci sono i grandi appuntamenti: regate veliche, gare di motonautica, le imprese degli Ironman che proprio in mare affrontano la prima delle tre prove che testano la loro invincibilità (appuntamento all'alba del 16 settembre). Quest'anno, per la seconda volta a Cervia, si potrà assistere a una tre giorni spettacolare con i Campionati Mondiali di Offshore (1-3 settembre).

Sport di adrenalina pura, potenza ed eleganza, con imbarcazioni che raggiungono velocità straordinarie, la seconda edizione nelle acque di Cervia assicura un appassionante spettacolo per atleti e turisti

Dopo il successo del Gran Prix Città di Cervia "Memorial Cav. Uff. Dino Guerra", l'edizione 2023 prevede una competizione di ulteriore livello, una finale del Campionato mondiale Offshore. Le gare in cui questi boldi del mare si misureranno sono la Finale Campionato Mondiale Offshore Classe 3D, la finale Campionato mondiale Endurance V2 e la gara valida per il campionato italiano Offshore classe 3/5000.



Powerboat Racing World, ph. Kristian Rønning



# Incontri... Mondiali

SUL LUNGOMARE DI MILANO MARITTIMA L'AUSTRALIANO DANNY CLARK, UNO DEI PIÙ GRANDI PISTARD DI TUTTI I TEMPI, 4 VOLTE CAMPIONE DEL MONDO



**C**osa accade quando sul lungomare di Milano Marittima si incrocia Danny Clark, uno dei più grandi pistard di tutti i tempi, quattro volte campione del mondo su pista con 74 Sei Giorni all'attivo e un record ancora imbattuto di 234 Sei Giorni gareggiate?

Capita che in pochi minuti si faccia uno splendido giro negli anelli più noti del ciclismo, e più in generale ci si sposti a diverse latitudini, partendo dalla Tasmania terra d'origine del corridore. Clark, come tutti gli australiani nel ciclismo, ha mietuto spettacolari successi cominciando con una medaglia d'argento alle Olimpiadi di Munich 1972, concentrandosi poi nelle gare in pista. In particolare nelle Sei Giorni, un tipo di competizione che prevede diverse specialità e si gareggia in coppia, vinse con diversi campioni tra cui Francesco Moser, Freddy Maertens, Dietrich Thurau, Bernard Thévenet ed Étienne De Wilde. Ha goduto inoltre di una grande longevità professionale, accumulando un incredibile palmares. Dalla lontana Australia e dalle piste di tutto il mondo, Danny Clark è arrivato anche in Romagna, aggiungendo un legame particolare con l'Italia, frutto dell'incontro con la moglie forlivese Sabina, che da una vacanza nella Gold Coast tornò dall'Australia con l'amore. Da allora per Clark la nostra riviera, e soprattutto le nostre gare di mezzofondo, sono diventate oltremodo familiari come racconta lui stesso: "Conosco bene le strade dell'entroterra in Romagna, ho partecipato diverse volte alla Nove Colli e anche alla Granfondo Via del Sale". E sui pedali, stiamone certi, continueremo ad incontrarlo.





# CREA *Tu*



**Cucinare non è mai stato così facile!**

Scopri i mix di verdure italiane per creare tantissime ricette.

# CREA *Tu*

**Crea tutto quello che vuoi tu!**



*Cosa cucini oggi?*



**Meraviglia della natura.**

[www.rogel.it](http://www.rogel.it)







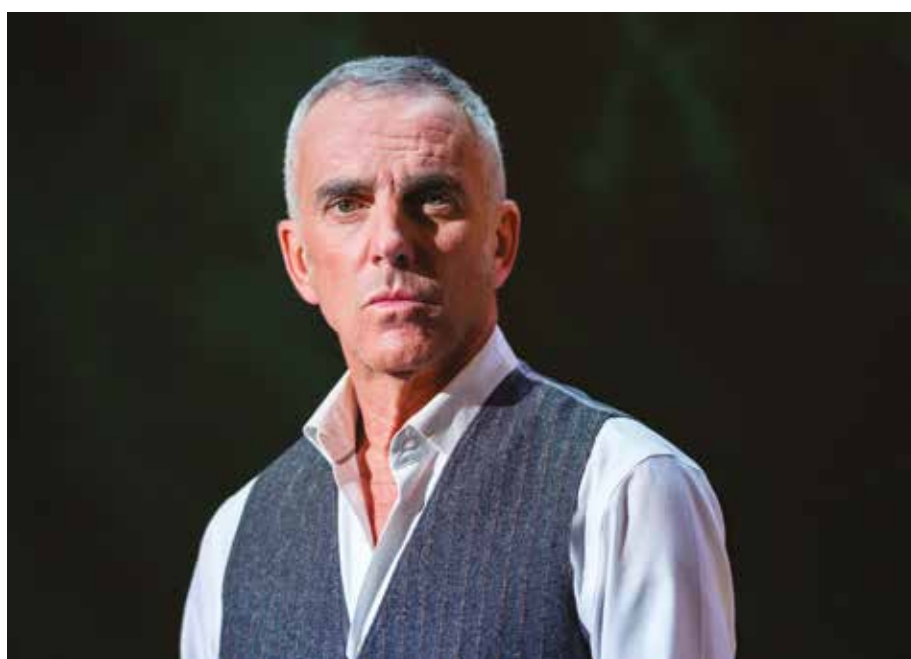
# Musica, performance, grandi interpreti per le calde sere d'estate

**I**n the sixties dimenandosi sul palcoscenico di Sanremo dichiarava che nessuno l'avrebbe potuta giudicare, sfidando il Bel paese con il suo caschetto biondo, iconica acconciatura della generazione beatnostrana; ma Caterina Caselli, perché di lei stiamo parlando, in seguito ha scritto una lunga storia di imprenditoria nel mondo musicale, divenendo anche una talent scout di successo. La sua storia, "Una vita, cento vite", verrà raccontata direttamente dall'ex casco d'oro che accompagnerà a Milano Marittima il film documentario in proiezione il 24 giugno alla Rotonda Primo Maggio. La pellicola alterna aneddoti privati a testimonianze pubbliche, vicende personali e artistiche, componendo un lungo viaggio nella musica italiana.

La serata è uno dei dieci appuntamenti del **Trebbo 2.3**, la rassegna ideata da **Ravenna Festival** appositamente per Milano Marittima e Cervia. Serate di spettacolo, con contaminazioni musicali, letture, racconti e performance teatrali, rese ancora più magiche dalla location nella radura della pineta. L'edizione 2023 parte il 14 giugno con un Omaggio a Italo Calvino per i 100 anni della nascita: Le città invisibili saranno raccontate da Sergio

Rubini e Michele Fazio al pianoforte. Sabato 17 giugno lo spettacolo Qualche estate fa Vita, poesia e musica di Franco Califano con l'attrice Claudia Gerini nelle vesti di cantante accompagnata dal Solis String Quartet. Per il terzo appuntamento Roberto Mercadini accompagnato dalle musiche di Dario Giovannini racconterà la storia esplosiva di Little Boy, la bomba atomica. Valentina Lodovini sarà protagonista il 29 giugno di A futura memoria dedicato ad Anna Politkovskaja e ancora il 1 luglio sul palcoscenico tra i pini di

**CONTAMINAZIONI MUSICALI CON IL TREBBO 2.3 E IL RAVENNA FESTIVAL, TALK, E INCONTRI CON I PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO**



A sinistra Caterina Caselli che presenta il docu film sulla sua vita, sopra Federico Buffa uno dei protagonisti delle serate del Trebbo 2.3



Milano Marittima salirà Nada. Il 2 luglio l'Omaggio a Grazia Deledda, la scrittrice premio Nobel che elesse questi luoghi come mete di vacanze, il 5 luglio Federico Buffa racconterà La Milonga del futbol sui tre grandi mancini che hanno fatto la storia del calcio argentino: Omar Sivori, Diego Armando Maradona e Lionel Messi. Chiude il 16 luglio Donne Guerriere con Ginevra Di Marco e Gaia Nanni. Per tutta l'estate le piazze ospitano concerti, festival e performance: due grandi interpreti della musica italiana saranno a Cervia in piazza Garibaldi a luglio, Alice con il concerto Eri con Me Alice canta Battiato (domenica 23 luglio) e Fiorella Mannoia accompagnata da Danilo Rea. Il colore rosa, preso a simbolo di ospitalità di tutta

## SUL PALCOSCENICO NADA, CLAUDIA GERINI E VALENTINA LODOVINI E PER LA NOTTE ROSA ARRIVA IL BALAMONDO DI MIRKO CASADEI

la riviera, anche quest'anno si sfuma in mille tonalità sulla coloratissima spiaggia di Cervia, e Milano Marittima. La Notte Rosa compie 18 anni e l'edizione 2023 prende il titolo di Pink Fluid, ispirata alla libertà di es-

sere chi desideriamo essere e di sentirci accolti in una terra ospitale, come la Romagna. Non manca il richiamo ai Pink Floyd e ai 50 anni del loro album 'The dark side of the moon'. A Cervia la Notte Rosa porta Balamondo World Music Festival con Mirko Casadei e la POPular Folk Orchestra, un format di contaminazione musicale che ha visto fino ad oggi grandi personaggi della musica, anche internazionale, incontrare il sound tradizionale firmato Casadei. L'8 agosto a Cervia Balamondo ospita Ron.

Il 14 agosto il compleanno di Milano Marittima sarà in musica nella rotonda 1 Maggio con il concerto che celebra i 111 anni dalla fondazione, della Grande Orchestra "Città di Cervia" diretta dal M° Fulvio Penso.





## TALK E INCONTRI PER LE SERE D'ESTATE

Anche il 2023 l'appuntamento è con la letteratura di **Cervia**, *la Spiaggia ama il libro* con un ricco calendario di incontri con gli scrittori dei bestseller dell'ultima stagione. Sono in agenda i salotti culturali di Simona Ventura e Giovanni Terzi con la nuova edizione di *'Ospiti alla Città Giardino'* a Milano Marittima alla Roronda 1 Maggio; il filo rosso che condurrà questa seconda edizione sarà la Libertà.

Cosa significa essere liberi nel 2023? Si può essere liberi in questo secolo? E in questo mondo di apparente libertà ma sempre più vincolati alla tecnologia ed alla rete. In piazzale dei Salinari **Cervia Incontra** con i personaggi dello spettacolo e della tv, le interviste ai giornalisti e ai politici di grido animeranno le calde serate della vacanza.

Nella pagina precedente Nada (ph. Simone Cecchetti). Qui Claudia Gerini e Solis String Quartet



Sopra Fiorella Mannoia insieme a Danilo Rea (ph. Simona Cecchetti).  
Sotto Mirko Casadei con la sua Folk Orchestra Popular



#### IN THE SUMMER EVENINGS

**N**ovelties and confirmations, historical proposals and concerts of the year, the summer at the seaside is a great billboard of performances under the stars. Lots of music and all the enchantment of summer nights for the edition of *Il Trebbo in musica*, 2.3 the special Ravenna Festival event. From June to July special events. From great collective rituals like the *Notte Rosa* and *San Lorenzo* to cultural gatherings and music festivals, there are plenty of opportunities for holiday entertainment: *The Notte Rosa*, the feast of *San Lorenzo*, the *Ravenna Festival*, *Cervia la Spiaggia ama il libro*, *Sapore di Sale*, the street markets and food festivals are the appointments for your summer.





balestrebaletti.it



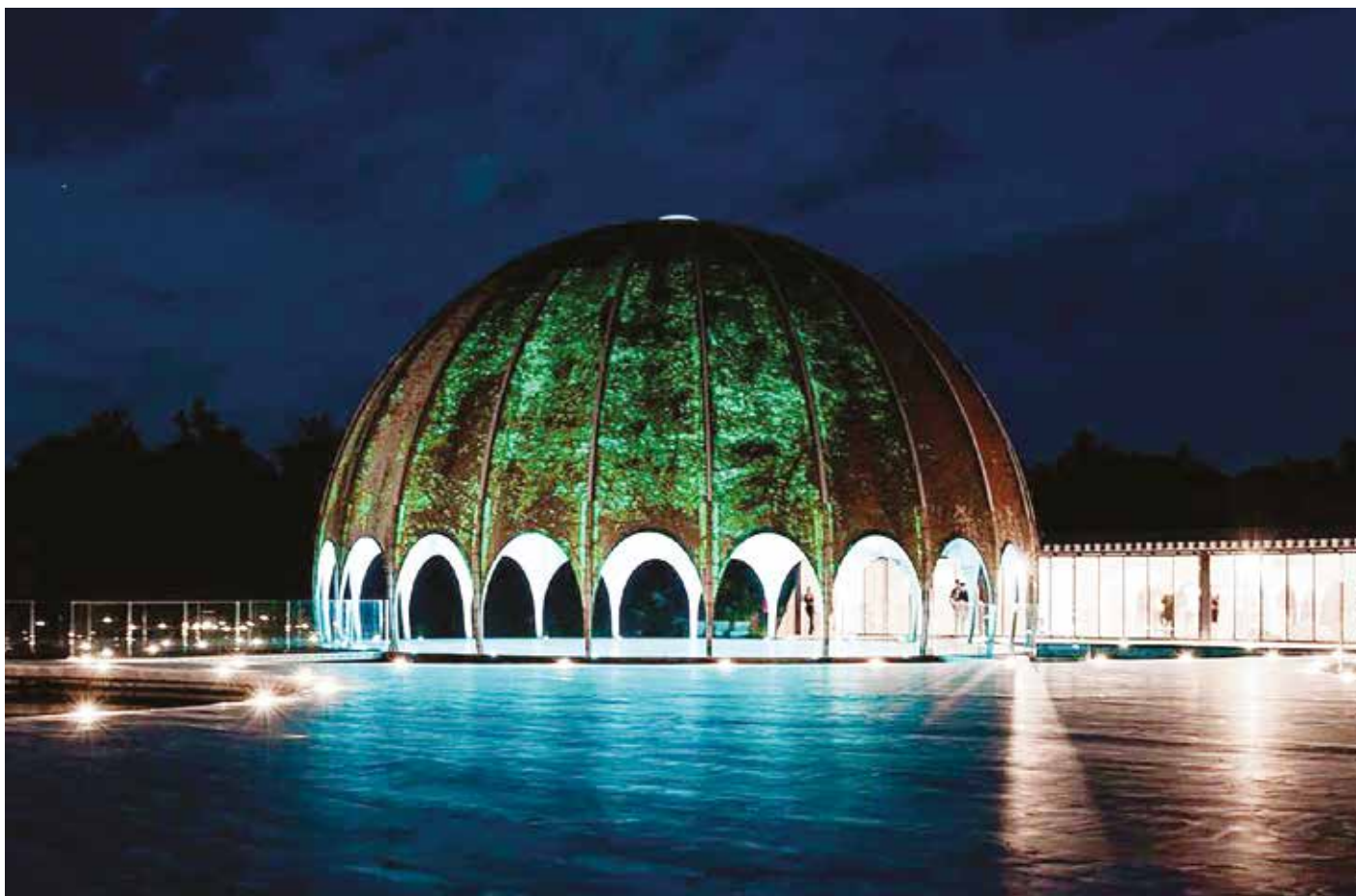
**MEZZA LIBBRA**

**BRACERIA**

*Carne e Pesce*







# Si riaccende l'iconica cupola

IL WOODPECKER NUOVO PALCOSCENICO DEL DIVERTIMENTO NOTTURNO NELL'ESTATE 2023

L' iconica cupola, al cui interno spiccano le opere dello street artist Blu, torna a vivere riempendosi di musica, performance e artisti. Il Woodpecker è stata una storica discoteca di Milano Marittima, dall'impianto architettonico originalissimo, rimasta purtroppo presto inutilizzata e poi a lungo dimenticata come luogo di spettacolo. E' ripartita questa estate (venerdì 30 giugno l'apertura con in consolle il resident Mitch B. e con lui uno dei dj italiani più importanti di sempre, Albertino m2o, Radio DeeJay) e promette un ricco calendario di serate. "L'astronave" progettata nella seconda metà degli anni '60 dal visionario architetto Filippo Monti, che per

raccontarlo disse: "facciamo un cerchio, facciamo affiorare l'acqua e ci mettiamo i coccodrilli", torna così a riaccendersi di luci, e gli attuali gestori, la famiglia Guerrini, hanno deciso di intervenire il meno possibile sulla struttura per lasciarne intatto il fascino senza tempo. Oggi come ieri rimane infatti uno spazio magico, che colpisce gli amanti del design, dell'architettura e dell'arte, non solo della musica e del divertimento. Nell'estate 2023, complici giochi di luci, laghi circolari che si intersecano, scale luminose da scendere e poi salire, nonché il paesaggio che fa da cornice, il Woodpecker diventa palcoscenico per show ispirati ad aria, terra, acqua e fuoco, ovvero gli stessi elementi di un luogo unico, in cui ogni dettaglio crea armonia.



Foto HI RES





# MILANO MARITTIMA

*Studio di Architettura & Design*

*Consulenza e Progettazione - Vendita Arredi, Complementi e Opere d'Arte*



Luxury Interiors and Accessories for Exclusive Homes,  
Hotels, Executive Offices & Superyachts



RE MILANO MARITTIMA  
Viale Ravenna 10/B - Milano Marittima (RA)

tel. 0544 404426 - cell. 371 5206333  
info@remilanomarittima.it - www.remilanomarittima.it







# I must have per l'inverno

TORNA IL CAPPOTTO, LUNGO, NERO, OVERSIZE. ANCHE LA GONNA È UN CAPO IRRINUNCIABILE, A TUBO O SQUADRATA, MINI O LUNGA. E AI PIEDI GLI STIVALI IN VERSIONE SLOUCHY

**T**endenze per la prossima stagione fredda? Le sfilate di New York, Londra, Milano e Parigi andate in scena nei primi mesi dell'anno non hanno mancato di sollecitazioni per rinnovare il guardaroba con qualche capo irrinunciabile. Nella palette colori prevale un certo rigore, i colori neutri hanno dominato sulle passerelle con protagonisti assoluti nero e grigio: uniche due eccezioni un tocco di rosso e il giallo che torna prepotentemente alla ribalta invernale. Così come tornano i cappotti: militari, lunghi, oversize. Anche il mitico Montgomery in versione Prada viene proposto oversize. Il cappotto nero è comparso nella maggior parte delle sfilate confermandosi un capo a cui non rinunciare. Gonna e cravatta si impongono nel look autunno inverno: un grande ritorno è la cravatta al femminile (memoria Chanel, ma anche Karl Lagerfeld negli anni ottanta tornò spesso sul tema) abbinata sottile su camicetta bianca.

## PREVALE IL RIGORE NELLA PALETTE COLORI: GRIGIO E NERO, MA UN TOCCO DI ROSSO SI IMPONE E IL GIALLO DI NUOVO ALLA RIBALTA

Di nuovo protagoniste su tutte le passerelle le gonne, capo d'abbigliamento in tutte le fashion week, dalle interpretazioni di New York che le lancia mini a quelle lunghe e fascianti. A tubo o squadrata, la gonna lunga, recuperata dagli anni novanta, è il capo da mettere assolutamente nell'elenco dei must have dell'inverno, da indossare anche una sopra all'altra o come gonnellino sopra i pantaloni secondo la tendenza di vestiremo a strati con combinazioni di pezzi e materiali.

Passando agli accessori qualche appunto sulla borsa. In passerelle si sono viste borse classiche eleganti, bauletti, a trapezio, a manico corto da portare con un altro capo recuperato, i guanti di pelle, ma la borsa che si è imposta divenendo un must è la sling bag che unisce tenenza e praticità. E' la borsa da portare non a tracolla, ma in diagonale, lasciando così libere le mani, una sorta di sacca perfetta per viaggiare capiente quanto basta per ciò che occorre al check in in aeroporto. Tra le calzature se la ballerina non teme gli stivali, sono questi ultimi, alti da pirata, proposti anche nella versione slouchy, i grandi protagonisti dell'inverno. Gli Slouchy boots in diverse morbidi materiali, con tacco a spillo o bassi rasoterra come li ha presentati Etro, saranno al centro dello shopping autunnale.



### WINTER MUST-HAVES

**W**hat are the trends for the upcoming winter season? The fashion shows of New York, London, Milan and Paris in the first few months of the year, have provided plenty of ideas for renewing the wardrobe with a few must-have garments. A certain rigour and neutral colours prevail in the colour palettes, the protagonists are black and grey with the exception of red and yellow. Coats are back: military, long, oversize, black is a must-have. The mythical Montgomery is back. Skirts and ties feature in the autumn-winter look: the skinny female tie worn on a white blouse, skirts range from the mini presented in New York to the long skirt, even to wear one on top of the other. Moving on to the accessories, the sling bag is a must and both trendy and practical. The bag to wear diagonally, leaving your hands free, a sort of perfect travelling bag. The high pirate style boots prevail in the footwear department, and the slouchy version will be the key protagonists of the winter.





Women Ready to wear, autunno inverno 2023 2024, fashion week, from the house of Roberto Cavalli, Milano - 22 Feb 2023 (Shutterstock)



# HAND IN HAND

## La Baguette Fendi incontra la stampa a ruggine

L'INCONICA IT BAG AL CENTRO  
DI UN PROGETTO CHE  
LA MAISON PROMUOVE  
SELEZIONANDO ARTIGIANI  
IN OGNI REGIONE D'ITALIA,  
VALORIZZANDO COSÌ SAPERI  
E TECNICHE SECOLARI



di Giulia Fellini

**L'**iconica baguette Fendi  
creata da mani artigiane  
e abilità manuali che si  
perdono nel tempo.

Hand in hand è proprio  
questo: l'incontro delle mani degli artigiani  
locali, trovati in tutte le regioni d'Italia,  
con le mani degli artigiani FENDI, un  
incontro che dà vita ad una collaborazione  
unica nel suo genere e amplia le versioni  
di questa it bag che dal 1997, anno in  
cui il direttore artistico degli accessori  
e dell'abbigliamento maschile Silvia  
Venturini Fendi la disegnò, ha conosciuto  
innumerevoli proposte.

Qui raccontiamo l'incontro tra il laboratorio  
tessile della Famiglia Pascucci, che  
opera da quasi due secoli in terra di  
Romagna (Gambettola per la precisione)







Nella pagina accanto la Baguette Fendi finita, in questa pagina alcuni momenti della lavorazione realizzata alla Stamperia Pascucci

con la Baguette, un incontro da cui è nata la versione stampata a ruggine, decorata con un set originale di nappe antiche e motivi floreali ricavati dall'archivio della Bottega - sono più di 3000 gli stampi intagliati su legno di pero patrimonio della famiglia di generazioni in generazione - che sono stati stampati a mano su tela di canapa grezza in una tonalità marrone cioccolato. Il meticoloso lavoro manuale è imperfetto, rendendo il motivo su ogni Baguette assolutamente unico. Ogni borsa viene poi incorniciata e rifinita con cinturino in cuoio marrone scuro, manico intrecciato e fibbia FF in pelle abbinata. Per la Stamperia Pascucci è una tappa davvero speciale, un incontro fashion che tuttavia si basa sugli stessi gesti ripetitivi con cui il mazzuolo batte sullo stampo di legno inciso per lasciare l'impronta del disegno sui tessuti di lino e canapa. Questa tradizione bucolica si è evoluta nel tempo, passando dall'uso domestico alla decorazione del bestiame da premio e successivamente ai teli mare per il turismo locale.

Con Hand in Hand vengono valorizzate antiche abilità manuali e tecniche inestimabili di cui l'Italia è davvero ricca. Ma al di là della creazione di prodotti artigianali FENDI, questo progetto stabilisce una forte rete di relazioni umane. "Ogni anno seleziono 20 artigiani, uno per ogni regione italiana. Questo progetto mi sta molto a cuore perché parla non solo di prodotti ma di persone, e soprattutto della trasmissione di conoscenze, che a noi di FENDI sta tanto a cuore", afferma Silvia Venturini Fendi. La



## LA BAGUETTE CREATA DALLA STAMPERIA PASCUCCI CON PIGMENTO COLOR RUGGINE

baguette si trasforma così da tradizionale borsa in un vero e proprio oggetto d'arte, che porta internamente stampato nome dell'atelier e il logo dorato 'FENDI hand in hand'. Accanto alla Baguette Fendi a Ruggine realizzata con gli stampi della Stamperia Pascucci, il progetto, solo per fare alcuni esempi dell'attuale edizione di Hand in Hand, si è arricchito di una baguette realizzata con l'arte del macramè arrivata in Liguria con i marinai arabi, di una versione al merletto d'Orvieto, di una proposta con le murrine millefiori di vetro di Murano. Insieme agli agricoltori di canapa biodinamica di Cerignola è stata realizzata un modello naturale di Baguette FENDI non tinta, interamente tessuta sul telaio. E non manca la baguette con Wunderkammer incorporata, il fascino sofisticato di un "gabinetto delle curiosità".



### NELLA BOTTEGA DI PASCUCCI

Nella Bottega Pascucci di Gambettola la tecnica di stampa è la stessa da sette generazioni. Le matrici in legno di pero incise e impregnate di colore vengono appoggiate sulla tela e colpite con un mazzuolo; abbelliscono tovaglie, tende, borse, come un tempo abbellivano gli ornamenti per il bestiame durante le fiere. La Famiglia Pascucci conserva quest'arte che si chiama stampa a ruggine perché questo era il colore originariamente utilizzato, prodotto dal ferro ossidato. Una tecnica affascinante che dal 1826 accumula in bottega oltre 3000 stampi incisi a mano. L'incontro dei Pascucci con alcuni artisti, le cui creazioni sono diventate i soggetti delle stampe di oggi, ha caratterizzato una parte del lavoro degli anni duemila: sono i disegni tra gli altri di Tonino Guerra, dello scultore Ilario Fioravanti, del pedagogo Gianfranco Zavalloni, di Tinin Mantegazza.







(@neydt/123RF.COM)

## LA IT BAG SOTTOBRACCIO

La più iconica, la più ricercata nei pezzi vintage, la Baguette Fendi è una delle borse cult da quando nel 1997 venne creata da Silvia Venturini Fendi.

Un successo sempre in crescita, con picchi di notorietà regalati dalle star che l'hanno amata, esibita e sfoggiata (Madonna, Sharon Stone, Julia Roberts) e dalle serie televisive che l'hanno consacrata: chi non ricorda la baguette di Carrie Bradshaw in *Sex and the city*?

Negli anni si sono proposte dimensioni diverse, decorazioni a paillettes, perline, ricami e piume, si sono susseguite versioni, pellami e materiali curiosi, ma lei è rimasta fedele a quella sua caratteristica originaria di portarla facendola spuntare da dietro la spalla che le ha dato il nome, ispirandosi al modo in cui i francesi “portano” il loro pane nazionale, la baguette, sottobraccio.

## HAND IN HAND

**T**he name ‘*hand in hand*’ represents the encounter of the local artisans’ hands with the FENDI artisans’ hands, giving life to a unique collaboration. Ancient hand-made abilities and priceless techniques come together in the creation of these one-of-a-kind pieces. In **Emilia Romagna**, the **Pascucci** family fabric workshop dedicated to handmade woodblock printing has been operating for close to two centuries, following local customs that began as a simple alternative to precious embroidery in rural society. By engraving illustrative patterns into pear wood blocks, artisans stamp repetitive patterns into linen and hemp textiles using rust from oxidized scrap iron and later coloured pigment pastes. This bucolic tradition has evolved over time, from domestic use to decorating prize cattle and later beach towels for local tourism. For their FENDI Baguette, the Pascucci workshops have restored an original set of antique tassel and floral motifs from their archive that are hand-stamped onto raw hemp cloth in a chocolate brown hue. The meticulous handiwork is imperfect, making the pattern across each Baguette entirely unique. Each bag is framed and finished with a dark brown ‘cuoio’ leather strap, braided handle, and a matching leather FF buckle.

# Il wellbeing di lunga vita

UN CENTRO D'ECCELLENZA PER PERCORSI DI BEN-ESSERE E SALUTE GRAZIE ALL'INNOVATIVO METODO LONGLIFE FORMULA® IDEATO DA LUCIA MAGNANI

Un centro d'eccellenza che unisce alta specialità della prevenzione, ben-essere e bellezza a servizio della longevità a pochi chilometri dalle accoglienti spiagge di Milano Marittima. È la **Lucia Magnani Health Clinic**, un luogo incantevole dedicato alla cura di sé in cui è possibile intraprendere percorsi di ben-essere, riprogrammare abitudini di vita scorrette e guadagnare salute grazie all'innovativo metodo LongLife Formula® ideato da Lucia Magnani: imprenditrice visionaria che ha avuto l'intuizione di studiare e concretizzare un percorso science based, per garantire il wellbeing di lunga vita. Lucia Magnani - founder e amministratore delegato di LongLife Formula® ha una visione e una mission ben chiara: scoprire la chiave della *longevità*. Da anni si occupa dello studio dei processi dell'invecchiamento e propone, all'interno della sua clinica, analisi innovative e un programma incentrato su alimentazione, movimento e salute. È il metodo LongLife Formula® - costruito scientificamente e misurabile - che si prefigge di combattere lo stress ossidativo e le sue ripercussioni sull'invecchiamento cellulare e sulla salute dell'organismo. Con l'obiettivo di permettere a chi lo intraprende di migliorare la qualità della propria vita puntando al *living well* - vivere meglio e più a lungo - il metodo consente ripristinare uno stato di salute e di equilibrio ideale. Si parte da un check up medico completo - possibile grazie alla presenza di tecnologie diagnostiche all'avanguardia e altamente specializzate - e una visita nutrizionale per avviare un piano alimentare custom-



made. A seguire, una valutazione dello stato di fitness e la programmazione di trattamenti termali e prestazioni estetiche studiate ad hoc per le necessità di ogni ospite. Dedicati a tutte le età e studiati per ogni esigenza i programmi si suddividono in 7 percorsi principali codificati, tra cui **Clean**, disintossicante mirato a depurare l'organismo; **Weight Loss**, dimagrante per chi desidera ritrovare la propria forma fisica; **Evergreen**, per un percorso di rinnovamento del tono muscolare e dell'elasticità delle pelle; **Relax**, rilassante rivolto a chi desidera ritrovare un equilibrio personale con cui affrontare meglio le sfide quotidiane dopo un periodo di frenesia; **Energy**, revitalizzante, incentrato sul recupero della forma psico-fisica e improntato sulla stimolazione cardiovascolare; **Sport**, rinvigorente incentrato su un'attività fisica intensa e anche come booster per il sistema immunitario e **Re-Start**, riabilitante destinato a coloro che necessitano di un programma di riabilitazione post-traumatica o conseguente a un importante intervento chirurgico. Esempio di architettura degli anni Trenta in stile Déco, immersa in un parco







secolare di otto ettari e di rilassanti piscine all'aperto, Lucia Magnani Health Clinic è una struttura moderna e all'avanguardia che include anche moderne tecnologie di medicina predittiva - come la diagnostica per immagini - e un training center specializzato in cui innovative macchine dotate di intelligenza artificiale sono in grado di garantire massima attivazione neuromuscolare, corretta impostazione ed esecuzione degli esercizi e stimolare le abilità cognitive per migliorare memoria, linguaggio, velocità di intervento e attenzione.

Punto di riferimento per gli amanti della cura del sé provenienti da tutto il mondo, qui, alla Lucia Magnani Health Clinic, si uniscono il know-how in ambito sanitario di GVM Care & Research - che include ospedali di alta specialità e ricerca, diagnostica di ultima generazione e tecniche chirurgiche d'avanguardia - ricerca scientifica e tradizione termale per offrire un'esperienza unica nel suo genere in un ambiente dove l'armonia e l'attenzione ai dettagli esprimono appieno la filosofia di bellezza, salute e benessere.



### LUCIA MAGNANI HEALTH CLINIC

Via Roma, 2a, 47011 Castrocaro Terme FC

t. +39 0543 412800 - [www.luciamagnanihealthclinic.it](http://www.luciamagnanihealthclinic.it)







ADRIATIC  
GOLF CLUB  
CERVIA  
MILANO MARITTIMA

# Sabato 9 Settembre 2023

18 B. STABLEFORD HCP, 2 CATEGORIE  
1° E 2° NETTO PER CAT.,  
1° LORDO, 1° LADY, 1° SENIOR



balestriebalestri.it

# milano marittima *life*

GOLF CUP & OPEN DAY

ORGANIZZAZIONE

**BALESTRI & BALESTRI**  
*immagini e spazi per comunicare*  
| since 1960 |

Tel. 0543 30.343  
balestriebalestri.it

ADRIATIC GOLF CLUB  
Milano Marittima - Viale J. Gora, 6 - golfcervia.com



# Agenzia Barbieri

NUOVA SEDE A MILANO MARITTIMA  
IN VIALE GRAMSCI N. 21 CON SPAZI  
PIÙ AMPI ED ELEGANTI

**L'** Agenzia Barbieri con oltre mezzo secolo di attività nella storia del Real Estate in Riviera, vi invita a visitare la nuova sede, dove troverete vetrine interattive che potranno guidarvi in maniera autonoma alla ricerca della vostra casa ideale.

Specializzata nella vendita e affitti, soprattutto a Milano Marittima e Cervia, dove sono presenti le sedi operative, propone da oltre cinquant'anni un'ampia scelta di soluzioni selezionate e di sicuro investimento, dal piccolo monolocale alla prestigiosissima villa al mare, garantendo ai clienti affidabilità, assistenza, disponibilità e una varietà di servizi. Con il titolare, Andrea Barbieri, presentiamo le novità immobiliari in esclusiva, veri e propri fiori all'occhiello nel panorama immobiliare del prossimo anno.

**Signor Barbieri un percorso lungo che vi ha reso leader nel settore immobiliare. Come si sintetizza la vostra attività?**

Operiamo nell'intermediazione immobiliare dal 1972 e siamo diventati il punto di riferimento sicuro di quanti vogliono trascorrere le proprie vacanze o acquistare la loro casa, in questa fascia di costa dell'Adriatico. Dopo tanti anni, credo, che l'esperienza e la competenza siano uno dei punti di forza della nostra Agenzia. Siamo sempre disponibili ad accompagnare il cliente nella scelta, offrendo numerosi servizi, puntando a differenziarci dagli altri, investendo nelle ultime tecnologie, nella qualità dei progetti e nelle risorse umane.

**Cosa intende per differenziarvi dagli altri?**

Abbiamo in esclusiva la vendita di alcuni interventi di edilizia turistico-residenziale di pregio, dove si può vivere anche tutto l'anno, che hanno riscontrato l'interesse del mercato immobiliare per la qualità delle opere, il pregio del progetto architettonico,



la ricchezza delle finiture e dei materiali proposti. Nei cantieri affidati alla nostra Agenzia, ad oggi, sono ancora disponibili solo poche unità immobiliari.

**Cosa offrono questi progetti interpretando un'esigenza di abitazione targata 2023/2024?**

Sono palazzine eleganti, con splendide finiture interne ed esterne. La predilezione di legni, ceramiche, pietre e materiali compositi di alto design sono accomunate da un concept green in materia energetica, che fa dell'ecosostenibilità e della efficienza energetica valori imprescindibili nella nuova richiesta di benessere abitativo. Sono state eliminate tutte le barriere architettoniche, c'è particolare attenzione all'isolamento acustico, sono tutte caratterizzate da ampi spazi esterni, e balconi abitabili per la condivisione di momenti conviviali. Gli interventi prevedono abitazioni green a emissioni quasi 0, interni molto luminosi con grandi vetrate e verde sui giardini e sui balconi, protetti e loggiati. Particolare attenzione viene assicurata agli spazi comuni, per garantire luoghi da vivere in tutta riservatezza.

**E per il prossimo futuro?**

Vi presento "Mediterranée", MILANO MARITTIMA



# Mediterranée

## il richiamo dell'estate

UN MIX DI TRAME, COLORI E ARREDI CHE RICORDANO LA VACANZA PER QUESTE ABITAZIONI A RIDOSSO DEL MARE, SCRIGNI DI SEMPLICITÀ E NATURALITÀ

**T**ra i colori che richiamano lo stile mediterraneo c'è l'azzurro delle onde del mare, il pastello dei granelli di sabbia, il bianco della luce che entra dalle finestre. La sensazione di trovarsi in vacanza: questo è l'effetto che si proverà ad abitare nel nuovo progetto per Milano Marittima firmato dall'architetto **Fabrizio Fontana**, denominato appunto **Mediterranée**.

Dopo la recente location di Via Tiziano 14, col cantiere in corso, la società committente Mistral s.r.l., ha selezionato per il suo nuovo intervento di rigenerazione e riqualificazione un luogo a ridosso del Mare e in prossimità del centro di Milano Marittima.

L'idea è quella di viverne la vicinanza in una Casa dal carattere mediterraneo, dove lo stile, influenzato nel corso dei secoli dalle tradizioni dei Paesi che si affacciano sul Mare Nostrum vantando un mix di trame, colori e arredi che ricordano l'estate.

Qui, il mood mediterraneo non avrà età: **Mediterranée** esibisce caratteristiche proprie delle case naturali con muri in pietra, travi in legno a vista o pavimenti in maioliche. A questi tratti iconici, l'aggiunta di arredi moderni e di decorazioni contemporanee rendono la casa più attuale, al passo con i tempi. Gli 8 esclusivi appartamenti, di cui 2 attici, sono interpretati in stile mediterraneo come scrigni di semplicità: avranno un







UNA ELEGANTE  
CASCATA  
D'ACQUA  
ILLUMINANTE E  
REFRIGERANTE  
CARATTERIZZERÀ  
UN GIARDINO  
D'ACQUA  
VERTICALE



legame solido con la natura che le circonda rifiutando lo sfarzo e qualsiasi orpello superfluo. L'attacco a terra del fabbricato è valorizzato nel rispetto dell'asse commerciale su cui insiste, con eleganti spazi ad esso dedicati. Qui, gli elementi distintivi che caratterizzeranno le varie unità saranno tipici dell'arredamento in stile mediterraneo.

Il bianco, come colore dominante, sarà uno dei tratti più espressivi, così come saranno caratteristici anche tutti i blu e tutti gli azzurri che richiamano l'acqua e il cielo; a tal proposito una elegante cascata d'acqua illuminante e refrigerante caratterizzerà **un giardino d'acqua verticale** grazie al recupero di quella piovana, divenendo un inedito e suggestivo segno distintivo di ecosostenibilità.

Completano l'architettura, i materiali naturali e caldi, ove il ruolo chiave ce l'ha la pietra bianca, che con le

sue gelosie frangivista, la connotano di una esclusiva matericità, riqualificando e sostituendo un contesto antropico con un'architettura a valenza naturale, "morbida" ed integrata.

**L'architetto Fontana** ha saputo ancora una volta sapientemente coniugare il linguaggio naturale che dialoga fra outdoor e indoor, ovvero fra balconi, logge in armonia coi giardini e i corsi d'acqua verticali, raggiungendo in Mediterranée un perfetto equilibrio dello star bene.

Sedie, divani in vimini, vasi di terracotta spazieranno fra estetica e funzionalità, così come i grandi contenitori di piante aromatiche, fiori o alberi di agrumi iconici, propri dello stile mediterraneo.

Questo progetto rappresenta un nuovo omaggio a Milano Marittima, "Città Giardino" nel Mondo.





# Ostriche e Champagne attrazione fatale

Gli allevamenti nelle acque di Cervia



## PER MOLLUSCHI E BOLLICINE TRIONFO ASSICURATO GRAZIE ALLE ARMONIE DEL GUSTO



di Maurizio Magni

**P**reziosa, desiderabile e capace di scatenare la passione. È lei la regina degli apertivi vip o dei vassoi di ghiacciate crudité, serviti con l'immane calice di champagne. Stiamo parlando di sua maestà l'ostrica che dalle coste bretoni o da quelle irlandesi, passando per i mercati de La Rochelle e di Antibes ha saputo conquistare palati e consuetudini dei buongustai di mezzo mondo, italiani compresi, grazie al suo irresistibile gusto 'umami'.

Già, ostriche e champagne... un matrimonio del lusso, sintomo di benessere e ricchezza, una sorta di status symbol da gustare prima con gli occhi e poi con il palato. Un binomio, secondo alcuni, neppure troppo centrato. Visto che, proprio i cugini francesi, all'abbinamento con le bollicine di Epernay o della Montagna di Reims, preferiscono vini più freschi e sapidi come il muscadet o l'aligoté, il fratello minore dello chablis di Borgogna. Eppure... Eppure come sostiene un recente studio dell'Università

di Copenaghen, ci sarebbe addirittura una ragione scientifica per spiegare l'attrazione fatale che lega ostriche e champagne. E il motivo, assicurano i professori danesi, è proprio il famigerato sapore 'umami', il cosiddetto 'quinto gusto', identificato da un ricercatore giapponese ai primi del '900, che al di là dei quattro tradizionali sensi, legati al dolce, salato, amaro e aspro, esalta esponenzialmente i sapori. A scatenare l'umami e di conseguenza l'esplosione del gusto, è il glutammato presente in alcuni cibi, e contenuto in abbondanza proprio nelle ostriche e nello champagne, rendendo quanto mai intrigante il legame stretto fra i due sofisticati compagni di viaggio, attraverso la sua capacità di attivare i ricettori del gusto, creando un insieme di sensazioni di piacere. E il gusto che si esalta maggiormente, abbinando champagne d'annata a ostriche europee: il vantaggio sta nel lungo contatto sui lieviti che carica i sapori delle bollicine invecchiate e nel maggiore contenuto di glutammato presente nell'ostrica del Vecchio Continente.

Non è tutto. Oltre alla ‘sinergia di umami’, come l’hanno definita i ricercatori, ostriche e champagne, ognuno per proprio conto, e se consumati a giuste dosi, diventano catalizzatori di benessere. Le ostriche, per la ricchezza di particolari aminoacidi che aiutano il rilascio della serotonina, l’ormone della felicità e per il contenuto di zinco, elemento essenziale nella produzione di testosterone che porta con sé la spinta afrodisiaca; lo champagne per il suo inebriante mix di alcool e bollicine, capace di abbassare i freni inibitori e rilassare i pensieri.

### **OSTRICHE MADE IN CERVIA**

Si chiama Bruna ed è una delle sette sorelle della flottiglia della Fenice, la cooperativa di pescatori cervesi, allevatori della famosa Cozza di Cevia e, solo da pochi anni, anche di preziose ostriche nostrane dal sapore particolarmente iodato. Un regalo, spiegano i pescatori, che nasce dalla posizione dell’allevamento organizzato a tre miglia dalla costa, in mare aperto. Coltivazione difficile se confrontata con quelle protette della costa di Cancalle in Bretagna o delle baie del Connemara nella contea di Galway, sotto i cieli d’Irlanda. Eppure il mare, a tre miglia da Cervia e Milano Marittima, è ideale per le

ostriche. Soprattutto per la limpidezza e la pulizia delle acque classificate di categoria A, tanto da permettere ai molluschi cervesi di essere consumati senza bisogno della stabulazione, cioè della depurazione in vasca, come invece spesso capita alle ostriche d’importazione. Un mercato giovane quello dell’ostrica romagnola, cominciato da appena due stagioni, ma con alle spalle dieci anni di sperimentazione. ‘Non potevamo sbagliare – raccontano i pescatori della Fenice – così abbiamo atteso parecchi anni prima di commercializzare le nostre ostriche. Ma adesso è un trionfo’.

“Un grande risultato – precisano – che deriva principalmente dalla disponibilità in loco di ostriche freschissime, visto che il prodotto d’importazione impiega almeno un paio di giorni ad arrivare sulle tavole della riviera. In più, quasi sempre, le ostriche d’Oltralpe sono allevate in mari di classe B e hanno quindi bisogno di altre 24 ore di depurazione nelle vasche di stabulazione.”

“Per il momento – concludono i pescatori – quello delle ostriche cervesi è un mercato di prossimità, per la ristorazione del territorio. Ma l’idea, visti i risultati, è quella di espandere produzione e commercializzazione anche fuori dalla Romagna”.





## Istruzioni per l'uso

L'ostrica e il suo liquido non vanno masticati e ingoiati subito! Ma lasciati decantare in bocca, così da poterne assaporare tutto il sapore. Ma quale sapore dobbiamo aspettarci? Un'ostrica buona sa di mare ma non è l'unico gusto che deve arrivare al palato. Più sapori si incontrano più l'ostrica è pregiata quindi sprigionerà note zuccherine, fruttate, vegetali e terrose che vanno dal cetriolo al melone fino alla nocciola. La regola vuole le ostriche mangiate crude, appena aperte, per assaporare pienamente la loro magia e pienezza. Ma anche da crude alcuni preferiscono aggiungere un tocco di sapore in più con qualche goccia di limone e pepe. Questo è il metodo più utilizzato dagli italiani, mentre in Francia si 'insaporiscono' con un trito di scalogno e qualche goccia di aceto di vino. A tavola le ostriche vanno consumate con generosità. Grazie infatti alla loro elevata digeribilità si possono servire fino a 6 ostriche a persona – se si tratta di un aperitivo – e fino a 12 o 18 durante un pasto principale. Ma attenzione alla freschezza. Le ostriche non fresche sono asciutte ed hanno un aspetto torbido e un colore poco vivace tendente al grigio, marrone o addirittura al nero. Prima ancora di procedere all'apertura della conchiglia, è anche importante capire come pulire le ostriche, che vanno lavate sotto un getto di acqua fredda con l'aiuto di uno spazzolino, e poi asciugate con un panno. Al momento dell'apertura è consigliabile, utilizzare l'apposito coltello apri ostriche o in mancanza dell'attrezzo dedicato un coltellino corto e largo tipo quello utilizzato per scagliare il Parmigiano Reggiano. Il coltellino va inserito tra le due valve in corrispondenza della cerniera, a circa due terzi della lunghezza delle ostriche e lo si fa ruotare fino a recidere il cardine. A questo punto continuando a far girare la lama le due valve si sganceranno una dall'altra e potrete facilmente aprire le ostriche.



### OYSTERS MADE IN CERVIA

**L**a Fenice, the fishing cooperative from Cervia, brings together breeders of the famous Cervia Mussel and, only in recent years, those of the precious local oysters with a particularly iodised flavour. A gift, explain the anglers, which results from the position of the breeding farm three miles from the coast, in the open sea. Cultivation is difficult when compared to the protected kind of the Canelle coast in Brittany or the bays of Connemara in the county of Galway, under Irish skies. Yet, the sea, three miles from Cervia and Milano Marittima, is ideal for oysters. The clean and crystal-clear waters, classified as category A, allow the shellfish of Cervia to be eaten without the need to be depurated in tanks, as it often happens with imported oysters. The passion for oysters knows no boundaries. From the Breton coasts to the Irish coasts, passing by Antibes, the shellfish, paired with a glass of champagne, has won over the palates to become a luxury wedding.





# Il piacere di vivere l'esterno tutto l'anno

LE PERGOLE E LE VETRATE PANORAMICHE PER SOLUZIONI CHE ARRICCHISCONO OGNI AMBIENTE. PER IL GRUPPO PARTISANI NUOVA HOLDING, NUOVA SEDE E L'AMPLIAMENTO DELLE VENDITE IN TOSCANA

**S**empre di più le persone stanno apprezzando l'importanza di avere un giardino confortevole in cui potersi rilassare nei momenti liberi. L'isolamento sofferto a causa della pandemia, con le chiusure e le limitazioni della vita all'aperto, hanno fatto riscoprire il piacere di avere un proprio angolo di paradiso privato outdoor. In particolar modo, nel periodo estivo, il giardino o il terrazzo sono i luoghi perfetti per il riposo dopo una stancante giornata di lavoro o durante il fine settimana. Uno spazio esterno, ma allo stesso tempo riparato e accogliente, dove incontrare amici e famigliari, è realizzabile facilmente con l'installazione di pergole di design e vetrate panoramiche ed è la soluzione perfetta offerta dall'azienda Partisani di Forlì. Installare una pergola in giardino o una vetrata nel portico di casa è il primo passo per creare un angolo di classe e di relax, dove godere dei giorni di bel tempo, ritemperandosi all'aria aperta o per poter utilizzare l'ambiente esterno riparato anche in inverno o quando piove. Il team di Partisani, che opera nel settore dal 1968, mette tutto il suo impegno nella creazione di pergole da

giardino e di vetrate panoramiche per arricchire gli ambienti esterni di case o attività commerciali, reinventando gli spazi per creare un legame indissolubile tra l'outdoor e l'indoor. Soluzioni innovative che permettono di vivere l'outdoor durante tutte le stagioni, vetrate panoramiche che diventano un vero e proprio elemento architettonico sostenibile per chiudere verande, porticati, balconi e pergolati permettendo di creare uno spazio in più da vivere sia in estate che in inverno: scorrevoli o a pacchetto le vetrate rappresentano una scelta elegante e dal design minimale, che grazie all'assenza di profili si fondono con l'ambiente circostante, garantendo la massima trasparenza e annullando i confini tra esterno e interno. Le vetrate VePa di Extra sono conformi alle prescrizioni del Decreto Legge n.115/2022 secondo il quale possono essere installate in regime di Edilizia Libera senza autorizzazioni, salvo rare situazioni particolari.

Teloneria Partisani nel 2018 ha celebrato i suoi 50 anni di attività regalandosi la nuova sede con show-room in Via Copernico 16 a Forlì. A gennaio di quest'anno, per festeggiare i suoi 55 anni di





**SHOW ROOM TELONERIA PARTISANI**  
Via Copernico 16 Forlì tel. +39 0543 567347  
[www.extrapergole.it](http://www.extrapergole.it) - [www.extravetrare.it](http://www.extravetrare.it)



attività, è stata fondata la Partisani Holding, proprietaria di Partisani Outdoor e di Outdoor Srl, casa madre dei brand Extra Pergole e Extra Vetrate. Partisani Outdoor è presente sul territorio forlivese e romagnolo, i prodotti sono in mostra nello show-room di oltre 800mq a Forlì, i marchi Extra Pergole e Extra Vetrate, che vi fanno riferimento, sono in continua espansione a livello nazionale.

Uno sviluppo continuo che vede prossimamente ampliare le vendite dei prodotti Extra anche in Toscana, oltre che in Emilia-Romagna, Lombardia e Triveneto. Per gestire al meglio entrambe le società si è reso necessario individuare una nuova sede più grande; perciò, il gruppo della Partisani Holding entro la fine del 2023 si trasferirà in Via Meucci 14 a Forlì. Questo è stato possibile grazie al lavoro e all'impegno di tutti i dipendenti e i collaboratori e all'affetto e alla fedeltà dei clienti, che, lo confermano le recensioni, si dichiarano soddisfatti e contenti del lavoro effettuato.

# Belli dentro e fuori con la medicina estetica integrata

**B**elli dentro e fuori. Un approccio integrato della Medicina estetica che può accompagnare il paziente a trovare la giusta armonia tra bellezza esteriore e benessere.

Questo l'obiettivo della **Medicina Estetica Integrata** creata dalla dottoressa Anna Maria Veronesi, specialista in Medicina estetica che opera in tre sedi, a Pavia Studio Thermalift, a Milano e a Cervia al Centro Malva in via Levico. "Occorre occuparsi del paziente sia dal punto di vista fisico che da quello energetico e psicologico - spiega la dott.ssa Veronesi. Occorre curare, coltivare, nutrire la nostra parte interiore per farci risplendere e apparire più belli. Se poi a questo aggiungiamo i trattamenti che la medicina estetica mette a disposizione, per valorizzare ciò che abbiamo già di bello interiormente, allora sì che saremo felicemente belli, in modo naturale ed armonico.

#### **Cosa significa nella sua attività?**

La medicina estetica per me è una passione, perché amo il bello. Bello a 360 gradi. Così ascolto il paziente e oltre a trattare l'inetetismo per cui si è rivolto a me, che

sia la ruga, le macchie, la lassità cutanea, mi adopero prescrivendo oltre a delle buone creme, titoli di libri o suggerisco qualche percorso di crescita personale o, ancora, insegno loro le prime pratiche di meditazione.

La meditazione è un'ottima tecnica per raggiungere la consapevolezza di se stessi. In questo momento sto attivando corsi di mindful eating, tenuti da professionisti, per imparare a dimagrire senza sacrifici, senza diete, ma in modo consapevole, così da poter perdere peso in modo naturale.

#### **Ha scritto un libro dal titolo *La bellezza attraverso la felicità*.**

#### **Titolo promettente, ma esattamente di cosa si parla?**

È un libro che ho scritto con il cuore in un momento delicato della mia vita, con l'aiuto della mia amica Raffaella Costa. Nel libro si trovano storie di vita motivanti di alcuni miei pazienti e suggerimenti per iniziare ad intraprendere un percorso per allenare la mente ad avere pensieri positivi. Tutti noi abbiamo diritto ad essere felici e questo dipende solo da noi, dalla nostra capacità di affrontare i problemi invece di subirli.

#### **Oggi le migliori tecnologie sono a disposizione della medicina estetica, con risultati davvero sorprendenti.**

Sì, esatto. Un device di ultima generazione che sto utilizzando per diversi inetetismi della pelle è il Therma D.A.S., che combina in un'unica piattaforma compatta, la tecnologia del plasma e la radiofrequenza termoregolata. La tecnologia del plasma, è indicata nel caso di una blefaroplastica non chirurgica alle palpebre, in presenza di un eccesso di pelle, senza che occorra né tagliare né cucire. Utilizzo la stessa tecnologia per trattare: cheratosi seborroiche, fibromi penduli, verruche, nevi dermici, angiomi, il tutto senza lasciare cicatrici e senza che il paziente avverta dolore. Opto invece per la radiofrequenza endodermica, quando desidero migliorare il profilo mandibolare, riducendo se non addirittura eliminando l'effetto "bargiglio", oppure quando voglio trattare la lassità dell'addome o ancora, per trattare la parte superiore delle ginocchia.

#### **Dott.ssa Veronesi qualche semplice consiglio per mantenere la pelle sana ed elastica?**

Partiamo sempre con una buona crema idratante, sia per il viso che per il corpo. Le creme per quanto eccellenti agiscono solo sulla superficie della cute e così mi raccomando di rivolgervi al medico estetico per una idratazione profonda sino a livello delle cellule chiamate fibroblasti così da stimolarle nel produrre collagene, elastina e acido ialuronico, componenti fondamentali per avere una pelle tonica e luminosa.

## USO CON SUCCESSO THERMA D.A.S. UN SISTEMA ALL'AVANGUARDIA PER TRATTARE LA LASSITÀ DELLA PELLE





CREATO DALLA DOTTORESSA ANNA MARIA VERONESI,  
IL METODO AMPLIA LA PROSPETTIVA DELLA CURA  
DELLE IMPERFEZIONI E DEI PROBLEMI ESTETICI



**DOTT.SSA ANNA MARIA VERONESI**

Via Levico, 60 - Cervia (RA) tel. +39 333.1744163 - [www.annamariaveronesi.it](http://www.annamariaveronesi.it)

# PeriscopioVip

PER DIVERTIMENTO O PER RELAX SFILANO A MIMA I VOLTI DELLO SPORT E DEL MONDO DELLO SPETTACOLO TRA I LOCALI CULT



## SERATA TWINS

Presentata a Milano Marittima nella prestigiosa boutique Julian la nuova linea delle Twins il brand made in Italy delle gemelle Sara e Tania Testa, qui insieme a Simona Ventura.

## GERRY SCOTTI

Tra i numerosi personaggi dello spettacolo anche Gerry Scotti in questa foto in posa per uno scatto.

## PARTY NOVELLA 2000

Serata di puro glamour durante il Party Novella2000 al JPineta. L'evento ha visto la partecipazione di numerose celebrità e personaggi pubblici. A destra il direttore di Novella 2000 Alessi con (Foto Stars Management) Beppe Convertini Antonella Elia, Carmen Russo e il marito Enzo Paolo Turchi

## NOVELLA 2000 AL JPINETA

Altro scatto dal JPineta che ha riaperto con nuova gestione a inizio giugno. Qui l'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini con Antonella Elia

## RUDY ZERBI ALLA MILLE MIGLIA

Rudy Zerbi on the road con la Mille Miglia, qui all'arrivo della corsa a Cervia. Il popolare prof di Amici, ha preso parte alla "corsa più bella del mondo", raccontandola per Radio DeeJay

## SERATA TWINS DA JULIAN

Altro momento della serata Twins a Milano Marittima con le gemelle e Sabina Zabberoni, ceo di Julian fashion







## Steve Total Beauty, doppio compleanno all'insegna della qualità

A 15 anni dall'avvio dell'attività e a 10 anni dall'apertura di Milano Marittima, il salone punta su un servizio a 360° offrendo relax, coccole e consulenze di benessere

**C**ompleanno 'doppio' per Steve Total Beauty che nel 2023 festeggia i 15 anni di attività del salone e i 10 anni nella sede di Milano Marittima. Anniversari importanti, che testimoniano un cammino professionale di lungo corso e di grande esperienza, ma anche la capacità di essere sempre al passo coi tempi. "È vero – conferma Antonio Fantini, titolare e deus ex machina del salone di Milano Marittima – la nostra attività è notevolmente cambiata in questi anni, ma questa trasformazione è rimasta sempre fedele a idee di fondo che da sempre sono nel nostro DNA. Fin dall'inizio, infatti, abbiamo sempre puntato a offrire un servizio a 360° sulla persona, non limitandoci a soddisfare le richieste di base, come la piega, il taglio, il colore, ecc., ma offrendo anche un'ampia gamma di informazioni serie e approfondite, vere e proprie consulenze sul benessere della cute, dei capelli, del viso... Poi, nel corso degli anni abbiamo sviluppato sempre di più questo servizio che oggi è alla base dell'identità di Steve Total Beauty. L'obiettivo finale è mettere a disposizione tutti gli strumenti per offrire un benessere complessivo". Nella pratica,

questo significa dedicare a ogni cliente maggior tempo e tutta l'attenzione possibile. "Per questo – racconta Antonio –, specialmente negli ultimi cinque anni, abbiamo modificato l'organizzazione del lavoro, diminuendo anche il numero degli appuntamenti giornalieri, a favore di una maggior cura del singolo cliente. Basti dire che ogni volta che arriva un cliente nuovo, ci prendiamo una mezz'ora in più proprio per conoscerne meglio caratteristiche, abitudini, esigenze. Insomma, guardiamo meno alla quantità e più alla qualità, perché quello che ci sta più a cuore è poter offrire a ciascuno un percorso di benessere programmato e personalizzato, nella consapevolezza che alla lunga è quello che dà i risultati migliori. E anche i nostri clienti stanno rispondendo con favore: sanno che il tempo trascorso in salone è un tempo proficuo, che porta a benefici, e i consigli che ricevono sono finalizzati per migliorare le loro condizioni. È l'occasione per farsi coccolare, potersi rilassare, accrescere il loro benessere sapendo di poter contare su operatori preparati. E, in fin dei conti, posso affermare con soddisfazione che la sintonia con i nostri clienti è il traguardo più bello e importante che abbiamo raggiunto in questi anni".





## A qualcuno piace al caldo

A Milano Marittima l'unico centro specializzato in cui si pratica "Hot yoga therapy" e "Hot pilates"

**U**n'oasi emozionale immersa nel verde e nella natura nella quale corpo e mente possono ritrovare armonia e benessere. La New FBI Club non è solo una palestra esclusiva, un vero e proprio paradiso per gli appassionati di fitness e wellness, circondato dalla bellissima pineta di Milano Marittima e dai campi del prestigioso Circolo Tennis, ma è anche un luogo in cui ricercare il perfetto equilibrio tra corpo e psiche. Anima della New FBI Club è la titolare Debora Aprigliano, laurea in Lettere e Filosofia e un passato da giornalista, oggi maestra di yoga certificata con 500 ore YogaAlliance, una disciplina antica e affascinante alla quale si dedica con passione, dopo aver ricevuto il testimone dal suo mentore Boris Bazzani, maestro yoga di fama internazionale e precedente titolare di FBI Club. Alla New FBI Club, unico centro specializzato del territorio in questa disciplina, è possibile praticare "Hot Yoga Therapy", lo Yoga delle emozioni in cui le lezioni si svolgono in un ambiente riscaldato a 38°C che produce effetti benefici non solo sul corpo ma anche sulla sfera emotiva.

"Lavorando sui chakra le nostre discipline vanno ad agire

sull'energia della persona - spiega la titolare, Debora Aprigliano. Grazie alla presenza del calore che consente il rilascio delle tossine, il corpo e la pelle si liberano dallo stress accumulato con benefici su tutto l'organismo. Ne trae vantaggio anche il sistema immunitario che in questo modo viene rafforzato".

Debora si avvale di collaboratrici pluricertificate: come Alessandra Morelli che si occupa dei corsi di yoga del mattino, Catia Marinelli Maestra di Power yoga di 4 livello (metodo Roberto Bocchi) e della giovanissima e virtuosa Gaia Natali. Uno staff di donne altamente qualificate ognuna nel suo campo.

C'è il pilates, anche in versione "hot", di cui si occupa Arianna Monaco. Ci sono le discipline da combattimento seguite da Leonardo Zecchi, campione di MMA, mentre Filippo Adinolfi, con anni di esperienza nel mondo del fitness, è il responsabile della sala pesi. E poi ci sono gli istruttori Francesco Ciraci, Fabio Bartolini, Gianni Perla, Elisa Cecchini e Gianmaria Fabbri, il nutrizionista Mattia Pieri che riscuote grande successo a livello nazionale e internazionale. Simona Benedetti al desk è pronta ad accogliere gli ospiti con il sorriso e la professionalità che la contraddistinguono.







## OPIMO beauty: ricchezza di principi attivi per una linea di cosmetici naturali

**C**reme fluide viso e corpo, shampoo doccia e unguenti funzionali sono i prodotti della linea OPIMO beauty. La linea cosmetica, nasce dall'esperienza decennale nel settore fitoterapico ed erboristico di Dinamys, un'azienda a conduzione familiare con sede a Cervia.

Già nel nome della linea (Opimo: dal latino abbondante, ricco) è racchiusa la visione della formulazione dei prodotti in cui gli estratti naturali sono presenti in grandi concentrazioni, come visibile nell'INCI: come in fitoterapia, è la quantità di principio attivo a conferire efficacia al prodotto.

A Elia ideatore di OPIMO beauty e a Giamaica sua collaboratrice, chiediamo: come nascono i prodotti?

“Il nostro obiettivo è ottenere un risultato concreto e profondo dall'utilizzo del prodotto, per questo scegliamo le erbe officinali e gli oli essenziali più indicati a conferirgli le proprietà principali. Senza aggiungere profumi o ingredienti sintetici, cerchiamo

un equilibrio ottimale tra ingredienti e consistenza al fine di ottenere formulazioni di grande comfort.

Entriamo nel dettaglio: Linea VOLUTA con elicriso, rusco e melaleuca, fluidi viso e corpo lenitivi e purificanti.

Shampoo doccia AURA, con aloe barbadensis e miele, arancio dolce e cannella dalle proprietà nutrienti e lenitive.

Unguento COMFORTA, con arnica e timo, lenisce dolori muscolari e articolari.”

Quali altre caratteristiche contraddistinguono l'intera linea?

“Senza dubbio, sono prodotti che uniscono efficacia, ingredienti naturali selezionati, ecosostenibilità (anche nel packaging) e la garanzia dell'acquisto esclusivamente presso l'azienda produttrice su [opimo.shop](http://opimo.shop) o direttamente in sede a Cervia. C'è anche sembrato interessante dare la possibilità di testare l'intera linea acquistando un Travel Kit con 5 mini size dei prodotti in una pochette in cotone organico, ideale anche per le vacanze.”





## Probiotici, i batteri buoni che riportano equilibrio

I consigli per utilizzarli in modo giusto e ottenere benefici su tutto l'organismo

**P**robiotico la parola deriva dal greco pro Bios cioè a favore della vita. Quindi stiamo parlando di preziosi alleati della salute. Tuttavia sul loro utilizzo, sulle caratteristiche e sul mercato particolarmente ricco e variegato, è molto importante riuscire a orientarsi e fare scelte giuste. **Ne parliamo con la dottoressa Maria Grazia Tumidei della Farmacia Bedeschi, chiedendo innanzitutto cosa sono i probiotici.**

Occorre fare una premessa - precisa la dottoressa Tumidei - nel secolo scorso, fino alla metà degli anni 90, tutti i batteri erano considerati in modo molto negativo, perché ritenuti responsabili delle malattie. Oggi sappiamo che non esistono solo batteri cattivi, ma anche batteri buoni, appunto i probiotici. La svolta si è avuta negli anni 2000 con l'introduzione del sequenziamento del genoma di batteri in laboratorio, con la possibilità di identificare la diversità batterica e di distinguere batteri buoni e batteri patogeni. Una vera INNOVAZIONE SCIENTIFICA che ha dimostrato l'enorme importanza di un microbiota in equilibrio per il mantenimento della salute della persona, confermando che ceppi di batteri probiotici non solo influenzano l'intestino, ma sono in grado di agire su tutto l'organismo.

**Quando è importante assumerli?**

La loro assunzione è molto utile in caso di riduzione della capacità digestiva che purtroppo diminuisce nell'età adulta. Ma non solo. Ad esempio quando si assumono farmaci; per le donne l'uso della pillola, oppure in generale l'assunzione di antinfiammatori o antibiotici, responsabili di un lungo elenco di effetti collaterali come mal di pancia, diarrea, candida e questo perché per ogni ciclo di terapia antibiotica andiamo a perdere fino al 25% di flora batterica. Ma anche quando la pancia è dolorante e gonfia. **Cosa proponete a chi si rivolge in farmacia chiedendo un probiotico?**

Consigliamo un piccolo reset del microbiota con l'uso di 3 diverse famiglie probiotiche fondamentali. Il primo step ripulisce l'intestino eliminando buona parte di colonie patogene che si sono venute a creare con un'alimentazione sbagliata o eccessiva, o per l'uso di farmaci o per lo stress. Poi si introducono bifidi e lattobacilli vivi e nuovi che prendono il posto di quelli patogeni e colonizzano, riportando in equilibrio l'ambiente del microbiota. I periodi consigliati per questo reset sono due all'anno, primavera e autunno.

Presso la farmacia Bedeschi, sede di Cervia, è possibile effettuare i servizi con TELEMEDICINA, analisi su sangue capillare e foratura lobi.





# La tua bellezza su misura

**NouvELLE a Milano Marittima e Forlì è "come una buona amica", è il Centro di Alta Tecnologia Estetica che si prende cura di te, proponendo trattamenti personalizzati per il rimodellamento del corpo e anti age per il viso**

**C**ome ritrovare l'equilibrio di un corpo armonioso in cui sentirsi bene e in forma? Oggi grazie a trattamenti con macchine ad alta tecnologia estetica è facile intraprendere percorsi mirati e personalizzati che assicurano non miracoli, ma risultati seri e sicuri. Il Centro "NouvELLE", una sede molto nota a Forlì e una apertura più recente a Milano Marittima, vanta un'importante esperienza nel settore del rimodellamento della figura femminile ed è un punto di riferimento consolidato per recuperare un corpo armonioso e una forma fisica ideale. Come spiega Benedetta Carigi, la titolare, che insieme allo staff composto da Arianna, Luisa, Tatiana e Ilaria, ha sviluppato un progetto benessere a tutto tondo.

"Non siamo un semplice centro di dimagrimento - precisa Benedetta - oggi la nostra attività ha preziosi alleati tecnologici che ci consentono di proporre alla clientela programmi sempre più personalizzati, sicuri e efficaci per dare risposte alle differenti esigenze. La tecnologia consolidata oramai da tre anni a Milano Marittima, ma super novità a Forlì, è **T-SHAPE**, una postazione tecnologica 3 in 1, che permette di rimodellare il corpo: combina 3 potenti tecnologie che agiscono contemporaneamente: massaggio endodermico attraverso l'aspirazione **Vacuum** per incrementare la circolazione sanguigna, stimolare il drenaggio linfatico e ossigenare i tessuti; la **radiofrequenza multipolare** per la produzione di nuovo collagene per una pelle più soda e compatta; infine, il **Laser LLLT** per ridurre gli accumuli adiposi e gli edemi. T-SHAPE è ottimo anche per il viso, con un effet-



to **Lifting** e rivitalizzante della pelle. Un'altra tecnologia è **T-CL** (Termo Crio Lipolisi) che lavora attraverso l'alternanza di shock termici sulla zona da trattare per la riduzione del grasso localizzato, il drenaggio dei liquidi cellulitici, ossigenazione dei tessuti e tonificazione della pelle. Il trattamento T-CL non è solo per il corpo, è applicabile anche al viso: il caldo-freddo in sinergia con la stimolazione **DMA** crea un effetto di sollevamento e di tonificazione sia della cute che della muscolatura di sostegno. Otteniamo così ottimi risultati per l'effetto **lifting**, riempimento rughe, levigazione del décolleté e riduzione del doppio mento. Ultimo, ma non per meno importanza, **B-Tonic+** che agisce contemporaneamente su muscoli e grasso localizzato attraverso le contrazioni muscolari ed è efficace su addome, braccia, glutei e cosce. Tecnologie all'avanguardia per realizzare i tuoi desideri di bellezza e sentirti bene, a qualunque età e in ogni stagione.





# La casa intelligente

Semplicità, Comfort ed Italian Design alla base della tecnologia domotica KNX di Blumotix

**S**i sente sempre più spesso parlare di “casa intelligente” e la definizione corrisponde ad un tipo di costruzione ricca di funzionalità controllabili grazie alla tecnologia. Alla Blumotix, azienda romagnola specializzata nell'ingegnerizzazione e realizzazione di tecnologie per l'automazione, le soluzioni non mancano. Realizziamo dispositivi per tutti i tipi di edifici, dai più semplici, come gli appartamenti e le ville, ai più complessi come gli hotel, gli aeroporti, gli edifici di servizio e quelli industriali evidenzia Rossella Fabbri CEO Di Blumotix. Blumotix produce dispositivi intelligenti, Made in Italy, per l'automazione e il controllo di edifici sviluppati secondo il protocollo internazionale di comunicazione dati KNX. Il protocollo KNX costituisce la massima garanzia di qualità dei dispositivi dal punto di vista tecnologico in quanto tutte le aziende che lo utilizzano sono tenute a rispettare

elevati standard di produzione, che vengono certificati non solo attraverso il rispetto delle norme ISO 9001, ma anche attraverso la certificazione di tutti i dispositivi da parte dell'associazione internazionale KNX, a cui i produttori con questo standard aderiscono obbligatoriamente.

**Sicurezza, Comfort e Risparmio energetico diventano smart ed integrati negli edifici grazie ai prodotti domotici KNX di Blumotix.**

Grazie all'integrazione del sistema Blumotix è possibile personalizzare la propria abitazione sulla base delle specifiche esigenze. Il sistema domotico di Blumotix permette infatti di programmare e gestire, anche a distanza attraverso app, tutte le principali funzioni di un edificio (dalle luci al riscaldamento, dalle tapparelle alle tende, dal condizionatore al riscaldamento, dalle telecamere al controllo automatizzato degli accessi, dall'umidità alla misurazione della qualità dell'aria e tanto altro ancora).





## QUBIK COLLECTION

Fra le linee di dispositivi domotici proposti da Blumotix rientra la "Qubik Collection". Si tratta di una collezione di linee di pulsantiere e termostati touch in vetro, anche personalizzabili sulla base delle esigenze di ogni singolo cliente. La pulsantiera Qubik è dotata di un livello di tecnologia di comando touch all'avanguardia e può essere programmata in base alle esigenze dell'utilizzatore finale. Può attivare fino a 8 diverse funzioni in un unico dispositivo, evitando così di deturpare le pareti di casa con inutili pulsantiere aggiuntive. Ne consegue un inevitabile riduzione dei costi complessivi, garantendo al contempo il massimo del comfort e delle funzioni per la gestione dell'edificio.

Attraverso la singola pulsantiera è infatti possibile comandare luci, tapparelle e veneziane; sono gestibili scenari pre-programmati, che velocizzano l'attivazione/disattivazione delle funzioni base dell'edificio con un solo "tocco"; sono attuabili funzioni per la regolazione delle luci e tanto altro. La pulsantiera Qubik dispone di un sensore per la misurazione di temperatura con funzione termostato, che può essere programmato ed integrato nell'impianto, per il controllo remoto del clima nei diversi ambienti in cui viene installata la tastiera. La Qubik Collection dispone di un'unica base di ingegneria elettronica alla quale possiamo abbinare i diversi design delle placche frontali. Questa soluzione consente di modificare i frontali in qualunque momento dopo il primo acquisto, senza dover sostituire l'intero dispositivo.

Per tutte le linee la Collection prevede gli equivalenti termostati, anch'essi personalizzabili. I termostati a seconda della versione consentono il controllo e la misurazione di: temperatura, temperatura-umidità e temperatura-umidità-CO<sub>2</sub>.



**blumotix**<sup>®</sup>  
TOUCH YOUR WORLD

**BLUMOTIX**  
Via Bedazzo, 2 - 48022 Lugo (RA)  
tel. +39 0545 1895254  
[www.blumotix.com](http://www.blumotix.com)





# Gin&Friends con i piedi nel piatto

di Maurizio Magni

**N**on solo vino ad accompagnare le cene notturne in riva al mare o nei locali alla moda della Riviera. Al più classico degli abbinamenti con il nettare di Bacco proposto dai sommelier, sempre più si sovrappone, anche in Italia, un concetto più generale di food pairing, ovvero l'associazione di due o più alimenti a seconda del loro composto molecolare, nonché

aromatico, che sposa un piatto gourmet a un drink. Niente di nuovo sotto al sole. Rispetto al più classico matrimonio cibo-vino i principi sono gli stessi: l'abbinamento per similitudine, nel caso i due elementi condividano la maggior parte degli aromi, oppure per contrasto, quando invece cibo e bevanda hanno in comune poco o nulla, il che crea sensazioni di gusto completamente nuove e intriganti. Sta di fatto che quella del food pairing piatto drink è ormai una lingua diffusa in ogni angolo di tendenza, a





A sinistra Federica Geirola fra i primi 10 best bar manager italiani, a destra Ferdinando Liguori collezionista di medaglie ai concorsi Aibes

## LARGO AI COCKTAIL NELL'ARTE DEL FOOD PAIRING ORMAI UNA TENDENZA DIFFUSA AD OGNI LATITUDINE CON BARTENDER E CHEF A LAVORARE GOMITO A GOMITO

Londra come a Roma, a Miami come a Milano Marittima. E lo sanno bene i bartender che sempre più lavorano a gomito a gomito con gli chef. Bolognese di nascita, un'esperienza da teenager passata fra Milano Marittima e Lido di Savio dove ha cominciato la carriera di bartender, Federica Geirola oggi dispensa le sue filosofie da mixology in un cinque stelle di Roma ed è considerata fra i primi 10 best bar manager italiani. Alla domanda sui cocktail di tendenza risponde netta promuovendo le preparazioni low alcool, cioè quei drink che hanno

un tenore alcolico basso, cominciando proprio dal gin tonic, considerato ancora il drink sulla cresta dell'onda, grazie anche all'incremento esponenziale delle piccole produzioni artigianali realizzate con botaniche territoriali. Un fenomeno che solo in Italia ha raggiunto quota 1200 micro produttori sparsi un po' a macchia di leopardo in tutte le regioni del Belpaese. E con 1/3 di Gin e 2/3 di acqua tonica, come da ricetta classica, il gin tonic può considerarsi un low alcool, se confrontato ad esempio a un Old Fashion, il più raffinato dei cocktail a base di

MONICA&TONICA  
ANIMA L'EVENTO  
DEL 21 GIUGNO  
NEL CENTRO STORICO  
DI CERVIA

whisky o di burbon o a un Negroni, entrambi ancora richiestissimi ai banconi ma con una gradazione alcolica molto più decisa. Sul food pairing pietanza-drink Federica sottolinea come siano gli stranieri a dettare la tendenza. Anche se questo modo di accompagnare il cibo sta guadagnando ampi consensi anche fra i gastronomi italiani, culturalmente più legati al vino. “Col gin tonic che è un drink secco, beverino ma soprattutto frizzante– suggerisce la bartender - è indicato un bel fritto di paranza o comunque un piatto grasso, fritto, con abbondanza di olio, perché il drink va a pulire il palato, senza però dimenticare l'attenzione ad abbinare le botaniche del gin scelto a quello che sarà il mio piatto finale”. Ai suggerimenti di Federica fa eco Ferdinando



La bartender Stella Palermo in arte Monica&Tonica

## A Cervia il Craft Gin Summer Fest

Con un mercato in continua crescita, una spiccata versatilità di beva e una territorialità spinta legata alle botaniche regionali, il Gin si rivela oggi il più in forma dei distillati. Nasce così l'idea del Craft Gin Summer Fest per mettere in contatto appassionati e addetti ai lavori con il mondo del Gin. L'appuntamento è venerdì 21 luglio a partire dalle 19,00 con decine di etichette prestigiose provenienti da ogni parte d'Italia e abbinamenti food con i prodotti del territorio. Location di prestigio della prima edizione, il centro storico di Cervia all'ombra della Torre San Michele e dei Magazzini del Sale.

A dare un tocco di creatività all'evento la presenza delle bollicine offerte dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, che entrano insieme a frutta di stagione e prodotti top nella composizione di cocktail inediti.

Ad animare la serata la bartender Stella Palermo, in arte Monica & Tonica. Siciliana di nascita e romagnola di adozione Stella si è specializzata proprio nel cercare la giusta combinazione fra gin, vini e piatti raffinati. A lei quindi il compito di tracciare, attraverso l'arte della mixology, un percorso inedito fra sapori, gusto e botaniche territoriali.

**Info:** Gin Craft Summer Fest - Cervia 21 luglio - Piazza di Torre San Michele  
ingresso € 20.00 con tre degustazioni di gin tonic/ gin cocktail + 2 ticket per abbinamenti food

[f](#) Craft Gin Summer Fest [📍](#) craftginsummerfest



# Cervia

PIAZZA DI TORRE SAN MICHELE

# 21 Luglio 2023

DALLE ORE 19.00

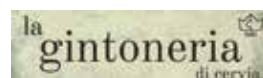
# Gin draft

SUMMER  
FEST

## L'EVENTO

dedicato ai Gin artigianali  
*in abbinamento*  
ai cibi tipici del territorio

Main sponsor



Partner



Media Partner



Ingresso: €20,00 con 3 Degustazioni di Gin Tonic/Cocktail  
+ 2 Ticket food in abbinamento



## Dall'India coloniale a Gin Ceck

Il gin tonic, nasce in India alla fine del Settecento, in piena epoca coloniale quando gran parte dei viaggiatori e dei coloni erano colpiti dalla malaria. Per combattere la malattia in India già da allora si usava il chinino e in molti bevevano la cosiddetta 'Indian Tonic Water' – una bevanda zuccherata contenente una piccola percentuale di chinino. Furono i soldati della divisione coloniale britannica che cominciarono ad aggiungere all'acqua tonica, il distillato inglese per eccellenza, il gin. Da allora ed in particolare a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, quando venne rilanciato dagli studenti parigini, il gin tonic è diventato uno dei cocktail più famosi al mondo.

A contribuire al suo rilancio pop negli ultimissimi anni in tutta Italia è sicuramente un giovane bresciano, Francesco Milanese in arte Gin ceck, gin-influencer e creatore di decine di Gin festival locali (gin-ceck.it). Il suo scopo: "promuovere il gin e orientare gli appassionati fra le centinaia di etichette artigianali fiorite in questi anni in tutta Italia grazie alla spiccata biodiversità del Belpaese, all'utilizzo delle botaniche territoriali e alla creatività tutta italiana".

E ancora "connettere il maggior numero possibile di ginlover, produttori, appassionati e operatori del settore, favorendo il bere consapevole."

Sopra Francesco Milanese in arte Gin ceck, gin-influencer e creatore di decine di Gin festival locali

Liguori (Ferdy per tutti, dietro al bancone) collega bartender di Reggio Emilia, accumulatore di medaglie ai concorsi Aibes (l'Associazione Italiana del Barman), dal talento creativo nella confezione di nuovi cocktail da abbinare a piatti e ingredienti territoriali.

"Con gli chef con cui collaboro a Reggio Emilia o a Scandiano – racconta Ferdy– il continuo scambio di idee porta a soluzioni creative e molto apprezzate". Nasce così all'ombra delle rocche di Canossa il 'Lecca Lecca', piatto di melone al Prosciutto di Parma Dop, abbinato a un drink a base di fiori di sambuco, acqua di cedro, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, lime e sake; il 'Pregiudizio' un cocktail a base spergola (vitigno autoctono del Reggiano), gin, limone, aceto di mele elevato in barrique, sciroppo di rosmarino e bergamotto. E, come ultimo abbinamento, un piatto a base di spuma di Mortadella Bologna Igp, mostarda e cialda di riso Venere da degustare con un drink on made di sake, bergamotto giapponese, Manzanita e liquore al pimento.



### WHAT ARE THE TRENDIEST COCKTAILS?

*Not just wine to accompany evening meals by the sea. Today a more general concept of food pairing is taking hold, also in Italy, namely the association of two or more foods depending on their molecular and aromatic composition, which marries a gourmet dish with a drink. Food pairing, dish drink, has become a widespread practice all over the world, from London to Rome and from Miami to Milano Marittima. Bartenders are well aware of this, working increasingly alongside chefs. But what are the trendiest cocktails? The preferences go to low alcohol drinks. At the top of the list remains gin tonic, thanks also to the exponential rise in small artisan productions made with local botanical ingredients. Bartenders suggest that the ideal pairing for gin tonic, which is dry and easy to drink, but most of all sparkling, is a good fish fry or, in any case, a fatty dish, with lots of oil, because the drink cleans the palate. In the wake of this trend comes the idea of Craft Gin Summer Fest to put enthusiasts and tourists in contact with the Gin World. The appointment on the Riviera is set for Friday 21 July from 7 pm in the historical centre of Cervia between Saint Michael's Tower and the salt storehouses. The tasting counters will serve scores of prestigious labels from all over Italy and food pairings with local products.*



# Per un'estate gustosa ecco le gelatine piccanti Salcini

L'azienda arricchisce il suo paniere di prodotti con gel sfiziosi per fantasiosi abbinamenti. E l'olio extravergine d'oliva continua la sua costante conquista dei ristoranti d'alta gamma

**P**er un'estate con un pizzico di sapore in più, l'Azienda agricola Salcini, dove nasce un prodotto di eccellenza come l'olio extravergine d'oliva, ha in serbo una sorpresa: le gelatine piccanti. Al sapore di arancio, mora, sedano, cipolla, zafferano, fico, pomodoro, basilico e peperoncino, e il lungo elenco di simpatici vasetti non finisce qui. Da abbinare con la fantasia del proprio palato, sfiziosi e piccanti quanto basta, i gel piccanti si aggiungono al paniere di prodotti firmati dall'azienda viterbese di Castel D'Asso. "Le gelatine sono una novità, nati da una idea che ha tradotto la mia passione per i sapori piccanti. Sono proposti in vasetti che riprendono il packaging sempre molto particolare dei nostri prodotti. Credo che conquisteranno davvero tante persone, perché si possono abbinare con grande creatività" dichiara Caterina Ragazzini, che insieme al marito Gianluca Salcini segue l'attività dell'azienda. È un nuovo progetto che rafforza il percorso dinamico e in costante ascesa dell'azienda, in cui il prodotto di punta, l'olio evo, non conosce battute d'arresto. Il suo sapore fruttato e leggero, speciale nell'esaltare ogni piatto e condire le ricette più raffinate, ne fa un prodotto di grande appeal anche grazie a un packaging elegante e originale. Come sempre quando si nomina Salcini alla bontà del prodotto si unisce infatti l'esclusività e l'originalità del packaging, tratto questo distintivo dell'intera produzione dell'azienda agricola viterbese. "L'olio extravergine di oliva ci sta dando grandi soddisfazioni - sottolineano i coniugi Salcini - Ha conquistato le cu-



cine dei ristoranti di alta gamma e i locali di tendenza nel nostro paese e all'estero e sta ottenendo lusinghieri apprezzamenti nelle località turistiche più in voga, dopo Milano Marittima, Cortina, Madonna di Campiglio, Positano". Chi lo prova sulle tavole della vacanza, lo ricerca poi per la propria cucina domestica, con un effetto diretto sulle vendite on line. Tra i prodotti che nascono nell'azienda agricola sulle colline del viterbese oltre all'olio facilmente riconoscibile nella caratteristica bottiglia di latta, ci sono il mosto d'olio, ottenuto dalla prima spremitura delle olive, i peperoncini calabresi Diavolicchio, vasetti di piante aromatiche come salvia e origano e, dalla Casa delle Api un'area dedicata a circa 70 arnie, il miele Nude, totalmente naturale, altamente zuccherino e ricco di nutrienti.





# LA VELOCITÀ CORRE LUNGO LA VIA EMILIA



DOVE IDEE E FANTASIA SI SPOSANO  
CON TECNICA E MECCANICA





di Filippo Fabbri

**E**nzo Ferrari non era un tipo facile. Le sue autovetture erano belle e innovative, il suo carattere un po' spigoloso. Chi lo intervistava se sbagliava la prima domanda, lui si alzava e prego, accomodarsi fuori per un'altra volta che non ci sarà. La visione però l'aveva ben chiara. Sapeva di vivere in una terra povera di risorse, il grande giacimento stava nelle idee. "Non abbiamo petrolio e miniere, ma possiamo primeggiare nel mondo con la fantasia", diceva. Era un perfezionista tant'è che secondo lui "il secondo era il primo dei perdenti". E non era il solo a pensarla così. Perché l'Emilia Romagna era sì una terra di agricoltori, ma anche di "smanettoni" che maneggiavano con tecnica e meccanica. Tanto da spingere un tipo come Ferruccio Lamborghini a dire che "la passione per la meccanica è il mio motore della vita". Difficile pensare che tutto questo sia nato casualmente in una manciata di chilometri, uniti da una strada secolare, come la via Emilia. Perché la rarità a livello mondiale è proprio questa: Ferrari, Lamborghini, Maserati, Dallara, Pagani, Ducati, De Tomaso: tutte costoro corrono lungo un'asse stradale che oggi viene denominata Motor Valley. Una valle dei motori che concentra un numero impressionante di case automobilistiche, motociclistiche, autodromi, musei, centri di formazione



## TANTI I MUSEI E I LUOGHI CHE CELEBRANO LA PASSIONE PER I MOTORI A DUE E QUATTRO RUOTE

e collezionisti. Definire l'Emilia Romagna terra dei motori è fotografare la passione per le corse e il brivido di questo lembo d'Italia che ha saputo fare scuola a livello internazionale. Una tradizione che si mantiene viva grazie ai tanti luoghi che ne custodiscono la memoria e fanno della Motor Valley un unicum. Come i celebri circuiti di Imola e Misano che ospitano il Gran Premio di Formula 1 e la Moto Gp, ma anche l'autodromo di Varano, il circuito di Casa Dallara ai piedi delle colline toscane-emiliane, e quello di Modena. Poi ci sono i luoghi che narrano le gesta di personaggi leggendari e custodiscono i cimeli del genio e dell'ingegno di uomini che hanno fatto grande questa terra. Qui la lista è lunga e c'è l'imbarazzo della scelta dal Museo Enzo Ferrari a Modena a quello a Maranello, passando al Museo automobili Lamborghini a Sant'Agata Bolognese sino a quello a Fano di Argelato sempre nel bolognese dedicato a Ferruccio Lamborghini. Impossibile non citare quello dedicato alla Maserati, la Dallara Academy, il Museo del Patrimonio industriale a Bologna sino al Museo dell'Auto storica Stanguellini a Modena. Passando alle due ruote a Borgo Panigale c'è il tempio della Ducati, mentre a Coriano troviamo il Museo Marco Simoncelli dedicato alla storia del Sic. E visto che "la passione non si può descrivere, la si può solo vivere", diceva sempre il grande Enzo Ferrari, la Motor Valley propone una serie di esperienze nei luoghi simbolo della terra dei motori. Un'offerta tra esercitazioni di guida, visite nelle fabbriche di produzione, corsi ed eventi per toccare con mano l'ebbrezza delle due e quattro ruote. Perché come ha detto Valentino Rossi "La moto non è solo un pezzo di ferro, penso abbia un'anima perché è una cosa troppo bella per non avere un'anima".

Museo Ferrari Maranello Modena (archivio APT Servizi Regione Emilia Romagna)







## UNA VALLE UNICA AL MONDO

Tredici musei specializzati, un circuito di 18 collezioni private, 188 team sportivi (tra club e scuderie), 11 piste da karting. E ancora, marchi noti in tutto il mondo, circuiti che richiamano competizioni mondiali, un distretto industriale che occupa 90mila addetti per 16.500 aziende. Tutto questo racchiuso in due parole che ne esplicano l'essenza: Motor Valley.

Una "valle" unica al mondo al centro quest'anno di due importanti ricorrenze. La prima sono i 60 anni di attività della Lamborghini, marchio simbolo della creatività e del design made in Italy applicato alle quattro ruote. La seconda sono i 70 anni dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola. Inaugurato il 25 aprile 1953 con la disputa del Gran Premio Coni, prova del Campionato Italiano di Motociclismo, all'epoca si chiamava Autodromo Prototipo CONI. Nel 1970 prese il nome di Autodromo Dino Ferrari, in memoria dello scomparso figlio di Enzo Ferrari. Alla morte del "Drake" nel 1988, il suo nome fu affiancato a quello del figlio. Strumento di valorizzazione turistica, tra le nuove sfide della Motor Valley c'è l'investimento sui saperi, le competenze e le nuove generazioni. È il caso di MUNER, la Motorvehicle University of Emilia-Romagna. Ovvero: giovani talenti italiani e di tutto il mondo con la passione per l'innovazione delle due e quattro ruote chiamati dai principali brand internazionali dell'automotive a sviluppare il futuro del settore, frequentando innovativi corsi di laurea magistrali in lingua inglese. Tra le tante iniziative, dal 14 al 16 luglio torna a Imola il Mondiale FIM Motul Superbike, con i protagonisti del massimo campionato che tornano a darsi battaglia a distanza di quattro anni. E ancora, il Campionato italiano di velocità a Misano (28 e 29 luglio), mentre il 26 e 27 agosto a Imola ci sarà Historic Minardi Day. Info: [www.motorvalley.it](http://www.motorvalley.it)

Per le foto dell'autodromo di Imola e delle gare si ringrazia Formula Imola S.p.A. Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari Imola





A destra Museo Lamborghini di Dosso a Ferrara, sotto Museo Casa Enzo Ferrari (archivio APT Servizi Regione Emilia Romagna)



## EXPERIENCES IN THE MOTOR VALLEY

**F**errari, Lamborghini, Maserati, Dallara, Pagani, Ducati, De Tomaso are just a handful of kilometres away, joined by a century-old road, like the Via Emilia: this is the Motor Valley of Emilia-Romagna, which is home to an impressive number of car and motorcycle manufacturers, racetracks, museums, training centres and collectors. There are also the sites that narrate the feats of legendary figures and guard the relics of the genius and ingenuity of men who have made this land great. The Motor Valley offers a range of experiences in the sites which are the symbol of this land of engines. The visitor can choose between driving practice, visits to production factories, courses and events to touch by hand the thrill of the two and the four wheels.





## L'auto sportiva? Sì ma con il 'suono' giusto

Con sede a Gambellara, La Fiammenghi Italia, progetta e costruisce componenti di scarico per migliorare il suono di auto fuoriserie. Scelti da estimatori di tutto il mondo

**È** tutta una questione di suono. Lo sanno bene a Vancouver, Los Angeles, Sidney, nei paesi asiatici e per rimanere nel ns. continente, in Svezia e Londra oltre a diverse città d'Italia. È il sound che ha conquistato appassionati di auto sportive in tutto il mondo, desiderosi di sentire una performance sonora speciale nell'auto del cuore, ottenuta grazie ai componenti progettati e realizzati dalla Fiammenghi Italia Srl, un vero Made in Italy scelto da clienti estimatori. Un'attività di nicchia, con un network internazionale, costruito su una grande passione e un'abilità artigianale decisamente unica. Come racconta Fabio Fiammenghi artefice, con il fratello, della progettazione e costruzione di componenti di scarico, collettori ed accessori per auto sportive: "Ho sempre avuto una grande passione per le auto sportive, sono ingegnere meccanico e il mio sogno fin da ragazzino, era lavorare nel mondo della Formula Uno.

Il primo esperimento l'ho apportato sulla mia Ferrari, non aveva il suono giusto, quello che mi aspettavo da un'auto del genere. Il risultato è andato oltre le aspettative e mi ha spinto a continuare la progettazione. Il primo cliente è stato un ragazzo canadese che, nell'ultimo tentativo di migliorare il suono della propria auto sporti-

va prima di venderla, ha installato il mio prodotto, il risultato è stato decisamente superiore alle sue aspettative e apprezzato al punto da cambiare idea, non vendere più l'auto. In seguito, grazie al passaparola dei clienti ed alla partecipazione ad una trasmissione americana del settore, in cui sono stati presentati i miei prodotti, siamo diventati un'azienda sempre più apprezzata e conosciuta".

Oggi la Fiammenghi Italia ha clienti in tutti i continenti, per i quali costruisce soluzioni su misura di altissima qualità artigianale, con l'obiettivo di cambiare l'anima sonora delle sportive.

"Sono nostri l'idea, il progetto, la realizzazione e anche il montaggio - precisa Fiammenghi -. Ogni componente disegnato è pensato in modo che dia le massime prestazioni meccaniche, sonore e che non necessiti di modifiche all'auto. La qualità del prodotto e l'attenzione per il cliente sono di altissimo livello, a queste di aggiunge l'elevato know how tecnico e la continua ricerca. Nel 2002 siamo nati come Fiammenghi Engineering, dal 2014 abbiamo rivolto la nostra principale ricerca e ingegnerizzazione agli scarichi sportivi e abbiamo prodotto il nostro primo scarico per una Ferrari 575. Da allora abbiamo equipaggiato oltre 100 Ferrari con componenti di scarico ad alto livello, così è nata la Fiammenghi Italia".





# A MiMa il Natale riempie il mare d'inverno

**I**l mare d'inverno si riempie di luci, di musica, di magia. Con l'accensione delle luminarie, i canti, i mercatini, i personaggi del Natale e l'intrattenimento per i più piccoli, ogni anno, dall'inizio dell'Avvento, le località della riviera si animano. A Milano Marittima con il mercatino gourmet e le grandi installazioni luminose apre a dicembre il villaggio del Natale. Le giornate delle feste si riempiono di appuntamenti musicali, le casette di legno offrono una piacevole sosta gourmet o per acquisti di un piccolo regalo. Una vera e propria attrazione esperienziale, allestita all'inizio di Viale Gramsci, simile a un parco tematico, è l'incontro con Babbo Natale e i suoi aiutanti, con le renne canterine e i personaggi del mondo di ghiaccio. A Capodanno spettacoli e musica nelle piazze e nei locali, per il piacere di salutare il nuovo anno scegliendo un brindisi collettivo o una raffinata cena di gala. E poi tutti in attesa della Befana, tra le cante tradizionali dei pasquaroli e il primo tuffo dell'anno in mare per i più temerari. Per tutto il periodo natalizio, dall'8 dicembre al 6 gennaio, il trenino Christmas express collega il villaggio di Milano Marittima a quello di Cervia, diventando così un comodo mezzo per spostarsi tra le due località limitando l'utilizzo delle auto, e per fare un divertente viaggio nel fantastico mondo delle Feste.

## EMOTIONS, LIGHTS, AND THE CHRISTMAS VILLAGE

**T**he festive atmosphere embraces the seaside in winter, filling it with lights, music, and magic. Each year, at the start of Advent, all resorts along the Riviera come to life with the switching on of the lights, the songs, the markets, the Christmas characters, and kids' entertainment. Milano Marittima welcomes the Christmas village with its gourmet market and installations. The holiday season is packed with musical events and gospel concerts. On New Year's Eve, there will be shows and music in the squares and clubs, to enjoy ringing in the new year with a collective toast or an elegant gala dinner.



100%  
ITALIANO



# Un Dolce Equilibrio.

Dall'incontro fra l'arte norcina delle colline modenesi e l'antica tradizione salinara cervese nasce un prosciutto particolarmente delicato. Il **Dolce Maggiore**, prodotto con carne **100% italiana** e sale dolce di Cervia, sorprende per il colore rosa uniforme, il profumo intenso e armonioso, il gusto dolce e persistente.



PROSCIUTTIFICIO ANTICA PIEVE srl  
Via Pieve di Trebbio, 414 - Guiglia (Modena)  
[www.prosciuttificioanticapieve.it](http://www.prosciuttificioanticapieve.it)



# Miele

Oltre 90 anni di esperienza,  
grandi prestazioni, consumi ridotti.  
Fidati, è Miele.





GUIDA AI RISTORANTI

# life & food

MILANO MARITTIMA

CERVIA

PINARELLA

TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnato dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo incontro con la rivista MilanoMarittima-Life che dedica una sezione speciale alla ricchezza della proposta gastronomica di questo territorio, caratterizzata da innovazione e inventiva, territorio e contaminazioni. Sono piatti che valorizzano i prodotti tipici - il sale di Cervia, il pescato locale - che lanciano autentici trend culinari, che riscrivono la tradizione. Sempre con la massima attenzione alla materia prima e alla stagionalità del prodotto. Per poter scegliere tra ristoranti raffinati, eleganti, tradizionali, informali, di tendenza o di frontiera e regalarsi quella convivialità della tavola che è il sapore più autentico e l'ingrediente di successo in ogni ricetta. Soprattutto in vacanza.

*Accompanied by the Restaurants Life&Food Guide, our journey into flavours continues. The meeting with the magazine MilanoMarittimaLife, which dedicates a special section to the richness of this territory's gastronomic offer, characterized by innovation and inventiveness, territory and contamination. The courses enhance typical products - Cervia salt, local fish - that launch authentic culinary trends, rewriting the tradition. Always with the utmost attention to the raw material and the seasonality of the product. You will be able to choose among refined, elegant, traditional, informal, trendy or avant-garde restaurants and experience that conviviality of the table which is the most authentic taste and the successful ingredient in every recipe. Especially on holiday.*

## LEGENDA

■ APERTURA STAGIONALE  
Seasonal opening

🍴 TIPO DI CUCINA PROPOSTA  
Type of cuisine

€ FASCIA DI PREZZO (VINI ESCLUSI)  
price range (wine excluded)

🕒 ORARIO CUCINA  
Kitchen hours

🐾 PET FRIENDLY



# ABA'S BEACH 261

## RISTORANTE - STABILIMENTO BALNEARE

Via Luigi Cadorna, 1 - Bagno n.261

Milano Marittima, Cervia

☎ 0544 255 616

✉ abasbeach261@gmail.com

www.abasbeach.com

📍 ABA'S BEACH 261

📱 abasbeach261

Aba's Beach di Milano Marittima è un ristorante e stabilimento spiaggia. Atmosfera jungle e tropicale sia nell'ambientazione con arredi e vegetazione che nella proposta menù. Azienda giovane, dinamica ed esperta nell'accoglienza. Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena dal giovedì al sabato. Fuori stagione il gazebo offre la possibilità di pasteggiare riparati. Unendo la tradizione all'innovazione, la cucina trasporta il palato dalle terre romagnole a luoghi esotici. Un ricercato calendario eventi per la musica live, accompagna spesso i numerosi momenti qui in spiaggia. L'area aperitivi si presenta come un esclusivo salotto marocchino. È l'ideale ambientazione dove sorseggiare la drink-list creata dal nostro barman. La spiaggia è dotata di maxi-lettini con comodi cuscini poggiatesta, pratico portaoggetti per custodire i propri preziosi, docce calde, toilette accessibili a tutti e fasciatoio. Allestito sulla sabbia un fantacastello in legno, dove i più piccoli possono giocare in sicurezza. Animazione soft due ore alla mattina e due ore a pomeriggio.

**LO CHEF CONSIGLIA** Gran Fritto di pesce, Strozzapreti all'amtricana di mare, Tatakì di tonno



🕒 APERTO DAL 1 APRILE AL 30 SETTEMBRE

Open from 1 April to 30 September

🍴 CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA

Traditional and innovative cuisine

👤 40

🕒 12.30-15.00 / 19.30-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 ABA'S BEACH in Milano Marittima is a restaurant and beach resort. The jungle and tropical atmosphere reflect both in the furnishings and vegetation, and in the menu proposal. ABA'S is a young, dynamic, and experienced firm operating in hospitality. Off season, the gazebos offer the possibility of a sheltered lunch and dinner. ABA'S cuisine combines tradition with innovation, from the lands of Romagna to exotic places. Live music events often accompany experiences on the beach. The aperitif area looks like an exclusive Moroccan lounge.

**THE CHEF RECOMMENDS** Fried fish, strozzapreti pasta with seafood amatriciana, Tuna tatakì

## TUTTO PER LA NAUTICA - ABBIGLIAMENTO - SERVIZI NAUTICI - AFFITTO POSTI BARCA



# ADRIA BOAT

via Leoncavallo, 11 - Milano Marittima - Tel. 0544 972690 - info.adriaboat@gmail.com

www.adriaboatcervia.it

SPERRY  
TOP-SIDER

MUSO

SLAM

HENRI LLOYD

CAPE HORN

HH

ALPACA

ALPACA

MURPHY & NYE

IN



## AL CAMINETTO

### IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA

Viale Matteotti 46  
Milano Marittima  
☎ 0544 994479  
info@alcaminetto.it  
www.alcaminetto.it  
f Al Caminetto

Ristorante raffinato ed elegante con ampie vetrate e giardino privato. Cucina marinara tradizionale e rivisitata. Ricca offerta di vini e straordinari dessert. Nei mesi estivi, tutti i giovedì sera musica dal vivo. Nel ristorante è presente sala fumo, tv 80", Sky calcio e Sky sport. Gli animali sono ammessi.

**LO CHEF CONSIGLIA** Crudità di frutti di mare, Crostacei alla Catalana, Crostacei agli Agrumi, Gran Fritto di Pesce, Fonduta di Pesce, Spaghettoni veraci e bottarga, Risotto all'aragosta, Risotto scampi e champagne, Rombo alla lionese.



🕒 **NESSUN GIORNO DI CHIUSURA. CHIUSURA STAGIONALE DA METÀ GENNAIO AI PRIMI DI MARZO E DA METÀ OTTOBRE A METÀ NOVEMBRE.**

No closing day

🍴 **CUCINA DI MARE** Fish and seafood

💰 60/80

🕒 **TUTTI I GIORNI DOMENICA E FESTIVI 19.00-02.00**

Every day Sundays and holidays 19.00-02.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 **Elegant, high-class restaurant with large windows and private garden. Revisitations and traditional seafood dishes. Wide range of wines and extra special desserts. Live music every Thursday night through the summer months. The restaurant has a smoking room, 80" TV, Sky football and Sky sports. Pets are allowed.**

**THE CHEF RECOMMENDS** Seafood crudité, Catalan-style Shellfish, Shellfish with citrus fruits, Mixed fried-fish, Fish fondue, Large spaghetti with clams and botargo (tuna roe), Risotto with lobster, Shrimp and champagne Risotto, Lyonnaise turbot.



AGENZIA IMMOBILIARE  
**BRAGHETTONI**  
Since 1969

La **casa** che cerchi  
da noi c'è.

Professionisti di Professione  
in MILANO MARITTIMA

Sede: Viale Matteotti, 187  
tel. (+39) 0544 994373  
[braghettoni.it](http://braghettoni.it)



Golose, prelibate, speciali.

**Pizza e Pinsa al taglio:**

alta idratazione, lunga lievitazione e un mix di farine sono le caratteristiche principali di queste eccellenze realizzate con ingredienti rigorosamente italiani, stagionali e a chilometro zero.


La pausa sfiziosa per ogni momento della giornata.

**LE PIZZA**  
*Cervia*

**Consegna a domicilio**

cell. 334 8961386 (anche in spiaggia)

Cervia - Circ.ne Sacchetti, 118

 Leopizza Cervia



# BAMBOO BEACH RESTAURANT

BY VISTAMARE SUITE

## RISTORANTE

V.le Romagna 199, Lido di Savio  
(a soli 3 Km da Milano Marittima Centro)  
☎ 0544 949405 ☎ 348 8292125  
info@vistamaresuite.com  
www.bamboovistamarestaurant.it  
📍 BambooVistamarestaurant  
📍 Bamboobeachrestaurant



- 🕒 APERTO DA MARZO A DICEMBRE  
Open March to December
- 🍷 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET  
Mediterranean and Pizza gourmet
- 💰 € 40/60
- 🕒 12.00-23.00 ORARIO CONTINUATO IN ESTATE  
IN INVERNO ORARI VARIABILI  
Open all day in summer, opening times vary in winter
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 Bamboo Beach Restaurant offers à la carte options as well as a tasting menu. It is open all day until late evening, and boasts a breath-taking seafront setting. The cuisine blends traditional local recipes with imagination and flair, selecting fresh, high-quality products on a daily basis. You can dine on the veranda by the sea. The home-made pasta, freshly caught fish from our sea and seasonal products are the cherry on the top of this one-of-a-kind beach resort, which stands out for its minimalist-chic exotic charm. Dear Sunday Lunch, poolside sushi bar, barbecue on the beach at sunset.

**THE CHEF RECOMMENDS** Plateaux royal of seafood crudité, oysters and crustaceans. The real Neapolitan pizza with 72-hour pizza dough and selected flours, Pastificio Mancini spaghetti with seafood 'cacio e pepe', Tuna sesame avocado and edamame tataki, Salmon club sandwiches, Bamboo Poke Bowl.

# BANDITO 211

## SPIAGGIA E RISTORANTE AGRITURISMO ITTICO

Viale D'Annunzio 211, Cervia  
☎ 320 4121910  
info@bandito211.it  
www.bandito211.it  
📍 Bandito 211  
📍 Bandito 211 Cervia



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍷 CUCINA DI FILIERA Supply Chain Cooking
- 💰 € 30
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 Bandito211 isn't your standard beach resort. It's an intimate, up-beat setting featuring a fresh Mediterranean style. Here, you can have an authentic food and wine experience that upholds the philosophies of Slow Food, Zero mile and locally sourced products. Thanks to our direct relationship with local fishermen and the Zangal vegetable garden (which provides our organic products), we are able to make the most of local produce. Enjoy a local culinary experience every day. Our Fishing Agritourism began with the idea of creating a restaurant where ultra-fresh fish, purchased on the same day directly from the Cesenatico fish market, would be served on a daily basis. Sea to table.

**THE CHEF RECOMMENDS** Catch of the day tasting menu



## BELLETTINI SPIAGGIA 297

### RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA

Via Arenile Demaniale 297, Milano Marittima

☎ 0544 994166 ☎ 339 8009922

info@bellettinihotel.it

📘 bellettinihotel

🍷 bellettinihotel

Il nonno Bellettini diceva sempre: "dove mangi bene ci ritorni". È proprio questa affermazione che ci guida nella nostra lunga tradizione che si tramanda di generazione in generazione nella scelta della qualità dei nostri prodotti, ricercando l'innovazione ma restando fedeli alle ricette della nostra terra. Il ristorante è specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce dove freschezza, genuinità e abbondanza sono i tre principi fondamentali della nostra food philosophy. La location, direttamente sulla spiaggia, coniuga uno stile marino ad un attento servizio e cura del cliente, ideale per vivere il pranzo al mare gustando le nostre proposte. Si consiglia la prenotazione.

**LO CHEF CONSIGLIA** Spaghetti alle vongole - Grigliata mista di pesce



📅 FINE MARZO AL 15 OTTOBRE

APERTO TUTTI I GIORNI

End of March to 15 October open every day

🍴 CUCINA DI MARE E VEGETARIANA

Seafood and vegetarian cuisine

💰 25/45

🕒 12.30-15.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Grandad Bellettini used to always say: "you go back to where you ate well" and this is exactly what guides our long tradition handed down from generation to generation in choosing the quality of our products, searching for innovation but staying faithful to local recipes. The restaurant specialises in the preparation of fish-based dishes where freshness, authenticity and abundance are the three key principles of our food philosophy. The beach-side location merges a sea style with attentive customer service, making it ideal for lunch by the sea as you enjoy our dishes.

**THE CHEF RECOMMENDS** Spaghetti with clams - Mixed fish grill

Dal 1971

FOOD SERVICE DAL 1971



Lavorazione e commercio di carne, pesce, verdure surgelate e prodotti per la ristorazione.



Via del Lavoro, 8 - Montaleto di Cervia (RA)

Tel. 0544 96 52 65 - lacervese@lacervese.it

www.lacervese.it - 📘 lacervese



Inquadra il QRcode per la tua spesa online!\*

\*Vendita anche a privati con consegna a domicilio (RA - FC)





## BIG BLUE COCKTAILS & CUCINA

### BURGER - BOWLS - GYOZA - COCKTAILS

Vialetto Ortigara 3/5

☎ 377 0968494

✉ info@bigbluefood.com

www.bigbluefood.com

📍 Big Blue Milano Marittima

🍷 Bigbluefood



#### 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO

Open all year round, lunch and dinner

🍷 BURGER-BOWLS-GYOZA-COCKTAILS

€ 25

🕒 11.00-15.00 / 18.00-01.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 Big Blue is a jungle in Milano Marittima. Here you can chill for an aperitif, lunch or dinner with meat and seafood gourmet burgers, with our bowls and our famous gyoza. We match global flavors with local products, mixed up with the passion and genuineness that characterize Romagna. Big Blue is not only good food: it's an intimate cocktail bar with refined drinks, good wines and a wide selection of gins to drink immersed in the green of its bamboos. BIG as our commitment, BLUE as the sky above Milano Marittima.

**THE CHEF RECOMMENDS** "Texas Burger" and fresh cheese&bacon fries

## BLECK 2.10

### RISTORANTE DI PESCE

Lungomare D'Annunzio 210 Cervia

☎ 388 3887886

✉ info@bleck210.com

www.bleck210.com

📍 BLECK 210-La Spiaggia del Grand Hotel di Cervia

🍷 bleck2.10



#### 🕒 DA MARZO A OTTOBRE SEMPRE APERTO

Open from March to October

🍷 CUCINA DI PESCE Seafood

€ 18

🕒 12.00-15.00 / 18.00-24.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 The beach restaurant at Bleck 2.10 will give you an authentic gourmet experience made of the typical aromas and flavors of Romagna. The restaurant goes from the Grand Hotel Cervia's "Jardin" to a golden beach overlooking the sea. The restaurant creates the ideal setting for a pleasant lunch in a relaxing atmosphere, or for a dinner in a romantic and elegant setting. The bar at Bleck 2.10 is the ideal place to hang out with friends, to celebrate an anniversary, to open the day with a breakfast caressed by the sea breeze or to enjoy an aperitif with the colours of the sunset.

**THE CHEF RECOMMENDS** Cavatello cacio e pepe with red shrimp tartare



## CALYPSO

### RISTORANTE, PIZZERIA

Via Forlì 19, Milano Marittima

☎ 0544 255492

✉ info@calypsoristorante.com

📍 Ristorante Calypso

📱 calypsomima

Nel centro di MiMa ampio locale moderno e giovanile. La cortesia e accoglienza romagnola fanno da cornice ad una cucina con proposte tradizionali e innovative con specialità di pesce e di terra, imperdibile la proposta della pizzeria. In cucina lo chef Malpezzi Claudio e la brigata di cucina percorrono la strada intrapresa dal padre Alberto, proponendo i piatti che hanno fatto la storia della ristorazione locale come lo Spaghetto alla Tel Aviv, Catalana di crostacei o la padella di Scampi alla busara. Pasquale governa sulla pizzeria e sapientemente fonde la tradizione napoletana e le esigenze della clientela locale. Varia e interessante la proposta di vini principalmente nazionali.

**LO CHEF CONSIGLIA** Ricchi piatti di crudità di pesce e le padelle di mitili di Cervia.



- 🕒 **APERTO TUTTE LE SERE DA APRILE A SETTEMBRE.** Pranzo solo festivi in primavera e autunno. Marzo e ottobre aperto venerdì sabato e domenica. Aperto durante le feste Natalizie. **OPEN EVERY EVENING FROM APRIL TO SEPTEMBER.** Lunch only on public holidays in spring and autumn. Open on Friday, Saturday and Sunday in March and October. Open during Christmas holidays
- 🍴 **INTERNAZIONALE PESCE CARNE PIZZA E VEGETARIANA** International cuisine - Fish Meat Pizza and Vegetarian menu
- 💶 € 25/50
- 🕒 12-14.30 (festivi) / 18.30-24.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 In the center of MiMa, a large modern and youthful venue. The courtesy and hospitality of Romagna are the setting for a cuisine with traditional and innovative proposals with fish and land specialties, the pizzeria's proposal is not to be missed. In the kitchen, chef Malpezzi Claudio and the kitchen brigade follow the path taken by his father Alberto, proposing dishes that have made the history of local restaurants such as spaghetti alla Tel Aviv, shellfish catalana or pan of scampi alla busara. Pasquale governs the pizzeria and skillfully blends the Neapolitan tradition and the needs of the local clientele. The proposal of mainly national wines is varied and interesting.

**THE CHEF RECOMMENDS** The rich dishes of raw fish and the pans of mussels in Cervia.






# ALIBI

Pastry - Cocktail - Bar

Colazione,  
pranzo veloce,  
spuntino, aperitivo  
e dopo cena ...

Proposte dolci e salate  
anche vegane  
di produzione artigianale

*Caffetteria Esse Caffè  
selezione Masini*

**MILANO MARITTIMA**  
Traversa I Pineta, 3  
tel. 0544 440596

📍 📱

**Alibi Milano Marittima**

@alibimilano



## CRU-DO SUSHI&MORE

### RISTORANTE & TAKE AWAY

Rotonda 1° Maggio, 2  
Milano Marittima  
☎ 0544 994468  
info@cafedellarotonda.it  
f crudosushiandmore  
📍 crudosushiandmore



- 🕒 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍷 FUSION
- 💰 25/40
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

Il Sushi più esclusivo e raffinato di Milano Marittima. La passione con cui il Sushman vi guiderà attraverso nuove esperienze di sapori e colori è la migliore garanzia di qualità del prodotto rigorosamente freschissimo e di grande qualità. "Sushi e Sashimi" esoticamente miscelati con influenze brasiliane, hawaiane e peruviane. Fusion Restaurant con tavoli all'esterno in un giardino mediterraneo e Take Away Service. Birra giapponese ed una ampia selezione di vini.

**LO CHEF CONSIGLIA** Cru.do Rainbow special, Gunkan flambé, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll, Samba fritto roll, Temaki fusion, Gran plateaux Cru-do mix, Ceviche.



🇬🇧 The most exclusive Sushi in Milano Marittima. The passion with which Sushman will guide you through new experiences of flavours and colours is the best guarantee of the quality of the product, which is rigorously fresh and high-quality. "Sushi and Sashimi" are exotically mixed with Brazilian, Hawaiian and Peruvian influences. There is a Fusion Restaurant with outdoor tables in a Mediterranean garden (also take away service). Japanese beer and a wide selection of wines.

**THE CHEF RECOMMENDS** Cru-do Rainbow special, Gunkan flambé, Hawaiian poke, Ceviche, Cru-do spicy salmon roll, Samba fried roll, Temaki fusion, Grand plateaux Cru.do mix, Ceviche.

## CUCINAVISTA SEE FOOD

### RISTORANTE

Viale Ravenna, 4 Milano Marittima  
☎ 0544 994468  
info@cafedellarotonda.it  
www.cucinavista.it  
f cucinavista  
📍 cucinavista



- 🕒 SEMPRE APERTO No closing day
- 🍷 MEDITERRANEA GOURMET
- Mediterranean gourmet
- 💰 40/55
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

Location glamour e raffinata con ampio giardino e tavoli all'aperto. Lo Chef è protagonista di una scenografica cucina a vista con esposizione di pesce fresco e crostacei, piatti della tradizione mediterranea e ricette del territorio nel rispetto dei prodotti stagionali e pescato del giorno. Ricercata selezione di vini e champagne in un ambiente suggestivo e accogliente.

**LO CHEF CONSIGLIA** Plateau Royale di Crudité di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, Selezione di Ostriche, Spaghetti alla Chitarra al cacio e pepe di mare, Club sandwiches di astice e maionese provenzale, Sfera rocher con bavarese alla ricotta.



🇬🇧 Glamorous and fine location with a large garden and outdoor tables. The Chef is the protagonist of a spectacular open kitchen with an offer of fresh fish and shellfish, traditional Mediterranean dishes and local recipes respecting seasonal products and the catch of the day. A refined selection of wines and champagnes in an evocative and welcoming environment.

**THE CHEF RECOMMENDS** Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo, Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe, Club sandwiches and maionese provenzale, Rocher ball with ricotta bava-rois.



## FELIX

### RISTORANTE, PIZZERIA

Rotonda Don Minzoni 13

Milano Marittima

☎ 0544 991686

info@felixristorante.com

www.felixristorante.com

📍 Felix Milano Marittima

🍷 Felixristorante

Locale completamente rinnovato con un gioco di colori intensi che caratterizza ambienti con atmosfere diverse, come l'ampio giardino e la terrazza affacciata sulla Rotonda Don Minzoni. La cucina, contraddistinta dall'attenta selezione delle materie prime, è dedicata in particolare al pesce nostrano e alla filosofia "slow food", spaziando dai piatti classici alla ricerca creativa. Al suo fianco, nata anch'essa dalla filosofia km 0, è aperta "La Bottega del Felix", uno spazio dedicato all'acquisto di prodotti tipici ed al consumo di piadine e prodotti Gourmet da abbinare ad una vasta selezione di vini e birre rigorosamente italiane, aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

**LO CHEF CONSIGLIA** Pescato del giorno dal mercato ittico locale, Passatello all'astice, Bistecche di Manzo pregiate (Wagyu beef-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).



🕒 APERTO TUTTI I GIORNI DA APRILE A SETTEMBRE  
APERTO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA NEI MESI DI  
MARZO OTTOBRE E DICEMBRE Open daily from April  
to September / open Friday, Saturday and Sunday in  
March, October and December

🍴 CUCINA DEL TERRITORIO Local cuisine

€ 30/35

🕒 12.00-14.00 / 19.00-24.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 A completely renovated restaurant-pizzeria with a play on intense coloured to create different atmospheres in the various parts such as the spacious garden and the terrace overlooking Rotonda Don Minzoni. The cuisine focuses on local fish and follows our "slow food" philosophy ensuring special attention when selecting raw materials and proposing both classic and more creative dishes. "La Bottega del Felix", a food outlet where you can purchase local products and eat Piadina and Gourmet products accompanied by a wide selection of all-Italian wines and beers, open daily for lunch and dinner.

**THE CHEF RECOMMENDS** Catch of the day, "Passatello" with lobster, Finest beef-steak.



- Direttamente dai produttori locali.
- Prodotti freschi di assoluta qualità.

# c'è frutta

- Gestione just in time delle consegne.
- Contatto diretto con il cliente.

Cesenatico - V. le Bramante, 95  
Tel. 0547 87650 - info@cefrutta.it - www.cefrutta.it

📷 cefrutta\_ 📍 Cesenatico Frutta



## GLOBUS BEACH 255

### RISTORANTE E SUSHI BAR

Via Arenile Demaniale, 255  
 ☎ 0544 1848255 ☎ 340 8528600  
 globusbeach255@gmail.com  
 www.globusbeach255.it  
 f Globus Beach 255  
 📍 globusbeach255



- 🕒 APERTO DA MARZO A OTTOBRE  
E DICEMBRE GENNAIO  
Open from March to October and December January
- 🍴 CUCINA DI MARE E SUSHI  
Seafood and Sushi
- 💰 35/60
- 🕒 12.30-15.30 / 19.30-22.30
- 🐾 Pet friendly

Ambiente accogliente e dal design moderno, direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima. Il ristorante si suddivide in due zone, una pedana con vista mare e una veranda coperta e riscaldata nei mesi più freddi. Selezionate materie prime fresche del nostro mare e di stagione compongono un menù in cui pietanze originali e della tradizione danno vita ad una cucina originale e ricercata, con particolare cura alla presentazione. Pescato fresco del giorno, crudité, ostriche, pasta fresca fatta in casa, fritto dell' Adriatico e dessert di nostra produzione sono i capisaldi, non mancano alternative di terra. Il sushi preparato a vista con materie di prima scelta è disponibile a pranzo, cena e all'aperitivo. Ampia carta vini ricca di bollicine e champagne ed una lista di cocktail originali.

**LO CHEF CONSIGLIA** Grande selezione di Crudité, Sushi, Cappelletti di rombo in salsa di gamberi, Pescato del giorno al forno, Tagliolini all'Astice, Aragosta e Crostacei alla Catalana, Fritto misto, il Gratinato di mare su carta e gli Spaghetti Mancini allo Scoglio.



🇬🇧 A welcoming eatery with a modern design that gives directly onto the beach at Milano Marittima. The restaurant is divided into 2 areas, a decked area with sea view, and a covered and heated veranda for the colder months. Based around carefully selected ingredients, the menu offers both original and traditional dishes for an elegant and refined cuisine. Fresh catch of the day, crudités, oysters, fresh homemade pasta, mixed fried fish from the Adriatic and homemade desserts are the cornerstones of our menu. The sushi prepared in the open kitchen is available for lunch, dinner and to accompany an aperitif. The extensive drinks menu includes sparkling wines, champagne, and our own cocktails.

**THE CHEF RECOMMENDS** Crudité, sushi, turbot cappelletti in shrimp sauce, baked fish of the day, tagliolini with lobster, shellfish, Catalan Style Lobster

## L'ALTRA PIADINA DEL MARE

### PICCOLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE

Lungomare G. D'Annunzio, 46  
 ☎ 333 6523646  
 piadinadelmare.business@gmail.com  
 www.piadinadelmare.com  
 f altrapiadinadelmare  
 📍 laltrapiadinadelmare



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 SENZA GLUTINE Gluten free
- 💰 10/20
- 🕒 11.30-22.30
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 The restaurant opened to ensure that those who can't eat gluten could still enjoy the taste of a Romagna piadina. Since 2015, we have specialised in making 100% gluten-free piadinas as well as pasta and sweet treats, in a protected, contamination-free environment.

**THE CHEF RECOMMENDS** Meal including a fried piadina containing dry cured ham and squacquerone cheese, Romagna ravioli stuffed with fossa cheese, and truffle and cream of mushroom soup.

**RISTORANTE, PIZZERIA**

Via Nazario Sauro 122, Cervia  
 ☎ 0544 971929  
 info@lapescheriadelmolo.com  
 www.lapescheriadelmolo.com  
 📍 La Pescheria del Molo



- 🕒 **APERTO TUTTO L'ANNO, CHIUSURA INVERNALE LUNEDÌ** Open year round. In winter closed Mondays
- 🍴 **CUCINA MEDITERRANEA ANCHE PER CELIACI, VEGETARIANI E VEGANI**  
Mediterranean cuisine available also for celiac customers, vegetarians and vegans
- 💰 € 25/35
- 🕒 12.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

## LA PESCHERIA DEL MOLO

Sulla bella passeggiata di Nazario Sauro, con i nuovi arredi, le vele storiche e la suggestiva illuminazione, si incontra la Pescheria del Molo, ristorante che dal 1957 accoglie i suoi ospiti in un ambiente marinaro allegro e piacevole. Siamo nel centro di Borgomarina, oggi divenuto nuovo salotto per una Cervia che si è fatta bella. Alla Pescheria del Molo si possono trovare prodotti di mare e di terra, sapori genuini esaltati da piatti ricercati e rivisitati, che serviti con vini prestigiosi rendono ogni pasto un'occasione unica. Si può gustare un'ottima pizza e si cucinano anche piatti per clientela vegetariana, vegana e per celiaci.  
**LO CHEF CONSIGLIA** Pappardelle all'aragosta, Tagliolini ai ricci di mare



🇬🇧 On the beautiful promenade of Via Nazario Sauro, newly decorated with historical sails and attractive lighting, you will find the Pescheria del Molo. The restaurant has been serving guests since 1957 and welcomes them in a dining-area with a bright and cheerful, marine-themed decor. The restaurant is in the centre of Borgomarina, a showcase for the beauty of Cervia today.  
**THE CHEF RECOMMENDS** Pappardelle with lobster, Tagliolini with sea urchins

## LE STAGIONI

**RISTORANTE DI PESCE**

Rotonda Don Minzoni, 1  
 Milano Marittima  
 ☎ 333 9148533  
 📍 lestagioniristorante



- 🕒 **APERTO TUTTO L'ANNO**  
Open all year
- 🍴 **CUCINA DI PESCE** Seafood
- 💰 € 30/40
- 🕒 19.30-23.00
- 🐾 Pet friendly

Aperto in centro a Milano Marittima con un menù attento alla stagionalità dei prodotti, il luogo in cui desideriamo trasmettere la nostra grande passione per la cucina di mare, modellata con cura e sorprendente creatività dallo chef Alex Bonoli. Aperto tutto l'anno.  
**LO CHEF CONSIGLIA** Triglia scottata con zuccina, il suo fiore e squacquerone



🇬🇧 "Le Stagioni" opens in the center of Milano Marittima with a menu focused on seasonal products. At "Le Stagioni", chef Alex Bonoli takes care of seafood cuisine, that he crafts with great passion and creativity.  
 Open all year round  
**THE CHEF RECOMMENDS** Seared mullet with courgette, its flower and squacquerone cheese.



## NOTTE E DÌ

### RISTORANTE, PIZZERIA

Viale G. Matteotti, 57  
Milano Marittima  
☎ 0544993926 ☎ 379 1671093  
www.ristorantenotteedi.com  
info@ristorantenotteedi.com  
f Ristorante Notte e Di Milano Marittima  
📍 notteedi\_official



- 🕒 APERTO TUTTE LE SERE DA MARZO A SETTEMBRE
- 🍽 PRANZO SOLO PREFESTIVI E FESTIVI
- 📅 Open for dinner from march to september
- 🍷 PESCE, PIZZA, CARNE
- 🐟 Fish, pizza, meat
- 💰 € 25/50
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

Da 44 anni la stessa gestione, Moreno Sintucci. Nel centro di Milano Marittima è comodamente raggiungibile in auto. 200 posti riscaldati all'interno e 200 all'aperto. Tutto su di un unico piano terra con servizi per disabili e fasciatoio. Ampia la carta dei vini, comprese bollicine e birre. Le nostre serate a tema: mercoledì romagnolo con menù dedicato alla tradizione regionale, giovedì la Pizza è a metà prezzo con musica dal vivo e karaoke. Venerdì serata dedicata al Pesce Azzurro dell'Adriatico. Impasti con lunga lievitazione al farro o integrali e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

**LO CHEF CONSIGLIA** Antipasto 44 anni al "Notte & Di" con Tartare di tonno fresco e di ricciola, carpaccio di branzino, ostriche, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi e capasanta. Sorbetto di limone acrobatico "Ali di farfalla"© al profumo di vodka (vedi foto), pesce e crostacei alla griglia e crudità. Pasta al mattarello e pizza con forno a legna.



- 🇬🇧 Managed for 44 years by Moreno Sintucci. 200 indoor seating with heating and 200 outdoor seating. Located in the centre of Milano Marittima it can be reached easily by car h24. Extensive list of wines, sparkling wines and beers. Our themed evenings: Wednesday: Romagna day with menu dedicated to traditional regional food, Thursday, half price pizza with live music and karaoke. Friday evening dedicated to Adriatic Sea blue fish. Long leavening spelt or wholemeal dough, an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.
- THE CHEF RECOMMENDS** Special starter celebrating 44 years of activity at Notte & Di with fresh tuna and amberjack tartare, thinly sliced sea bass, oysters, red shrimp of Mazara del Vallo, scampi and 'capasanta scallop'. Acrobatic lemon sorbet, vodka flavoured "ali di farfalla"© (see photo), grilled fish and crudità shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

## OFFICINE DEL SALE

### BAR, OSTERIA

#### CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO

Via Evangelisti 2 Cervia  
☎ 0544 976565  
info@officinedelsale.com  
www.officinedelsale.com  
f Officine del Sale  
📍 Officinedelsale



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍷 BAR E OSTERIA DI SOLI PRODOTTI LOCALI KM 0
- 📅 Bar and osteria with all locally-sourced, typical products
- 💰 € 22
- 🕒 CAFFÈ E BOTTEGA CAFÈ AND SHOP 7.00 - 24.00
- 🕒 OSTERIA 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly



- 🇬🇧 The Officine del Sale are the result of a splendid recovery of the buildings that formerly housed the salt warehouse, built in 1698. Inside you will find a café with a shop and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy, simple and genuine local foods. Each dish is skilfully prepared, using recipes passed down from our grandmothers, from generation to generation. At the Café you can try an appealing tasty, new breakfast also based on locally-sourced typical products, or enjoy a piadina at #migliaonaticozero and the aperitifs with quality, local spirits... The Officine del Sale also house the "Teatro del Musa" that will host a variety of events and meetings. We look forward to having you here so we can tell you more about us... Officine del Sale: Manifesto of Cervia's enogastronomic heritage
- THE CHEF RECOMMENDS** Sea bass on Cervia Sweet Salt tile



**RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO  
DI MARE E TERRA**

Via Volturno, 2 Cervia  
 ☎ 0544 201819  
 osteriatreseicinque@gmail.com  
 www.osteria365.it  
 f Osteria Treseicinque  
 osteria\_treseicinque



- 🕒 SEMPRE APERTO No closing day
- 🏠 TRADIZIONALE-CREATIVA
- 📄 Traditional-Creative
- 💰 30/50
- 🕒 12-14.30 / 19.30-23.30
- 🐾 Pet friendly

## OSTERIA 365

Un angolo di Cervia... tra mare e terra. Attenti alla cura dei particolari e alla continua ricerca di gusti e sapori che abbracciano tutte le stagioni, per soddisfare l'occhio e per lasciarvi il ricordo del buon cibo e del buon bere, noi mettiamo tutto l'amore per il nostro mestiere, il giudizio lo lasciamo a voi.

**LO CHEF CONSIGLIA** A voi la scelta dell'ingrediente, a cucinarlo ci penso io



🇬🇧 A corner of Cervia... with foods from the land and sea. Attentive care to every detail combines with a continuous search for tastes and flavours that embrace all seasons, to satisfy your eye and to leave you with a fond memory of good food and good drink: we put the greatest love into our job and leave you to judge the result.

**THE CHEF RECOMMENDS** You choose the ingredient, I take care of the cooking

## PACIFIC RESTAURANT

**CUCINA CINESE, THAIANDESE,  
GIAPPONESE, SUSHI**

Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia  
 ☎ 0544 71161  
 www.pacificrestaurant.it



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO (PRANZO E CENA)  
CHIUSO IL MARTEDÌ
- 📄 Open all year Lunch and dinner closed on Tuesdays
- 🏠 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
- 📄 Chinese - japanese - thai
- 💰 15/30
- 🕒 12.00-14.30 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

A pochi passi dal mare, il nuovo ristorante Pacific Restaurant vi accoglie in un ambiente moderno e curato nei dettagli, in cui gustare il meglio della cucina asiatica. Oltre al sushi sempre freschissimo, ogni giorno gli chef di Pacific Restaurant propongono specialità giapponesi, cinesi e thailandesi come: nigiri sushi, sashimi, hosomaki, futomaki, uramaki, carpaccio e tartare, sushi, involtini primavera, zuppe miste, riso e spaghetti, pollo, gamberi e verdure. Possibilità di mangiare con formula all you can eat, take away.

**LO CHEF CONSIGLIA** Riso al Pacific, Barca Sushi e Sashimi



🇬🇧 Just a stone's throw from the sea, the new Pacific Restaurant welcomes you into an attractively modern ambience where you can enjoy the best of Asian cuisine. In addition to the freshest sushi, the Pacific Restaurant's chefs offer Japanese, Chinese and Thai specialties each day: nigiri sushi, sashimi, hosomaki, futomaki, uramaki, Carpaccio and tartare, sushi, Spring rolls, mixed soups, rice and spaghetti, chicken, shrimp and vegetables. You can also choose the all-you-can-eat option or take away.

**THE CHEF RECOMMENDS** Pacific-style rice, Sushi Boat and Sashimi



## PARADISO RISTORANTE

### RISTORANTE

Viale 2 Giugno 79  
Milano Marittima  
☎ 0544 992575  
info@hotelparadisomilanomarittima.it  
www.hotelparadisomilanomarittima.it  
f Paradiso Hotel Bovelacci  
📍 paradiso\_hotel\_bovelacci



- 🕒 APERTURA DA MAGGIO A SETTEMBRE  
Open from May to September
- 📍 CUCINA DI MARE DI TERRA E DEL TERRITORIO  
Local land and sea cuisine
- 💰 € 40/90
- 🕒 7.30-11.00 / 12.30-14.00 / 19.30-23.00
- 🐾 Pet friendly

Un ambiente dallo stile raffinato, elegante, arredato con gusto essenziale caratterizza il 'Gourmet Restaurant Paradiso'. La cucina raffinata e fantasiosa, fondata su prodotti freschi di prima scelta, ingredienti di stagione e sul felice connubio tra mare e terra, è frutto di una ricerca che va oltre il gusto. Lo chef si avvicina agli ingredienti con profondità e rispetto, per cogliere la vera essenza ed estrarre il meglio della materia. A conclusione le nostre dolci tentazioni preparate dal nostro Pasticcere. Un' importante carta dei vini con le migliori etichette italiane e internazionali.

**LO CHEF CONSIGLIA** Crostacei al Vapore: Gamberi Caledonia, Capesante e Scampi con Alga marina e Maionese al Wasabi, Il Risotto ai Mirtilli con Squacquerone di Romagna e rosti di Prosciutto San Daniele, Catalana Imperiale di Aragosta, Il Tiramisù allo Champagne e Fragole.



🇬🇧 Elegant, understated style and tasteful minimalist furnishings characterize the 'Gourmet Restaurant PARADISO'. Our research goes beyond ensuring the finest flavour for a more imaginative cuisine, using nothing but the freshest top-quality products, seasonal ingredients and the happy combination of produce from the sea and land. The chef uses his expertise and respect for the raw materials to capture their true essence for exceptional results. Round your meal off with desserts prepared by our Pastry Chef. Our excellent wine list includes the best Italian and international wines.

**THE CHEF RECOMMENDS** Steamed crustaceans: Caledonia Shrimps, Scallops and Scampi with Seaweed and Wasabi Mayonnaise, Blueberry risotto with Squacquerone cheese from Romagna and rosti of San Daniele ham, Catalan-style Lobster Imperial, Tiramisu with Champagne and Strawberries.

## PINO BEACH 285

### RISTORANTE E STABILIMENTO BALNEARE

Via Arenile Demaniale, 285, Milano Marittima  
☎ 0544 994487 - 335 67955617  
www.pinobeach.it  
f Pino Beach 285  
📍 pinobeach285



- 🕒 SEMPRE APERTO DA APRILE A SETTEMBRE  
Always open from April to September
- 📍 MEDITERRANEA E DELL'ENTROTERRA  
Mediterranean and hinterland cuisine
- 💰 € 30
- 🕒 12.00-14.30
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 This restaurant is deeply rooted in seafood and hinterland cuisine, merging innovation and tradition. The menu varies according to the season and local products, serving attractive dishes. The elegant and cosy location features a beach-facing terrace. Beach service available.

**THE CHEF RECOMMENDS** Seafood crudités and pairings, sea-scented paccheri pasta, fried calamari and shrimps served with vegetable fettuccine.

**SEAFOOD RESTAURANT**

Via R. Leoncavallo, 3 Cervia  
 ☎ 329 2643580  
 puertolocoristorante@gmail.com  
 📍 Puerto Loco  
 🍷 puerto\_loco\_seafood



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO  
Open all the year
- 📍 CUCINA NORD E SUD AMERICA  
North and South America
- 💰 20/50
- 🕒 12.00-14.30 / 19.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

## PUERTO LOCO

Puerto Loco Seafood Restaurant. Entrate e avrete la sensazione di partire per un viaggio di 12.000 Km, vi sembrerà di cenare in un ristorante di New Orleans, per le strade di Bogotà o per le spiagge del Pacifico Ecuatoriano. Entrate e gusterete ricette autentiche e originali del nostro chef Luis ed il suo staff seguito dagli anni di esperienza del big boss. Sarete accolti dai sorrisi di Clarita e Cindy Lu che vi guideranno in questa bellissima esperienza. Los esperamos.

**LO CHEF CONSIGLIA** Po Boys - Jambalaya - Steampot



🇬🇧 Puerto Loco Seafood Restaurant. Enter and you will feel like you are departing on a 12,000-km journey, dining in a restaurant in New Orleans, along the roads of Bogota or the beaches of the Ecuadorian Pacific. You will enjoy the authentic and original recipes of our chef Luis and his staff supervised by the highly experienced big boss. You will be welcomed by the smiling faces of Clarita and Cindy Lou who will guide you in this beautiful experience. Los esperamos.

**THE CHEF RECOMMENDS** Po Boys - Jambalaya - Steampot

## RANCH

**RISTORANTE & PIZZERIA**

Viale Italia, 368 Tagliata di Cervia  
 ☎ 0544 987355  
 ranchristorante@gmail.com  
 www.ranchristorante.it  
 📍 Ristorante Pizzeria Ranch  
 🍷 Ristorante Pizzeria Ranch



- 🕒 APERTO DA MARZO AD OTTOBRE  
GIUGNO LUGLIO AGOSTO No closing day
- 📍 LOCALE, SPECIALITÀ PESCE  
Regional cuisine from Romagna, fish specialities
- 💰 35
- 🕒 12.00-14.45 / 18.30-23.00
- 🐾 Pet friendly

Il Ristorante Ranch di Tagliata di Cervia si trova nella Riviera dei Pini, una località tranquilla a pochi metri dal mare, ideale per chi vuole rilassarsi con tutta la famiglia, godere di colori caldi e di un'accoglienza sincera. Una cucina onesta e schietta, che non mente sulla provenienza e sulla qualità e che cura la materia prima e la sua presentazione con lo stesso riguardo. Pesce, carne e pizza artigianale a lunga lievitazione. Tradizione, qualità e un occhio di riguardo agli intolleranti al glutine. Il ristorante Ranch si propone come lo specialista nel gluten free dal 2007. Grande attenzione anche per i più piccoli, con area giochi dedicata. Prenota con codice Paople22 e riceverai un esclusivo regalo.

**LO CHEF CONSIGLIA** Mezzelune al Raviggliolo con polpa di branzino e vongoline, Bruschettina di polpo con piccadilly e olive taggiasche



🇬🇧 The Ristorante Ranch at Tagliata di Cervia, located just a few steps from the sea in the Riviera dei Pini, is ideal for those wishing to relax with the family. The Ranch restaurant offers authentic, straightforward cooking that indicates clearly the origin and quality of the raw materials and presents it with the same respect. Fish, meat and artisan long-leavening pizza. Tradition, quality and special care for those wanting a Gluten-Free menu. Play area for children and entertainment available at weekends. Book using code Paople22 and receive an exclusive gift

**THE CHEF RECOMMENDS** Mezzelune pasta with cheese Raviggliolo with sea bass pulp and clams, Bruschetta with "Octopus" Piccadilli tomatos and taggiasche olives



*Amore  
per il Sangiovese  
dal 1885*



Predappio Alta (FC)  
Via Umberto I, 21  
Tel. +39 0543 92.23.61  
info@vininicolucci.com

[www.vinicolucci.com](http://www.vinicolucci.com)





## ROYAL BEACH

### RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA

Via Traversa VI, Arenile Demaniale 289,  
Milano Marittima

☎ 0544 422210

✉ info@royalbeach289.it

🌐 www.royalbeach289.it

📘 Royal Beach

📷 royal\_beach\_mima



🕒 APERTO TUTTI I GIORNI, TUTTO L'ANNO,  
SIA A PRANZO CHE A CENA Open every day, all year  
round, for lunch and dinner

🍴 CUCINA DI MARE Seafood

💰 50/60

🕒 12.30 - 15.00 / 20.00 - 23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 This restaurant features the finest expression of seafood cuisine, where the quality of raw materials is enhanced by the preparation skills and exquisite care for cooking. Its evocative location, directly on the beach in Milano Marittima, combines the veranda's refined and elegant style with attentive service, as well as an extensive wine and champagne list, which was selected to be ready for a toast in any occasion. Beach resort with a very relaxing atmosphere, being ideal for enjoying aperitifs by the shore, and for experiencing the sea charm in every season.

**THE CHEF RECOMMENDS** Cruditè Royal and Clam risotto.

## SALE DOLCE

### BAR / CAFFETTERIA / BISTROT

Via T. Bonaldo, 3 Cervia

☎ 351 2043757

✉ info@saledolcecafe.com

🌐 www.saledolcecafe.com

📘 Sale Dolce Cervia

📷 saledoce\_cervia



🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year

🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT, PIZZERIA IN ESTATE

💰 25/30

🕒 7.00-24.00

RISTORANE E PIZZERIA DALLE 19.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Sale Dolce is a cafeteria, bistrot and restaurant. A multi-purpose place to visit at any time of day, stopping in the square for a coffee, an aperitif or a dinner in picturesque surrounds, enjoying a sensorial experience in a journey to discover flavours, including pizza or seafood dishes, using only the best raw materials. DJ Set, live music, "midnight spaghetti" are just some of the events that will brighten your dinner or your moment of relax.

**THE CHEF RECOMMENDS** Pizza gourmet, Breakfast, drink.



# Vaniglia Cafè

Caffetteria  
Pasticceria  
DI PRODUZIONE PROPRIA

**Pasticceria artigianale  
e Caffetteria**

Alta pasticceria.

Torte personalizzate  
per occasioni speciali.



## SAURO 286 RISTORANTE SPIAGGIA

### RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA

Piazzale Torino V Traversa, 286  
Milano Marittima  
☎ 380 5129769 ☎ 0544 1848286  
info@286.it  
www.ristorante-bagnosauro.it  
📍 Bagno Sauro Milano Marittima  
📍 Bagno Sauro



🕒 APERTO DA APRILE A SETTEMBRE

Open April - September

🍴 CUCINA DI MARE CON TRADIZIONE ROMAGNOLA

Traditional Romagna seafood

€ 30/60

🕒 12.00-15.30 / 9.30-22.30

🐾 Pet friendly

Un Locale intimo, raffinato e tranquillo curato nei piccoli dettagli, il Ristorante Bagno Sauro è gestito da oltre 40 anni dalla famiglia Gianfanti. La Cucina proposta si ispira alle ricette della tradizione romagnola e del territorio, con piatti mai banali a base di pescato del giorno e, a far da contorno, verdure rigorosamente Bio. Il pane, la piadina e tutti i dolci sono preparati dallo staff della cucina, come la pasta fresca che in ogni casa romagnola non può mai mancare.

**LO CHEF CONSIGLIA** Insalatina di aragosta al vapore, Gran Fritto del Bagno Sauro, Gratinato di scampi.



🇬🇧 An intimate, sophisticated and relaxing restaurant that shows attention to the little details, Bagno Sauro Restaurant has been managed by the Gianfanti family for over 40 years. The restaurant offers cuisine inspired by traditional recipes from Romagna and the surrounding area. The dishes are never formulaic but based on the catch of the day with strictly organic vegetables for sides. Their bread, piadina (flatbread) and all their sweets are made by the kitchen staff, as is the fresh pasta, a must-have in every Romagna household.

**THE CHEF RECOMMENDS** Steamed lobster salad, Bagno Sauro Mixed Fried Seafood.

## SUNSET BEACH

### RISTORANTE MARE E TERRA SULLA SPIAGGIA

Lungomare Grazia Deledda 165/166, Cervia  
☎ 366 9773445  
27alexcalderoni@gmail.com  
📍 Sunset Beach  
📍 Sunsetbeachcervia



🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year

🍴 MARE E TERRA Meat and Seafood

€ 30/40

🕒 12.30-15.30 / 19.00-23.00

🐾 Pet friendly



🇬🇧 A comfortable and sophisticated atmosphere on the Deledda Promenade. There are a wide range of options to choose from, from fish crudités to traditional Romagna cuisine. We have private areas available for events and themed nights. We also offer a beach service.

**THE CHEF RECOMMENDS** Cuttlefish black ink tagliolini with buffalo stracciatella. Tempura salt cod fillet with cheese and crispy vegetables.



## VECCHIA PESCHERIA

### BOTTEGA & CUCINA

#### "BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE E DALL'ORTO RISTORANTE DI MARE

Piazza Pisacane 3 (Piazzetta delle Erbe) Cervia

☎ 0544 71179 ☎ 3498848105

📍 vecchia pescheria  
📍 lavecchiapescheria



- 🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA DI PESCE E REGIONALE DEL TERRITORIO  
Regional, fish cuisine
- 💰 € 25/40
- 🕒 17.00-23.00 PERIODO ESTIVO
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 A small shop and restaurant, Vecchia Pescheria serves traditional dishes consisting of seafood and produce from the local area, including ingredients that have been harvested and fished at zero mile, Cervia mussels, cuttlefish, mantis shrimp and anchovies according to the season. The restaurant, whose open kitchen retains the characteristic marble counters of the former fishmonger's, also boasts a shop area selling products from the Salcini company, with extra-virgin olive oil taking centre-stage as a seasoning for salads, bruschettas and soups. American bar in the centre of the picturesque piazzetta delle Erbe offers a high-quality cocktail bar which serves delicious aperitifs.

**THE CHEF RECOMMENDS** Seafood charcuterie board with caramelized Tropea onion and piadina, Spit-roasted tuna on a fennel and orange salad. Passatelli with mantis shrimps, cherry tomatoes and basil. Sheet-pan baked calamari with crispy bacon.

## ZÌ TERESA - DAL 1947

#### RISTORANTE, PIZZERIA

Viale Bologna 15, Milano Marittima

☎ 0544 1889366

✉ ristorante@ziteresa1947.it

www.ziteresa1947.it



- 🕒 APRILE - SETTEMBRE April - September
- 🍴 MARINARA - ROMAGNOLA  
Seafood - Romagna regional
- 💰 € 30/35
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00 - 01.00
- 🐾 Pet friendly



🇬🇧 Zì Teresa, a renowned name in catering on the Romagna coast (the restaurant was founded in 1947). The fresh, sea-side atmosphere, together with the carefully prepared cuisine based on seafood and a wide selection of quality wines, are our restaurant's calling card. We also have seating in a splendid open-air veranda under the shade of pine trees. Zì Teresa is situated in the heart of Milano Marittima, just 100 metres from the central 1° Maggio roundabout. It is a stone's throw from its historic location but equally close to the resort's most popular venues. On Tuesday evenings throughout the summer Viale Bologna hosts the charming "Mercatino delle Erbe" (Herb Market).

**THE CHEF RECOMMENDS** Fillet of tuna, Crudités, Crustaceans Catalan style.



# Il Mosaico contemporaneo al Mar

ALLA SCOPERTA DELL'ARTE MUSIVA E DI UNA COLLEZIONE UNICA

**I**l nedito itinerario alla scoperta di una collezione unica che coinvolse grandi nomi, designer e oggi l'ultima fase di una ricerca e di tecniche nuove. L'itinerario che proponiamo ci porta a Ravenna alla scoperta dell'arte musiva contemporanea. Unica al mondo, la collezione allestita al Mar ripercorre lo sviluppo che la tecnica del mosaico ha avuto a partire dalle esperienze maturate a Ravenna, a livello nazionale e internazionale, dal secondo decennio del Novecento ad oggi e comprende più di 90 opere. Il percorso espositivo è articolato in tre sezioni: **Mosaici**

**Moderni Mostra 1959, Mosaico & Design e Declinazioni Contemporanee.**

La **Mostra dei Mosaici Moderni** inaugurata nel 1959 è frutto di un progetto che nasce in seno al **Gruppo Mosaicisti dell'Accademia di Ravenna** e di seguito viene organizzato e promosso da **Giuseppe Bovini**.

Il progetto prevedeva la collaborazione fra i mosaicisti ravennati e venti rinomati artisti, ai quali fu richiesto l'invio di un disegno preparatorio, il cosiddetto "cartone", finalizzato alla realizzazione di un'opera in mosaico. Gli artisti scelti erano **Afro, Birolli, Cagli,**





Campigli, Capogrossi, Cassinari, Chagall, Corpora, Deluigi, Gentilini, Guttuso, Mathieu, Mirko, Moreni, Paulucci, Reggiani, Saetti, Sandqvist, Santomaso e Vedova. Anche Henri Matisse aderì con entusiasmo all'iniziativa ma non riuscì a perfezionare il progetto perché scomparve nel 1954. La seconda sezione dell'allestimento propone il tema del **Mosaico & Design**: le opere esposte al MAR sono state progettate dallo **Studio Alchimia di Milano** (1976-1992), la terza, **Declinazioni Contemporanee**, documenta come dagli anni Settanta si sviluppa una nuova fase di ricerca dove il mosaico non è più realizzato solo con tessere ma si compone anche attraverso tecniche pittoriche e scultoree, con il frequente utilizzo di materiali originali ed eterogenei

## Segmenti marini arte diffusa

Segmenti Marini è una rassegna d'arte contemporanea diffusa sul territorio di Milano Marittima, alla quale viene abbinata la scrittura con presentazioni di libri. Sono coinvolti nella manifestazione, curata dall'associazione CAVA FOREVER GROUP di Forlì, sette prestigiosi alberghi e sette maestri dell'arte contemporanea italiana e straniera. Espongono l'artista greca Eugenia Kaika che porta a Milano Marittima opere ricche di fascino e di colore che ricordano i luoghi della sua terra, luoghi di mare e di colore, la tedesca Gundel Busch con tele di grande fascino, composizioni alchemiche, che si rifanno all'espressionismo tedesco, Giuseppe Bertolino, pittore, design, organizzatore di grandi eventi artistici culturali, con le sue opere che sono luce, colore, geometria. È un viaggio nel mondo della leggerezza quello che ci propone Donato Larotonda (nella foto accanto una sua opera), Luigi Allegri Nottari che lavora nel ravennate con la sua pittura predilige i contorni e gli spazi attorno, infine con Salvo Ferrante artista palermitano che vive ed opera a Milano incontriamo una pittura di forte impatto espressivo, visionaria. La rassegna è organizzata in collaborazione con Pro Loco Milano Marittima



# InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



## Giugno

### MIMA IN FIORE

**2 - 4 giugno**

Prima edizione del mercatino di qualità che vestirà la Città Giardino di piante e fiori, tra verde e installazioni colorate uniche

### GENE GNOCCHI SPETTACOLO

**2 giugno Milano Marittima**

**Rotonda 1° Maggio - ore 21.00**

“Interpreta” la città dei fiori con uno spettacolo tutto dedicato a Cervia Città Giardino

### CERVIA CITTÀ GIARDINO

**Giugno - Settembre**

**Cervia, Milano Marittima**

Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e fiori in aiuole e giardini

### BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA

**Giugno - Settembre**

**i Giovedì Sera, Cervia**

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

### IL GIARDINO DEI SEMPLICI

**Dal 6 giugno al 12 settembre**

tutti i martedì, Viale Bologna  
Mostra mercato dei prodotti naturali a Milano Marittima

### VIALETTO DEGLI ARTISTI

**Canalino di Milano Marittima**

**Nei Weekend di giugno**

Dal 30 giugno al 4 settembre  
tutte le sere

### VISIT BUNKER 360

**da giugno al 15 settembre**

**venerdì ore 21.00 Milano Marittima**

Una visita guidata ai bunker restaurati della Seconda Guerra Mondiale  
viale Oriani angolo viale 2 Giugno

### MILANO MARITTIMA LIBERTY

**19 Giugno: lunedì**

**3 e 24 Luglio: lunedì**

**21 Agosto: lunedì ore 21,00**

Passeggiata nel centro della Milano Marittima liberty

### VISITE GUIDATE

**ED ESCURSIONI IN SALINA**

A piedi, in bicicletta, in barca elettrica in canoa al tramonto

### MILLE MIGLIA

**13-14 giugno**

**Cervia e Milano Marittima**

### IL TREBBO IN MUSICA 2.3

**RAVENNA FESTIVAL**

**Dal 14 Giugno al 16 Luglio**

**Arena Stadio dei Pini**

**Milano Marittima**

Spettacolo, musica, teatro e contaminazioni

### CAMPIONATO ITALIANO DI TENNIS

**CALCIATORI DI SERIE A**

**23-24 giugno, Centro tennis club**

Calciatori di serie A si sfidano sui campi di tennis a Milano Marittima

## Luglio

### VINTAGE A MILANO MARITTIMA

**1-2 luglio, 4-6 agosto**

**Milano Marittima**

Mostra mercato di collezionismo, vintage, modernariato

### LA MILANESIANA

**6 luglio Cervia**

**Piazza Garibaldi ore 21**

Fa tappa a Cervia il festival itinerante che promuove il dialogo tra le arti curato da Elisabetta Sgarbi

### NOTTE ROSA PINK FLUID

**7-8 Luglio, Cervia e Milano**

**Marittima**

**Piazza Garibaldi**

7 Luglio spettacoli e feste

8 Luglio il Balamondo di Mirko

Casadei



**LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO****10 Luglio - 15 Agosto Cervia  
Milano Marittima e Pinarella**

In riva al mare e in diversi punti della località gli autori della stagione letteraria incontrano i turisti

**VIP MASTER****21-22 Luglio a Milano Marittima**

Personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

**CRAFT GIN SUMMER FEST****21 luglio, Cervia Torre di San Michele**

Evento dedicato ai Gin artigianali in abbinamento ai cibi tipici del territorio

**ALICE CANTA BATTIATO****23 luglio, Cervia**

Concerto in Piazza Garibaldi

**TRAMONTO DIVINO****28 luglio ore 19.30****Milano Marittima**

Road show itinerante con degustazione di vini e cibi certificati dell'Emilia Romagna

**CONCERTO CITTÀ DI CERVIA****30 luglio, Milano Marittima  
Rotonda 1° Maggio ore 21.30****Agosto****CERVIA INCONTRA****1ª settimana di Agosto****Piazzale dei Salinari, Cervia**

Talkshow con personaggi dello sport, dello spettacolo, politici e intellettuali

**CAVALIERI DA TUTTO IL MONDO****dal 4 al 6 e dall'11 al 13 agosto**

Centro ippico Le siepi a Milano marittima. Concorso internazionale di salto ostacoli.

**NOTTE DI SAN LORENZO****10 Agosto**

Tutti a guardar le stelle e desideri a go-go in attesa dei fuochi d'artificio sulla spiaggia libera di Cervia

**BUON COMPLEANNO****MILANO MARITTIMA****14 Agosto**

Evento nel giorno della sua nascita (14 agosto 1912)

**CONCERTO ALL'ALBA GRANDE****ORCHESTRA CITTA' DI CERVIA  
15 Agosto, Cervia Spiaggia Libera****FERRAGOSTO CON GLI AUTORI  
LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO****15 agosto, Cervia****Spiaggia Grand Hotel**

Con lo sbarco degli scrittori da imbarcazioni d'epoca e il grande talk show di Ferragosto con personaggi del mondo della letteratura, del giornalismo e dello spettacolo

**FERRAGOSTO ON THE BEACH****15 Agosto Spiaggia**

Gli stabilimenti balneari propongono cene e feste

**UNA SETTIMANA****DOLCE COME IL MIELE****LA SMIELATURA****18 e 19 e 25 e 26 Agosto****Cervia****CERVIA GUSTALIBRO****dal 18 al 20 agosto****Torre San Michele, Cervia****DID SUMMER EDITION MIMA****24-27 Agosto****Magazzino del Sale Cervia**

workshop di danza

**OSPITI ALLA CITTÀ GIARDINO****CON SIMONA VENTURA****E GIOVANNI TERZI****Ultima settimana di Agosto****Milano Marittima****SAPORE DI SALE****Dal 31 agosto al 3 Settembre****Magazzini del Sale, Cervia**

Tradizionale kermesse dedicata all'oro bianco di Cervia. Nell'area dei Magazzini del Sale e sul Piazzale dei Salinari eventi, mercatini e degustazioni.

**Settembre****CAMPIONATO MONDIALE****OFFSHORE****1-3 Settembre, Porto di Cervia****MERCATO EUROPEO A CERVIA****Dall'8 al 10 Settembre, Cervia****MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP****9 Settembre Milano Marittima**

All'Adriatic Golf Club trofeo dedicato alla rivista MilanoMarittima Life nell'ambito del torneo 18 b. Stableford, open day al pomeriggio

**IRONMAN ITALY EMILIA-ROMAGNA****16-17 Settembre**

Torna a Cervia la tappa italiana del marchio sportivo più diffuso per numero di partecipanti: il triathlon di "lunga distanza" caratterizzato dall'insieme di tre discipline, nuoto (3,8 km), ciclismo (180 km) e corsa (42,195 km).

**FESTA DELLO SPORT****Il 23 e il 24 Settembre, Cervia****CONVENTION TATTOO****Dal 29 Settembre****al 1 Ottobre, Cervia****TRI EVENT CERVIA C.I.****Dal 29 Settembre al 1 ottobre,****Cervia****Ottobre****BREEZE - SWIMRUN****NORDICO ROMAGNOLO****8 ottobre, Milano Marittima****HALLOWEEN****dal 28 ottobre al 1 novembre, Cervia**

Grande festa fra horror party, streghe e zombie

**Dic. Gennaio****GIPSY GARDEN****2-3 Dicembre, Cervia****LE FESTE DI NATALE****A Cervia e Milano Marittima**

Villaggi natalizi, pista del ghiaccio, mercatini e animazione, grandi installazioni luminose



## June

### **CERVIA GARDEN TOWN**

**June - September**

Floral arrangement show with thousands of plants and flowers in flowerbeds and gardens planned by garden designers and landscape architects from all over the world.

### **BORGOMARINA**

**VETRINA DI ROMAGNA**

**June - September**

Every Thursday showcase in Cervia, From the old lighthouse to the modern drawbridge, displays of wines and foods, handicrafts and artistic items

### **MILLE MIGLIA**

**13-14 June**

**Cervia, Milano Marittima**

### **GUIDED TOURS**

**OF THE CAMILLONE SALTPAN**

**from June to September**

Free guided tours of Camillone saltpan

### **RAVENNA FESTIVAL**

**IL TREBBO IN MUSICA 2.3**

**14 June - 16 July**

Poetry and music.

There will be a tribute to Pier Paolo Pasolini and one to Franco Battiato

## July

### **PINK WEEK**

**7-9 July**

The Pink Week on the Riviera  
Dinners, parties, music and entertainment

### **VIP MASTER TENNIS**

**21-22 July, Milano Marittima**

Tennis Club Fabulous matches played on the clay courts of the Tennis Club with a thrilling tournament among VIPs, actors, reporters and celebrities.

### **THE BEACH LOVES BOOKS**

**July 10 - August 15 Cervia, Milano Marittima, Pinarella**

Meetings with the authors of the latest literary season's bestsellers

### **CRAFT GIN SUMMER FEST**

**21 July**

**Cervia Torre di San Michele**

### **TRAMONTO DIVINO**

**Rotonda 1° Maggio**

**Milano Marittima**

**28 July h. 19,30**

Wine and food tasting

## August

### **ST. LAWRENCE NIGHT**

**10th August**

Spectacular firework storms on the free beach of Cervia.

### **HAPPY BIRTHDAY**

**MILANO MARITTIMA**

**14 August**

**Milano Marittima centre**

To celebrate its official anniversary (14 August 1912) a tribute event for the Adriatic's "garden town".

### **FERRAGOSTO ON THE BEACH**

**15th August** on the beach,

dining and parties

### **THE TASTE OF SALT**

**31 August - 3 September**

at the Salt Storehouses

Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

## September

### **WORD CHAMPION SHIP OFFSHORE**

**1-3 september, Cervia**

### **IRONMAN**

**16-17 September, Cervia**

Cervia will be hosting the Italian leg of the world's most popular sporting event as regards numbers participating: the "long distance" triathlon.

## December

### **CHRISTMAS EXPERIENCE**

**December - January**

in Milano Marittima and Cervia



# Comunica **con** NOI

AEROPORTI - CINEMA - SPORT - EVENTI - MAGAZINE - WEB - AFFISSIONI

BALESTRI & BALESTRI <sup>G.</sup>

*immagini e spazi per comunicare*

| since 1960 |



**Balestri & Balestri srl**  
**Concessionaria Ufficiale di Pubblicità Forlì Airport**  
Via Trieste, 20 Forlì  
Tel. 0543 30.343 - [info@balestriebalestri.it](mailto:info@balestriebalestri.it)  
[www.balestriebalestri.it](http://www.balestriebalestri.it)



La nuova edizione del **MilanoMarittimaLife** anche online comodamente sul tuo pc, smartphone o tablet e **condividilo** con i tuoi amici sui tuoi **social** preferiti.



**Collegati al portale** [www.milanomarittimalife.it](http://www.milanomarittimalife.it) scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali, le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.

**milano**  
**marittima** *life*

   Milano Marittima Life  
info e pubblicità Tel 0543 30.343  
[info@balestriebalestri.it](mailto:info@balestriebalestri.it)





# sfogliata



# BodyLove

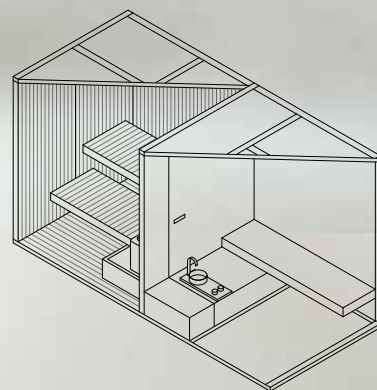
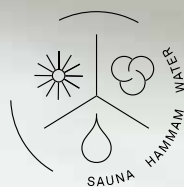
SAUNA + HAMMAM + SHOWER

ZUP DESIGN - PH: SIMONE CASETTA



L'amore per se stessi.  
L'amore per il proprio corpo.  
BodyLove mette i sensi al centro  
dell'attenzione: i profumi del legno  
assumono la consistenza di sapori,  
i materiali accarezzano la pelle  
mentre lo sguardo vaga per le superfici,  
sature di sfumature naturali.

Design:  
Rodolfo Dordoni  
Michele Angelini



# effe

PERFECT WELLNESS

[www.effe.it](http://www.effe.it)