

milano marittima *life*



IL MAGAZINE SUMMER 2022

SEMPRE PIÙ SMART
LA VACANZA A MIMA.
AVVENTURE LUXURY IN
MARE. TENDENZE ABITARE.
LIFE&FOOD: GUIDA
AI RISTORANTI

The 'Mima' holiday is smart green
and trendy. Luxury adventures at
sea. Life&food: restaurant guide



collegati



balestriebalestri.it

al **portale** 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

www.milanomarittimalife.it



YOKU SH

Yoku è un sistema sauna+hammam che trae ispirazione da un ramo particolare della medicina naturale giapponese fondata sugli effetti benefici del contatto con le piante e con l'atmosfera delle foreste. Yoku può essere completata con eleganti elementi a libreria che la mettono in relazione con l'ambiente circostante.
Design: Marco Williams Fagioli

www.effe.it

effe

PERFECT WELLNESS
BY EFFEGIBI





 **AGENZIA CARBONARI**

Viale Bologna, 22 • 48015 Milano Marittima (RA) • tel. +39.0544.995777
www.agenziacarbonari.com



Milano Marittima è una località estremamente viva, animata dal laborioso operato di numerosi imprenditori, che hanno saputo imprimere una forte identità alla località nel tempo. Meta amata da molti vip per le vacanze, ha saputo coniugare negli anni tradizione e innovazione, offrendo ai propri ospiti una vacanza all'insegna della varietà, ma soprattutto della qualità. La città resta fortemente legata alla storia di un territorio naturalistico di grande valore e fascino. La pineta, le aree verdi sono una componente fondamentale di Milano Marittima e ne determinano in parte la sua estrema bellezza. La città giardino progettata da Palanti si rinnova ogni anno con le sue rotonde, e le sue aiuole fiorite, tra i villini liberty e la pineta. Un luogo magico e dal tocco estremamente glamour, che sa dare ai nostri turisti un'offerta sempre di alto livello.

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

Milano Marittima is a dynamic location, brought to life by the hard work of numerous entrepreneurs who, over time, have instilled a strong identity in the resort. A favourite holiday destination for numerous celebrities, over the years it has combined tradition and innovation, offering guests a varied and, above all, high-quality getaway. The city maintains strong ties with its highly esteemed and enchanting natural landscape. The pine forest and green areas are a key characteristic of Milano Marittima and its renowned beauty. The roundabouts and flower beds of this garden city designed by Palanti are refreshed every year, interspersed with Art Nouveau villas and pine forests. A magical place with a touch of pure glamour, consistently offering tourists a high-quality stay.

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



LUCA TIBONI
IMPRENDITORE

Lavorare, vivere, ammirare Milano Marittima ti permette di respirare ogni giorno l'aria di mare, in un ambiente sofisticato e al passo con i tempi.

Abbiamo deciso di aprire una sede Casà, agenzia immobiliare, anche a Milano Marittima, perchè questo territorio con mare, pineta e locali esclusivi è una garanzia per svegliarti ogni mattina con il sorriso.

Un lavoro che è una passione, alimentata quotidianamente da questo luogo ricco di storia, emozione e bellezza.

Per non parlare delle case, luoghi del cuore immersi nella natura, a due passi dal mare, che da sempre sono una delle caratteristiche dell'abitare in queste località turistiche.

Noi desideriamo realizzare i sogni immobiliari delle persone e non c'è posto migliore della Romagna per farlo. E di Milano Marittima e Cervia che non deludono mai.



LUCA MAZZAVILLANI IMPRENDITORE

Milano Marittima? La vivo da trent'anni, con la mia famiglia e con le nostre attività. Oggi mi occupo della parte balneare, dove ogni anno cerco di creare qualcosa di nuovo che sorprenda il cliente. La tradizionale ospitalità romagnola è sicuramente l'asset che spinge il turista a scegliere ancora le nostre spiagge, ad essa va affiancata una costante innovazione nel proporre sempre il massimo del comfort affinché Milano Marittima possa avere un ruolo importante nel proporre un turismo di tendenza. Deve tornare a essere la regina della Riviera, dipende anche da noi imprenditori del turismo, insieme a chi amministra dobbiamo chiederci dove vogliamo fare arrivare questa località. Qui c'è qualcosa di bello e unico: un mix tra hotel e spiaggia con ottimi servizi, verde e in generale un alto livello di proposte. È un mix che non si trova ovunque, viaggio molto e mi piace osservare cosa viene proposto in altre località. La mia MiMa è quella che sa parlare a target diversi, senza fare guerra al divertimento. È uno degli ingredienti della vacanza e penso ci sia anche divertimento di qualità. Bisogna lavorare per offrire un intrattenimento intelligente, integrato nell'offerta della località come punto di forza. Famiglie e giovani possono convivere a Milano Marittima.



GIANNI CASADEI PRESIDENTE

FEDERALBERGHI CERVIA
Ho scoperto questa "macchina" di rappresentanza in periodo di pandemia e non è stato semplice. Ricordo gli operatori disorientati davanti a tutti i protocolli da attuare, le chiusure, la paura che si inceppasse tutto il sistema turismo. Oggi quel tempo è alle spalle, Milano Marittima, Cervia e le altre località balneari del Comune sono "aperte" e ospitali come sempre, accoglienti e ricche di proposte per i turisti che sono tornati. Gli italiani, ma anche i tedeschi e gli svizzeri. È bello vedere che gli italiani hanno riscoperto queste località e soprattutto che sono tornati ad apprezzare una proposta turistica di primordine come la nostra. È un turismo di prossimità che va coltivato, può rivelarsi una delle carte vincenti. Il resto lo fanno questi luoghi ricchi di proposte sportive, di intrattenimento, di occasioni culturali e di divertimento e di un paesaggio naturale unico. Milano Marittima? È una località bella, una signora elegante che sa conquistare. Passeggiare o andare in bici nel tardo pomeriggio tra i suoi pini regala emozioni, ma anche l'alba qui è speciale e by night è tutta da scoprire.



MARGHERITA BARBIERI GIORNALISTA

Cos'è per me Milano Marittima? Vacanza. Abito a solo venticinque minuti di macchina, ma quando esco dalla Statale Adriatica e mi immergo nei viali di accesso verdi, il mio umore cambia. I Pini secolari, le villette e i bellissimi hotel, immersi nella pineta rendono unica questa località. Le aiuole sempre curate, con quei fiori così colorati, trasmettono serenità. Milano Marittima è una località di pace, dove il relax è dato dalla conformazione stessa della città e dalla sua vegetazione. La rotonda Primo Maggio in stile classico, che riprende quello dei Villini Liberty, resta un luogo in cui è un piacere passeggiare, con il gorgoglio dell'acqua che cade, e le luci che di notte illuminano i fiori. La passeggiata ariosa e luminosa tra le tante boutique, è qualcosa che adoro, per poi magari fermarsi a bere un aperitivo nei Bar della Rotonda Primo Maggio. La spiaggia pulita, con i suoi stabilimenti sempre eleganti, riflette sulla sabbia chiara il sole, che brilla sull'acqua del mare, la mattina sempre trasparente se non in burrasca. Milano Marittima è qualcosa che non si può esprimere a parole, bisogna esserci, passeggiare tra i pini e solo a quel punto si subisce il fascino di una località senza tempo, unica nel mondo.

Contents

16 SUMMER
The 'Mima' holiday
is smart, green and trendy

24 ITINERARY
The iconics works
of Arnaldo Pomodoro

34 LUXURY STYLE
The exclusive adventure
of the sea

48 INTERVIEW
Claudia Gerini
and her film *Tapirulàn*

NATURE
52 Forest Bathing:
wellness in the pine forest
56 Cervia Città Giardino,
50 years of flowers

66 IN THE KITCHEN
Igles Corelli
Michelin Star restaurants
and fun

76 EVENTS
Music and festivals
in the summer evenings

85 LIFE&FOOD
The Restaurant Guide

110 SCHEDULE
CALENDAR



In collaborazione con



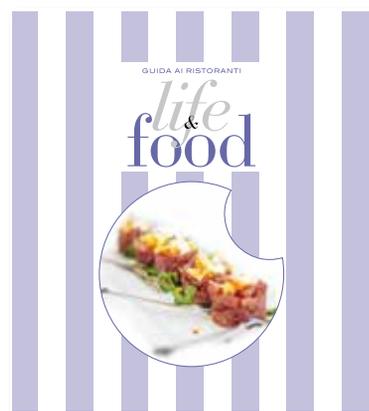
Con il patrocinio di



Sommario



- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 12 | IN VETRINA | 66 | IN CUCINA |
| | ESTATE | | L'arte nel piatto
firmata Igles Corelli |
| 16 | La vacanza smart
a Milano Marittima | 71 | GUSTO E SAPORE |
| 24 | ITINERARIO D'ARTE | | Nuova avventura per
l'Olio evo Salcini |
| | Arnaldo Pomodoro
il maestro del bronzo | 72 | BELLEZZA & BENESSERE |
| | IMPRESA | | Lo sport e i consigli
per l'allenamento |
| 28 | Acciaio e vetro
per facciate eleganti
e leggere | 73 | La bellezza
che nasce da dentro |
| 66 | Nasce a Cervia EXPRESS
PICK UP design e qualità
firmati Focaccia Group | 74 | BELLEZZA BABY |
| | ABITARE | | A misura di bambino |
| 30 | Tiziano 14 | 75 | STILE&BEN VIVERE |
| | Residenziale d'autore | | Parola d'ordine:
bellezza e funzionalità |
| 46 | Barbieri, 50 anni di attività
nel Real Estate in Riviera | 76 | EVENTI |
| 47 | "GdV" un progetto
dal grande impatto visivo | | Musica danza e
suggerzioni sotto le stelle |
| 62 | Eleganza naturale ed
efficienza energetica
il connubio Libe Home | 82 | MIMARKET |
| | LUXURY STYLE | | Spesa veloce e prodotti
di qualità |
| 34 | L'avventura esclusiva
del mare | 85 | LIFE & FOOD |
| 44 | NOVITÀ AUTO | | |
| | Con EQE e EQB
viaggi in first class
sulle ali del vento | | |
| 48 | L'INTERVISTA | | |
| | Claudia Gerini
corre sul suo
Tapirulàn | | |
| | NATURA&GREEN | | |
| 52 | Forest Bathing:
benessere in pineta | | |
| 56 | 50 anni fioriti
per Cervia Città Giardino | 108 | INVERNO |
| 64 | OUTDOOR | | Christmas Village il Natale
brilla a Milano Marittima |
| | Vivere Outdoor
secondo lo stile Extra | 110 | IN CALENDARIO |



Editoriale

MIMA

Milano Marittima oggi più che mai è tornata la regina dell'estate in Riviera. Un'estate finalmente esplosa, tra mare e sole, verde, relax e divertimento. Sono tornati i turisti, italiani e stranieri, c'è voglia di buon vivere dopo anni difficili.

E la Milano Marittima da vivere è pronta, per un'estate 2022 piena di musica, incontri, suggestioni, immersioni marine, giardini fioriti che celebrano il mezzo secolo di bellezza. Tavole imbandite per colazioni gourmet, per pranzi veloci, ricchi aperitivi, cene raffinate come ci racconta la sezione di Life&food contenuto in questo numero del magazine.

Milano Marittima Life summer 2022 è la rivista che ancora una volta ti accompagna in vacanza, ricca di proposte per una lettura rilassata, interviste, racconti, novità dell'abitare, consigli di bellezza e di benessere, suggerimenti moda, itinerari d'arte.

Direttore MilanoMarittimaLife
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno14 numero28

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

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, Gruppo Fotografico Cervese

In copertina

Un gioco ottico che proietta un'opera d'arte

sull'orizzonte del mare di Milano Marittima

Si ringrazia il collezionista privato che ha concesso

l'utilizzo della sfera firmata da Arnaldo Pomodoro per lo scatto

(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 13 Giugno 2022

Proprietà Editoriale Balestri&Balestri



"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



VILLINIA MARE

A P A R T M E N T S



GMN
group

info@villiniamare.it - tel. 0544 995777 cell. 335 6531733



InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI

PRIMAVERA MARITTIMA TRA MOSTRE E ARTIGINATO ARTISTICO

Una Primavera Marittima piena di sorprese ha aperto la stagione a Cervia e Milano Marittima. Per il week end pasquale è stata proposta la manifestazione Uova d'arte con la realizzazione di



artisti e artigiani e la votazione dell'uovo piu bello. La musica a Stella Maris con il Concerto di Pasqua il lunedì dell'Angelo organizzato dal Coro Polifonico Ad Novas. Per gli appassionati d'arte al magazzino del sale hanno trovato un grande allestimento da visitare con la mostra "Made in New York" con le opere di Kate Haring e Paolo Buggiani. A MUSA, il museo del sale si è tenuta la mostra "Il respiro del vento e del mare: Cervia e Grazia Deledda", esposizione fotografica del GF MUSA. Il

violetto degli artisti lungo il canalino di Milano Marittima alla 1ª traversa ha aperto con le sue proposte di ceramica artistica, jewelry, illustrazioni grafiche, nuove collezioni di stilisti e designer emergenti, ma anche esposizioni d'arte contemporanea di pittura e scultura.



PROMOZIONE ALLA MILANO MARATHON

Cervia Milano Marittima alla Milano Marathon, grande evento sportivo che si è svolto a Milano dal 31 marzo al 2 aprile e grande occasione promozionale per la vacanza. Il Comune di Cervia, che figura fra i Supplier dell'evento, era con uno stand al MiCo, il Milano Convention Centre, villaggio della Maratona nella nuovissima area City Life e ha partecipato il 3 aprile alla Lenovo Relay Marathon con 4 atleti fra cui Andrea Pelo di Giorgio di ACROSS-ME. Presente allo stand, per la gioia dei più piccoli la mascotte "Felicia", il fenicottero rosa oramai simbolo della città di Cervia, mentre sul monitor dello stand e sugli schermi lungo il percorso di gara è stato proiettato un video promozionale della località.



SUGGERIMENTI ALLA SALINA DI CERVIA

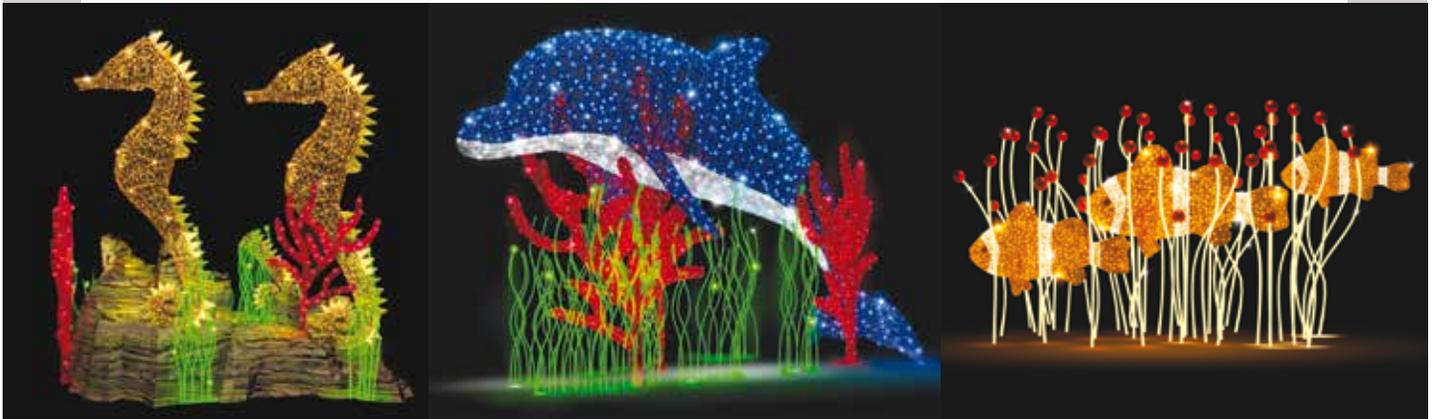
La Salina di Cervia è un'oasi naturalistica di grande pregio, che si può visitare solo con proposte guidate. Dal Centro Visite di via Bova partono visite ed escursioni guidate a piedi e in barca elettrica alla scoperta delle specificità naturalistiche e della storia della lavorazione del sale. Particolare è l'esperienza Salinaro per un giorno proposta ai turisti, che diventano protagonisti della raccolta. Particolarmente suggestiva è la visita alla salina al tramonto.

InEvidenza

VIAGGIO NEGLI ABISSI A MILANO MARITTIMA

Pensare di camminare su un fondale marino, incontrare i pesci più curiosi e colorati che si annidano fra coralli e anemoni, sentirsi come un pirata all'arrembaggio o come una sirena fra le sirene... passeggiando fra le vie del centro, circondati da luci, colori, artisti e musiche ispirate al misterioso e affascinante "profondo blu".

Nel cuore dell'estate, l'iniziativa parte il 23 luglio, Milano Marittima si trasformerà in un grande e immenso Mondo Sottomarino! Attraverso video proiezioni, giochi di luci, suggestioni musicali, performance artistiche che invaderanno il cuore della città (Viale Gramsci) e installazioni luminose raffiguranti giganti creature marine nel resto dell'area pedonale del centro, Milano Marittima sarà trasformata in un fondale marino suggestivo e fantastico.



DONNAVVENTURA, RAI 2 A MILANO MARITTIMA E CERVIA

La famosa trasmissione RAI di scoperta dei luoghi più belli e affascinanti è sbarcata a Cervia. Donnavventura ha portato in città le bellissime ragazze che hanno visitato diversi luoghi. Sono state in canoa nel canalino di Milano Marittima, in spiaggia tra gli aquiloni di Artervento, ai magazzini del sale, sul porto canale. La trasmissione è andata in onda domenica 5 giugno su RAI 2 alle 12.05.



CESENATICO | CERVIA | CESENA

CASA

IMMOBILIARE



L'accento sulla cosa più importante: **la tua casa.**



casonlaccento.it



LA VACANZA SMART A MILANO MARITTIMA

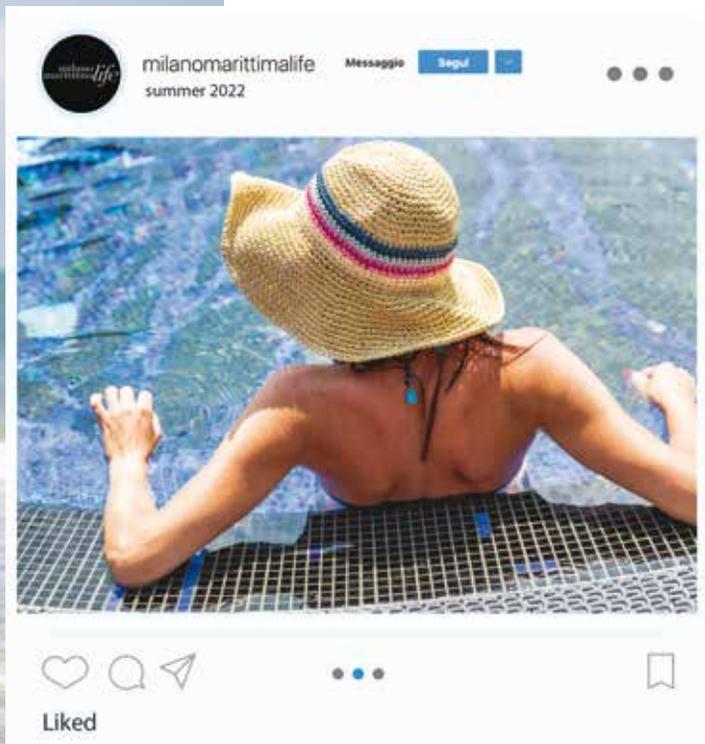
SEMPRE PIÙ SMART
LA VACANZA IN RIVA
AL MARE. IN PISCINA,
SULLA TERRAZZA
E IN PASSEGGIATA





Sempre più smart la vacanza a Milano Marittima, in riva al mare, a bordo piscina, negli angoli green della spiaggia, sulle terrazze per lasciare spaziare lo sguardo lontano sull'orizzonte. Per una cena memorabile o un aperitivo emozionante, perché anche l'occhio vuole la sua parte e la luce del tramonto sul mare è speciale se vista dall'alto. Oppure in passeggiata per un selfie divertente, una sbirciata alle vetrine, tra splendidi giardini fioriti e le chiome dei pini. Social, glamour, divertente e di tendenza. Questa è l'estate 2022 a Milano Marittima, da sempre la meta più cool dove trascorrere le vacanze in Rivera.





Si ringraziano Marcella, Martina, Enrico, Caterina, Sara. Fotoservizio Marco Anconelli ArtImmagine

Anche quest'anno la località ha trovato la giusta ricetta per stupire, fatta con ingredienti che sanno mescolare il relax e l'intrattenimento, il benessere e la vacanza attiva.

È il piacere di trascorrere la giornata su spiagge green e sostenibili, con suggestivi angoli relax, spazi attrezzati per sport e divertimento, perché, non dimentichiamolo, sotto l'ombrellone si anima tutta la giornata al mare, dal chiringuito al tramonto, ai concerti all'alba, dallo yoga vista mare, alla cena con accompagnamento musicale.

La spiaggia di Milano Marittima detta da sempre moda e tendenze, si rinnova e innova, offre angoli insospettati dove staccare dalla routine, che sono vere oasi di pace, immerse nel verde, divanetti retrò dove sorseggiare un drink,



Mares

emozioni in viaggio

Mares Viaggi propone consulenza di viaggi e vacanze personalizzate ed esclusive, grazie ad un'esperienza decennale nel settore turistico.

Sabrina coordina il suo staff con professionalità, innovazione, energia e creatività per offrire proposte su misura adatte ad ogni tipo di destinazione.

Molto più di un'agenzia di viaggi, un'emozione in viaggio.



Cervia (RA) - C.ne Sacchetti, 55
Tel. 0544 977409
info@maresviaggi.it

www.maresviaggi.it

sfogliare una rivista, abbandonarsi al piacere di una rinnovata socialità e condividere il tempo del divertimento.

Come non fermarsi a postare una storia per condividere un'emozione, un momento social tra un partita di beach volley e un tuffo in mare?

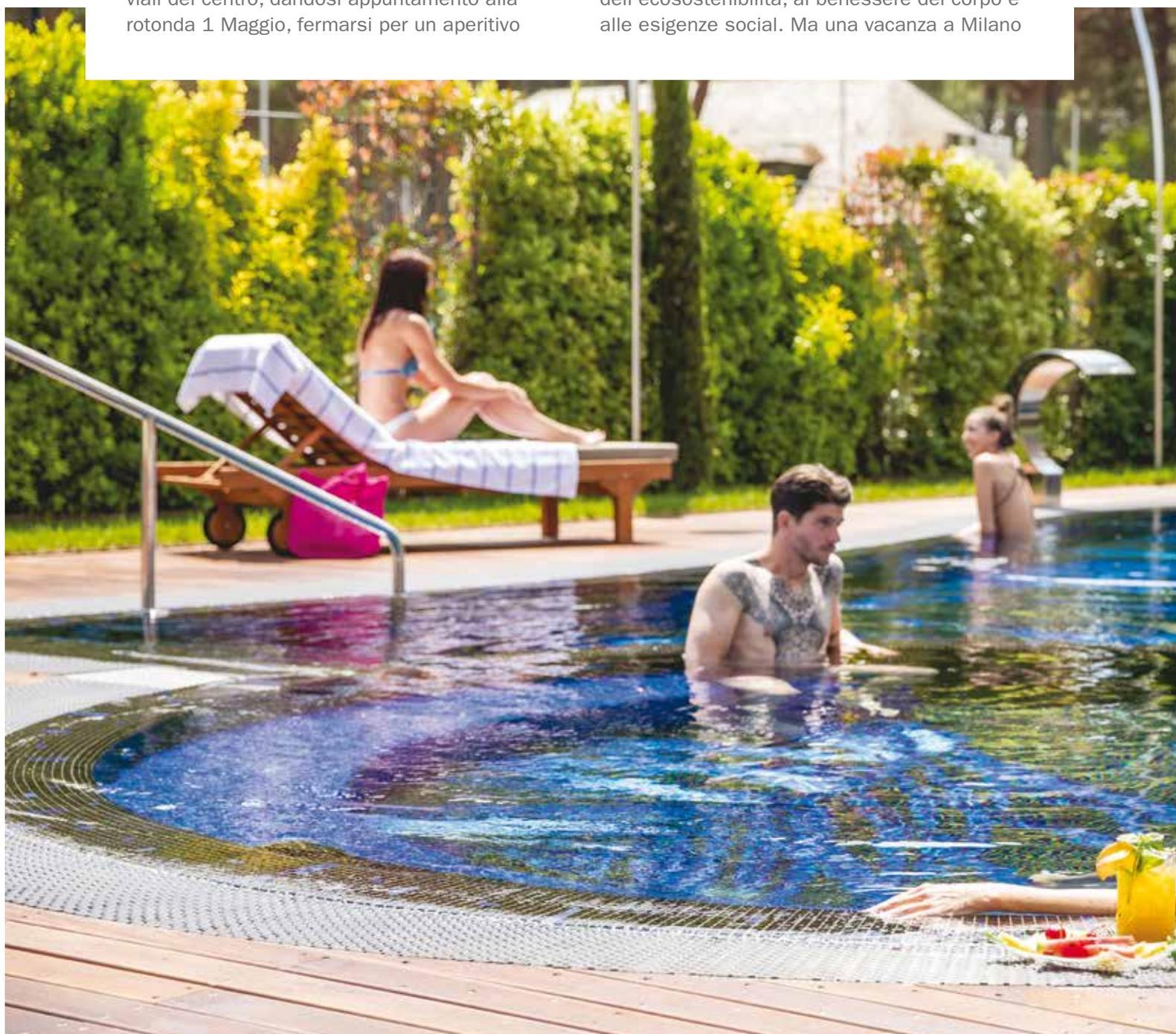
Una spiaggia che anche quest'anno assicura attenzione e sicurezza, senza rinunciare a qualità e comfort, in stabilimenti sempre più eco-sostenibili.

La vacanza a Milano Marittima ha un mood unico, arricchito da un'ospitalità top che offre Spa e piscine per un relax che prosegue oltre la spiaggia.

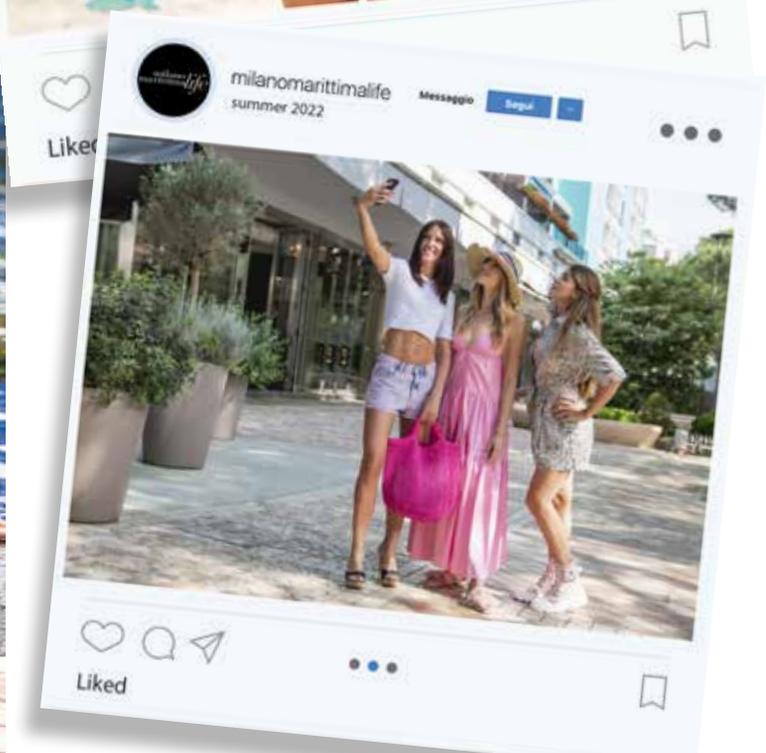
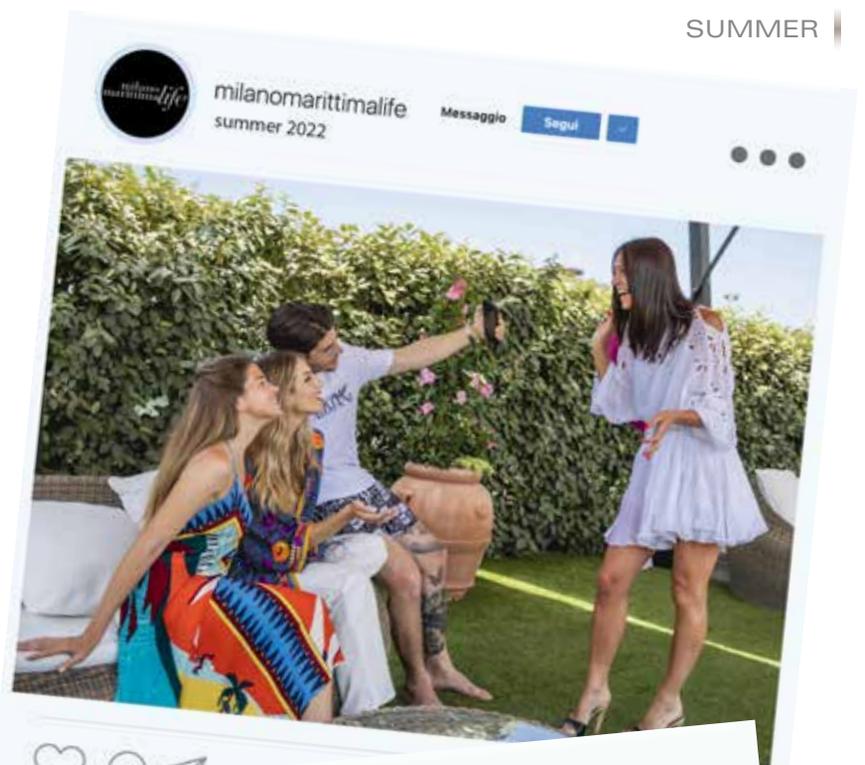
C'è anche il tempo per una passeggiata nei viali del centro, dandosi appuntamento alla rotonda 1 Maggio, fermarsi per un aperitivo

lasciandosi conquistare da ciò che accade, condividendo eventi, dedicandosi allo shopping esclusivo che solo Milano Marittima sa regalare.

Spiaggia, notte, moda, cibo raffinato, glamour, natura e divertimento. Sono queste le parole chiave che fanno di Milano Marittima una delle mete di vacanza più note e rinomate in tutta Italia. Da più di un secolo questa giovane Centenaria accoglie sulla riviera adriatica gli ospiti, grazie a un'ospitalità a cinque stelle, capace di unire il raffinato confort delle strutture alberghiere al proverbiale calore dell'accoglienza romagnola, con proposte emozionali e innovative, attente alle sensibilità del nuovo millennio come quella dell'ecosostenibilità, al benessere del corpo e alle esigenze social. Ma una vacanza a Milano



Marittima significa anche poter scegliere fra un proposta gastronomica di qualità con ristoranti famosi e di tendenza, locali lounge e ambienti dinamici e informali. Cosa manca? un ricco cartellone di eventi estivi con musica e spettacoli, sulla spiaggia, nelle vie del centro o nel folto della pineta, appuntamenti di piacere intellettuale che si mostrano al pubblico sotto la luna in centro, nelle piazze. E poi i momenti imperdibili dell'estate con i fuochi d'artificio della Notte Rosa, le stelle cadenti a San Lorenzo e i party di Ferragosto e il compleanno con 110 candeline da spegnere. E per il 2022 vi aspetta un'immersiva esperienza luminosa nel mondo marino.

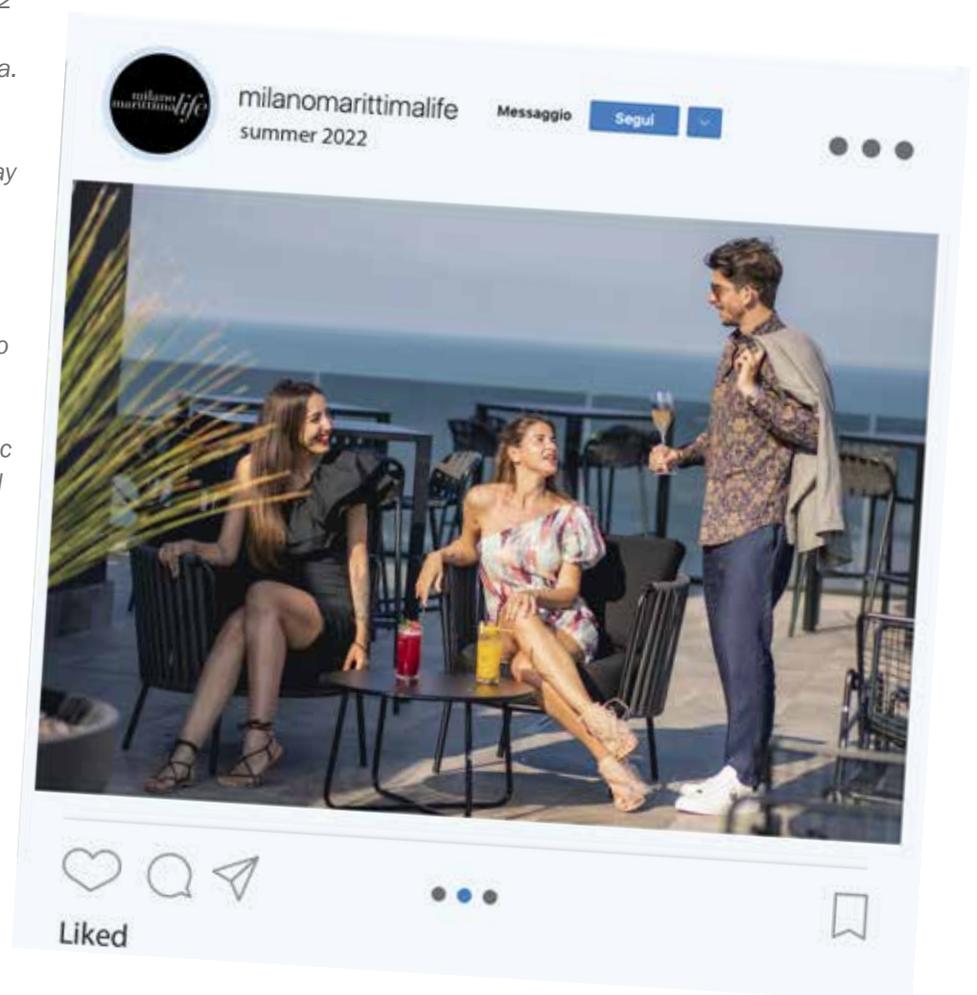


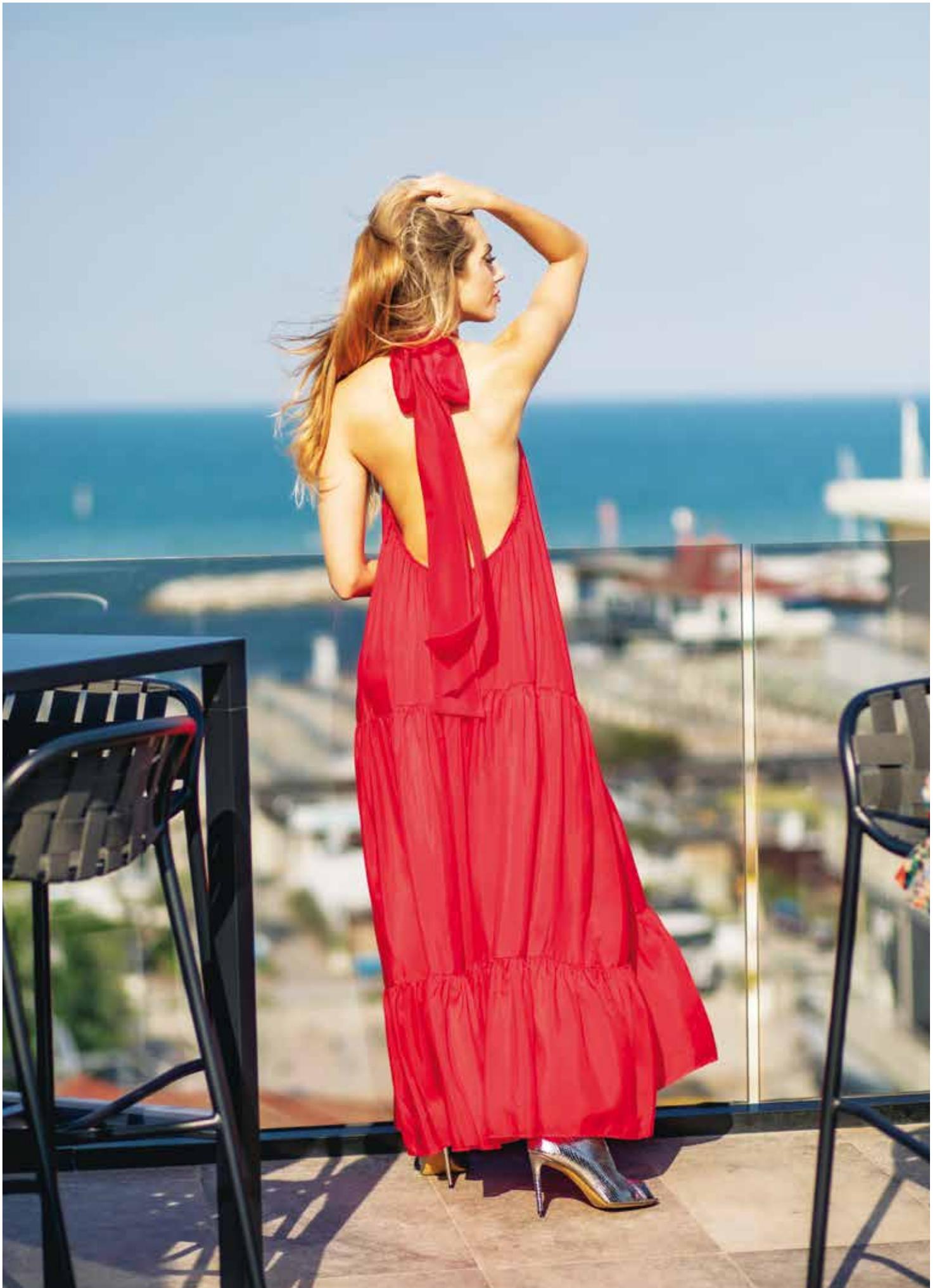


THE 'MIMA' HOLIDAY IS SMART, GREEN AND TRENDY

Smart, green and trendy is the holiday in Milano Marittima. The holiday in "MiMa" takes place by the sea, by the pool, in the green corners of the beach, on the terraces looking at the horizon. You can also take a walk for a fun selfie, enjoying shopping places, relaxing among beautiful flower gardens and pine trees. This is summer 2022 in Milano Marittima, which has always been the coolest destination to spend your holidays in Riviera. In summer 2022, MiMa has found the right recipe to entertain, mixing relaxation and fun, well-being and active holidays. It is a pleasure to spend the day on green and sustainable beaches, with suggestive relaxation corners, spaces equipped for sports and fun. It is nice enjoying a walk in the avenues of the center, hanging out with friends at the roundabout "1 Maggio", taking an aperitif, dedicating yourself to the exclusive shopping that only Milano Marittima can offer. A holiday in these places also means being able to choose between a quality gastronomic proposal, with famous and trendy restaurants, local lounges and dynamic and informal environments. You can find the key moments of the summer: the fireworks of the Pink Night, the shooting stars in San Lorenzo night (10 August), the Ferragosto parties and MiMa's birthday with 110 candles on the birthday cake.

Si ringraziano Alessia Boutique, Francis Milano Marittima, Dibrera by Paolo Zanolì, Sogno del Mare 270 Beach Club, Hotel Coast, Hotel Brasil di Milano Marittima





Il maestro del bronzo

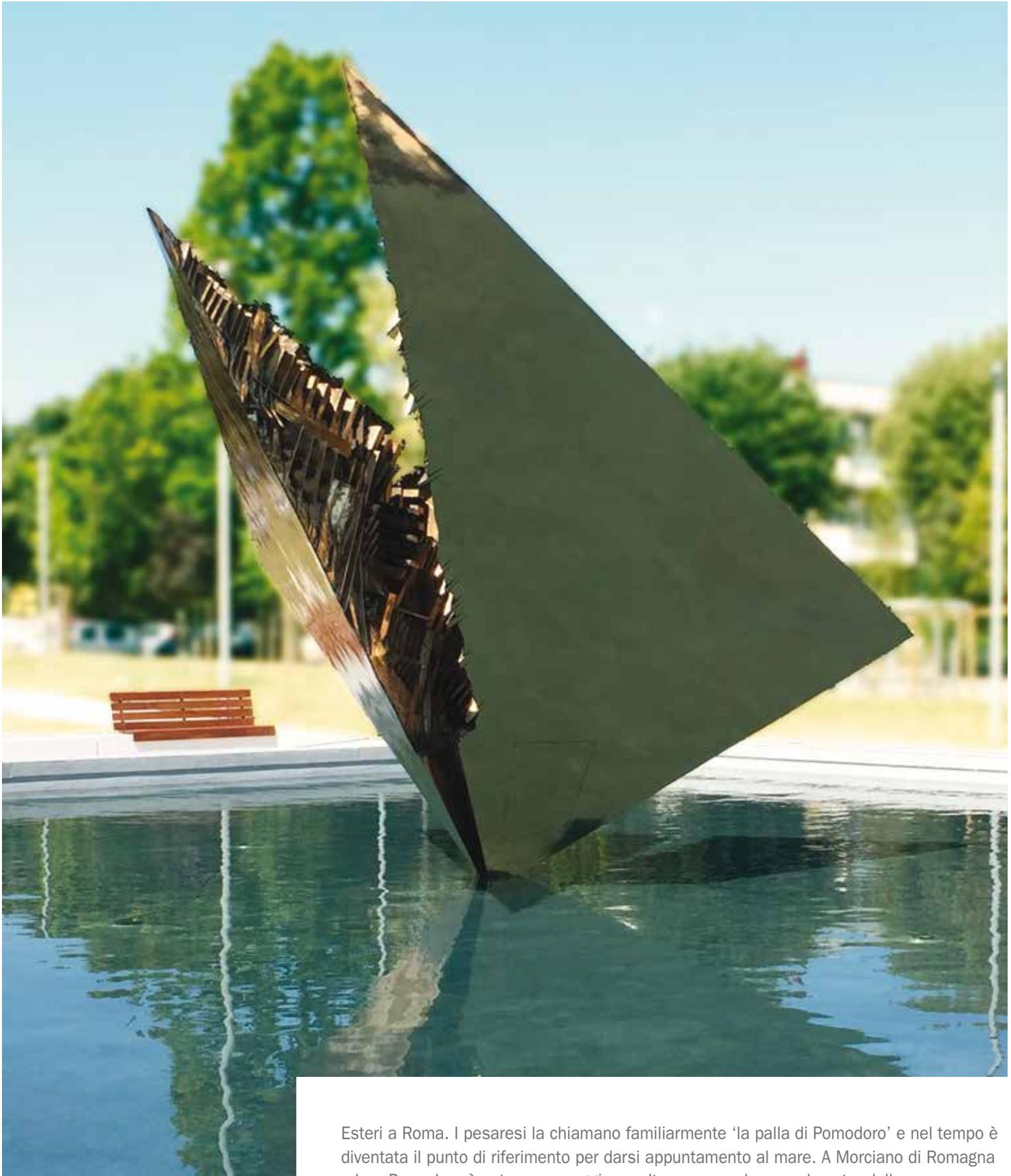
Arnaldo Pomodoro e le sue opere



di FEDERICA BIANCHI

La grande arte non ha confini. Parla una lingua universale che ha il dono di essere compresa in tutti i continenti e a tutte le latitudini. Non stupisce, dunque, che le iconiche opere di Arnaldo Pomodoro siano disseminate in tutto il mondo, da Roma (davanti alla Farnesina) a New York, da Parigi (davanti alla sede dell'Unesco) a Tokyo, dall'Arabia Saudita al Brasile. Per rendersene conto basta visionare le decine di localizzazioni della cartina interattiva pubblicata sul sito ufficiale dell'artista (<https://www.arnaldopomodoro.it/world/>), che segnala le sue più importanti sculture monumentali collocate in spazi pubblici. In questo il grande scultore, nato a Morciano di Romagna nel 1926 (ma marchigiano a tutti gli effetti e, dal 1954, milanese d'adozione) si rivela degno erede dei grandi artisti del passato: come loro ha dedicato un impegno costante nei confronti dell'arte

di destinazione pubblica e ambientale. Un modo per portare la bellezza nel tessuto urbano, nella quotidianità di chi corre e si affanna nelle metropoli. Così oggi i meravigliosi capolavori di Arnaldo Pomodoro impreziosiscono non solo musei e istituti culturali, ma anche piazze, parchi, cimiteri, con la stessa grazia, la stessa autorevolezza, la stessa naturalezza dei grandi monumenti del Rinascimento o dell'antica Roma. E non occorre viaggiare attraverso i continenti per ammirarli: solo fra Romagna ed Emilia sono numerose le opere dello scultore marchigiano collocate in spazi pubblici, e quindi facilmente visibili da tutti. Per tracciare un ideale itinerario emiliano - romagnolo, però, partiamo sconfinando (seppur di poco). La prima tappa, infatti, è Pesaro, città in cui Pomodoro ha trascorso l'infanzia e gli anni della formazione: a due passi dal mare, in piazzale della Libertà troviamo, adagiata sull'acqua, l'imponente "Sfera grande" 'gemella' di quella collocata davanti al Ministero degli



Qui sopra: "Colpo d'ala: omaggio a Boccioni", Morciano di Romagna (ph. Massimo Sassi)
 Pagina a fianco: "Sfera grande", Pesaro (ph. Ermanno Casasco)

Esteri a Roma. I pesaresi la chiamano familiarmente 'la palla di Pomodoro' e nel tempo è diventata il punto di riferimento per darsi appuntamento al mare. A Morciano di Romagna - dove Pomodoro è nato - campeggia un altro suo capolavoro: al centro della vasca collocata in piazza Boccioni, ecco il suggestivo "Colpo d'ala" dedicato proprio al grande pittore futurista Umberto Boccioni, anch'egli di origini locali (i genitori erano morcienesi). Dal "Catalogue Raisonné" di Pomodoro: "Ho dedicato questa scultura a Umberto Boccioni, il primo grande artista nella scultura del Novecento, che ha svolto l'analisi del movimento, con una scomposizione delle forme monumentali. Nel Colpo d'ala ho voluto portare il mio stile alla stessa finalità, con le dimensioni massime: la freccia è così mobile che appare disarticolata; l'uccello viaggiatore vuol essere così aperto, inventivo e imprevedibile, da sentire ogni nuova direzione".



per rendere omaggio alla memoria di Federico Fellini. Pomodoro ha scelto di rappresentare la grandezza del regista riminese attraverso il simbolo della nave, quasi una trasfigurazione del Rex di 'Amarcord', metafora del viaggio verso l'ignoto. Il Maestro marchigiano ha realizzato anche il monumento funebre dello scrittore Giorgio Bassani, collocato accanto al suo luogo di sepoltura nel Cimitero Ebraico di Ferrara. Tornando in Romagna, a Santa Sofia, si trova il magnifico Parco di Sculture, nato dal Premio Campigna; e qui, sull'alveo del fiume Bidente, svetta il "Cono tronco" di Arnaldo Pomodoro, misterioso monolite in bronzo e acciaio. Posti nel verde anche i tre 'totem' collocati a Bologna nel parco del Cavaticcio, a due passi dal Museo d'Arte contemporanea Mambo.

Nell'antichissimo borgo di San Leo, appollaiato su un enorme masso roccioso che domina la Valmarecchia, porta la firma di Pomodoro il Monumento ai Caduti di guerra, una fusione metallica raffigurante uno scudo e una freccia che, quando è colpita dal vento, ruota sulla sommità della colonna. Scendendo lungo la Valmarecchia, vale una visita l'antico santuario di Saiano (nel Comune di Torriana), dedicato alla Madonna del Carmine, dove si può ammirare la splendida porta d'ingresso in bronzo che porta la firma non solo di Arnaldo Pomodoro, che l'ha realizzata, ma anche del grande Tonino Guerra, che l'ha disegnata. E c'era anche Tonino Guerra quando, nel 1995, fu inaugurata nel Cimitero Monumentale di Rimini la "Grande prua", che il Comune e la Fondazione Fellini commissionarono allo scultore



Dall'alto: "Mole circolare", "Cilindro costruito", "Colonna intera recisa" - Parco del Cavaticcio, Bologna. Qui sopra: "Obelisco per Cleopatra" Soliera (per gentile concessione di Csart - Comunicazione per l'Arte). A sinistra: "Cono tronco", Parco di Sculture di Santa Sofia (ph. Massimo Sassi)

Si ringrazia per la collaborazione la FONDAZIONE ARNALDO POMODORO



Sopra: "La grande prua", Rimini (ph. Antonia Mulas). Sotto: "Monumento ai caduti" San Leo



THE ICONICS WORKS OF ARNALDO POMODORO

Great art has no boundaries. It is no wonder, then, that the iconic works of the great sculpturer Arnaldo Pomodoro are scattered around the world, from Rome to New York, from Paris to Tokyo. And they are not only found in museums but also in squares, roads, parks... Even in Emilia Romagna there are masterpieces by Pomodoro located in public spaces, and easily visible by all. In these pages we present an ideal itinerary to admire several of these works.

Acciaio e vetro

PER FACCIATE ELEGANTI E LEGGERE



**TECNOLOGICA IL PARTNER IDEALE PER SOLUZIONI DAL DESIGN CREATIVO
SICURE E DI ALTA QUALITÀ PER L'ARCHITETTURA MODERNA**

L'architettura moderna richiede trasparenza, leggerezza ed eleganza. Ecco perché il design della facciata con acciaio e vetro è l'ideale per soddisfare questa esigenza. L'esperienza ed il modus operandi di Technologica Srl - il partner ideale in tutti quei casi dove non si applicano le soluzioni tradizionali - sono una garanzia. "Le nostre creazioni coniugano rapidità costruttiva, flessibilità e durevolezza - dichiara Franco Sassi, Ceo di Technologica Srl - Il nostro obiettivo finale è quello di ottenere soluzioni su misura per quanto riguarda la funzionalità, l'aspetto, l'efficienza energetica, la stabilità e la durata. E la libertà creativa è quasi illimitata: un gioco con l'alluminio e il vetro, con profili speciali, superfici varie, forme libere e

colori di facciata".

La facciata continua in acciaio di Technologica assicura piena compatibilità e integrazione con il disegno dell'architettura. La soluzione combina profili di ridotte dimensioni, ampie superfici vetrate e svariate tipologie di aperture in un sistema integrato 'facciata, porta e finestra', dotato di prestazioni strutturali tre volte superiori all'alluminio e di ottima resistenza al fuoco.

Ma non è tutto: l'alto livello di industrializzazione e la facilità di assemblaggio della carpenteria metallica consentono di realizzare gli interventi in tempi veramente ristretti. Inoltre la leggerezza delle soluzioni garantisce un abbattimento dei costi concernenti le opere di fondazione, dei volumi di scavo e di getto.

"La gamma di prodotti in questo settore

copre le più svariate esigenze architettoniche e costruttive. Siamo accanto al cliente dalla scelta della tipologia e dei materiali adatti in base ai requisiti di funzionalità ed estetica, alla realizzazione sicura in termini di tecnologia d'installazione. E, non ultimo, possiamo sviluppare soluzioni individuali di altissima qualità per ogni progetto - sottolinea Sassi - Nel campo dei sistemi di facciata ventilata Technologica realizza progetti esteticamente e tecnicamente insoliti per dimensioni e scelta dei materiali, ingegnerizzando e mettendo in opera qualsiasi pensiero architettonico in ambito di progettazione dell'involucro edilizio. I nostri macchinari interni ad alta tecnologia ci consentono di produrre elementi angolari per facciate, rivestimenti in lamiera di alluminio, rivestimenti metallici e altro".



I VANTAGGI DELLE COSTRUZIONI A SECCO IN ACCIAIO

Le costruzioni a secco in acciaio costituiscono sistemi integrati di componenti, sia strutturali che complementari prelaborati. Il cantiere diventa il luogo dove comporre, nel più breve tempo possibile e secondo modalità prefigurate e semplificate, componenti edilizi altamente competitivi, preassemblati in officina dove vengono garantiti controlli, collaudi e standard qualitativi di assoluta affidabilità.

RIDOTTI TEMPI DI REALIZZAZIONE

Grazie all'industrializzazione del processo edilizio, dalla progettazione al cantiere, dove tutti gli elementi strutturali e i sistemi di involucro sono realizzati in azienda, già pronti per la messa in opera, con estrema facilità di assemblaggio, i tempi di costruzione si abbassano del 50 - 60%.

CONVENIENZA ECONOMICA

La rapidità costruttiva unitamente alla progettazione ottimizzata, si traducono nella riduzione degli oneri finanziari, con un rapido ritorno dell'investimento e del momento in cui l'edificio inizia a rendere. Inoltre grazie alle caratteristiche meccaniche dei profili in acciaio, si ottengono strutture molto più leggere, con abbattimento dei costi delle opere di fondazione, dei volumi di scavo e di getto. Minore anche l'incidenza della manodopera.

COMFORT, SALUBRITÀ E DURABILITÀ

Grazie agli accorgimenti tecnico-costruttivi applicabili alle costruzioni a secco in acciaio e ai materiali impiegati è possibile raggiungere prestazioni energetiche molto elevate per edifici in Classe A. L'elevato isolamento termo-acustico assicura la qualità dell'ambiente interno. Gli impianti, come quelli di riscaldamento e/o sistemi che sfruttano le energie rinnovabili, sono inoltre facilmente integrabili nella struttura.

SICUREZZA SISMICA

I sistemi strutturali basati su materiali molto duttili, caratteristica intrinseca dell'acciaio, sono in grado di resistere al sisma e risultano molto più vantaggiosi rispetto a quelli basati su materiali meno duttili, come cemento armato e muratura.

SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO

La struttura in acciaio è molto spesso posta all'interno di intercapedini che già prevedono degli isolanti come ad esempio le lastre in cartongesso, che permettono un'ottima protezione al fuoco. Nell'eventualità vi siano altre necessità è comunque possibile ricorrere a particolari lastre che raggiungono parametri molto alti di resistenza al fuoco.

SOSTENIBILITÀ

L'impatto ambientale di una costruzione a secco è ridotto sia durante le fasi di costruzione, sia alla fine della vita utile dell'organismo edilizio, grazie all'alta percentuale di recupero dei singoli componenti, assemblati meccanicamente e non a umido.

FLESSIBILITÀ E PERSONALIZZAZIONE

La versatilità offerta dal sistema a secco in acciaio consente al committente e al progettista di definire le caratteristiche dell'edificio e di personalizzarne la funzionalità ed il design delle finiture e dei tamponamenti. Inoltre, in vista di future nuove esigenze e di cambi di destinazione d'uso, il sistema costruttivo a secco in acciaio è ottimale negli interventi di ampliamento e sopraelevazione del costruito.

CANTIERE

Il cantiere di un'opera in acciaio è un cantiere "pulito" che impiega manodopera qualificata. La prefabbricazione in acciaio consente cantieri molto più organizzati di quelli relativi a edifici realizzati con altre tecnologie tradizionali.



ELEVATI STANDARD DI BENESSERE ABITATIVO, LUSSUOSI DETTAGLI E ALTA EFFICIENZA ENERGETICA NEL PROGETTO TIZIANO 14, CHE SPOSA L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA DEL FUTURO

Eleganza e green experience Residenziale d'autore nel cuore di Milano Marittima

Quando l'eleganza, l'esclusività, la location si fondono con la qualità del dettaglio e la filosofia ecosostenibile, la naturale conclusione sfocia in questa proposta raffinata, tecnologicamente performante, piacevole alla vista, con alte prestazioni energetiche e un'anima green.

Nasce così "Tiziano 14", progetto immobiliare per la costruzione di una nuova e signorile residenza, in via Tiziano a Milano Marittima, zona centralissima a pochi metri dalla Rotonda Primo Maggio e dal cuore pulsante delle vie dello shopping.

Gli ampi appartamenti progettati sono dotati di ogni comfort, con stile abitativo e un lifestyle ricercato per offrire una nature experience nel rispetto per l'ambiente, condizione essenziale dell'abitare oggi. Tutti gli appartamenti sono commercializzati in esclusiva da **Barbieri Agenzia Immobiliare**.

Il progetto, che è firmato dallo studio dell'**architetto Fabrizio Fontana** di Ravenna, progettista anche del recente ed esclusivo recupero della Darsena del Sale di Cervia, trova in Tiziano 14 una sintesi perfetta fra tecnologia, ambiente ed architettura. Inoltre lo stesso ha riscosso successo anche a **Milano**, cuore pulsante del design italiano, presso lo show-room **Guzzini&Fontana** in via Visconti di Modrone, che hanno apprezzato la filosofia del mood architettonico di Tiziano 14, pensando gli appartamenti in perfetto stile del Made in Italy, raffinato, esclusivo e sostenibile.

Il progetto architettonico viene apprezzato come esempio di rigenerazione urbana di una villa esistente, che si ricalifica in una nuova realtà plurifamiliare, dove gli elementi architettonici e morfologici valorizzano la compattezza delle forme. Gli appartamenti sono progettati in classe A4, con un significativo risparmio economico gestionale, che si riflette nel tema guida generazionale della riduzione di consumo di risorse naturali, utilizzando le tecnologie all'avanguardia che stanno "disegnando" l'abitare del futuro.

La scelta delle energie rinnovabili consente, anche attraverso il cambiamento nelle abitudini di consumo, di realizzare una abitazione a minimo fabbisogno energetico grazie all'impiego di materiali e impianti tecnologici ad alta efficienza



e performanti. A tal proposito, con il sistema in pompa di calore “all in one” per raffrescamento estivo, riscaldamento invernale e produzione di acqua calda, viene garantita la riduzione del fabbisogno energetico e la salvaguardia dell’ambiente con emissioni zero di CO₂.

Si prevede anche un sistema di ventilazione meccanica controllata con scambiatore di calore integrato e sistema di riscaldamento a pavimento. Inoltre ogni unità sarà dotata di un impianto fotovoltaico autonomo con batterie di accumulo per 3 kw. L’intero edificio è caratterizzato da soluzioni innovative per realizzare un benessere abitativo a tutto tondo, come l’attenzione finalizzata ad un corretto isolamento acustico, sia nei confronti dell’ambiente esterno, che in quello generato fra unità interne. Sono previsti inoltre un impianto di antenna centralizzato, l’installazione di impianto antifurto e una domotica avanzata per la gestione della casa anche da remoto.

“Tiziano 14” non ha barriere architettoni che ostacolano l’accesso e l’utilizzo di tutti gli ambienti, compresi i garages al piano terreno. Ogni unità, infatti, è dotata di una confortevole autorimessa, con accesso diretto al grande vano scala e all’ascensore, che serve i tre livelli fuori terra.

“Tiziano 14” Green non solo per le scelte sostenibili elencate, ma anche per la progettazione di un verde orizzontale e verticale fortemente integrato con lo scenario ambientale esistente; il progetto del verde è concepito per gli spazi esterni, logge e terrazzi, come una “chioma naturale” dell’edificio integrata a quelle dei pini esistenti.

Il verde si armonizzerà con la ‘corteccia’ dell’edificio, rivestito con materiali compositi, inerti e resistenti al tempo e all’usura. La luce delle ampie vetrate è progettata per godere di panorami naturali, a beneficio di un benessere sensoriale “abitando la natura”.

Negli interni e nelle parti comuni di “Tiziano 14”, la sensibilità progettuale sposa un’attenzione non solo estetica, ma anche di qualità, nella scelta dei materiali per le finiture e per i rivestimenti.

Disciplinare delle opere che non teme confronti. Prestigiose unità abitative, nello scenario esclusivo di una Milano Marittima rigenerata.



GF
INTERIORS
By Guzzini & Fontana





IL BRIVIDO DELLA VELOCITÀ
E IL COMFORT DEL DETTAGLIO MADE
IN ITALY, CON YACHT DA SOGNO





L'avventura esclusiva del mare

Il profumo del mare, il brivido della velocità e il comfort del dettaglio made in Italy. Per una vacanza “in barca” che diventa un’esperienza del mare esclusiva. La tradizione nautica italiana regala imbarcazioni grintose e allo stesso tempo dotate di ogni comodità, eccellenze tecnologiche, veri e propri oggetti del desiderio per una avventura luxury nei mari più belli e un’indimenticabile “immersione nel mondo marino”. E allora iniziamo a sognare, accompagnati da una gamma di proposte esclusive firmata Ferretti Group.

NAVETTA 30, IL ROMANTICO ELEGANTE

Varata a ottobre del 2021 Custom Line (uno dei brand Ferretti Group) Navetta 30 è uno yacht romantico e pieno di charme, caratterizzato da grande eleganza declinata in chiave contemporanea. Navetta 30 nasce con il contributo di firme prestigiose: lo Studio design Antonio Citterio Patricia Viel che ha



Andar per mare con splendide imbarcazioni che la grande tradizione nautica italiana progetta e costruisce da sempre coniugando industria e artigianalità d'autore



curato gli interni e l'architetto Filippo Salvetti per il design degli esterni. Prevale la scelta di materiali naturali e sempre vivi, come il cuoio, la corda, il legno unito a un cromatismo che rimanda al blu del mare.

Particolare attenzione è stata data all'arredo con la selezione di mirabili oggetti di design e opere d'arte. Ma andare per mare con "Custom Line Navetta 30" è un'esperienza indimenticabile, ideale come è per coprire lunghe distanze.

L'imbarcazione si sviluppa su 3 ponti vivibili e ricchi di confort, può accogliere 10 ospiti in 4 cabine e una suite. Il main deck è un'area conviviale con un grande divano trasformabile in dining e living disegnato in esclusiva da Antonio Citterio Patricia Viel per questo Yacht, che può contare anche su una beach area particolarmente generosa

L'AMMIRAGLIA DEL MARE

Per abitare il mare in totale comfort ecco, maestosa e spaziosa, Ferretti Yachts 1000 la "grande" del brand.

Una vera ammiraglia.

Qui il senso dell'abitare diventa prevalente, premiando alla base del progetto l'idea di massima dimensione del comfort e del well-being. Lo si può trovare in stile Classic dove il mood è caratterizzato da toni morbidi e



MILANO MARITTIMA

Studio di Architettura & Design

*Consulenza e Progettazione
Vendita Arredi e Complementi*

Contatti

0544 404426 - Cell. 371 5206333

info@remilanomarittima.it

www.remilanomarittima.it

Viale Ravenna 10/B
Milano Marittima (RA)

in collaborazione con



FORMITALIA

Exclusive Lifestyle
Firenze



Salone del Mobile, Milano

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



ASTON MARTIN

FORMITALIA
GLAMOUR



Luca Lamborghini
CASA

MIRABILI
Arte d'Abitare



Yacht che uniscono soluzioni tecniche d'avanguardia a design esclusivo e eleganza made in Italy



contrasti leggeri, oppure in stile Contemporary con toni freschi e colori più decisi. Tanta luce naturale filtra attraverso grandi vetrate. Rivestimenti pregiati e tessuti morbidi in contrasto con la lucentezza di marmi e cristalli creano un mix di eccellenza e sobrietà per soluzioni dal fascino senza tempo. In questa imbarcazione viene reinterpretato il concetto di poppa regalando ben 40 metri² di spazi vivibili, un vero beach club dove la spiaggia e il pozzetto sono in comunicazione diretta creando un'area benessere aperta e a contatto con il mare. Il garage può ospitare una moto d'acqua e 2 seabob per una vacanza sull'acqua a tutto tondo. Raggiunge 28 nodi di velocità e 24 nodi velocità di crociera, particolarmente innovativo il sistema di timoneria elettroidraulica E-steer che offre un controllo dinamico e indipendente dei timoni e una messa a punto ottimale della virata.

LUSSO, POTENZA E STILE CON UN ANIMO MEDITERRANEO: È ITAMA

È l'animo mediterraneo il tratto che caratterizza la gamma Itama, con modelli che hanno raccolto grandi successi in tutto il mondo. E Itama continua a regalare l'emozione del mare. Sportive, potenti e eleganti non a caso queste imbarcazioni sono state definite "disegnate dal mare".

Il rinnovamento del 2020, tra le altre innovazioni, ha introdotto una chicca stilistica. Una porta centrale di cristallo integrata nel parabrezza che rende più sicuro e comodo l'accesso all'area di prua del ponte principale.

Diversi i modelli Itama: Itama 45S con la spiaggia di poppa che può scendere in acqua. È un'imbarcazione che si caratterizza

LA LUNGA TRADIZIONE NAUTICA D'ECCELLENZA FIRMATA FERRETTI GROUP



anche per l'eccellente fruibilità degli spazi e si propone con una o due cabine ospiti, velocità massima di 34 nodi.

Itama 62S punta su soluzioni in grado di sfruttare al meglio la resa dei volumi e quindi la vivibilità a bordo e l'ottimizzazione degli spazi: l'ampio pozzetto, con grande area prendisole. Per il nuovo modello sono stati scelti una coppia di MAN V12 dLL potenza di 1.400 Mhp che permettono di navigare alla velocità massima di 40 nodi, con un'andatura di crociera di 37 nodi. Itama 75 è un motoryacht dall'approccio innovativo per arricchimento funzionale, con ottimo utilizzo dei volumi e un risultato finale di grande appeal.

PER IL NUOVO RIVA UN RESTYLING SUPER

Eleganza e sportività per il nuovo Riva 76' Perseo Super che lo scorso anno ha debuttato come world premiere al Cannes Yachting Festival. Lungo 23,25 metri, entusiasmo per le ottime prestazioni (si raggiungono i 32 nodi di velocità massima e i 28 di crociera), in linea con il grande successo della gamma sportiva.

Nell'evoluzione che ha caratterizzato il restyling spicca il tettuccio apribile verso prua, le linee esterne presentano come nuovo elemento di stile oltre 40 mq di superfici vetrate. L'ampio ponte sole è integrato nelle linee aerodinamiche dello yacht e permette di rilassarsi in totale privacy, un grande prendisole centrale di circa 4 metri che termina con un divano fronte marcia, domina elegantemente l'area.



Eccellenti prestazioni in mare e massimo comfort negli ambienti da vivere sia all'esterno che all'interno





Un luogo d'incontro tra mare
e tradizione, tra cibo e gusto.



Canale di Cervia, lato Milano Marittima - Tel. 0544 975367

www.kalumetmolonord.it  Kalumet Molo Nord



AUDACE E TEMERARIO SUL MARE

Infine l'esperienza più audace e temeraria: quella del nuovo Pershing 6X, compatto, dalle alte prestazioni (una velocità di punta che sfiora i 48 nodi), design slanciato e filante, profilo affusolato, innovazioni tecnologiche che garantiscono massima facilità di conduzione. Chi ne ama le performance sportive, può godere anche di ampi spazi esterni, caratterizzati da spaziose aree conviviali. Grande attenzione ai dettagli nell'interior design degli ambienti interni e nelle cabine, tra i materiali ampio uso di essenze e laccati, parquet sui pavimenti e pelli Gruppo Mastrotto, utilizzati anche per la cucineria, ne fanno un'imbarcazione esclusiva. Di Ferretti Group, leader internazionale della nautica, fanno parte marchi prestigiosi ed esclusivi come Ferretti Yachts, Riva, Pershing, Itama, CRN, Custom Line e Wally.

THE EXCLUSIVE ADVENTURE OF THE SEA

The perfume of the sea, the thrill of speed, the comfort of the detail Made in Italy. For a "yachting" holiday which becomes an exclusive experience of the sea. The Italian nautical tradition offers feisty vessels equipped with every comfort, technological excellence, veritable objects of desire for a luxury adventure in the most beautiful seas and an unforgettable "immersion in the sea world". So, let's start to dream, accompanied by a range of exclusive proposals by Ferretti Group.

Going out to sea with Navetta 30 Custom Line is an unforgettable experience, ideal as it is to cover long distances. Majestic and spacious, Ferretti Yachts 1000, the "big one" of the brand, is a true flagship.

The Mediterranean soul is the detail which characterises the Itama range, with models which have reaped great success worldwide. And Itama continues to offer the emotion of the sea. Sporty, powerful and elegant: it is no coincidence that these vessels have been described as "designed by the sea".

It is available in Classic style, where the mood is characterised by soft shades and light contrasts, or in Contemporary style with fresh shades and brighter colours. Finally, the most daring and bold experience is offered by the new Pershing 6X. This compact vessel features high performance (a top speed which touches 48 knots), a sleek and clean-cut design, streamlined profile and technological innovations which guarantee maximum ease of handling.



Casa Margot

Chef Consultant: Samuele Zani

Viale Matteotti 7/9 - Milano Marittima
Tel. 389 2166932 •  Casa Margot - Ristorante, Cafè & Drinkery



Con EQE e EQB viaggi in first class sulle ali del vento

Il futuro è adesso, viaggiando in first class sulle ali del vento. Ecco la filosofia di Mercedes-Benz che abbraccia senza indugio il meglio della mobilità elettrica a 0 CO₂, rivoluzionando e rendendo esclusivo ogni modello: dalla EQE, icona di stile grazie alla carrozzeria coupé, alla EQB magistrale sintesi fra design deciso e versatilità degli spazi.

Esaltanti i tratti della EQE, che, dal frontale alla coda, stempera dimensioni e vocazione d'ammiraglia con la sua filante silhouette, trovando, la perfetta sintesi tra la

sportività e l'eleganza propria dello stile Mercedes-Benz. La nuova EQE è l'elettrica che unisce tecnologia e magia. Ogni singolo dettaglio è stato creato per appagare i sensi del pilota e dei passeggeri, offrendo un'esperienza esclusiva. Aprendo le portiere ci si immerge in un design unico con il display OLED MBUX Hyperscreen che si espande su tutta la plancia con tre grandi schermi, interni preziosi con sedili che si adattano alla posizione dei passeggeri e il Pacchetto Energizing Plus, eccezionale per sentirsi al top alla guida, mentre il Surround Sound System Burmester® ti avvolge con





De Stefani
dal 1910

Tutte le info
sulla gamma elettrica
di Mercedes-Benz
e smart le trovate su
www.destefani.net

RIVOLUZIONE ELETTRICA, NASCONO EQE E EQB: ELEGANZA, TECNOLOGIA, SICUREZZA E AUTONOMIA I PUNTI DI FORZA IN PROVA ALLA DE STEFANI, LA CONCESSIONARIA DI RIFERIMENTO PER IL BRAND MERCEDES-BENZ IN ROMAGNA

i suoi suoni al top. Ma non basta, EQE ti assiste alla guida come una vera compagna di viaggio, con nuove funzioni di parcheggio, attivabili a distanza dal tuo smartphone, mentre il suo nuovo sistema di assistenza Distronic ti consente di regolare automaticamente la velocità di marcia in base alle situazioni del traffico. Un'autonomia elevata fino a 654 Km e tecnologia di ricarica rapida sono i leitmotiv di questo nuovo gioiello firmato da Mercedes-Benz.

Tutta nuova anche EQB, il SUV dal design iconico con uno spazio che stupisce per le sue dimensioni (fino a 7 posti),

sistemi digitali innovativi e interni pregiati che porteranno la tua esperienza di guida a un livello superiore. Una combinazione ideale tra la forza del motore a trazione integrale 4MATIC con un'autonomia di oltre 420 Km. E ancora un'intesa perfetta con la tecnologia che ti permette di essere sempre connesso con la tua EQB anche da remoto, grazie all'app Mercedes me. Mentre con il servizio Mercedes me Charge, potrai conoscere in anticipo la posizione e i prezzi delle 200.000 colonnine in Europa e ricaricare in modo ecologico e veloce.



50 anni di attività nel Real Estate in Riviera

L'AGENZIA IMMOBILIARE PRESENTA TRE INNOVATIVI PROGETTI URBANISTICI, CHE RIQUALIFICANO ALCUNE ZONE DEL TERRITORIO



Barbieri Agenzia Immobiliare è protagonista, dall'alto del mezzo secolo di attività che celebra quest'anno, della storia del Real Estate in Riviera, confermata dalla soddisfazione di oltre 20.000 Clienti.

Specializzata nella vendita e affitti, soprattutto a Milano Marittima e Cervia, dove sono aperti i due uffici, da cinquant'anni propone 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 nell'anno del cinquantesimo.

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 sia uno dei punti di forza della nostra Agenzia, esperienza che ci porta a saper capire immediatamente e a proporre la migliore soluzione per il cliente che entra nei nostri uffici. Siamo sempre disponibili ad accompagnarlo nella scelta, offrendo numerosi servizi, puntando a differenziarci dagli altri, investendo nelle ultime tecnologie e nelle risorse umane.

Di quali servizi parliamo concretamente?

Ai clienti assicuriamo la totale assistenza dal momento del primo ingresso in Agenzia fino al rogito notarile e anche oltre il post vendita. I nostri agenti sono a completa disposizione per illustrare e far visitare, su appuntamento, le proposte immobiliari selezionate. Seguiamo i nostri clienti dalla "prenotazione", all'atto definitivo, accompagnandoli nel disbrigo delle pratiche burocratiche, anche quelle inerenti i subentri nelle utenze. Possiamo mettere a disposizione il nostro rapporto diretto con le migliori aziende di arredamento e le imprese edili, per eventuali ristrutturazioni o nuove costruzioni. Tra i servizi prevediamo anche l'assistenza finanziaria, che si traduce in contatti con i principali istituti di credito per individuare un mutuo personalizzato.

Oggi l'Agenzia Barbieri vende in esclusiva gli spazi abitativi di tre innovativi interventi residenziali, disponibili dall'estate 2024?

Abbiamo l'esclusiva della vendita di tre interventi di edilizia turistico-residenziale di pregio, dove si può vivere tutto l'anno. Due, in via Tiziano e in via G. Di Vittorio, si trovano a Milano Marittima e uno fra Cervia e Pinarella in via Caduti per la Libertà. Come Agenzia di lunga esperienza abbiamo agito anche da consulenti rispondendo alle richieste che ci provengono dal mercato immobiliare, per una fascia di prodotto tesa a soddisfare una clientela esigente. Le tre società impegnate negli interventi ci hanno affidato l'esclusiva, proprio per questo motivo

Cosa offrono questi progetti interpretando un'esigenza di abitazione targata 2022?

Sono palazzine di pregio, eleganti, con utilizzo di materiali per finiture interne e esterne di alta qualità, con 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. È previsto anche lo studio degli arredi per chi chiede di acquistare un appartamento chiavi in mano. 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.

“GdV” un progetto dal grande impatto visivo

LA PALAZZINA RESIDENZIALE IN VIA G. DI VITTORIO ALL'INGRESSO DI MILANO MARITTIMA



Undici unità abitative, progettate dallo Studio Della Chiesa Giacomo, caratterizzate dal doppio ascensore panoramico e dai due ingressi signorili, che servono solo pochi appartamenti. La cura dei dettagli, nella fase progettuale, ha fatto sì che tutte le abitazioni abbiano l'esposizione Est,

Sud, Ovest, per l'ottimale utilizzo degli spazi esterni, degli ampi balconi e per la tutela della privacy.

Ogni appartamento è dotato di un posto auto; quelli al piano terreno anche di giardini esclusivi con patio. Pensiline a sbalzo proteggono i terrazzi a loggia sottostanti. Esternamente la facciata sarà rivestita in materiale composito di grande impatto visivo, con ampie pareti vetrate, che doneranno alla palazzina un aspetto naturale ed elegante. Il progetto immobiliare “GdV” prevede l'utilizzo di finiture di pregio e materiali di alta qualità, con tutti gli accorgimenti edilizi ed impiantistici finalizzati a ottenere la classe energetica “A4”. La migliore efficienza energetica e il miglior confort abitativo sono garantiti dall'installazione di sistemi di riscaldamento, raffreddamento e produzione di acqua sanitaria di ultima generazione, autonomi e indipendenti per ogni unità, con predisposizione per batterie di accumulo per l'energia elettrica fino a 3 kw e oltre, generata da pannelli fotovoltaici. Per l'abbattimento di qualsiasi barriera architettonica, gli appartamenti sono progettati su un unico livello. Il verde, le recinzioni e l'illuminazione esterna sono state studiate e curate al fine di conferire a questo immobile di prestigio un effetto elegante e signorile. La vendita in esclusiva è affidata all'Agenzia Barbieri Immobiliare, storica attività nel panorama immobiliare di Milano Marittima e Cervia da ben 50 anni!



Claudia

Forse la sua immagine più famosa è quella di Jessica e il suo "famolo strano" nel film *Viaggi di Nozze*, ma Claudia Gerini accanto a indubbe doti comiche, ha sfoderato negli anni anche particolari capacità drammatiche impersonando forti figure femminili. Verdone, Castellitto, Pieraccioni, Tornatore, Muccino sono solo alcuni dei registi con cui ha lavorato. Tra le interpretazioni più recenti a *Casa tutti bene*, la serie *Suburra*, *Hammamet* di Gianni Amelio, *Diabolik* dei Manetti Bros e *Mancino* naturale drammatico del 2022, diretto da Salvatore Allocca. Tra i riconoscimenti ottenuti il premio David di Donatello nel 2018 come Migliore attrice non protagonista per *Ammore e malavita*. Interpretazione che le è valsa anche il Premio Manfredi. Numerose le nomination sia ai David sia ai Nastri d'Argento. Il 2022 l'ha vista esordire dietro la macchina da presa con *Tapirulàn*



Emma, che lavora correndo sul suo Tapirulàn

INCONTRO CON L'ATTRICE CLAUDIA GERINI, IN ROMAGNA PER PRESENTARE IL FILM CON CUI HA ESORDITO ALLA REGIA

di GIULIA FELLINI

Incontriamo una splendida Claudia Gerini in Romagna, impegnata nella promozione di "Tapirulàn", film con cui ha esordito alla regia. Il debutto dietro la macchina da presa per l'attrice romana che interpreta anche Emma la protagonista, perennemente in corsa su un tapis roulant, impegnata ad allenarsi anche mentre lavora. Auto-confinata dentro la propria casa, Emma resta in contatto con il mondo solo tramite Internet mentre lavora a un servizio di counseling on line. Davanti a lei in videochiamata un'umanità dolente, chiusa tra le mura di casa, persone in difficoltà, che sembrano continuare a vivere solo da remoto. Casi difficili raccontati nel film con maestria, con un linguaggio moderno e spiazzante negli strumenti tecnologici e nei temi scelti. Dopo tanti ruoli, comici e drammatici, è un assolo di grande intensità interpretare Emma che corre senza sosta nella sua casa vuota.

Come è stato questo incontro?

Il soggetto mi ha subito conquistato, mi sono innamorata di Emma, questa donna che lavora come consulente psicologica correndo su un tapis roulant. Cerca così di combattere i suoi fantasmi interiori, mentre cerca di aiutare quelli che si rivolgono a lei. Ma alla regia non pensavo assolutamente, mentre ero sicura da subito di poter essere Emma davanti alla macchina da presa.

Come è arrivata allora alla sua opera prima?

Quando mi è stata proposta l'idea della regia istintivamente ho rifiutato, eppure mi è rimasta in testa, un tarlo. Mi sono detta perché non ci proviamo. Ovviamente tecnicamente era tutto nuovo, io sono abituata a stare davanti alla cinepresa.

È stato molto difficile conciliare due ruoli così impegnativi?

Trovare un equilibrio tra lo stare davanti e dietro la macchina da presa ha richiesto uno sforzo notevole, soprattutto perché Emma è sicuramente una dei personaggi più complessi che io abbia interpretato.

E Claudia Gerini regista?

Direi che è stato tutto molto istintivo, dal momento in cui ho preso la decisione mi sono ritrovata a occuparmi di tutti gli aspetti sul set. La cosa che mi è piaciuta di più è stato confrontarmi con gli attori. Ho trovato entusiasmante giocare con le loro sfumature. E devo dire che sono stati generosissimi, mi hanno dato tanta autenticità.

Mi è piaciuto scegliere ogni cosa, ho fatto un viaggio creativo a 360°.

Ci sono stati momenti problematici?

Avevo trovato la giusta location e poi sembrava che non fosse più disponibile quell'appartamento che era perfetto perché proiettava attraverso le grandi finestre Emma nel mondo esterno in cui non riusciva più a



Tapirulàn (2022) è l'opera prima di Claudia Gerini, che è anche protagonista, coproduttrice e ha collaborato alla sceneggiatura con Fabio Morici e Antonio Baiocco

vivere. E' stato anche necessario decidere come realizzare questo particolare gioco con le videochiamate che inserivano i vari attori sul monitor.

Poi ci siamo posti il problema di come usare la cinepresa che riprendeva sempre uno stesso soggetto: Emma sola in casa che corre sul tapis roulant tutto il giorno. Poteva esserci il rischio che il film risultasse noioso. Di qui la necessità di studiare inquadrature differenti, di incrociarle, di giocare con l'immagine riflessa.



Nella foto Claudia Gerini con l'attore Stefano Pesce, uno dei protagonisti che interpreta nel film una storia particolarmente dolorosa

In questi mesi su Cielo presenti una rassegna di film sull'amore che trattano storie diciamo non solo tradizionali, amori senza barriere. Come mai questo ruolo di "presentatrice"?

Mi è piaciuto accompagnare il pubblico alla visione di questi film, una selezione molto varia che vuole sottolineare la totale libertà di amare in ogni tipo di relazione. E poi mi ha consentito di intervallare con diverse coreografie di ballo...

Progetti? Di nuovo dietro la macchina da presa?

Per ora sto accompagnando il lancio di Tapirulàn. Ma poiché ho anche un altro grande amore, il ballo appunto, mi piacerebbe fare un programma dove posso danzare. E perché no anche cantare.

CLAUDIA GERINI AND HER FILM TAPIRULÀN

We met the wonderful Claudia Gerini in Romagna, currently busy promoting her directorial debut, Tapirulàn. The Roman actress behind the camera also plays the role of the heroine, Emma, who is constantly seen running on the treadmill, exercising even while she works.

Having confined herself to her home, Emma's contact with the outside world is restricted to the internet and her job as an online counsellor. Through video calls, she is met with a hurting humanity that are confined to their homes; suffering individuals whose lives seem to be lived remotely.

How did you start directing?

When someone suggested I start directing, I instinctively declined. However, the idea stayed in my head and niggled away at me. I thought to myself, why not try? Of course, technically it was all new. I was used to being on the other side of the camera.

But I would say that it was all very instinctive.

As soon as I decided to do it, I found myself interested in all aspects of the set.

The thing I loved the most was working with the actors. I really enjoyed playing around with their quirks. And I must say, they were incredibly generous. They were really themselves around me.

I loved choosing everything. It was a 360° creative journey.

DIBRERA®

by Paolo Zanolì



MILANO MARITTIMA

Viale Gramsci, 3/5

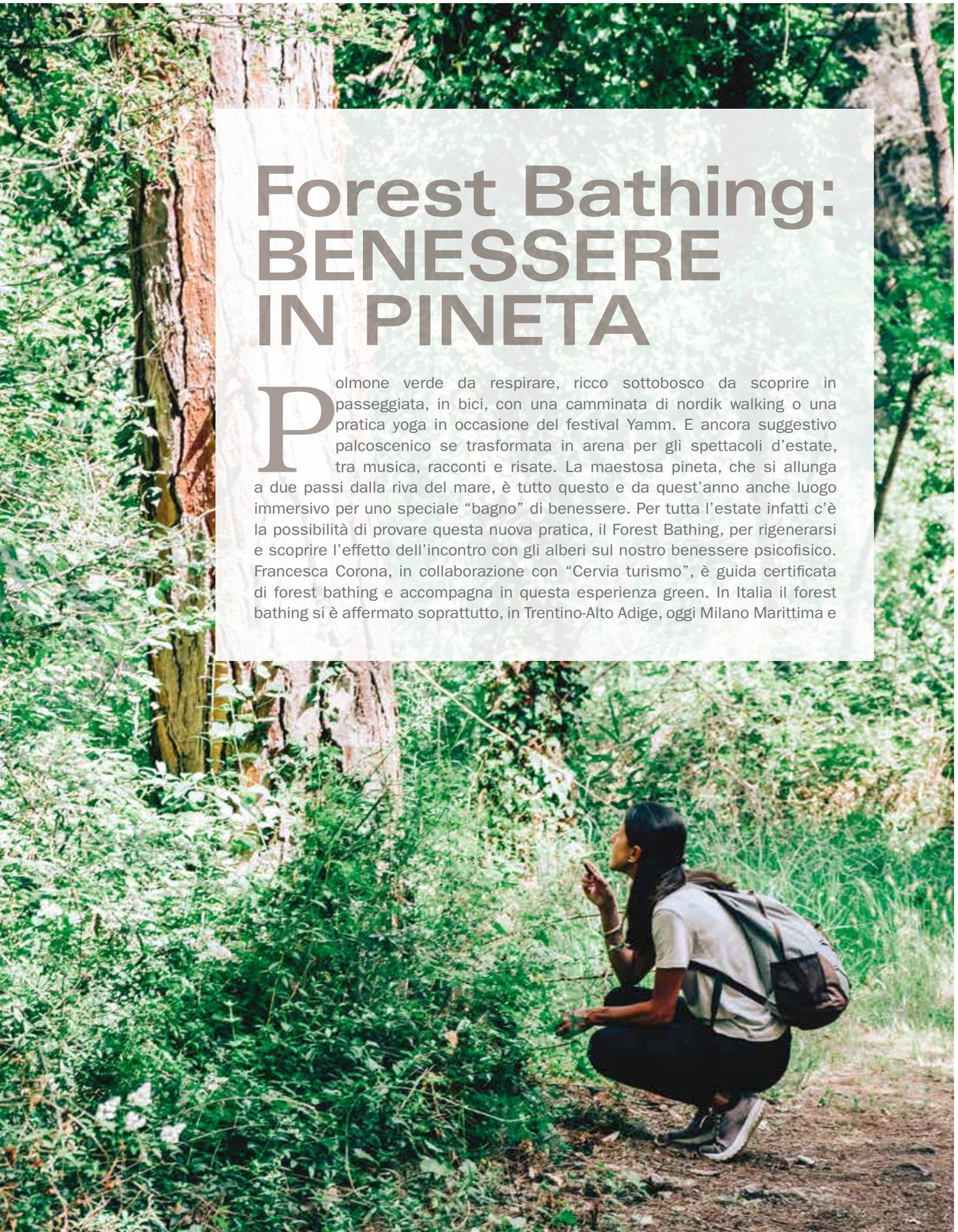
tel. 328 5450641 - 0547 480200

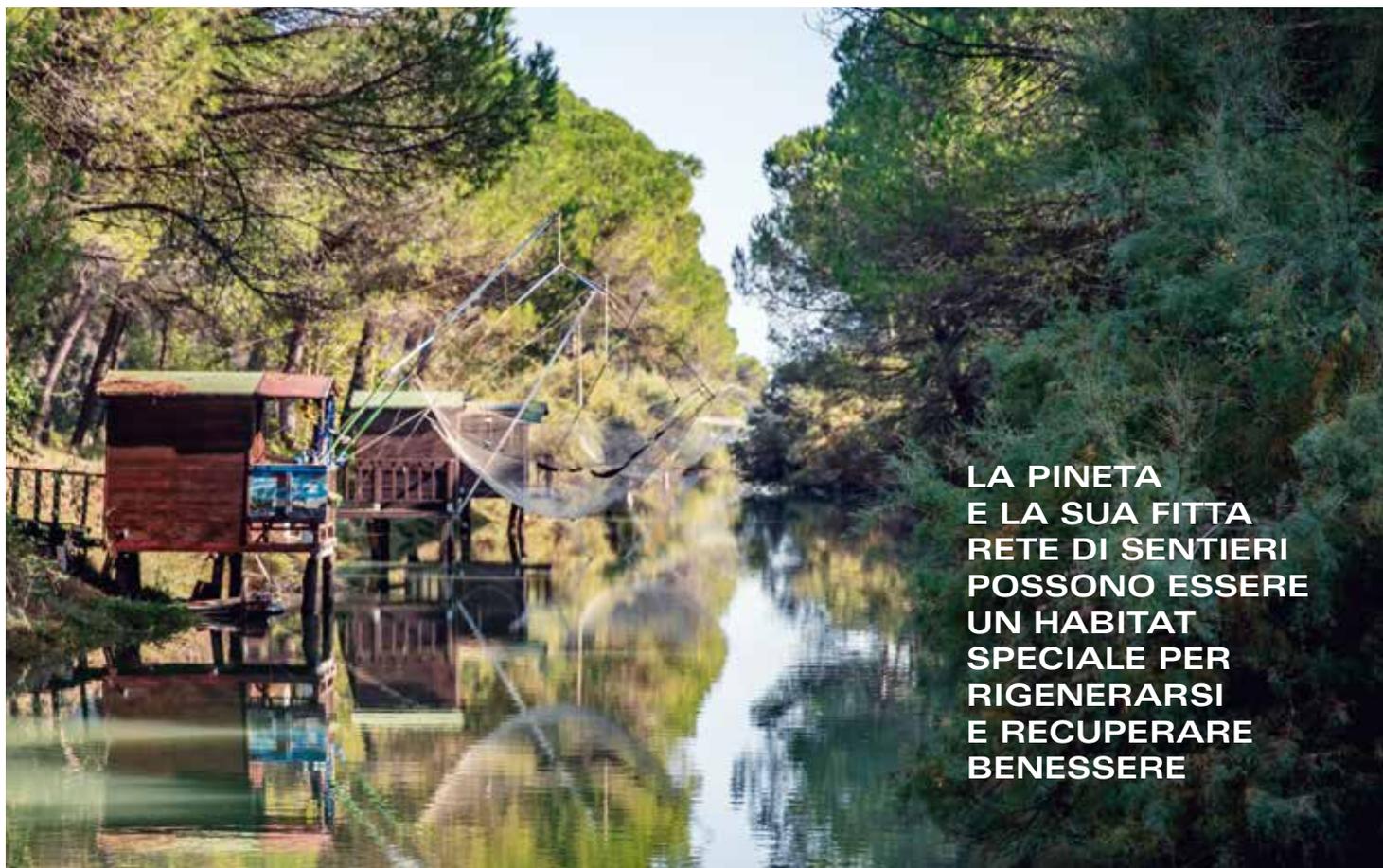
Facebook: Dibrera Instagram: @dibrera_



Forest Bathing: BENESSERE IN PINETA

P olmone verde da respirare, ricco sottobosco da scoprire in passeggiata, in bici, con una camminata di nordik walking o una pratica yoga in occasione del festival Yamm. E ancora suggestivo palcoscenico se trasformata in arena per gli spettacoli d'estate, tra musica, racconti e risate. La maestosa pineta, che si allunga a due passi dalla riva del mare, è tutto questo e da quest'anno anche luogo immersivo per uno speciale "bagno" di benessere. Per tutta l'estate infatti c'è la possibilità di provare questa nuova pratica, il Forest Bathing, per rigenerarsi e scoprire l'effetto dell'incontro con gli alberi sul nostro benessere psicofisico. Francesca Corona, in collaborazione con "Cervia turismo", è guida certificata di forest bathing e accompagna in questa esperienza green. In Italia il forest bathing si è affermato soprattutto, in Trentino-Alto Adige, oggi Milano Marittima e





**LA PINETA
E LA SUA FITTA
RETE DI SENTIERI
POSSONO ESSERE
UN HABITAT
SPECIALE PER
RIGENERARSI
E RECUPERARE
BENESSERE**

la sua pineta ne lanciano una proposta estiva vicino al mare (le foto nella pagina precedente sono state scattate durante l'esperienza di forest bathing fatta in occasioni del blog tour #vivimilanomarittima).

Si tratta di una attività ben conosciuta dai giapponesi che conservano nel vocabolario e nei gesti la pratica dello shinrin-yoku, tradotto appunto in occidente come Forest Bathing. E numerosi sono gli studi che avvalorano i benefici per il nostro corpo e la nostra mente derivanti dallo stare a contatto con gli elementi naturali. Tra questi l'abbassamento dei livelli di stress e di tossine e il recupero a ritmi più sereni. L'esperienza consiste in una passeggiata a passo lento e senza alcuna difficoltà tecnica, intervallata da attività semplici, respirando le essenze degli alberi e delle piante, che possono avere effetti rinvigorenti o rilassanti. Lasciando così agire la natura per risvegliare i sensi, respirare a pieni polmoni e lasciarsi invadere dai profumi e dai suoni degli alberi. Un incoraggiamento ad ascoltarsi, a entrare in maggiore connessione con sé stessi, ad aprire la mente e a vivere in modo diverso la natura.

Ma la pineta, con il suo variegato ecosistema, e la sua fitta rete di sentieri, è meta ideale per

chiunque voglia scoprirla sia in passeggiata autonoma oppure partecipando a visite ecologiche in compagnia di guide esperte. Si può anche seguire il percorso naturalistico segnalato da bacheche illustrative che aiutano a 'leggere' l'ambiente circostante, dominato dal Pino domestico con la sua caratteristica chioma ad "ombrello", dal Pino marittimo dal profilo "piramidale", da roverelle e roveri della famiglia delle querce e con un sottobosco, punteggiato di siepi e arbusti, ricco di avifauna. Un mondo naturale che regala anche bellissimi incontri botanici, come la orchidea selvatica o sapori particolari come il miele di melata, i pinoli e gli asparagi selvatici.

FOREST BATHING: WELLNESS IN THE PINE FOREST

A green space where you can breathe in the fresh air and discover the rich undergrowth on a stroll, by bike, on a Nordic walk, or during a Yoga session at the Yamm festival. A clearing has been transformed into an arena for summer shows filled with music, stories and laughter. The majestic pine forest is all this and more. As of this year, it also serves as an immersive space where you can enjoy a special wellness bathe. Forest Bathing takes place all summer long, until October. This new, restorative practice allows you to experience the effects of trees on your mental and physical wellbeing. Numerous studies testify to the benefits that being in contact with the natural elements has on your mind and body. Sharing these moments with loved ones makes it even better. Stress and toxin levels appear to drop considerably and rapidly, restoring you to a calmer rhythm.

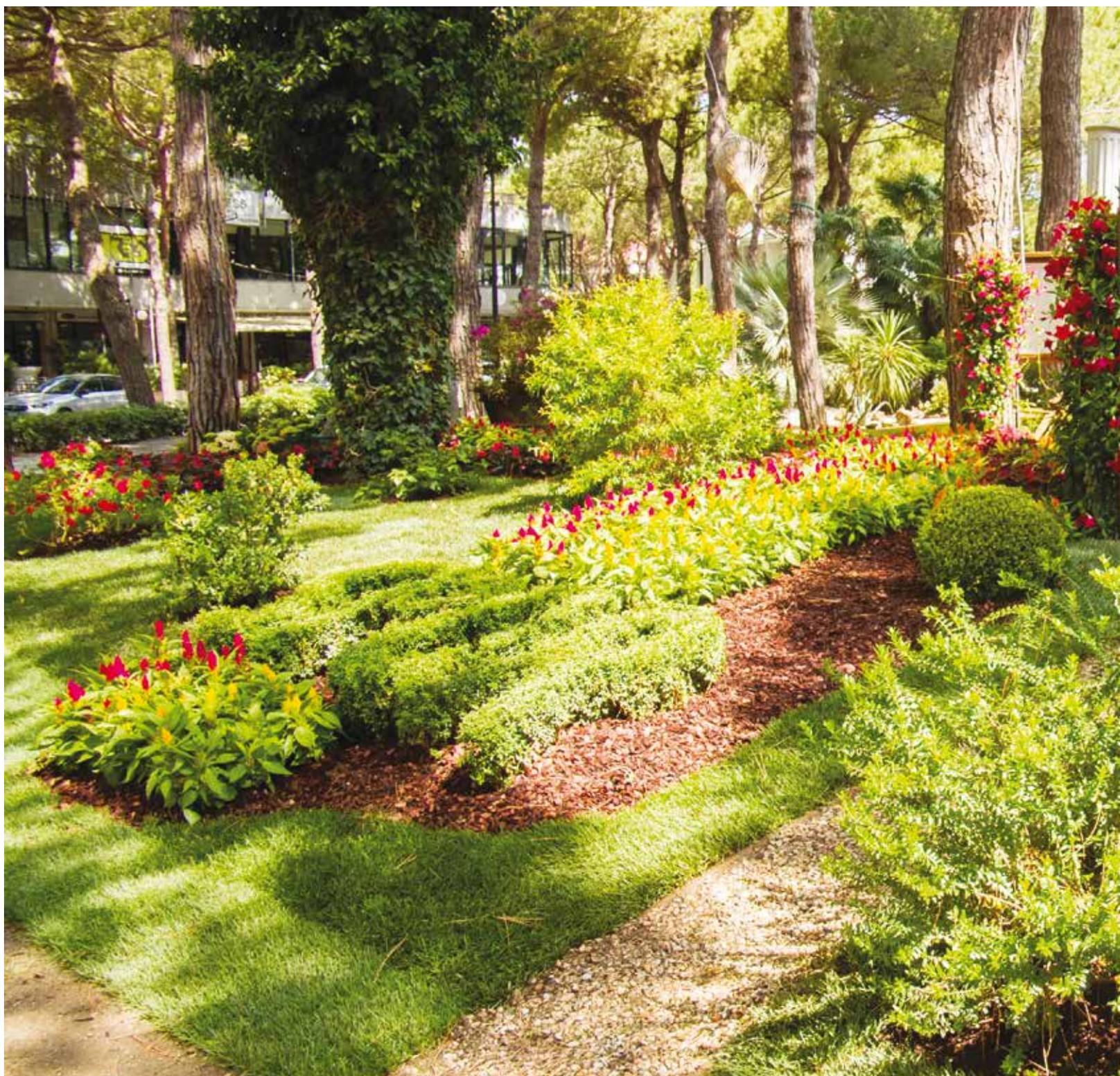
Ogni trancio racconta una storia. La nostra.



balestriealestri.it

LEOPIZZA
Cervia

CONSEGNA A DOMICILIO 334 8961 386 (anche in spiaggia) • Cervia - Circ.ne Sacchetti, 118 •  Leopizza Cervia



50 anni fioriti per Cervia Città Giardino

ALLESTIMENTI FLOREALI EN PLEIN AIR DA GIUGNO A SETTEMBRE
AL CENTRO LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E LA PACE



“**M**ettete dei fiori nei vostri cannoni perché non vogliamo mai nel cielo molecole malate, ma note musicali che formano gli accordi per una ballata di pace...”. Erano i versi cantati dai Giganti nel 1967, manifesto di una generazione di pacifisti, ritornata in auge in questo periodo. Appena cinque anni dopo Germano Todoli “utilizzò” quegli stessi fiori per un tema decisamente avanguardista per quegli anni: salvaguardare il verde e la natura. Nacque così ‘Maggio in Fiore’, antesignano di ‘Cervia Città Giardino’ che proprio quest’anno festeggia il mezzo secolo di vita. Un traguardo di longevità della mostra d’arte floreale a cielo aperto più grande d’Europa che in questa edizione onora mettendo al centro due temi d’attualità: la salvaguardia dell’ambiente e la pace come strumento di dialogo internazionale. È questo il fil rouge degli allestimenti floreali della sessantina di opere en plein air in mostra in vari punti della città di Cervia, Milano Marittima, Pinarella e Tagliata, fino al settembre prossimo. Un percorso artistico fatto di sculture, espressioni, composizioni, figure, astrattismi che si assemblano in originali giardini nei quali passeggiare, stupirsi ed emozionarsi attraverso centinaia di migliaia di piante e fiori. Tutto questo tenuto a battesimo da una madrina d’eccezione, Licia Colò, già “Ambasciatrice del verde” 2004 Città di Cervia.

“Oggi più che mai è doveroso porre l’attenzione sui valori fondanti dell’Unione Europea come luogo di unità e fratellanza tra popoli – spiega il sindaco di Cervia Massimo Medri – Per questo uno dei momenti più importanti della manifestazione si trova presso la Rotonda della Pace sul Lungomare D’Annunzio, dove



è presente l'allestimento floreale che si ispira alla poesia 'La farfalla' di Tonino Guerra. Il giardino della pace è un segno evidente del costruttivo percorso che la nostra comunità sta portando avanti". Da anni la città di Cervia ha messo queste tematiche al centro dell'attenzione, in un percorso che ha visto il riconoscimento di Città della pace nel giugno del 1993, aderendo anche al Coordinamento Nazionale Enti locali per la Pace. Sempre Cervia è Lead City per l'Italia di "Mayors for Peace", nonché membro dell'European Chapter of Mayors for Peace. È questo l'humus di cui si alimenta Cervia Città Giardino, nata nel 1972 col nome 'Maggio in Fiore'. Ideata da Germano Todoli e portata avanti dal figlio Riccardo, ha assunto nel corso degli anni un carattere sempre di più internazionale tanto da essere considerata tra le più importanti manifestazioni dedicate all'architettura del verde. La proposta di assumere il nome 'Cervia Città Giardino' avviene negli anni novanta, su proposta dell'allora dirigente comunale Renato Lombardi, con la finalità di ampliare l'arco temporale e abbracciare quasi tutto l'anno e legarlo alle radici storiche della 'Città Giardino'. Nel corso di cinque decenni maestri del verde provenienti da centinaia di città, enti, associazioni e ditte, italiane e straniere, hanno dato libero sfogo alla loro creatività regalando vere e proprie opere d'arte all'aria aperta.

CERVIA CITTÀ GIARDINO, 50 YEARS OF FLOWERS

Protecting greenery and nature. This is how "Maggio in Fiore" came about, forerunner of 'Cervia Città Giardino' which celebrates half a century of life this year. A milestone of longevity of the largest European outdoor floral exhibition which is honoured in this edition by focusing on two current issues: protection of the environment and peace as an instrument of international dialogue.

This is the fil rouge of the floral installations of the sixty works en plein air on display in various points of the town of Cervia, Milano Marittima, Pinarella and Tagliata, until next September. An artistic route of sculptures, expressions, compositions, figures and abstractions, which assemble in original gardens in which to walk, in wonder and excitement, through hundreds of thousands of plants and flowers. The exhibition will be opened by special guest, Licia Colò, already "Green Ambassador" 2004 Città di Cervia.



Dal 1960 la piadina d'AMARE



balestriebalestri.it



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



Piadina del mare

ORDINA
DAL MENÙ
ONLINE!





Nasce a Cervia EXPRESS PICK UP

design e qualità firmati Focaccia Group

Qualità, design e innovazione sono i segni distintivi del nuovo Express Pick up, un veicolo due posti perfetto per il lavoro e per il tempo libero, nato dalla ricerca e dall'inventiva di Focaccia Group, l'azienda cervese leader nella progettazione e produzione di allestimenti per veicoli accessibili e mezzi speciali.

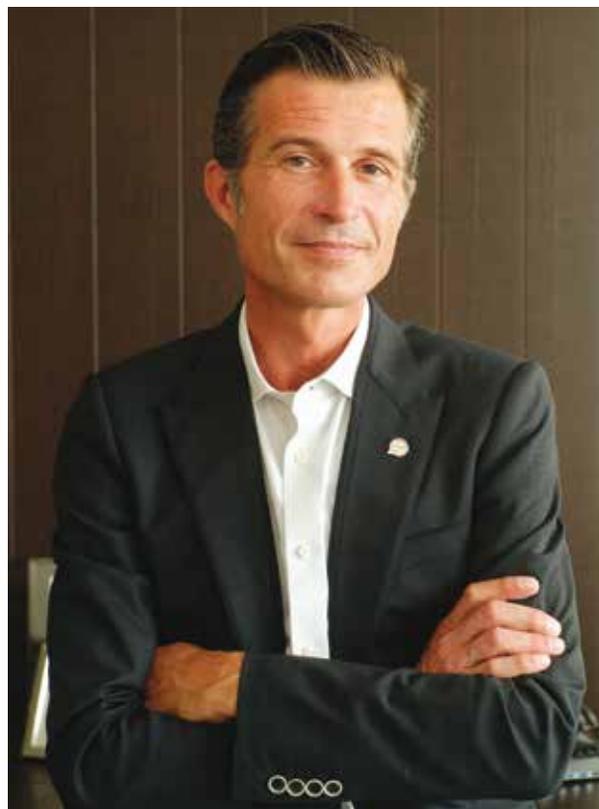
Unico nella sua categoria, più piccolo, più economico e più leggero di un furgone, progettato come alternativa alla gamma dei modelli di medie dimensioni dei pick up, è adatto al trasporto di materiale da lavoro, imballaggi ingombranti e tutto quello che può servire ad artigiani, commercianti, agricoltori e vivaisti. Il mezzo ideale anche per chi coltiva un hobby nel tempo libero. Perfetto ad esempio per chi si dedica al giardinaggio, a un orto, per il pensionato ancora attivo.

“È un prodotto molto smart con un prezzo abbordabile, qualcosa di molto diverso dal classico furgoncino - precisa Riccardo Focaccia amministratore delegato di Focaccia Group - un mezzo versatile e adatto ad ogni uso. Quando lo abbiamo pensato erano queste le caratteristiche principali che volevamo garantire al veicolo, che si presenta comodo grazie all'ampio cassone, ma anche compatto per un facile utilizzo”.

Funzionalità ed estetica sono da sempre elementi studiati dal reparto ricerca e sviluppo di Focaccia Group e in questo caso sono assicurati dai rivestimenti realizzati in plastica ABS di tipo automotive sulle carenature laterali interne e sui profili del vano cassone, e da una serie di accessori che arricchiscono il pick up come il roll bar, utile per trasportare materiali e attrezzature con parti sporgenti, e il telo copri-cassone.

“Il nostro Pick up sta riscuotendo molto interesse e buon successo di vendite, ci aspettiamo grandi risultati” conferma Focaccia. Ma l'azienda, che opera da anni a livello internazionale sui veicoli speciali e per disabilità, ha aperto un altro fronte molto interessante nel mercato delle ambulanze.

“È un mondo ancora molto artigianale - premette l'amministratore delegato - con i nostri nuovi prodotti per gli interni, realizzati con materiali innovativi, tutti sanificabili e lavabili con facilità, stiamo cercando di proporre un approccio industriale per i mezzi di emergenza. Il progetto incrocia la validità di un'altra soluzione nata in casa Focaccia, l'atomizzatore a perossido di idrogeno che lo scorso anno, in piena pandemia, è stato predisposto dalla nostra divisione ricerca per la disinfezione sicura ed ecologica degli ambienti”. Ebbene il recente Protocollo per sanificare le ambulanze firmato da SIIET, Società Italiana Infermieri Emergenze Territoriali, introduce sul tema proprio l'uso del perossido d'idrogeno. Un ottimo riscontro e riconoscimento per il prodotto messo a punto nel 2021 da Focaccia Group.



L'AZIENDA LEADER NEL COMPARTO AUTOMOTIVE E DEGLI ALLESTIMENTI PER MEZZI SPECIALI, HA LANCIATO SUL MERCATO UN VEICOLO PER IL TRASPORTO LEGGERO, PERFETTO PER IL LAVORO E IL TEMPO LIBERO, DI FACILE UTILIZZO, DAL DESIGN INNOVATIVO E CON COSTI CONTENUTI



FOCACCIA GROUP
AUTOMOTIVE

FOCACCIA GROUP

Strada Statale 16 km 172 - 48015 Cervia (RA) Tel. +39 0544 973669
www.focacciagroup.com - info@focaccia.net

Eleganza naturale ed efficienza energetica

il connubio vincente della palazzina
residenziale Libe Home

AMPIE VETRATE, GRANDI LOGGE, LA PREZIOSA NATURALITÀ
DEL RIVESTIMENTO ESTERNO, L'ASCENSORE PER I NOVE
APPARTAMENTI IN VENDITA, TUTTI IN CLASSE ENERGETICA A4





Libe Home è un progetto dello Studio Giacomo Della Chiesa, concepito per ottenere il massimo rendimento dallo sfruttamento degli ampi spazi esterni, nei quali sono previsti per ogni appartamento una cantina al piano terreno, due posti auto, un posto bici/moto e una casetta da giardino con pergola, nella quale sarà installata la presa con il cavo per la ricarica dei mezzi elettrici. Le grandi logge bianche, che proteggono i terrazzi abitabili sottostanti, sono l'elemento caratterizzante dell'intervento immobiliare LIBE HOME. Esternamente la facciata sarà rivestita in materiale composito, di grande impatto visivo, che donerà alla palazzina un aspetto naturale ed elegante. Queste sono solo alcune caratteristiche salienti del complesso residenziale, di nuova costruzione, che sorgerà fra Cervia e Pinarella in via Caduti per la Libertà, in una zona ben servita a 700 m dal centro.

Nove gli appartamenti previsti dal progetto immobiliare LIBE HOME, realizzati con finiture di pregio e materiali di alta qualità, dotati di tutti gli accorgimenti edilizi ed impiantistici finalizzati a ottenere la classe energetica "A4". Per raggiungere la migliore efficienza energetica e il miglior comfort abitativo è prevista, per ogni unità,

l'installazione di un sistema autonomo elettrico di ultima generazione per il riscaldamento, raffreddamento e produzione di acqua sanitaria, alimentato da pannelli fotovoltaici con predisposizione di batterie di accumulo per 3 Kw. Tutti gli appartamenti sono progettati su un unico livello, con ampie zone giorno affacciate sul terrazzo a loggia e serviti da ascensore per l'abbattimento di qualsiasi barriera architettonica. Le abitazioni al piano terra avranno a disposizione grandi giardini privati con patio.

Ogni appartamento sarà indipendente dal punto di vista energetico, essendo dotato di una pompa di calore a incasso aria/acqua.

La massima luminosità degli ambienti è assicurata dall'utilizzo di grandi superfici vetrate, elemento questo di continuità tra spazio interno ed esterno. Per ottenere un effetto elegante e delicato nelle ore notturne si prevede l'uso di luci soffuse che illuminano l'intero edificio, facendo risaltare il rivestimento decorativo esterno. La vendita in esclusiva delle abitazioni è affidata all'**Agenzia Barbieri Immobiliare**, storica attività nel panorama immobiliare di Milano Marittima e Cervia da oltre 50 anni.



Vivere Outdoor secondo lo stile Extra

L'AZIENDA PARTISANI DI FORLÌ CON I DUE SEGMENTI DEDICATI A PERGOLE E VETRATE MOBILI STA SVILUPPANDO LA SUA ATTIVITÀ IN NORD ITALIA

Vivere all'aperto grazie a strutture eleganti e confortevoli, abolendo ogni barriera nella percezione interno/esterno. Sono sempre più richieste le soluzioni che danno risposte innovative a questa esigenza.

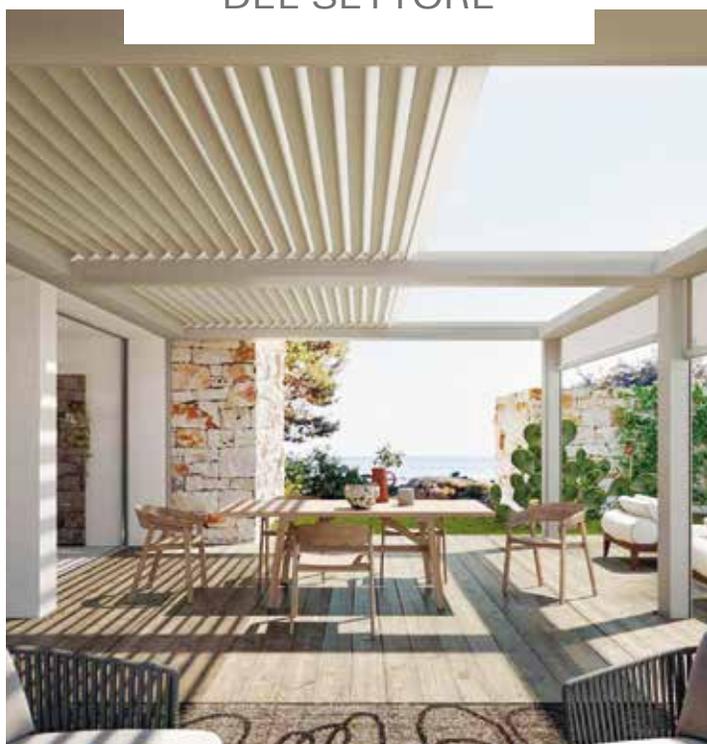
La gamma di pergole bioclimatiche e vetrate mobili e panoramiche è ricca e in grado di garantire soluzioni speciali per l'esterno della propria abitazione o per ampliare gli spazi della propria attività, regalando un luogo dove vivere "protetti", ma con la sensazione di stare all'esterno. Sono strutture che arricchiscono gli spazi di un terrazzo o di un giardino, creano un luogo dove godere il silenzio di una lettura o l'ora fitness quotidiana. Senza dimenticare i piacevoli momenti conviviali, da vivere con amici e familiari. Soluzioni sempre più performanti, grazie anche a materiali innovativi, che garantiscono risultati esteticamente molto efficaci, sono a disposizione anche dei locali di ristorazione, che negli ultimi anni ne hanno fatto un uso strategico per l'accoglienza ai clienti.

In località di mare molto richiesto è il dehor, per la possibilità di ampliare gli spazi con soluzioni leggere e non impattanti. E alla molteplicità di proposte sta rispondendo una domanda molto vivace come ci raccontano all'azienda Teloneria Partisani di Forlì, che dal 1968 opera nel settore delle coperture e della teloneria specializzata e oggi ha sviluppato i segmenti Extra Pergole e Extra Vetrate con le innovative proposte per l'esterno.

"Stiamo ampliando la nostra attività in altre regioni del nord Italia, Lombardia e Veneto in particolare. Fino ad oggi il nostro lavoro era concentrato prevalentemente in Emilia Romagna, ma il settore continua a crescere, gli incentivi e il desiderio delle persone di vivere all'aperto dopo anni difficili, lo stanno trainando e questo sviluppo ci trova pronti" - dichiara il titolare e socio Andrea Partisani. Il web è diventato un potente alleato per il primo contatto, poi però il lavoro in presenza diventa fondamentale, primo passo è il sopralluogo in cui si propone il



ALCUNE TRA
LE SOLUZIONI
PIÙ INNOVATIVE
DEL SETTORE



EXTRA
PERGOLE

EXTRA
VETRATE SCORREVOLI

SHOW ROOM TELONERIA PARTISANI
Via Copernico 16 Forlì tel. +39 0543 567347

prodotto che meglio si adatta alle esigenze del cliente.
“È un lavoro di squadra, con i diversi professionisti che compongono il nostro staff interno seguiamo tutte queste fasi, dal sopralluogo, alla progettazione e proposta fino all’installazione”. Le pergole sono sicuramente il prodotto di punta di Extra, oggi con proposte sempre più innovative e performanti. Per fare un esempio riscuote sempre più successo la pergola che si integra nel contesto. Grazie alle vetrate specchiate ci si può trovare immersi in una rigogliosa natura oppure in uno splendido panorama. “Possiamo proporre soluzioni tecnologicamente innovative e adattabili per personalizzare ogni spazio - sottolinea Partisani - Leggerezza, minimalismo e armonizzazione delle strutture con il paesaggio e gli edifici interessati definiscono il nostro stile, lo stile EXTRA”.



L'arte nel piatto firmata Igles

IGLES CORELLI RACCONTA LE SUE 5 STELLE, LA CUCINA COME SCELTA DI VITA, I PRIMI PIATTI DI SUCCESSO, L'INSEGNAMENTO ALLA GAMBERO ROSSO ACADEMY

di FILIPPO FABBRI

Se in una qualsiasi contea americana basta una stella per dare autorità a uno sceriffo, figurarsi chi ne ha quante Juventus, Milan e Inter messe insieme. Cinque in tutto, conquistate direttamente sul campo in anni e locali diversi, grazie a una cucina che ha saputo essere "Garibaldina" (nazionale) e "Circolare" (nulla viene buttato ma trasformato). C'è una parola che Igles Corelli ripete in questa chiacchierata, è un sostantivo: "divertimento". Lo considera l'ingrediente principale di ogni piatto e scelta di vita.

Sgomberiamo subito il campo, la devo chiamare cuoco o chef?

Chef, che è diverso dal cuoco. Lo chef infatti fa la brigata il cuoco no.

Lei come è diventato chef?

All'inizio è stata una scelta imposta dai miei genitori che avevano una trattoria. Col tempo mi è piaciuta, mi sono appassionato, ho fatto tanta gavetta, ho girato parecchio, adesso insegno.

Se non fosse chef cosa avrebbe fatto?

Mi piaceva il calcio, giocavo nelle giovanili del Baracca Lugo. Non avevo piedi buoni. Nella vita penso che bisogna stare solo tra i primi, e così ho scelto la cucina che mi riusciva meglio. La conquista di 5 Stelle nella mia vita mi fa dire che qualcosa di importante l'ho fatto...

Il primo piatto a quanti anni?

Importante a 22 anni. Un budino di cipolle con salsa di fegato grasso, in occasione di una manifestazione gastronomica che vinsi, tanto era innovativo. Il bello è che lo faccio tuttora.

Primi lavori dove?

Movenpick a Modena, poi a Milano Marittima al Mare Pineta. Qui mi sono divertito tanto, eravamo una bella brigata, facevamo cose abbastanza buone. Era la località di mare l'ingrediente in più. Avevo una Dune Buggy, alle 21.30 ero libero può immaginare il resto... Quella esperienza mi ha fatto capire



una cosa centrale nella mia vita.

Quale?

L'importanza del divertimento. È un ingrediente che ci vuole in tutte le cose. Il lavoro da solo ti fa impazzire.

Tra gli anni '80 e '90 arriva il Trigabolo ad Argenta. Perché si parla ancora di quell'esperienza?

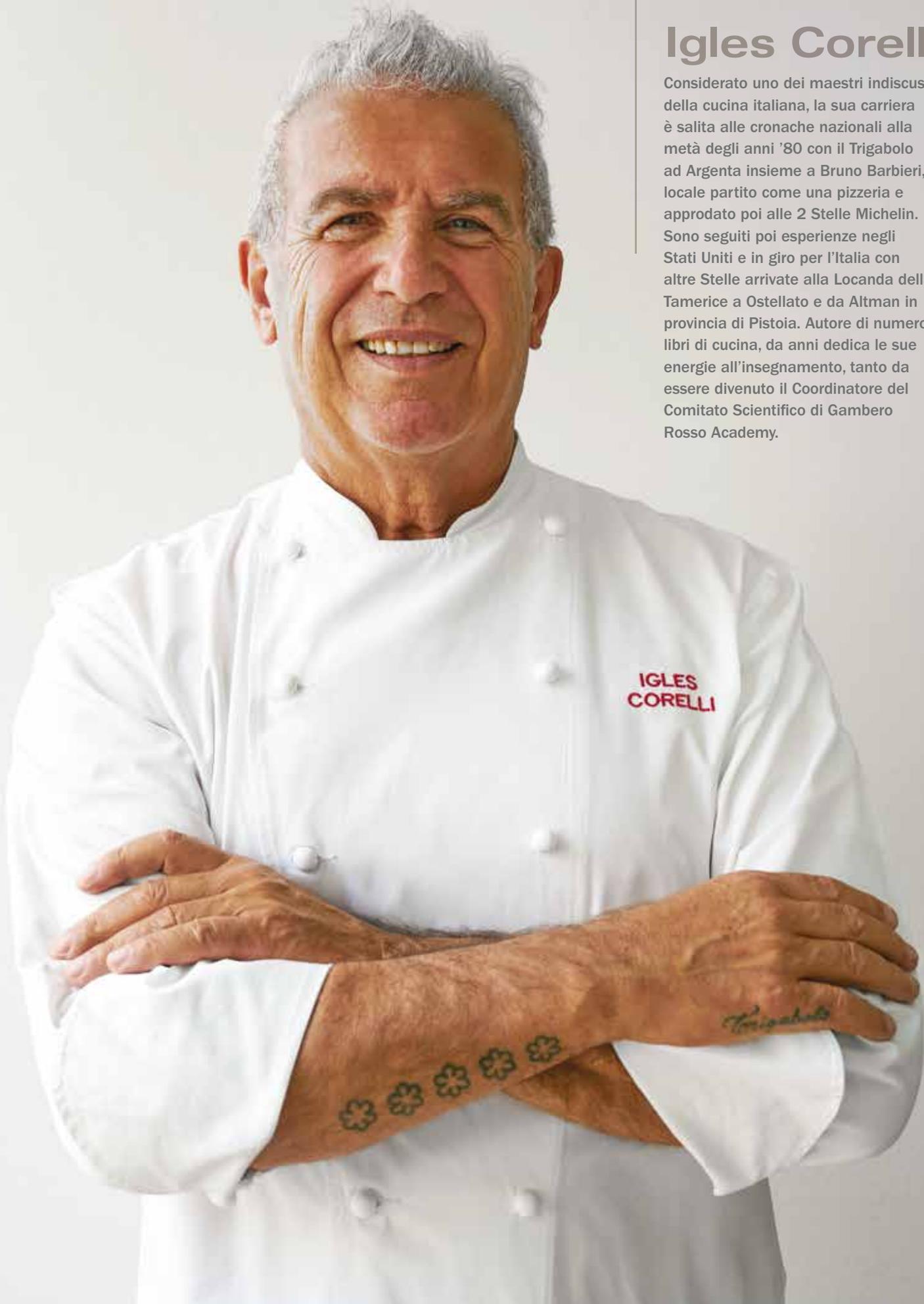
Dopo essere stato negli Usa, insieme a Bruno Barbieri arrivammo in quel locale che era una pizzeria. In 12 anni è divenuto uno dei primi in Italia con tanto di 2 Stelle.

Il segreto?

L'entusiasmo. Non avevamo paraocchi, eravamo tutti giovani, si facevano cose strane in quel momento, 10 erano cattive e una buona che andava in menù. Basterebbe vedere i piatti di quegli anni in Italia e metterli a confronto con quelli del Trigabolo per capire l'abisso che c'era.

Igles Corelli

Considerato uno dei maestri indiscussi della cucina italiana, la sua carriera è salita alle cronache nazionali alla metà degli anni '80 con il Trigabolo ad Argenta insieme a Bruno Barbieri, locale partito come una pizzeria e approdato poi alle 2 Stelle Michelin. Sono seguiti poi esperienze negli Stati Uniti e in giro per l'Italia con altre Stelle arrivate alla Locanda della Tamerice a Ostellato e da Altman in provincia di Pistoia. Autore di numerosi libri di cucina, da anni dedica le sue energie all'insegnamento, tanto da essere divenuto il Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.



Nella pagina a fianco Piccione in verde - Petto di piccione, purè di rosolaccio, purè di piselli



L'INGREDIENTE PRINCIPALE DENTRO AL PIATTO? IL VERO DIVERTIMENTO

Calamaretti Vortice

Quanto è importante la Stella Michelin?

È determinante, ti apre un mondo totalmente diverso. Nel tuo locale arriva gente che fa centinaia di chilometri per mangiare. Il livello di considerazione sale vertiginosamente.

Lei ha coniato il concetto di cucina Circolare. Cosa significa?

Rispettare il prodotto, prendendo il meglio di ogni singola parte. Faccio un esempio. 15 anni fa in tv dissi di smettere di comprare gamberi congelati a 20 euro per quelli freschi a 50. Aggiungevo che si poteva risparmiare pur spendendo apparentemente di più. In che modo? Utilizzando il cento per cento del prodotto facendo più ricette. Ci vuole un lavoro di ricerca ma concretamente è possibile.

Lei coordina il comitato scientifico di Gambero Rosso Academy.

Come mai oggi insegna?

Non ho il più il fisico per fare eventi. Mi è sempre piaciuto insegnare ai giovani. Quando escono ragazzi/e che vedi crescere e spiccare il volo ho grande soddisfazione.

Il giovane di cui va più fiero?

Cosimo Branca, ha lavorato con me per un po' tempo, adesso è il tecnologo nell'Academy del Gambero.

Fino a qualche anno fa il cuoco imperversava nei media, adesso si fatica a trovare personale: è la fine di un mito?

Per anni si sono affermati modelli sbagliati, come Masterchef o Cucine da incubo, non ancorati alla realtà. In quelle trasmissioni non traspare minimamente il concetto di sacrificio che è fondamentale in questa professione. Dopo un po' i nodi vengono



Bandito



Bandito 211
Spiaggia e ristorante
Lungomare D'Annunzio 211
48015 Cervia (RA)
Prenotazioni 320 4121 910

in compagnia di *Zingara*



IL CONCETTO DI RICERCA E DI CUCINA CIRCOLARE



al pettine come sta avvenendo ora. Aggiungo anche un altro problema più generale: in cucina si sta troppe ore a stipendi bassi, inevitabile che tanti giovani cerchino altre strade.

Il consiglio a un giovane cuoco?

Con franchezza, di andare all'estero. In Svizzera per dire hanno orari più consoni alla vita normale e vengono trattati in modo migliore.

La persona fondamentale nella sua carriera?

Giacinto Rossetti. Un padre.

Se le dico Milano Marittima cosa pensa?

A un luogo turistico sopra le righe fatto di gente disponibile, positiva, che sorride. L'opposto dei Lidi ferraresi dove infatti le cose non vanno benissimo.

Due piatti simbolo di MiMa?

La piadina, non c'è niente di più buono. Aggiungo le cozze di grande qualità.

Sopra, Mojito di Parma, Risotto al parmigiano lime e menta, gelato e aria al parmigiano

IGLES CORELLI, MICHELIN STAR RESTAURANTS AND FUN

Held up as one of the undisputed masters of Italian cuisine, his career made national headlines in the mid-1980s with the Trigabolo di Argenta, when he and Bruno Barbieri began to make a name for themselves. He then travelled to the United States and around Italy, receiving more Michelin Stars for the Locanda della Tamerice in Ostellato and Altman in the Pistoia province. Igles Corelli has authored numerous cookbooks and for several years has been committed to his teaching.

How did you become a chef?

At first it was my parents' decision. They ran a restaurant. Over time I began to enjoy it and it became a passion. I worked my way up the ladder, I moved around a lot, and now I teach.

If you hadn't become a chef, what would you have done?

I liked football. I played in the Baracca Lugo youth team. I didn't have good feet. I always feel that, in life, you should be one of the best. So, I chose cooking, which I was better at. Having achieved 5 Michelin Stars in my life, I can rest assured that I have achieved something significant.

When did you make your first dish?

I made my first noteworthy dish when I was 22. An onion pudding with fatty liver sauce, for a gastronomy event. It was so innovative that I won. What's wonderful is that I still make it to this day.

Where were your first jobs?

Movenpick in Modena, then in Milano Marittima at the MarePineta. I had a lot of fun here. We were a great team and made some pretty good stuff. The seaside location was the special ingredient. At 9.30pm, when I was free, I would go out on my Dune Buggy. The experience taught me something that is now crucial in my life.

What?

The importance of fun. Fun is an ingredient needed everywhere. If all you do is work, you'll go crazy.

Between the '80s and '90s, the Trigabolo di Argenta came onto the scene. Why do you still talk about that experience?

After my time in the USA, Bruno Barbieri and I approached this restaurant, which was a pizzeria. Over the course of 12 years, it became one of Italy's most famous restaurants, with 2 Michelin Stars.

What's the secret?

Enthusiasm. We didn't have blinkers on. We were all young and would make some strange things. 10 would be bad and one would be good, and we would add the good one to the menu. To appreciate the gulf that existed at the time, look at the foods being served in Italy in those days and compare them to those of the Trigabolo.

How important is the Michelin Star?

It is paramount. It is a door to a world like no other. People will travel hundreds of kilometres to eat at your restaurant. The level of attention needed skyrockets.

You coined the phrase "circular cuisine". What does that mean?

Respect the product, by making the most of every single part of it.

Nuova avventura per l'Olio evo Salcini con Non solo champagne e Aceto balsamico Monte Magico

A BOLOGNA APRE IN AUTUNNO L'UFFICIO VENDITE SOTTO LA SUPERVISIONE DI CATERINA RAGAZZINI CHE CON IL MARITO GIANLUCA SALCINI CURA IL NUOVO PROGETTO

Champagne, olio extra-vergine d'oliva e aceto balsamico: sono i tre prodotti d'eccellenza per la nuova sfida che vede tra i protagonisti anche l'Azienda agricola Salcini. Obiettivo la conquista dei mercati esteri, partendo da quelli più vicini, coinvolgendo ristoranti e alberghi, ma non solo. Per l'Azienda agricola di Castel D'Asso nel viterbese si tratta di un nuovo progetto che rafforza un percorso dinamico e in costante ascesa. Partner dell'Azienda Salcini nella nuova avventura internazionale sono Tommaso Concina founder di *Non solo champagne* e il modenese Massimiliano Cavani produttore dell'*Aceto balsamico Monte Magico*. L'apertura, in autunno, di un ufficio vendite a Bologna con la supervisione di Caterina Ragazzini che insieme al marito Gianluca Salcini sta curando il progetto, sarà il trampolino di lancio. "È un'impresa che mi affascina - esordisce Caterina Ragazzini - ho un'altra storia professionale, lavoro in banca, ma ho scoperto grazie a mio marito quanto sia coinvolgente conoscere e apprezzare i prodotti della terra. Mi sono appassionata a tutta l'attività dell'azienda agricola e a quel territorio così generoso, al suo splendido paesaggio fatto di ulivi e vigneti". Tra le colline dell'Azienda agricola viterbese nasce appunto l'olio evo, un prodotto di eccellenza, dal sapore fruttato e leggero, speciale nell'esaltare ogni piatto e condire le ricette più raffinate. Un prodotto di grande appeal anche grazie a un packaging elegante e originale. "L'olio extravergine Salcini sta già ottenendo un ottimo



Gianluca Salcini e Caterina Ragazzini
ph. Gabriele Benini



gradimento nelle maggiori città italiane, nei ristoranti stellati e anche nei canali Horeca francesi - sottolinea Caterina Ragazzini - sono risultati che ci riempiono di soddisfazione. Ora intendiamo proseguire nella proposta di questo prodotto, insieme al nostro miele e al peperoncino, sui mercati stranieri. Essere in compagnia di altre due aziende così prestigiose è motivo di orgoglio e per noi una nuova grande sfida."

AZIENDA AGRICOLA SALCINI
Via Procoio, 6 - Castel d'Asso, Viterbo - Italy
aziendaagricolasalcini.it

Lo sport ci lancia nel futuro

I CONSIGLI DELLA FARMACIA CENTRALE DI MILANO MARITTIMA CHE CON PROFESSIONISTI COMPETENTI INDIRIZZANO SUI PRODOTTI PIÙ ADATTI ALLE ESIGENZE DELL'ALLENAMENTO

Abbiamo trascorso tutti insieme i probabili due anni più duri di sempre. Certo ci sono stati momenti di sconforto, ma chi più chi meno è riuscito a riemergere. Ora ci guardiamo intorno e avvertiamo quell'aria frizzante tipica di una griglia di partenza. I motori si scaldano, gli ultimi prendono i posti a sedere, tutti a fissare il semaforo e... via alla nuova stagione estiva. Partecipiamo tutti per guadagnarci il podio della nostra vita. Come uno schermidore cala la gorgiera, siamo ripartiti dai nostri sorrisi. L'impossibilità di muoversi ha dato sfogo alla voglia di curare il nostro corpo. Come? Non c'è nessun almanacco a spianarci la strada, semplicemente una sana alimentazione e una costante attività fisica. Lo Sport come viatico verso il futuro, per impossessarsi del tempo sottratto. In una cornice prestigiosa come Milano Marittima, dove non mancano le iniziative e le possibilità per dedicarsi allo sport preferito. Trekking, Golf, ciclismo, pesca, maneggio, tennis, canottaggio,

yoga, nordic walking, mountain bike, surf... sono solo una parte di quello che si può fare in questo diamante di Romagna. Maggiore sarà la frequenza e l'intensità degli allenamenti, e maggiore sarà la necessità di intervenire su una specifica richiesta del nostro organismo.



Parlando con Enrico, il Direttore della Farmacia Centrale di Milano Marittima abbiamo capito che è proprio qui che intervengono i professionisti del settore! Sapranno indicarci il giusto apporto nutrizionale, per ottenere i migliori e più veloci risultati, affinché possano essere anche duraturi. "Noi della Farmacia Centrale, saremo lieti di monitorare le vostre richieste e indirizzarvi sull'acquisto più funzionale alle vostre reali esigenze, grazie ad un vastissimo assortimento. Il nostro compito è districarvi tra un mercato agguerrito e sempre più performante con serietà, immane preparazione ed esperienza. L'obiettivo comunque sarà sempre quello di trasformare il vostro sforzo in un sorriso. Buona estate 2022".



FARMACIA CENTRALE MILANO MARITTIMA
Rotonda 1° Maggio, Milano Marittima (RA) - Tel. 0544 992240



La bellezza che nasce da dentro

STEVE TOTAL BEAUTY PUNTA SUL BENESSERE PSICOFISICO CON CONSIGLI SU MISURA PER OGNI ESIGENZA DEL CLIENTE E PER SPERIMENTARE LA SUA PREZIOSA RICETTA METTE A DISPOSIZIONE COFANETTI E GIFT CARD, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON ESERCIZI QUALIFICATI DI MIMA E DELLA RIVIERA



STEVE TOTAL BEAUTY MILANO MARITTIMA
P.le Donatello 2, Milano Marittima (RA) Tel. 0544 991839



“S e bella vuoi apparire, un po' devi soffrire” recita un famoso proverbio. Ma non sempre i proverbi hanno ragione. Anzi, in questo caso, piuttosto, è vero proprio il contrario: per essere davvero bella, devi essere in una condizione di benessere complessivo. Ne è convinto Antonio Fantini, titolare di Steve Total Beauty, l'elegante e ovattato salone di Piazzale Donatello, a Milano Marittima, luogo perfetto per concedersi una vacanza nella vacanza.

“La filosofia di Steve Total Beauty – spiega Antonio – è proprio quella di prendersi cura prima di tutto del benessere psicofisico delle clienti. Ed è questo che fa la differenza. Naturalmente, non si può prescindere dalla professionalità che consente di eseguire colorazioni, messe in piega e tagli impeccabili; ma poi bisogna saper offrire dell'altro per rendere davvero speciale l'esperienza”. Nulla è lasciato al caso. La squadra di Steve, composta da Bea, Beatrice, Adele, Tiziana,

Valentina, è pronta ad accogliere ogni cliente con piccole premure. La perfetta programmazione degli interventi permette di dedicare ad ognuno di essi l'adeguata attenzione in un'atmosfera rilassata e piacevole. Anche gli apparenti ‘tempi morti’ - come quelli per la posa del colore - qui si trasformano in occasioni per rilassarsi, ma anche per imparare a prendersi cura di sé, ad esempio sperimentando nuovi prodotti: così, chi capita in salone in questi giorni, trova un carrello pieno di creme e lozioni solari per ogni tipo di pelle e ogni esigenza, pronte per essere provate. A questo proposito, è quasi superfluo sottolineare che tutti i prodotti utilizzati sono di alto livello: non a caso Steve dallo scorso anno è brand ambassador “La Biosmetique” Italia. E poi, naturalmente, c'è il fattore umano: ogni componente dello staff è sempre pronta a mettere a disposizione la sua competenza per offrire consigli e consulenze ‘su misura’, da replicare anche a casa propria, perché le buone abitudini vanno coltivate. L'obiettivo finale è il raggiungimento di benessere complessivo, che poi è l'ingrediente

indispensabile per una bellezza a 360 gradi, che comprende la capigliatura, la pelle, ecc. ma non si limita solo ad esse. È chiaro che un percorso del genere non si improvvisa, richiede attenzione alle esigenze e alle caratteristiche di ognuno, cura dei particolari, e – perché, no? – anche un po' di psicologia. Ma alla fine arrivano belle soddisfazioni, a partire dalla fedeltà di tante clienti che sono state conquistate da questa idea di wellness profondo, e frequentano il salone di Steve Total Beauty anche quando non sono in vacanza, pur arrivando anche da lontano. Nell'estate 2022 Antonio Fantini ha in serbo una bella sorpresa per chi è in vacanza a Milano Marittima e sulla riviera romagnola. Grazie alla collaborazione con alcuni esercizi qualificati, sono stati messi in distribuzione gli speciali cofanetti targati Steve Total Beauty: al loro interno una gift card grazie alla quale si potrà scegliere – attraverso un QRCode - uno dei preziosi trattamenti speciali offerti dal salone. Centoventi le confezioni disponibili: non lasciatevi sfuggire questa splendida occasione per sperimentare le coccole di Steve Total Beauty!

A misura di bambino

BENVENUTI NEL MAGICO MONDO DI 'BUBUSETTETE'

La storica Bubusetete, libreria e giocattoleria nel centro storico di Cervia, è stata recentemente rilevata da Gloria Carbonara, insegnante, formatrice, con oltre 20 anni di esperienza nel mondo dell'orientamento scolastico, scrittrice e affabulatrice soprattutto per il suo bimbo di 5 anni e il suo Jack Russel Galatina, appassionata di storie su animali coraggiosi.

Gloria, so che hai vissuto a Milano, Londra, Ginevra, Duesseldorf, perché Cervia? Perché Bubusetete?

Mio marito è di origine Cervese e da sempre sono innamorata di questa realtà. Bubusetete per me è molto più che una libreria è un progetto culturale che vuole creare eventi e spazi per bambini e adolescenti. Il mio progetto prevede di incentivare l'inglese, i lavori di gruppo, l'espressione del talento di ogni bambino.

Qual è il vostro target di riferimento?

Da 0 a 18 anni le nostre proposte sono pensate ad hoc. Giochi per il mare che

non si rompono, Maileg, Moulin Roty, Lego, Plan Toys, Quut, sono solo alcuni dei nostri brand famosi in tutto il mondo per la qualità dei materiali. Sono oggetti meravigliosi che durano nel tempo.

Bubusetete nasce come libreria?

Siamo una libreria indipendente sempre alla ricerca di novità per i piccini e i più grandi. I nostri POP UP sono dei veri e propri libri d'arte, da conservare per la vita. Abbiamo una vasta offerta per ogni tipo di clientela e di budget. Il nostro desiderio è far sognare i piccini, ma anche i grandi risvegliando emozioni, ricordi, e soprattutto promuovendo il piacere di leggere e fantasticare, lasciando un po' da parte la tecnologia.

I bimbi al ristorante sono sempre davanti a uno schermo. Secondo te si può evitare?

Abbiamo una linea vasta di quelli che noi chiamo "giochi e libri da ristorante" molto più coinvolgenti e divertenti di qualsiasi videogiochi, stimolano la creatività e consentono ai bimbi di inventare, creare senza mai stancarsi.



Avete in programma molti eventi?

Partiamo a giugno e ne faremo il più possibile. Ogni giovedì sera in Piazzetta Pisacane a Cervia ci sono le letture con gli autori, ma invito tutti a passare o telefonare perché quest'anno abbiamo un programma davvero intenso.

Bubusetete nasce e si sviluppa con tanta passione, è una scelta d'amore e di vita.

BUBUSETTETE

Via XX Settembre, Cervia Tel 0544 188 8062
www.bubusetetestore.it



Parola d'ordine: bellezza e funzionalità

FABIANA ALOISI CI ACCOGLIE NEL SUO SHOW ROOM
PER SVELARCI I SEGRETI DEI SUOI PROGETTI D'ARREDO

“La soddisfazione più grande? Quando un cliente torna per dirmi che a casa sua si trova proprio bene”.

Per Fabiana Aloisi l'interior design è una questione di cuore. E non solo perché ha scelto di portare avanti l'attività avviata da suo padre negli anni sessanta. C'è la passione con cui elabora ogni singolo progetto, cercando di interpretare al meglio le richieste degli acquirenti.

“Nel mio lavoro - confessa - bisogna essere anche un po' psicologi, per capire al meglio il cliente e guidarlo verso le scelte più adatte alle sue esigenze”.

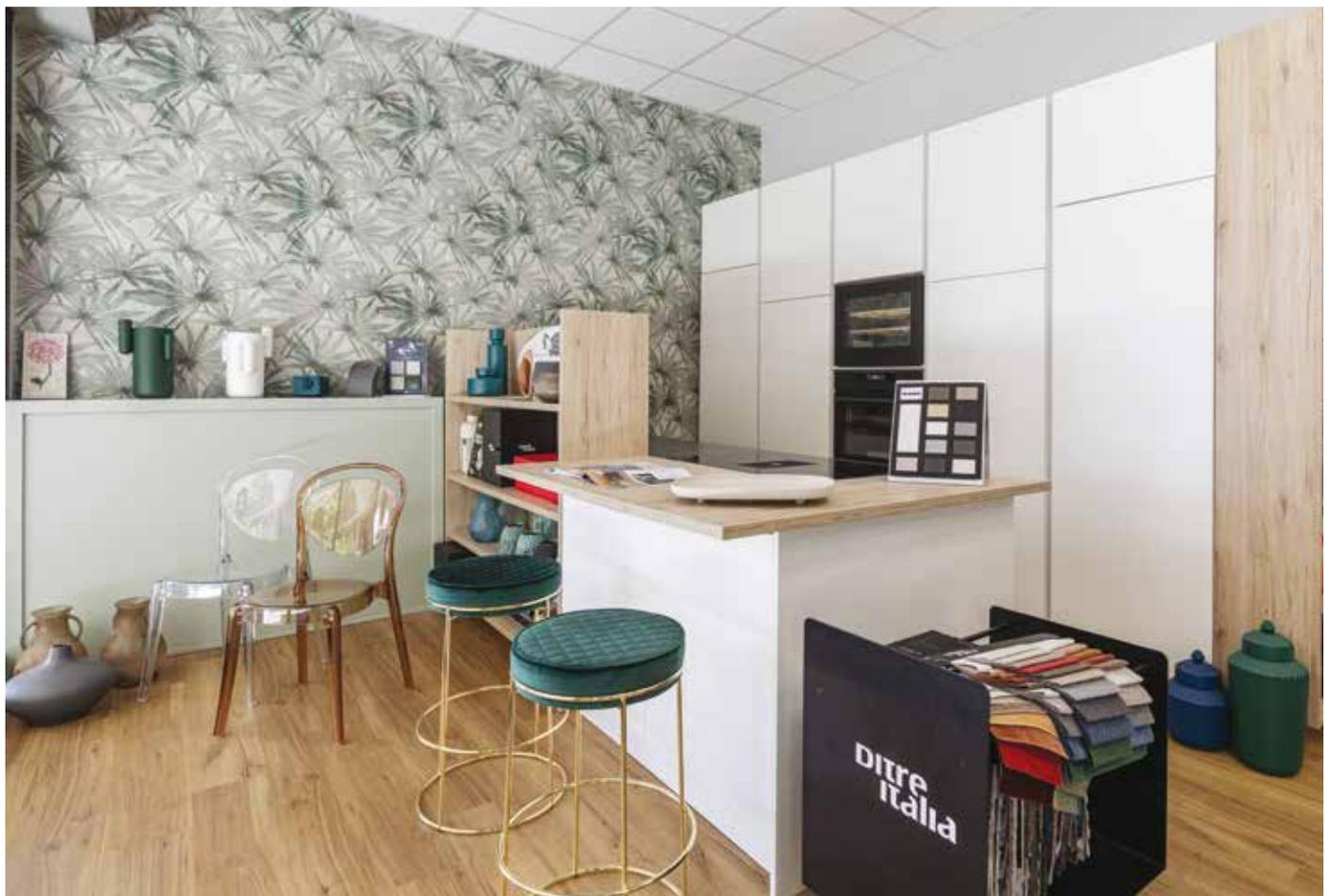
Oggi l'azienda è specializzata nella progettazione di ogni ambiente della casa e in particolar modo nella progettazione di cucine. Le cucine griffate Aloisi sono caratterizzate da linee pulite, materiali di facile manutenzione, elettrodomestici di alta gamma. Sono cucine belle, ma pienamente vivibili. Ogni progetto è curato e seguito in ogni fase: dal disegno alla scelta dei materiali, dalla realizzazione su misura dei mobili, al montaggio e all'assistenza post vendita. Massima personalizzazione, dunque, ma con il 'tocco' inconfondibile di Fabiana che si può riassumere in due parole: bellezza e funzionalità. Così non si stupisce che i clienti diventino amici e si crei un legame che prosegue nel tempo, di generazione in generazione. “Capita spesso - conferma Fabiana Aloisi - che dopo aver arredato casa ai genitori, venga interpellata anche dai figli”.



ALOISI ARREDAMENTI

Galleria Zoffoli, 10 Cervia

Tel 347 431 9731





MUSICA DANZA E SUGGERZIONI SOTTO LE STELLE



Brand New Heavies in una foto di repertorio, saranno in concerto il 15 luglio alla Rotonda 1° Maggio

Novità e conferme, storiche proposte e concerti dell'anno, l'estate al mare è un grande cartellone di spettacoli sotto le stelle. Scopriamolo.

SONORITÀ JAZZ

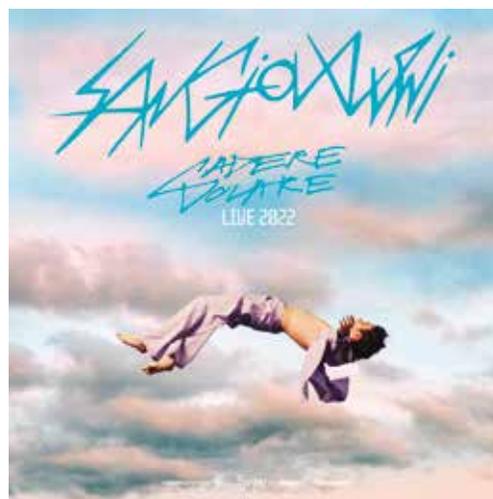
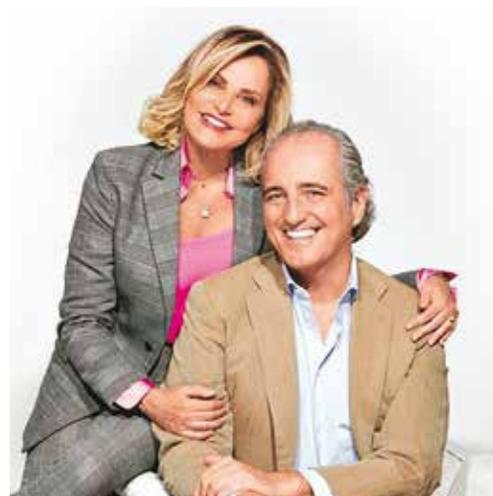
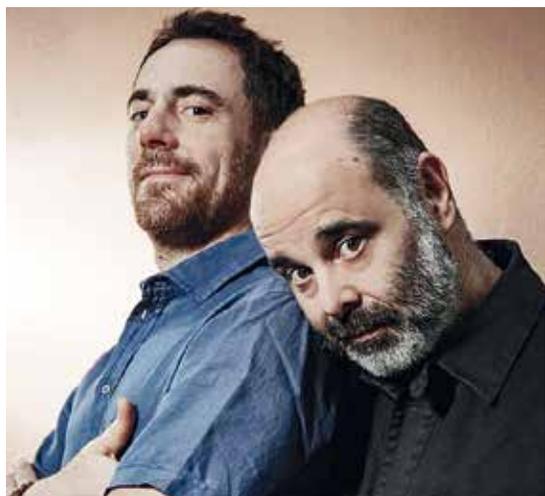
Milano Marittima riempie l'estate 2022 di sonorità jazz. Il ritorno dell'International Jazz Festival sarà infatti occasione per dare "ritmo" alla località con la buona musica diffusa in diversi luoghi del centro. Il Festival dura tre settimane e racconta un viaggio musicale immersivo dentro Milano Marittima nei suoni del soul, del funk e del jazz. Nella prima parte, Milano Marittima sarà protagonista del progetto di musica diffusa "Jazz in the City" che, a partire dalla Rotonda I Maggio, si diramerà per vie e piazzette. Performance live di grandi e piccole band, con turnisti e musicisti romagnoli con sessione ritmica, in acustica o amplificata. L'evento di apertura della "Jazz In the City" sarà venerdì 24 giugno alle ore 21.30 con la partecipazione di un grande ospite Nick The Nightfly e le special guest Karima e Alessandra Tumolillo. A supporto una esclusiva resident band composta dai migliori interpreti della musica jazz della Romagna: Marcello Sutera (basso), Alessandro Altarocca (piano), Fabio Nobile (batteria), Luca Mattioni (percussioni), Stefano Serafini (tromba), Jerry Popolo (sax), Simone Migani (tastiere) con Rossella Cappadone e Messalina Fratnic in qualità di coriste.

Dal 25 giugno al 10 luglio - il martedì, venerdì, sabato e domenica- dalle 18.00 alle 23.30 circa, vari musicisti si alterneranno sui palchi dislocati nelle zone centrali di Milano Marittima per un totale di oltre 30 esibizioni in programma per tutto il periodo. Non mancherà un suggestivo concertino in spiaggia alle prime luci dell'alba.

L'esperienza "Jazz in the city" avrà il suo apice nella 2° Edizione del Milano Marittima International Jazz Festival con tre grandi concerti allestiti in Rotonda I Maggio: Brand New Heavies (15 luglio), Ivan Lins (16 luglio) e un tributo speciale al grande Quincy Jones (17 luglio) con una band unica e 100% italiana. L'inizio dei concerti è previsto per le ore 21.30.

Il programma completo del progetto, ideato e prodotto da CELS Group con il supporto del Comune di Cervia e promosso dalla ProLoco di Milano Marittima, è consultabile sul sito www.mimajazz.it.

TORNANO IL MILANO
MARITTIMA INTERNATIONAL
JAZZ FESTIVAL E IL RAVENNA
FESTIVAL CON IL TREBBO 2.2
STORICHE RASSEGNE
E NUOVE PROPOSTE



CONCERTI LIVE, SERATE IN MUSICA E PAROLE, E TRA LE RASSEGNE "I PROTAGONISTI" E FILOSOFIA SOTTO LE STELLE

Qui a fianco l'Arena dello Stadio dei Pini a Milano Marittima dove si svolge il Trebbo 2.2. Sopra alcuni dei protagonisti di questa edizione: in alto da sinistra Elio Germano e Theo Teardo, Zerocalcare e Giancane. A destra Simona Ventura e Giovanni Terzi che portano una nuova rassegna, sotto Licia Colò ospite d'onore della serata di inaugurazione di Cervia Città Giardino, a fianco il comico Andrea Pucci



TREBBO 2.2 RAVENNA FESTIVAL

Tanta musica e tutto l'incanto delle notti d'estate per la terza edizione de Il Trebbo in musica, 2.2 la speciale rassegna che Ravenna Festival ha creato ad hoc per Cervia-Milano Marittima. Da l 18 giugno al 14 luglio otto appuntamenti d'autore reinventano la tradizione romagnola del trebbo con omaggi a Pier Paolo Pasolini e Franco Battiato, divagazioni lunari e partenopee, graphic novel e quiz televisivi. L'appuntamento è alle 21.30, il palcoscenico sotto le stelle è quello dell'Arena dello Stadio dei Pini.

La rassegna apre sabato 18 giugno con Viva il chiaro di luna! Divagazioni non solo musicali di e con Corrado Augias accompagnato al pianoforte da Aurelio Canonici che propone brani da Beethoven, Debussy, Bellini.

Martedì 21 giugno è l'occasione per...mettersi in gioco: Gene Gnocchi è maestro di cerimonie e comicità per Il Quiz di Cervia, che condurrà con la complicità della fisarmonica di Christian Ravaglioli. E i concorrenti? Saranno il Sindaco di Cervia e uno sfidante scelto fra il pubblico della serata a contendersi l'ambito premio.

Il 23 giugno Zerocalcare e Giancane in una produzione originale Ravenna Festival-Woodworm, in una sorta di viaggio tracciato dal dialogo tra segno grafico e suono. Entrambi rigorosamente dal vivo. Giovedì 30 giugno omaggio a Pier Paolo Pasolini Una disperata vitalità Comizio musicale per Pier Paolo Pasolini di e con Vasco Brondi.

Ancora un tributo a Pasolini domenica 3 luglio con la prima assoluta Per PPP di e con Elio Germano e Teho Teardo. Giovedì 7 luglio Eduardo De Crescenzo propone Napoli in dialogo con la sua fisarmonica e il pianoforte di Oliver Mazzariello.

Il duce delinquente viene raccontato da Aldo Cazzullo, con musiche dal vivo di Moni Ovadia e il canto di Giovanna Famulari il 9 luglio, mentre il 14 luglio chiude la rassegna Omaggio a Franco Battiato Over and over again.

I CONCERTI LIVE

Tornano dopo un anno di assenza i concerti live in Piazza Garibaldi. Si parte il 29 luglio con Sangiovanni, Cervia sarà infatti tappa del tour estivo del giovanissimo artista. Stessa piazza, due giorni dopo, il 31 luglio, con una vera icona vivente del rock: arriva Patti Smith con la Patty Smith Quartet.

Il 5 agosto ci sarà lo spettacolo di Andrea Pucci con il suo nuovo one-man show accompagnato dalla Zurawski Live Band.



balestri/balestri.it



Light Blue
SHOP

ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI DONNA

CERVIA - Viale Oriani 21

☎ 366 4134158 ✉ lightbluecervia@gmail.com

📘 shoplighbluecervia 📷 lightbluecervia

A destra Karima special guest di "Jazz in the city" Sotto Kledi mentre insegna al workshop nell'ambito del DiD Mima summer



MUSIC AND FESTIVALS IN THE SUMMER EVENINGS

Novelties and confirmations, historical proposals and concerts of the year, the summer at the seaside is a great billboard of performances under the stars.

Milano Marittima resounds of jazz. In fact, the return of the International Jazz Festival will be an opportunity to give "rhythm" to the summer with good music spread in various places in the center and with the three-day. Milano Marittima International Jazz Festival at the roundabout "Primo Maggio": Brand New Heavies (July 15), Ivan Lins (July 16) and a special tribute to the great Quincy Jones (July 17). Lots of music and all the enchantment of summer nights for the third edition of Il Trebbio in musica, 2.2 the special Ravenna Festival event. From June 18 to July 14 eight special events with tributes to Pier Paolo Pasolini and Franco Battiato, graphic novels and TV quizzes. The time is 9:30 p.m., at the Stadio dei Pini Arena stage, under the stars. This summer innovative offer is the "Protagonists" exhibition: after last year success in Rapallo, the exhibition comes to Cervia with national guests from the world of entertainment and politics, media and culture. A big concert in Cervia is scheduled for July 31, with a true living rock icon: Patti Smith.

RASSEGNE E VOLTI DELLA TV

Per festeggiare il 50esimo di Cervia Città Giardino, il 14 giugno, lo spettacolo alla Rotonda Primo Maggio ha come ospite Licia Colò.

Novità dell'estate la rassegna "Protagonisti" che dopo il successo ottenuto lo scorso anno a Rapallo arriva a Cervia con ospiti nazionali del mondo dello spettacolo e della politica, dei media e della cultura per quattro giornate di incontri sui temi di attualità. Tra gli eventi ormai storici per Milano Marittima si conferma il Vip Master, appuntamento a metà luglio con i famosi del calcio, dello spettacolo e del giornalismo in versione tennis: sempre a luglio (il 15) fa tappa la Milanese di Elisabetta Sgarbi. A fine agosto a Milano Marittima arriveranno Simona Ventura e Giovanni Terzi, per una nuova loro rassegna. Sempre a fine agosto è in programma Kledi con Dance DiD MiMa Summer Edition (dal 25 al 28 agosto) con lezioni di danza Classica, Moderna e Hip Hop che si svolgono con lo stesso Kledi Kadiu e altri noti come Alessandra Celentano, Anbeta Toromani, Simone Nolasco, Andreas Müller e Veronica Peparini.

E per chi ama incontrare letterati filosofi e scrittori gli appuntamenti anche quest'anno non deludono: torna Filosofia sotto le stelle e si conferma Cervia la spiaggia ama il libro, un ricco palinsesto di incontri con gli autori dei best seller.



haestrebalestr.it



MEZZA LIBBRA

BRACERIA

Carne e Pesce



Spesa veloce e prodotti di qualità

LO STORICO MIMARKET DI VIA BOLOGNA AL SERVIZIO DEI TEMPI TURISTICI E DELLE NUOVE ABITUDINI IN VACANZA

Al servizio di una spesa veloce per chi in vacanza non rinuncia al buon cibo, ma ama godersi finalmente il tempo libero e il relax. Se comodità e rapidità fanno rima con un'offerta gastronomica di qualità, ricca e pronta da gustare siamo arrivati al Mimarket di via Bologna e incontriamo la filosofia con cui da oltre diciotto anni la famiglia Restelli apre il negozio. Una decisione allora che cambiò il percorso dell'intera famiglia come racconta la signora Nicoletta: "Diciotto anni fa acquistando questo storico supermarket di Milano Marittima la nostra vita è cambiata. Negli anni ci siamo inventati una proposta di spesa express, rivolta a chi in vacanza cerca comodità e soprattutto libertà dalle solite incombenze quotidiane. Poi siamo cresciuti e oggi contiamo altri punti vendita".

Ma prima di conoscerli, fermiamoci anche noi a fare una gustosa spesa express. Al Mimarket di Nicoletta le proposte non mancano: preparazioni già pronte sia di frutta sia di verdura, al banco gastronomia fatta in casa con prodotti già sporzionati, tutto fresco di giornata. Prodotti a km zero formaggi tipici e salumi da accompagnare alla mitica piadina,

una ricca scelta di prodotti da forno. All'interno dei negozi c'è una sezione di prodotti provenienti da agricoltura biologica e un'altra con prodotti gluten free.

Da gustare anche nell'attrezzata area esterna, che funziona come luogo di sosta per uno spuntino.

"Con il Forno Giuliani abbiamo aggiunto un'importante attività – continua la signora Nicoletta - Anche questo era un negozio storico di Milano Marittima e ha completato l'offerta per i nostri clienti con una ricca scelta di prodotti artigianali come pane, spianate, pizza, torte dolci e salate, biscotti".

La nuova gestione della Famiglia Restelli ha garantito la continuità della tradizione del forno, aggiungendo un servizio di caffetteria di grande qualità per colazioni spettacolari. Con gli anni sono cambiate abitudini e tempi. E la famiglia Restelli ha ampliato i tempi della spesa tenendo i negozi aperti di sera. "Crediamo molto in questo servizio, è un altro passo per andare incontro al turista che magari, mentre fa la passeggiata dopo la giornata al mare, decide di acquistare al volo un prodotto tipico da portare a casa oppure si organizza per il pranzo del giorno dopo. E noi lo aspettiamo".





MIMARKET

viale Bologna, 15
Milano Marittima
Tel. 0544 994056
viale Matteotti, 61/A
Tel. 0544 255745
mimarket.net
Il Forno Giuliani
viale Dante Alighieri, 75
Milano Marittima
Tel. 0544 991139



Nell'attività commerciale oggi la famiglia si è allargata, si sono affiancati i figli, alcuni collaboratori fissi fanno ormai parte di questa affiatata realtà. Poi, solo pochi anni fa, l'avventura è cresciuta ancora.

“Nel 2019 abbiamo deciso di prendere il Mimarket di viale Matteotti aperto tutto l'anno a Milano Marittima, in una zona di grande passaggio. Il negozio rimane aperto anche nei mesi in cui Milano Marittima diventa una comunità più piccola, è un servizio continuativo, ha le caratteristiche del negozio di quartiere per tutto l'anno – conclude la signora Nicoletta – ma la filosofia di ciò che offriamo è la stessa: i nostri punti vendita sono perfetti per la spesa veloce e qui troverai sempre prodotti artigianali e di ottima qualità”.

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

GUIDA AI RISTORANTI

life & food



MILANO MARITTIMA | CERVIA | PINARELLA | TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo incontro con la rivista MilanoMarittimalife 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

La Colazione? Deve essere speciale

MAURO BARTOLOTTI RACCONTA LA SUA AZIENDA AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE PER ACQUISTI ON LINE SQUISITALY.IT



BARTOLOTTI SRL

Via Lesina, 23 Cervia - www.bartolotti.com

Una colazione speciale? Serve specializzarsi. È il consiglio che arriva da Mauro Bartolotti titolare dell'azienda cervese leader nel settore dei servizi per l'Ho.Re.Ca, con un'ampia gamma di prodotti selezionati, di attrezzature per il breakfast, alimentari per la ristorazione e di servizi di consulenza personalizzata. "Specializzarsi significa sapere dove andare, quali percorsi di ospitalità e ristorazione intraprendere, a quale fascia di clientela rivolgersi - precisa Bartolotti - questo vale per chiunque lavori nel settore perché una proposta è vincente solo se specializzata e personalizzata".

Una vostra specializzazione?

Noi ci siamo specializzati solo in alcuni settori come nel breakfast, condimenti e pasticceria e riforniamo molte realtà come hotel, ristoranti, catering e mense con prodotti di cui siamo solitamente agenti in esclusiva delle più importanti aziende del settore della alimentazione. Cerchiamo e proponiamo prodotti di qualità, ma anche innovativi o particolari, penso al gluten free, all'etnico, all'attenzione alle intolleranze in genere, ma occupandoci di proporre i prodotti in un contesto di presentazione per stare al passo con i trend del settore food.

Qual è la colazione indimenticabile?

Un buffet deve essere attento sia alla proposta dei prodotti che all'allestimento nell'insieme, considerando molteplici fattori. Qualche esempio? Stiamo lanciando una linea di marmellate italiane bio e non con l'82% di frutta, completa di creme, miele e specialità, con pratici dispenser perché i clienti possano

trovare il top della scelta sul buffet. Se si prevedono prodotti artigianali come i biscotti, devono essere belli oltre che buoni e magari vanno proposti in un bel vaso. E ancora non deve mancare un buon assortimento di torte fatte in casa e di ottima pasticceria. Entrare in sala colazione dovrebbe essere un'esperienza per i sensi, ad iniziare dal profumo di prodotti fragranti, dall'assaggiare qualcosa di curioso, di nuovo, di...speciale. E questo vale anche per tutti gli arredi di una tavola buffet, va curata perché conquisti subito l'occhio. E ancora portare lo chef o un addetto in sala colazione per un minimo di show cooking è il top.

La Bartolotti Srl è agente in esclusiva di molti marchi della ristorazione. Una scelta precisa?

I marchi rappresentati in esclusiva comprendono Knorr, De Cecco, Lipton, Calvè, Demetra, Pfanni, Monini, Sasso, Carapelli, Natura Nuova, Wiberg, Nutrifree, Tre Marie, Galbusera, Icat Food, Angelo Parodi e Del Monte, Grandi Riso, Carte d'Or, Donzela, OG

Spadoni ed altre ancora. Per ciascuno di questi brand proponiamo le migliori condizioni d'acquisto direttamente dal produttore oppure attraverso un servizio di consegne giornaliere direttamente dai propri magazzini.

Svolgete anche attività di consulenza. Perché?

Sono consulenze studiate su misura per ottenere il miglior allestimento per ogni tipologia di buffet. Direi che oggi è fondamentale conoscere, aprirsi a proposte nuove, guardare fuori dal proprio locale. Ovviamente anche sul breakfast dove presentiamo le ultime novità in fatto di prima colazione e diamo un supporto perché i nostri clienti ristoratori offrano alla propria clientela il migliore dei servizi.

Le vostre vendite passano anche dall'online?

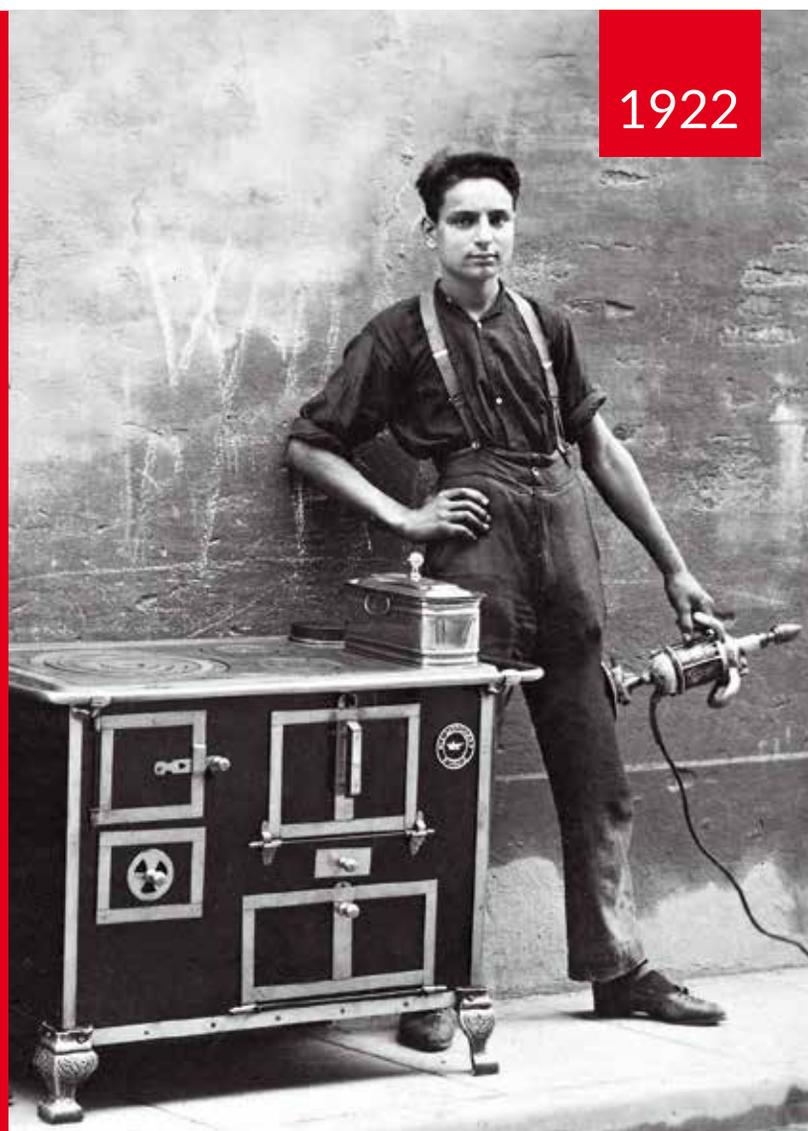
Abbiamo un nostro e-commerce. Squisitaly.it è anche il nostro marchio per contraddistinguere prodotti e offerte esclusive che sia privati che operatori possono trovare sia sul nostro sito Bartolotti.com che acquistare su Squisitaly



100
ANGELO PO

“I tuoi piatti sono buoni,
saranno ottimi quando
avrà una cucina
Angelo Po”.

1922



2022



 **SCOZZOLI**
ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

SCOZZOLI SRL - Via del lavoro, 30 - 48015 Montaletto di Cervia (RA)

E-mail: info@scozzoli.it - Tel. +39 0544 965234 - www.scozzoli.it

trovaci su  

ACQUA E SALE MIMA

RISTORANTE E PIZZERIA
RESTAURANT AND PIZZERIA
IX Traversa Arenile Demaniale, 301
Milano Marittima
Tel. 347 7682429
info@acquaesalemima.it
www.acquaesalemima.it
f Acqua e Sale Mima
acquaesalemima



- DA MARZO A OTTOBRE
APERTI TUTTI I GIORNI
- MEDITERRANEA, CARNE, PESCE E PIZZA
Mediterranean, meat, seafood and pizza
- 50
- 12.30-15.00 / 19.30-22.30
- Pet friendly

Acqua e Sale è un ristorante di alta cucina e pizzeria gourmet sulla spiaggia, vista mare. Qui, l'elevatissima attenzione alle materie prime, sposa l'arte di uno chef mediterraneo con influenze orientali, dando vita a piatti che sanno far godere occhi, naso e gola. Da quest'anno le pizze con lievito madre sono anche da asporto! Leggi cosa dicono di noi su Tripadvisor

LO CHEF CONSIGLIA Risotto cacio e tre tipi di pepe, salsa al rabarbaro tartare di gambero viola e agrumi bruciati.



Acqua e Sale is a seaview haute cuisine restaurant and a gourmet pizzeria on the beach. The restaurant's emphasis on raw ingredients combines with the mastery of a Mediterranean chef who draws on eastern influences, resulting in dishes that delight the eyes, nose and mouth. As of this year, we are also serving take-away sourdough pizzas! Read what they're saying about us on Tripadvisor.

THE CHEF RECOMMENDS Risotto with cacio cheese and three types of pepper, rhubarb sauce, blue and red shrimp tartar and roasted citrus fruits.

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE SUITE

RISTORANTE / RESTAURANT
V.le Romagna 199, Lido di Savio
(a soli 3 Km da Milano Marittima Centro)
0544 949405
info@vistamaresuite.com
www.bamboovistamarestaurant.it
f BambooVistamarestaurant
Bamboobeachrestaurant



- APERTO DAL 1 MARZO AL 30 OTTOBRE
Open from 1 March to 31 October
- MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet
- 35/50
- 12.00-23.00 ORARIO CONTINUATO
Open all day
- 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, on the poolside or on the comfortable king beds on the beach. The homemade 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. Show dinner on the beach.

THE CHEF RECOMMENDS Large Raw Platter with a selection of catch of the day and shellfish. Gourmet pizza. Namelaka with white chocolate and fruits of the forest.

AL CAMINETTO**IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA
RESTAURANT**

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



- **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,** Every day 19.00 - 02.00
- 🎉 **DOMENICA E FESTIVI** Sundays and holidays
- 🐾 **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.

La casa
che cerchi
da noi c'è.

Dal 1969
Professionisti di Professione
in **MILANO MARITTIMA**

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


AGENZIA IMMOBILIARE
BRAGHETTONI

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 non un semplice stabilimento balneare. È un ambiente intimo e gioioso, con uno stile fresco e mediterraneo, in cui vivere un'esperienza enogastronomica vera, a stretto contatto con la filosofia di Slow Food, con il Km zero, con la territorialità. Una cucina che valorizza i prodotti locali, grazie al rapporto diretto con i pescatori locali e con l'orto Zang I, che ci fornisce prodotti biologici. Ogni giorno un'esperienza non solo culinaria ma del territorio. Il nostro Agriturismo Ittico nasce dall'idea di dar vita ad un ristorante in cui viene servito ogni giorno pesce freschissimo comprato direttamente il giorno stesso dal mercato del pesce di Cesenatico o dal nostro pescatore di Porto Garibaldi. Dal mare, alla Tavola..

LO CHEF CONSIGLIA Menù degustazione pescato del giorno



🇬🇧 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 Zang I 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 Agriturismo began with the idea of creating a restaurant where ultra-fresh fish, purchased on the same day directly from the Cesenatico fish market or from our Porto Garibaldi-based fisherman, would be served on a daily basis. Sea to table..

THE CHEF RECOMMENDS Catch of the day tasting menu

BIG BLUE COCKTAILS E CUCINA

BRUNCH - BURGER - COCKTAIL - GINTONERIA
Vialetto Ortigara 3/5
☎ 377 0968494
✉ info@bigbluefood.com
www.bigbluefood.com
📍 Big Blue Milano Marittima
🐾 Bigbluefood



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 BRUNCH, BURGER, POKÈ BOWL
Brunches, Burgers, Pokè Bowls
- € 25
- 🕒 11.00 - 15.00 / 18.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

BIG BLUE è un giardino rilassante dove trascorrere momenti spensierati, per un aperitivo, un pranzo o una cena dal sapore newyorkese a base di burger gourmet di terra e di mare realizzati con materie prime eccellenti e accompagnati dalle nostre patatine fresche fritte o a base di poke bowl e i famosi gyoza del nostro food truck Va Gina, ormai un must in Romagna. BIG BLUE non è solo buon cibo ma un intimo cocktail bar con drink ricercati, buoni vini e un'ampia selezione di GIN da bere in compagnia immersi nel verde dei suoi bambù. BIG come il nostro impegno, BLUE come il cielo sopra Milano Marittima.

LO CHEF CONSIGLIA "Buona Romagna Burger", i sapori e profumi di Romagna raccontati con un burger.



🇬🇧 BIG BLUE is a relaxing garden in which to spend light-hearted moments, for an aperitif, a lunch or a dinner with a New York taste based on meat or fish gourmet burgers made with excellent ingredients and accompanied by our freshly prepared French fries or base with poke bowl and the famous gyoza of our food truck Va Gina, now a must in Romagna. BIG BLUE is not only good food but an intimate cocktail bar with sought-after drinks, good wine and a vast selection of GINS to drink in the company of friends immersed in the greenery of its bamboos. BIG, like our commitment, BLUE like the sky above Milano Marittima.

THE CHEF RECOMMENDS "Tasty Romagna Burger", the aromas and flavours of Romagna wrapped up in a burger

CIRCOLO NAUTICO DA COSIMO E MARY RISTORANTE

RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT
Via Leoncavallo 9, Cervia
☎ 0544 71953
✉ acquamary78@gmail.com
📍 Da Cosimo & Mary
📱 dacosimoemary



- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA MEDITERRANEA
Mediterranean Cuisine
- € 20/30
- 🕒 12.00-14:30 / 19.00-22.00
- 🐾 Pet friendly

Quando la tradizione incontra l'amore per il proprio lavoro, nascono piccoli angoli di paradiso caratterizzati da sapori autentici e genuini. È questo il caso del Circolo Nautico da Cosimo e Mary, un rinnovato locale di mare che al miglior pesce dell'Adriatico, scelto e grigliato dalle mani esperte di Cosimo, abbina i gustosi piatti suggeriti dalla cuoca Damiana e preparati dalla figlia Mary con ricette della tradizione. Una vera cucina marinara, perché qui è il mare che entra direttamente nel piatto.

LO CHEF CONSIGLIA Brodetto di Cosimo il pescatore, Risotto di mare, Grigliata di pesce, Piadina romagnola con alici marinate con verdure alla julienne



🇬🇧 When tradition meets love for one's job, havens are born with authentic and genuine flavours. This is the case of the Circolo Nautico da Cosimo e Mary, a renovated seafood restaurant that combines the best Adriatic fish, caught and grilled by the expert hands of Cosimo, with delicious dishes prepared by the chef Damiana and traditional foods such as the piadina and to complete the picture, the hospitality and friendliness of Mary who will welcome you to the restaurant.

THE CHEF RECOMMENDS Broth of Cosimo the fisherman, seafood risotto, seafood grill, piadina with local anchovies.

BLECK 2.10

RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT
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
- 🍴 DI PESCE Seafood
- € 18
- 🕒 12.00-15.00 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet friendly

Il beach restaurant del Belck 2.10 vi farà vivere un'autentica esperienza gourmet fatta di profumi e sapori tipici della Romagna. Il ristorante si apre dal "Jardin" del Grand Hotel Cervia verso una spiaggia dorata con vista sul mare, creando l'ambiente ideale per un pranzo piacevole in un'atmosfera rilassante o per una cena in un contesto romantico ed elegante.

Il bar del Belck 2.10 è il luogo ideale per incontrare amici, festeggiare una ricorrenza, aprire la giornata con una colazione accarezzati dalla brezza marina o regalarsi un aperitivo colorato dal tramonto del sole.

LO CHEF CONSIGLIA Cavatello cacio e pepe con tartare di gambero rosso



🇬🇧 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

CRU-DO SUSHI&MORE

RISTORANTE - TAKE AWAY
RESTAURANT - TAKE AWAY
 Rotonda 1° Maggio, 2
 Milano Marittima
 ☎ 0544 471813
 info@cafedellarotonda.it
 f crudosushicorner
 crudosushiandmore



- ▣ SEMPRE APERTO No closing day
- 🍴 FUSION 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 flambè, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll. Samba fritto roll, Temaki fusion. Gran plateaux Cru-do mix.



🇬🇧 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 Kru-do Rainbow special, Gunkan flambé, Hawaiian poke, Ceviche, Kru-do spicy salmon roll. Samba fried roll, Temaki fusion. Grand plateaux Kru.do mix.

CUCINAVISTA SEE FOOD

RISTORANTE / RESTAURANT
 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. Ricerca selezione di vini e champagnes in un ambiente suggestivo e accogliente.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Crudità 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. Sfera rocher con bavarese alla ricotta, Babà al rum con namelaka e gelato di agrumi.

🇬🇧 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. Rocher ball with ricotta bavarois, Rum baba with namelaka and citrus ice cream.

FELIX

RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Rotonda Don Minzoni 13
Milano Marittima

☎ 0544 991686

info@felixristorante.com

www.felixristorante.com

f Felix Milano Marittima

🍷 Felixristorante



▣ 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

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 (Wagyubeeff-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).



🇬🇧 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.

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

🍴 DI MARE E 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

JUST

RISTORANTE LOUNGE BAR
RESTAURANT LOUNGE BAR
Lungomare G. Deledda, 98 Cervia
☎ 0544 1936226
✉ info@justcervia.it
www.justcervia.it



- SEMPRE APERTO DA GIUGNO AD AGOSTO
APERTURA STAGIONALE DA MARZO A OTTOBRE
Open every day from june august, seasonal opening times from march to october
- 🍴 INTERNAZIONALE E DEL TERRITORIO
International and regional
- € 20/30
- 🕒 7.30-1.00
- 🐾 Pet friendly

Nella suggestiva cornice del Lungomare Deledda, troviamo il JUST, punto di riferimento dalla mattina alla notte. Caffetteria: firmata Pascucci, si possono gustare caffè biologici con una vasta scelta di dolce e salato. Ristorantino: a pranzo e cena, sulla terrazza vista mare, lo chef ogni giorno prepara con ingredienti di prima qualità fresche insalate di mare e di verdure e piatti con prodotti tipici del territorio. Lounge Bar: musica, bollicine e cocktail la fanno da padrone nel dopocena targato JUST.

LO CHEF CONSIGLIA I nostri primi al mattarello



🇬🇧 In the picturesque setting of the Deledda Promenade, you will find JUST, the right place to be from morning to night. Cafeteria: a Pascucci outlet that serves organic coffees with a wide selection of sweet and savoury snacks. Restaurant: lunch and dinner on the terrace overlooking the sea with dishes freshly prepared by our chef using quality ingredients: fresh seafood salads and vegetable dishes prepared with local products. Lounge Bar: music with sparkling wines or cocktails are the ideal combination after dinner at JUST.

THE CHEF RECOMMENDS Our hand-rolled pasta dishes

KALUMET IN CENTRO

RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA
SEAFOOD RESTAURANT AND PIZZA
Viale Ravenna, 6/A
Milano Marittima
☎ 0544 974350
📍 Kalumet in Centro
📍 Kalumet in Centro



- TUTTO L'ANNO Open all the year
- 🍴 CUCINA MEDITERRANEA Mediterranean
- € 40/50
- 🕒 19.00-24.00
- 🐾 Pet friendly



Kalumet in Centro sorge lungo la passeggiata più mondana della riviera in un ambiente dove la cura dei particolari è di casa. Situato nel cuore di Milano Marittima, il ristorante si è fatto conoscere per le sue specialità di pesce garantendo prodotti di alta qualità. La pizzeria con maestro pizzaiolo napoletano, offre un impasto ad altissima lievitazione e idratazione al 72%. Carta di vini con 280 etichette e 20 Gin selezionati.

LO CHEF CONSIGLIA Cruditè, selezione di ostriche, primi piatti

🇬🇧 Kalumet in Centro is located along the most fashionable promenade of the Riviera, in a context where attention to details is paramount. Rooted in the heart of Milano Marittima, the restaurant is famous for its fish specialties made of high quality products. The pizzeria with an expert Neapolitan pizza maker offers a dough with very high leavening and 72% hydration. Wine list with 280 labels and 20 selected Gins.

THE CHEF RECOMMENDS Cruditè, selection of oysters, first courses

L'ALTRA PIADINA DEL MARE**PICCOLA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE
A LITTLE GLUTEN-FREE EATERY**

Lungomare G. D'Annunzio, 46

☎ 333 6523646

piadinadelmare.business@gmail.com

www.piadinadelmare.com

f altrapiadinadelmare

📍 ialtrapiadinadelmare



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 SENZA GLUTINE Gluten free
- € 10/20
- 🕒 11.30-21.00
- 🐾 Pet friendly

Il locale si è proposto come soluzione per coloro che, non potendo mangiare prodotti contenenti glutine, dovevano rinunciare al sapore della piadina romagnola. dal 2015 ad oggi ci siamo specializzati nella produzione di piadina, ma anche pasta e dolci completamente senza glutine, in un ambiente protetto e privo di contaminazione

LO CHEF CONSIGLIA Piatto di piadina frita con crudo e squacquerone, cappelletto romagnolo di fossa con crema champignon e tartufo



🇬🇧 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.

FOOD SERVICE DAL 1971

LA CERVESE
DI MAZZONI E PETRINI S.R.L.

*Scegli la differenza,
scegli italiano!*



*Inquadra il QRcode
per la tua spesa online!**

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

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

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



LA PESCHERIA DEL MOLO

RISTORANTE LOUNGE BAR
RESTAURANT LOUNGE BAR
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
- 🍴 PESCE - CARNE - PIZZA Fish - meat - pizza
- € 25/35
- 🕒 12.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

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 Degustazione di crudità, Pentolaccia con crostacei, Cozze di Cervia Igp, Spaghetti alla chitarra con Granseola, il nostro buon pesce dell'Adriatico



🇬🇧 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 Home-made rough spaghetti with crab, and Mixed shellfish "Pentolaccia", Selection of crudités, Cervia mussels, good fish from the Adriatic

NOTTE E DI

RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale G. Matteotti, 57
Milano Marittima
☎ 0544993926 ☎ 379 1671093
www.ristorantenotteedi.com
info@ristorantenotteedi.com
📍 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
- 🍴 CUCINA. PESCE, PIZZA, CARNE Fish, pizza, meat
- € 25/50
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-24.00
- 🐾 Pet Friendly

Da 43 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: 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 43 anni al "Notte & Di" con Tartare di tonno fresco e di ricciola, carpaccio di branzino, ostriche, gamberi rossi di Mazara del Vallo e scampi. 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 43 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: 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 43 years of activity at Notte & Di with fresh tuna and amberjack tartare, thinly sliced sea bass, oysters, red shrimp of Mazara del Vallo and scampi. 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.

*Amore
per il Sangiovese
dal 1885*



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

www.vininicolucci.com



OFFICINE DEL SALE

BAR, LIBRERIA E OSTERIA
CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO
BAR, BOOKSHOP AND OSTERIA
WITH LOCALLY-SOURCED, TYPICAL PRODUCTS
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 Café and shop 7.00 - 24.00
OSTERIA 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00

Le Officine del Sale nascono dallo splendido recupero di un ex magazzino del sale del 1698. I suoi interni ospitano un Caffè con bottega e libreria e un'osteria. Alle Officine del Sale troverete solo prodotti del territorio, sani, semplici e genuini, con ampio spazio per i Presidi Slow Food. Ogni ricetta è cucinata sapientemente, seguendo le ricette delle nostre nonne. Al Caffè potrete provare una colazione nuova, spiritosa e gustosa, basata anch'essa sul prodotto tipico a Km0, passando poi per le piadine e agli aperitivi con preziosi distillati locali... Le Officine sono anche "Teatro del Musa" uno spazio polifunzionale che ospita eventi e momenti di aggregazione. Officine del Sale: Manifesto della Cultura Enogastronomica Cervese

LO CHEF CONSIGLIA Branzino su mattonella di Sale Dolce di Cervia



🇬🇧 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, a bookshop and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy, simple and genuine local foods. Each dish is skillfully 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 #miglionauticozero 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

OSTERIA 365

RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO
DI MARE E TERRA
TRADITIONAL-CREATIVE MEAT
AND SEAFOOD RESTAURANT
Via Volturmo, 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

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

OSTERIA LOCO SQUAD

**RISTORANTE E OSTERIA
RESTAURANT AND TAVERN**

Viale Forlì 24/26
Milano Marittima
☎ 0544 992766
info@locosquad.it
www.locosquad.it
f Loco Squad
i Loco Squad



■ DA APRILE A SETTEMBRE (TUTTI I GIORNI)
DA OTTOBRE A MARZO (VENERDÌ, SABATO,
DOMENICA) Open from April to September
(every day) from October to March (Fridays,
Saturdays, Sundays)

🍴 MEDITERRANEA Mediterranean

€ 35

🕒 LUN/VEN 16.00-24.00 SAB/DOM 11.00-24.00

🐾 Pet friendly

Locale fresco e brioso! Con un piacevole tappeto sonoro è possibile degustare un dissetante aperitivo o una romantica cena!! Il tutto condito da uno stile natural vintage all' interno o avvolti dal nostro pergolato esterno!! L'Osteria Loco Squad vanta anche una cantina con diverse etichette di vino Naturale, Italiane, Francesi e dal resto del Mondo.

LO CHEF CONSIGLIA Seppia nostrana al sempre verde



🇬🇧 Fresh and lively restaurant! With a chilling soundtrack, you can enjoy a refreshing aperitif or a romantic dinner! Our place offers a natural vintage style inside or a lovely pergola outside! The Osteria Loco Squad also boasts a wine cellar with several natural wine labels, Italian, French and from the rest of the world.

THE CHEF RECOMMENDS Local cuttlefish evergreen style.

ADRIA BOAT

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

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 • NADARURI • MURPHY&ME

PACIFIC RESTAURANT

CUCINA CINESE, THAIANDESE,
GIAPPONESE, SUSHI

CHINESE - THAI - JAPANESE - SUSHI

Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia

☎ 0544 71161

Viale Matteotti 171, Milano Marittima

☎ 0544 422939

www.pacificrestaurant.it



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
Chinese - japanese - thai
- € 15/30
- 🕒 12.00-15.00 / 19.00-24.00
- 🐾 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 / RESTAURANT

Viale 2 Giugno 79

Milano Marittima

☎ 0544 992575

info@hotelparadisomilanomarittima.it

www.hotelparadisomilanomarittima.it

📍 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
- € 35/80
- 🕒 7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

Un ambiente dallo stile raffinato, elegante, arredato con gusto essenziale caratterizzano 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 I gamberi in crosta di pasta kataifi con crema di yogurt e mango, Crudité in Bella vista e Frutti esotici. Mousse al pistacchio con cuore di Catalana e Streusel alla nocciola e sale di Cervia.



🇬🇧 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 Shrimp in kataifi crust with yogurt cream and mango. Our crudités with Bellavista and exotic fruits - Pistachio flavour mousse with heart of Crème brûlée and Streusel with hazelnuts and Cervia salt.

Caffetteria
Pasticceria
DI PRODUZIONE PROPRIA

Vaniglia
Cafè

Per ogni tuo momento speciale



balestriebalestri.it



PEPERITTIMA BEACH CLUB

PEPERITTIMA BEACH CLUB 303 - 305

X e XI Traversa

Milano Marittima

☎ 366 3448657

info@peperittima.it

www.peperittima.it

📍 Peperittima Beach Club Milano Marittima



📅 SEMPRE APERTO

🍴 RIVISITAZIONE DELLA CUCINA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN CUISINE

€ 30/60

🕒 DALLE 8.00 AL TRAMONTO
VENERDÌ E SABATO: APERTURA SERALE
DOMENICA A GIOVEDÌ: SU RICHIESTA

🐾 Pet friendly

Una location esclusiva fa da cornice al Peperittima Beach Club, un'oasi di relax con una spettacolare vista sul mare e la certezza di degustare piatti prelibati.

Una scelta elegante per pranzi in spiaggia ed un menu' con proposte di altissima qualità per la cena, fanno del Peperittima Beach Club un luogo da sogno, dove farsi viziare sulle note del mare e dei sapori autentici della tradizione mediterranea'.

LO CHEF CONSIGLIA Tournedos di tonno Pinna Gialla in crosta di pane al limone, maionese di avocado e miscelanza di verde e fiori



🇬🇧 An exclusive location frames the Peperittima Beach Club, an oasis of relaxation with a spectacular view of the sea. An elegant choice for lunches on the beach and a menu with top-quality proposals for dinner, make the Peperittima Beach Club a dream place, where you can taste authentic flavors of the Mediterranean tradition.

THE CHEF RECOMMENDS Yellowfin tuna tournedos in lemon bread crust, avocado mayonnaise and mixed greens and flowers.

RANCH

RISTORANTE & PIZZERIA
RESTAURANT AND PIZZERIA

Viale Italia, 368

Tagliata di Cervia

☎ 0544 987355

ranchristorante@gmail.com

www.ranchristorante.it

📍 Ristorante Pizzeria Ranch

📍 Ristorante Pizzeria Ranch



📅 APERTO TUTTI DA MARZO A NOVEMBRE
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA
No closing day

🍴 LOCALE, SPECIALITÀ PESCE
Regional cuisine from Romagna, fish specialities

€ 35

🕒 12.00-15.00 / 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 Ravaggiolo 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 Ravaggiolo with sea bass pulp and clams, Bruschetta with Piccadilly tomatoes and taggiasche olives

**RISTORANTE
BAGNO SAURO 286**

**RISTORANTE DI PESCE E PIZZERIA
SEAFOOD RESTAURANT AND PIZZA**
Piazzale Torino V Traversa, 286
Milano Marittima
☎ 380 5129769 ☎ 0544 1848286
info@286.it
www.ristorante-bagnosauro.it
f Bagno Sauro Milano Marittima
i 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



Prelibata e gustosa è la pinsa al taglio da Leo

CHI FREQUENTA CERVIA ORMAI LO SA: È LA TAPPA GIUSTA PER
SCOPRIRE LA PINSA ROMANA FATTA SOLO CON PRODOTTI ITALIANI KMO

PIZZA DA LEO
Via Circonvallazione
Sacchetti, 118 Cervia RA
☎ 334 896 1386



Per una vera prelibatezza del palato un salto da Leo è d'obbligo. Profumi che fanno venire l'acquolina in bocca, un banco ben fornito, colorate farciture da gustare in ogni momento della giornata. Qui è possibile degustare la vera pinsa romana, cugina stretta della classica pizza, arrivata nel cuore della città dei salinari già nel 2012 proprio grazie alle sapienti mani di Leo. Alta idratazione, lunga lievitazione, un mix di farine originale - composto da farina di frumento italiano, farina di riso, farina di soia e pasta madre - sono le caratteristiche principali di questo prodotto tipicamente romano. La distinzione tra pizza e pinsa, infatti, non è puramente semantica, ma la ritroviamo in un rigido disciplinare che stabilisce ingredienti, valori nutrizionali e dietetici di un prodotto davvero unico e adatto a tutti. Fatto l'impasto, anima e cuore della pinsa, sono poi le farciture a conferirle corpo e carattere. Da quelle semplici a quelle più complesse e particolari, imperdibile è la pinsa farcita con fiori di zucca locali provenienti da agricoltura sostenibile, che si può gustare solo da maggio a settembre. Tutto il resto dell'anno è impossibile non cedere alla tentazione di una pinsa cacio e pepe o di una farcitura più delicata, come quella con pomodoro, bufala del Gargano e basilico, vero e proprio cult da aggiungere alla lista dei desideri da soddisfare se vi trovate a Cervia. A completare il quadro di un prodotto già perfetto, si aggiunge l'attenzione alla sostenibilità. La pinsa al taglio di Leo, infatti, non è solo gustosa e salutare, ma strizza l'occhio all'ambiente, utilizzando solo prodotti italiani, possibilmente a chilometro zero e sempre di stagione. D'altro canto è proprio la sostenibilità il cuore della pizzeria Da Leo che, valorizzando solo prodotti del territorio, attentamente selezionati in base al naturale ciclo della stagioni, fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti portando in tavola un'altra idea di pizza.

ROYAL BEACH

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH

Via Arenile Demaniale, 289

Milano Marittima

☎ 0544 422210

✉ info@royalbeach289.it

📘 Royal Beach Mima

📍 Royal_Beach_Mima



🗓 APERTO TUTTI I GIORNI No closing day

🍴 CUCINA DI MARE

€ 50

🕒 12.30 - 15.00 / 20.00 - 23.00

🐾 Pet friendly

Ristorante specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce, dove la qualità delle materie prime utilizzate viene esaltata dalla cura per le preparazioni. La location suggestiva, coniuga lo stile sofisticato degli ambienti a un servizio attento. Il menu si accompagna a una ricca carta di vini e champagne che si abbina perfettamente alla proposta culinaria. Locale inserito in contesto vacanziero di relax, ideale per vivere il fascino del mare ad ogni stagione.

LO CHEF CONSIGLIA Crudo Royal e Risotto alle vongole



🇬🇧 Restaurant specialising in fish-based dishes, where the quality of the raw ingredients is enhanced by the careful preparation. The evocative location combines sophisticated rooms with an attentive service. The food menu is accompanied by a generous wine and champagne list which pair perfectly with the cuisine. An eatery in a relaxed holiday setting, perfect for enjoying the allure of the seaside in any season.

THE CHEF RECOMMENDS Crudità Royal and Clam risotto.

SALE DOLCE

BAR / CAFFETTERIA / BISTROT BAR - CAFÉ - 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

🕒 18.00-24.00

🐾 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 surroundings, 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.

SOGNO DEL MARE RESTAURANT & COCKTAIL BAR

RISTORANTE SUL MARE SEAFOOD RESTAURANT

Via Arenile Demaniale, 270 Milano Marittima

☎ 331 3874777

✉ info@sognodelmare270.it

www.sognodelmare270.it

📍 Sogno del Mare 270 Restaurant&Cocktail Bar
Milano Marittima

📱 sognodelmare270



📅 DA FEBBRAIO A NOVEMBRE
From February to November

🍴 PESCE CARNE E VEGETARIANO
Fish meat and vegetarian

€ 30/60

🕒 12.00-23.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Here at Sogno del Mare, we're ready to welcome you. Open year-round, we offer an exciting experience in a new, classy location. Our carefully thought-out seafood, meat and vegetarian menu will satisfy every palate. As well as a gourmet kitchen with refined, sophisticated wines, we offer a cocktail bar and elegant, comfortable seating areas.

👨‍🍳 **THE CHEF RECOMMENDS** Tacos made with Romagna's piadina, mussels and squacquerone cheese cream, Sardinian fregola risotto with seafood, tuna with red bread in five sauces.



balestrie@balestrie.it



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

ITALSEDIE

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

SPADAFINO SEA RESTAURANT

RISTORANTE DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE
SEAFOOD AND TRADIZIONALE MODENESE
RESTAURANT

Rotonda Don Minzoni 1 Milano Marittima

☎ 0544 1930677 ☎ 347 0559282

vincenzospadafino@gmail.com

f Spadafino Sea Restaurant

📍 spadafinosearestaurant



▣ APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

🍴 DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE
Seafood and traditional dishes of modena

€ 35/40

🕒 19.30-01.00

🐾 Pet friendly

Una location all'altezza delle ambizioni dello Chef Vincenzo, che conferma qualità, servizio e prezzo come già noto ai clienti affezionati e a tutti coloro che vogliono godersi una cena in tranquillità. Ambiente accogliente ed intimo adatto a cene tra amici e famiglie.

LO CHEF CONSIGLIA Tortellino Perla Verde su fonduta di parmigiano.



🇬🇧 In a location that mirrors the ambitious nature of Chef Vincenzo, this restaurant boasts quality, good service, and decent prices, as testified by its loyal customers and all those looking to enjoy a serene dinner. A welcoming, intimate environment, perfect for a dinner with family and friends.

THE CHEF RECOMMENDS Green Pearl Tortellini on parmesan fondue.

SUNSET BEACH

STABILIMENTO BALNEARE-RISTORANTE-BAR
BEACH RESORT BAR-RESTAURANT

Lungomare Grazia Deledda 165/166, Cervia

☎ 366 9773445

27alexcalderoni@gmail.com

f Sunset Beach

📍 Sunsetbeachcervia



▣ SEMPRE APERTO No closing day

🍴 MARE E TERRA Meat and Seafood

€ 25/45

🕒 12.30-15.30 / 19.00-23.00

🐾 Pet friendly

Situato sul Lungomare Deledda, un ambiente confortevole e sofisticato. La cucina dispone ai clienti un'ampia scelta, a partire dalle crudité di pesce, fino alla classica cucina romagnola. Offre zone privé adibite ad eventi e serate a tema. Dispone anche di servizio in spiaggia.

LO CHEF CONSIGLIA Tagliolini alle seppie con il suo nero con stracciatella di bufala. Filetto di baccalà in tempura al formaggio e verdure croccanti.



🇬🇧 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 noodles with its ink and buffalo stracciatella. Battered salt cod fillet with cheese and crunchy vegetables.

VECCHIA PESCHERIA
BOTTEGA & CUCINA**"BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE
E DALL'ORTO RISTORANTE DI MARE**Piazzetta Pisacane 3
(Piazzetta delle Erbe) Cervia
☎ 0544 71179 📞 3498848105
f vecchia pescheria
📍 lavecchiapescheria

- 📅 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CUCINA DI PESCE E REGIONALE
DEL TERRITORIO Regional, fish cuisine
- € 25/40
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

La Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozza di Cervia Dop, seppie, canocchie e sardoncini secondo stagionalità. Il locale con cucina a vista sui caratteristici banchi di marmo della ex pescheria, si impreziosisce anche di un angolo dedicato alla vendita di prodotti dell'Azienda Salcini, con l'olio evo protagonista per insaporire insalate, bruschette e zuppe. Il bar esterno dallo stile retrò al centro della pittoresca piazzetta delle Erbe propone un cocktails bar di grande qualità per sfiziosi aperitivi.

LO CHEF CONSIGLIA Tonno in porchetta su insalata di finocchi e arance. Passatelli asciutti alle canocchie, pomodorini e basilico. Polipo alla piastra con patate schiacciate all'olio evo.



🇬🇧 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. The retro-style outdoor bar in the centre of the picturesque piazzetta delle Erbe offers a high-quality cocktail bar which serves delicious aperitifs.

THE CHEF RECOMMENDS Spit-roasted tuna on a fennel and orange salad. Passatelli with mantis shrimps, cherry tomatoes and basil. Grilled octopus with crushed potatoes in extra-virgin olive oil.

**ADRIATIC
GOLF CLUB**
CERVIA
MILANO MARITTIMA**Sabato 10 Settembre 2022**

18 BUCHE STBL, 2 CATEGORIE

**milano**
marittimalife
GOLF CUP & OPEN DAY

ORGANIZZAZIONE

BALESTRI & BALESTRI
immagini e spazi per comunicareTel. 0543 30.343
balestri@balestri.itADRIATIC GOLF CLUB
Milano Marittima - Viale J. Gora, 6 - golfcervia.com



Christmas Village

il Natale brilla a Milano Marittima



Le Feste di Natale sono un'ottima occasione per scoprire il mare d'inverno, carico di fascino per chi ama una vacanza dai toni più soffici, intima ma non per questo meno intrigante. Una vacanza relax, magari lasciandosi coccolare da un percorso benessere in una superaccessoriata spa o indulgiando all'ultimo shopping per i pacchetti sotto l'albero. Ma il mare d'inverno si accende all'improvviso con le pennellate calde delle feste di Natale e di Capodanno, le vetrine e gli alberghi addobbati, le luminarie per strada, i fuochi d'artificio che esplodono in cielo a salutare l'anno che se va, l'allegria degli auguri e dei brindisi. La Riviera è meta sempre più apprezzata di un turismo che sceglie il mare per festeggiare il Natale e soprattutto Capodanno. E Milano Marittima diventa un grande Christmas village, con la pista di pattinaggio e il mercatino gourmet, il magico mondo di Babbo Natale ricco di iniziative di animazione natalizia per tutta la famiglia, che rallegrano tutti i week end delle feste da inizio dicembre fino al 10 gennaio. Il villaggio natalizio brilla grazie a splendide installazioni luminose, eleganti addobbi e scenografie di luci colorate che ben si prestano per una foto ricordo o un selfie di tutta la famiglia.



Il tuo prossimo volo Parte da Forlì

Un Aeroporto comodo, sicuro,
smart e soprattutto vicino a casa.

VOLI ESTIVI DA E PER:
Olbia, Alghero, Catania, Trapani,
Lampedusa, Napoli, Brindisi,
Lamezia Terme, Malta, Zante, Tirana.

 **Voli** (per tratta)
a partire da **29 €**

 **Bagaglio**
in cabina **INCLUSO**

Your Personal Airport.
www.forli-airport.com

InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Maggio

CERVIA CITTÀ GIARDINO

Maggio - Settembre
Cervia, Milano Marittima
Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e fiori in aiuole e giardini

BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA

Dal 26 Maggio al 29 Settembre
i Giovedì Sera, Cervia
Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

Giugno

VIALETTO DEGLI ARTISTI

Canalino di Milano Marittima
18-20 e 25 -27 giugno
dal 2 luglio al 5 settembre

L'ANTICO E LE PALME

4-5 Giugno, 2-3 Luglio,
5-6-7 Agosto 3-4 Settembre
Mostra mercato di antiquariato
Milano Marittima

MILANO MARITTIMA LIBERTY

Passeggiata nel centro della Milano Marittima liberty
7-14-28 Giugno: martedì
12 e 26 Luglio: martedì
9 e 23 Agosto: 6 Settembre - ore 21,00

YAMM FESTIVAL YOGA

Dal 10 al 12 giugno
Parco naturale di Milano Marittima
Magazzino del Sale di Cervia

MILLE MIGLIA

15-16 giugno, Cervia e Milano Marittima

SALINA SOTTO LE STELLE

Da Giugno a Settembre
Centro Visite Salina di Cervia
Tutti i venerdì alle ore 21.
Serate dedicate alla visita alla salina in notturna

VISITE GUIDATE

Alla Salina Camillone
Da Giugno a Settembre
ogni giovedì e domenica

SALINARO PER UN GIORNO

Giugno - Agosto
Da turisti a salinari: l'esperienza del lavoro in salina (il martedì)

IL TREBBO IN MUSICA 2.2

RAVENNA FESTIVAL
Dal 18 Giugno al 14 Luglio,
Arena Stadio dei Pini Milano Marittima
Spettacolo, musica, teatro e incontri letterari

"JAZZ IN THE CITY"

E 2° MILANO MARITTIMA
INTERNATIONAL JAZZ FESTIVAL
dal 24 giugno al 17 luglio
Milano Marittima

PINK WEEK

30 giugno - 3 luglio, Cervia
e Milano Marittima
La Riviera si colora per l'estate

LA PIAZZETTA DEI BAMBINI

giugno, Piazzetta Pisacane Cervia
Lecture animate, tutti i giovedì ore 21

Luglio

VIP MASTER

15-16 Luglio a Milano Marittima
Personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO

20 Luglio - 14 Agosto Cervia,
Milano Marittima e Pinarella
In riva al mare e in diversi punti della località gli autori della stagione letteraria incontrano i turisti

TRAMONTO DIVINO

Cervia Torre San Michele
22 luglio ore 19,30
Road show itinerante con degustazione di vini e cibi certificati dell'Emilia Romagna

IL MONDO SOTTOMARINO

VIAGGIO NEGLI ABISSI
Dal 23 luglio al 4 settembre 2022
Il cuore di Milano Marittima si trasformerà in un grande e immenso Mondo Sottomarino con video proiezioni, giochi di luci, suggestioni musicali, performance artistiche

Agosto

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)

FERRAGOSTO ON THE BEACH

15 Agosto Spiaggia
Gli stabilimenti balneari propongono cene e feste

CERVIA GUSTALIBRO

dal 21 al 23 agosto
Torre San Michele, Cervia

DID SUMMER EDITION MIMA

25-28 Agosto, workshop di danza
Magazzino del Sale Cervia

Settembre

SAPORE DI SALE

1-4 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.

MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP

10 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

17- 18 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).

MOTOTEMPORADA

25 settembre, Rotonda 1 Maggio
Milano Marittima

Dic. Gennaio

LE FESTE DI NATALE

A Cervia e Milano Marittima
Villaggi natalizi, pista del ghiaccio, mercatini e animazione, grandi installazioni luminose

May

CERVIA GARDEN TOWN

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

June

"L'ANTICO E LE PALME" ANTIQUES

MARKET Milano Marittima

YAMM enteos yoga festival

10-12 June, Milano Marittima Cervia
Three days of meditation, lectures, music, SUP Yoga...

MILLE MIGLIA

15-16 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 2.2
18 June - 14 July
Poetry and music. There will be a tribute to Pier Paolo Pasolini and one to Franco Battiato

PINK WEEK

30 June 3 July
The Pink Week on the Riviera Dinners, parties, music and entertainment

July

VIP MASTER TENNIS

15-16 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 20 - August 15 Cervia, Milano Marittima, Pinarella
Meetings with the authors of the latest literary season's bestsellers

TRAMONTO DIVINO

Cervia Torre San Michele
22 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

September

THE TASTE OF SALT

1-4 September
at the Salt Storehouses
Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

IRONMAN

17-18 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

sfogliata



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 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@balestrieblestria.it



EQE

THIS IS FOR ALL SENSES.

Sostenibilità, design e innovazione danno vita a un'esperienza unica.
Nasce Nuova EQE, l'elettrica che unisce tecnologia e magia.
Il suo motore di ultima generazione ti sorprenderà con la sua autonomia
di oltre 650 km a emissioni zero.

Sconvolgi i tuoi sensi da
De Stefani



WLTP. Consumo di corrente in kWh/100 km (combinato): 18,7-15,9.
Emissioni di CO₂ in g/km (combinato): 0.

De Stefani S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net