

milano marittima *life*



IL MAGAZINE

WINTER 2020

AEROPORTO DI FORLÌ
DESTINAZIONE RIVIERA
VANESSA GRAVINA
SIGNORA IN PARADISO
LIFE&FOOD GUIDA
AI RISTORANTI

Forlì Airport destination Riviera
Vanessa Gravina a lady
in paradise
Life&Food the restaurant guide



collegati



balestrie balestri.it

al **nuovo 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@balestrie balestri.it

www.milanomarittimalife.it



*...Atmosfera natalizia...
per i Vostri incontri degli Auguri...*

"AL CAMINETTO"

il ristorante di Milano Marittima

VIALE MATTEOTTI, 46
Tel. 0544 994479 - Fax 0544 991660
www.alcaminetto.it - info@alcaminetto.it



Al Caminetto



Franco Caminetto



al_caminetto







 **AGENZIA CARBONARI**

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



Cervia è una località viva tutto l'anno. Le luci del Natale si accendono ogni anno nel mese di dicembre ed illuminano il Borgo Storico di Cervia e il Centro Commerciale Naturale di Milano Marittima. È una località in cui si può trovare il fascino del Mare d'Inverno in una passeggiata sulla battigia selvaggia, tra i legni e le conchiglie abbandonate dal mare. Un luogo dove anche a Natale si può passeggiare o fare sport nelle bellissime pinete di Cervia - Milano Marittima e di Pinarella - Tagliata, tra i grandi alberi sempreverdi. La magia dell'inverno avvolge la città, lasciando quel fascino che solo gli antichi borghi di mare possono avere in questa stagione. Cervia è una località viva tutto l'anno, dove è possibile praticare sport all'aria aperta anche nei mesi più freddi, grazie alla presenza delle Saline e del mare che da sempre mitigano il clima nella antica città salinara. Una realtà dove la buona cucina e il pesce fresco non mancano mai, anche in inverno infatti è possibile degustare piatti tipici di grande gusto e bontà. Un luogo dove vivere in relax e a contatto con la natura, fuori dai caotici centri delle grandi città. Benvenuti a Cervia, una località che resta nel cuore sempre!

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

The town of Cervia is lively year-round. The Christmas lights come on every year in December and illuminate Cervia's historic centre and the natural shopping hub of Milano Marittima. Here you can discover the true charm of the seaside in winter with a stroll along the shore among the driftwood and shells swept up by the sea. A place where even at Christmas you can walk or play sports in the beautiful pine forests of Cervia - Milano Marittima and Pinarella - Tagliata with their large, evergreen trees. Cervia is alive throughout the year, offering the opportunity to do outdoor sports even in the coldest months thanks to the presence of the salt pans and the sea that have always mitigated temperatures in this ancient salt city. This is a place where good food and fresh fish are never lacking. Welcome to Cervia and Milano Marittima, places that will capture a place in your heart! The Mayor Massimo Medri



ANDREA SCOZZOLI
AD SCOZZOLI SRL

Conosco questi luoghi da sempre, qui vivo e svolgo la mia attività imprenditoriale e, come tanti imprenditori legati all'industria del turismo, ad aprile, con previsioni e aspettative piene di incertezza, non mi sarei mai aspettato un risultato così soddisfacente. Gli imprenditori della riviera non si sono persi d'animo, hanno saputo reagire, sviluppando prima di tutto un turismo responsabile e in sicurezza. Grazie alla straordinaria capacità ricettiva e alla tipica accoglienza romagnola, insieme a una grande professionalità, hanno trovato soluzioni adatte ad offrire la vacanza sicura di cui tutti quest'anno sentivano la necessità. La proposta turistica del nostro territorio negli ultimi anni, seppur controcorrente, aveva già puntato sul turismo italiano. Il 2020 ha premiato questa scelta e nonostante l'inizio di stagione sia stato gravemente intaccato dall'emergenza sanitaria, queste località hanno regalato ai nostri turisti una bella estate 2020 da ricordare. Tanti sono stati felici di tornarvi e ci considerano fortunati perché viviamo in un territorio splendido, ricco di bellezze naturalistiche, con un'ospitalità turistica di altissimo livello. Altri, scegliendo di rinunciare alle vacanze all'estero, hanno conosciuto per la prima volta la nostra località, e sono stati piacevolmente sorpresi dalle tante offerte che questi luoghi sono in grado di offrire. Milano Marittima ha confermato ancora una volta di essere al passo coi tempi, capace di cambiare pur mantenendo il fascino di sempre.

“ *Milano Marittima has confirmed, even in this difficult summer, to be in step with the times, with a hospitality of the highest level* ”



SONIA BRUCOLI
AVVOCATO

La mia Milano Marittima è stata una scelta di vita. Una vita diversa, come persona e professionista. Nella mia MI-MA lo stress del lavoro svanisce nel nulla in un attimo: mi basta salire “al volo” sulla bicicletta, correre in pineta, liberare la mente, lasciar correre i pensieri e respirare i profumi di erba, di mare e di fiori. Milano Marittima è un luogo che si svela piano piano. Ogni volta è una scoperta inaspettata: più la vivi e più ti riserva incredibili sorprese. Pochi luoghi al mondo custodiscono le ricchezze concentrate a Milano Marittima. Sei un golfista? Sei un amante del mare e della natura? Sei un appassionato di tennis o della buona tavola? Sei alla ricerca della compagnia o, al contrario, di spazi silenziosi e solitari? Cerchi locali di eccellenza o una rustica trattoria? Nessun problema: MI-MA accontenta sempre tutti! Attorno un territorio straordinario: colline perfette per appassionati di bicicletta, ma anche ricche di percorsi eno-gastronomici. Il tutto “condito” dalla calda ospitalità che la migliore tradizione romagnola riserva ai viaggiatori. Un’esperienza di viaggio in questo luogo unico non delude e lascia dei bei ricordi nel cuore.

“*Milano Marittima is a place that slowly reveals itself. Each time it is an unexpected discovery: the more you experience it, the more incredible surprises it holds for you*”



ROBERTO MANZI
IMPRENDITORE E
CONSULENTE PMI

La mia Milano Marittima oggi è in primo luogo GSLoft. Lo studio di consulenza fitness avviato di recente. Ideato da Giacomo Spazzini è il luogo dove cerchiamo di insegnare i segreti di uno stile di vita sano, sia dal punto di vista dell’allenamento che nutrizionale. Seguendo un concetto innovativo e stimolante che abbiamo pensato di testare a Milano Marittima perché comunque ci rivolgiamo non solo alla realtà locale ma ci interessa anche un polo di aggregazione turistico come può esserlo questa località, da sempre molto prestigiosa. Sono ravennate d’origine e fin da piccolo a fine primavera la mia famiglia si trasferiva al mare. Per questo Lido di Savio e Milano Marittima sono da sempre i miei luoghi. Anche se poi me ne sono andato a Milano, un’esperienza ventennale prima come manager e poi da imprenditore. A questo punto - come si dice di solito? - sentivo nostalgia di casa e così ho deciso di tornare. E per me casa era Milano Marittima!

“*They have always been my places, where I returned after several years in Milan, to launch a consulting activity for healthy lifestyles. Mima may be the right place to test this project.*”



MARCO BORGHETTI
CEO DI EFFE

Milano Marittima è da sempre considerata una perla del turismo balneare, dall’appeal inconfondibile. Credo a ragione. Per chi come me non vi abita, è senza dubbio una località piacevole per una passeggiata sui viali alberati o per regalarsi una buona sosta a tavola. Sono orgogliosamente romagnolo e quindi amo la mia terra, anche se la mia attività ha un orizzonte più ampio. In effetti mi capita di frequentare Milano Marittima quasi più per lavoro che per vacanza, il target alto della sua clientela e l’offerta di lusso delle sue strutture ricettive incontrano infatti con favore i nostri prodotti per la realizzazione di spazi Benessere che uniscono tradizione, tecnologia e Design. Di recente siamo stati coinvolti nel grande progetto del Magazzino Darsena a Cervia, dove porteremo il nostro contributo proprio alla zona benessere. E anche di questo sono particolarmente orgoglioso.

“*I frequent Milano Marittima almost more for work than for vacation, but I believe it’s a place of unique appeal*”

Table of **contest**

10 ON DISPLAY

18 CHRISTMAS

Mima wonderland

HOLIDAYS

22 Destination... Milano Marittima

THE PERSONALITY

32 Vanessa Gravina
a lady in paradise

44 LIVING SPACES

Sartorial architecture

SPORT

52 Fiona May
when sport is female

56 A world of sports by the sea

62 IN THE KITCHEN

The host of
Gambero Rosso Channel

67 LIFE&FOOD

The Restaurant Guide

74 ITINERARY

Dante experience

77 SCHEDULE CALENDAR

79 USEFUL NUMBERS



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Sommario



10 IN VETRINA

14 INTERVISTA
Aeroporto di Forlì
partita la sfida

18 NATALE
Brilla Mima
Wonderland

21 IMPRESA
Fratelli in affari

VACANZE
22 Destinazione
Milano Marittima
28 Milano Marittima
paradiso junior

32 IL PERSONAGGIO
Vanessa Gravina,
una signora
in paradiso

37 TENDENZE FOOD
Incontri di gusto
e sapori rustici
alla Vecchia
Pescheria

38 MODA&BELLEZZA
Scatti di luce

42 MODA&TENDENZE
Icane senza tempo

44 ABITARE
Architettura sartoriale:
tra funzionalità
e tendenza

SPORT

52 Fiona May, quando
lo sport è donna
56 A tutto sport
in riva al mare

61 AVVISTABILI
Periscopio vip

62 IN CUCINA
L'oste Giorgione
'star' del Gambero
Rosso Channel

67 GUIDA
AI RISTORANTI

life
&
food



74 ITINERARIO
Dante experience

77 IN CALENDARIO

79 NUMERI UTILI

Editoriale

MIMA, SEMPRE OSPITALE E IN SICUREZZA

Milano Marittima rinnova la sua offerta e saluta i tanti turisti che la scelgono e la amano. Per la sua eleganza, la sua ricca riserva di benessere, la sua carica e la proverbiale ospitalità che trasformano la vacanza in un'esperienza sempre nuova, emozionale. Garantendo la massima sicurezza ai propri ospiti grazie alla indiscussa professionalità degli operatori turistici del territorio. Anche in periodi difficili, bui, faticosi come questi. Anche per questo il nostro magazine ha scelto di uscire, per raccontare la Mima che vi aspetta, meta cool di una vacanza fatta di nuove tendenze nella moda come nello sport, nel food e nella natura, gli eventi, il benessere del mare.

Anche in questa edizione il magazine propone pagine dedicate ai ristoranti e alle loro proposte, ospitando la tradizionale guida Life&Food, che per questa edizione è stata integrata all'interno della rivista.

E dunque buona lettura e arrivederci a presto!

Direttore MilanoMarittimaLife
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno12 numero25

Direttore responsabile

Maurizio Magni magni@agenziaprimapagina.it

Comitato di redazione

Andrea Balestri, Benedetta Ancarani, Annalisa Canali,
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, Anna Frabotta, Federica Bianchi,
Caterina Molari, Annalisa Canali

Traduzioni Inglese Action Line - Forlì

Fotografie

Marco Anconelli Art Immagine, Carlo Morgagni, Archivio Comune di Cervia,
Assessorato al Turismo, Pro Loco Project Milano Marittima,
Gruppo fotografico MUSA, Archivio APT Emilia-Romagna, Gruppo Fotografico Cervese

In copertina

Aeroplano in alluminio A.G.Spalding&Bros Punto Due Buffetti - Forlì

Foto scattata presso Adriatic Golf Club Cervia

Fotografo Marco Anconelli Artimmagine

Redazione

PrimaPagina via Sacchi, 31 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 20 Novembre 2020

Proprietà Editoriale Balestri&Balestri



VITA CON VISTA.

Una finestra è molto più di un'apertura. È la nostra vista sul mondo e anche la nostra protezione. Ci fa sentire la vita che scorre, mentre la osserviamo al sicuro: ecco il potere di un progetto.

 **EDILPIÙ**
PORTE E FINESTRE

dehors.edilpiu.eu

InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI



ANTIQUARIATO IN MOSTRA

Anche questa estate la mostra-mercato dell'antiquariato L'antico e le Palme ha proposto oggetti d'arte, mobili, argenti, gioielli, dipinti, stampe, sculture ma anche tappeti, tessuti e pizzi, ceramiche e manufatti d'arte, per le vie del centro di Milano Marittima.



LE SALINE DI CERVIA SU GEO&GEO - RAI 3

Le saline di Cervia sono state le protagoniste del documentario "L'Oro bianco di Cervia" andato in onda giovedì 8 ottobre nella trasmissione Geo & Geo di Rai 3. Il programma dedicato all'ambiente tratta argomenti legati alla natura e alla cultura dei territori spaziando dal clima, agli animali, alla natura alla gastronomia fino all'attualità. Il sale di Cervia è stato al centro del documentario realizzato lo scorso anno che propone la salina cervese attraverso la sua storia mostrando attività, attrezzi, uomini al lavoro, storie di vita legate alla produzione e alla raccolta del sale. Il documentario è stato realizzato da Paolo Sodi.

LA "ROSSA" DI MARANELLO IN ROTONDA

Nella rotonda 1° maggio l'omaggio alla rossa di Maranello con la sagome di una Ferrari spicca tra il verde. Cervia Città Giardino anche quest'anno, pur con modalità diverse a causa dell'emergenza sanitaria, ha reso Milano Marittima e Cervia località fiorite e verdi, con creazioni originali che esaltano la bellezza di aiuole e giardini.



LA BELLEZZA DI VIVERE IN UNA FORESTA URBANA

Nella cornice di questa splendida immagine dall'alto della pineta che avvolge Cervia e Milano Marittima si è tenuto il convegno La bellezza di vivere in una foresta urbana, organizzato in streaming dal Comune di Cervia. Ai cambiamenti climatici, alla riduzione dell'inquinamento atmosferico e più in generale alle green cities e al ruolo del verde nei contesti urbani sono stati dedicati gli interventi di ricercatori, amministratori ed esperti di progettazione urbana e paesaggi metropolitani. Più di 4000 visualizzazioni e oltre 200 partecipazioni alla diretta fb.

InEvidenza

PRESENTAZIONE MILANOMARITTIMALIFE

Nella suggestiva cornice dell'Adriatic Golf Club di Cervia il 18 luglio 2020

si è disputato il torneo Milano Marittima Life Golf Cup, intitolato alla nostra rivista.

È stata una bella giornata di sport, con la gara 18 Buche Stableford, molto partecipata e il desiderio speciale di godere di uno dei grandi spazi all'aperto di Milano Marittima dopo la difficile primavera.

Alle 18 circa insieme alla premiazione dei vincitori, si è svolta la presentazione del Magazine summer 2020: Nelle foto alcuni momenti delle premiazioni. Ringraziamo tutto lo staff dell'Adriatic Golf Club per la preziosa collaborazione.



MilanoMarittimaLife Tournament

In the evocative frame of the Adriatic Golf Club of Cervia on 18th July the Milano Marittima Life Golf Cup tournament was held. The tournament takes its name from our magazine, at the occasion of the award ceremony the magazine was also presented.

VILLINIA MARE

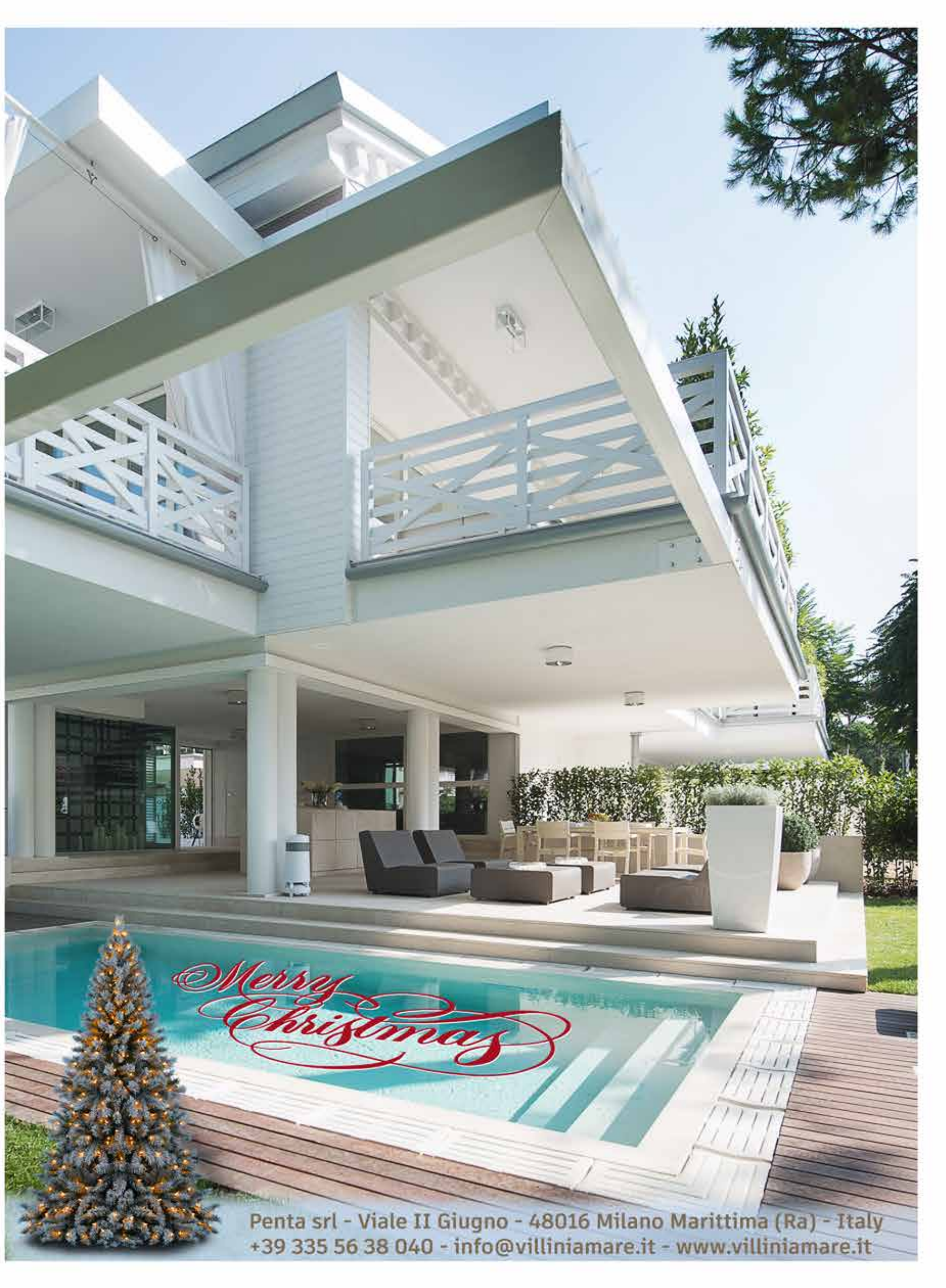


Facebook: GMN group



Instagram: gmn_group





Merry Christmas

Penta srl - Viale II Giugno - 48016 Milano Marittima (Ra) - Italy
+39 335 56 38 040 - info@villiniamare.it - www.villiniamare.it



Aeroporto di Forlì partita la sfida

IL TAGLIO DEL NASTRO, ACCORDI CON 4 COMPAGNIE AEREE
IL PROGETTO PER UN POLO AERONAUTICO
RACCONTATI DAL PRESIDENTE GIUSEPPE SILVESTRINI

di GIULIA FELLINI

Il Ridolfi di Forlì è pronto per tornare sui monitor di tutti gli aeroporti del mondo. Dopo 7 anni lo scalo forlivese ha siglato con il taglio del nastro il rilancio voluto dalla società Forlì Airport srl, composta interamente da imprenditori romagnoli. Una sfida che arriva in un periodo difficile, ma a Forlì si guarda al futuro, si stringono accordi, si progetta su larga scala, si “mette in pista” un

terminal con servizi all'avanguardia per i passeggeri.

A Giuseppe Silvestrini, presidente di F.A. srl chiediamo di raccontare “l'impresa”.

È stato un percorso particolarmente impegnativo?

Certamente, ma ci abbiamo creduto fin dall'inizio. Nel 2018 ci siamo rimboccati le maniche e con un grande gioco di squadra e con grande

passione siamo giunti al 29 ottobre di quest'anno, il giorno dell'inaugurazione. Un grande risultato per il quale mi sento di ringraziare tutti coloro che hanno creduto alla possibilità che a Forlì si tornasse a volare e, ciascuno nel suo ruolo, si è adoperato perché ci si arrivasse. Purtroppo l'emergenza covid non ci facilita, la tappa successiva all'inaugurazione fissata al 1 dicembre con il primo volo in questo



momento non è realizzabile. Dobbiamo aspettare.

Presidente quali vettori hanno sposato il progetto e appena sarà possibile voleranno da e per Forlì?

Sono al momento quattro compagnie aeree: Air Dolomiti, Lumiwings, Air Horizont ed Ego Airways. Air Dolomiti società Lufthansa partirà quanto prima con i voli su Monaco di Baviera, un hub per i voli internazionali di prima importanza. Con Air Horizont entriamo nel mercato italiano del segmento charter; Ego Airways, compagnia nuovissima come nuovi siamo noi, quindi iniziamo questa partnership con grande entusiasmo. In questo caso sono previste rotte verso le capitali europee e le isole. Poi Lumiwings con Palermo, Napoli e Trapani come destinazioni nazionali previste da Forlì e Repubblica Ceca, Ucraina, Romania, Grecia tra le estere.

Sopra aerei in pista, sotto il Presidente di Forlì Airport Giuseppe Silvestrini e l'Amministratore delegato Sandro Gasparrini



Cosa può significare per l'economia romagnola?

Saremo sicuramente un punto di riferimento importante per la Romagna, non solo in relazione all'attività di traffico passeggeri, ma anche da un punto di vista tecnologico. Abbiamo tutte le carte in regola per essere un polo dell'aeronautica di ampio respiro. Abbiamo un'ottima scuola di volo che forma i piloti e possiamo fornire assistenza agli aerei con hangar per il ricovero. Inoltre siamo impegnati in un Progetto aeronautico di eccellenza di interesse nazionale ed internazionale, nell'ambito della formazione e della ricerca applicata.

Ci spiega di che cosa si tratta?

È un progetto che unisce l'Aeroporto Ridolfi con l'Istituto Tecnico Aeronautico Statale "Francesco Baracca", la Facoltà di Ingegneria aerospaziale dell'Università di Bologna, l'ENAV Academy e il Centro di Formazione Volo Professione Volare per accreditare Forlì come Polo Tecnologico Aeronautico e Spaziale.

E in un'ottica squisitamente turistica, a pochi chilometri da una riviera dei grandi numeri?

L'aeroporto di Forlì è centrale per la Romagna e strategico per la Riviera. Abbiamo intenzione di identificare le rotte migliori per un ampio collegamento internazionale anche in un'ottica di favorire la mobilità verso il nostro territorio rivolgendoci agli imprenditori e venendo incontro alle esigenze di ogni tipologia di passeggero.



Taglio del nastro con il Presidente della Regione Stefano Bonaccini e il Direttore Generale di Enac Alessio Quaranta. Sotto il primo volo atterrato al Ridolfi ha portato la squadra della Juventus in Romagna



Comunica con noi!

Per la tua pubblicità chiama Balestri&Balestri, concessionaria in esclusiva dell'Aeroporto di Forlì.

BALESTRI & BALESTRI
immagini e spazi per comunicare



Tel. 0543 30.343
info@balestriebalestri.it



Dalla Natura con Amore.
www.aziendaagricolasalcini.it





BRILLA MIMA WONDERLAND

LUCI SCINTILLANTI E GRANDI INSTALLAZIONI LUMINOSE
ACCENDONO IL MARE E SALUTANO, IN QUESTI TEMPI
DIFFICILI, I CLIENTI AFFEZIONATI

Le luci scintillanti di MimaWonderland sono tornate a colorare le principali vie del centro con suggestive decorazioni, giochi di luci, grandi installazioni: la celebre Rotonda ospita una corona di luci con grandi decorazioni a spalliera, le centrali vie Matteotti e Gramsci vedono gli alberi decorati con luci d'oro, viale Ravenna accoglie l'installazione di grandi alberi di luce bianca on ice, piazzetta Corsica si anima di fiori colorati con la creazione di un giardino





primaverile tridimensionale, via Romagna viene addolcita con le mille caramelle colorate. Milano Marittima si illumina di luci che vogliono essere un messaggio di speranza in un momento difficile per tutti. Ad impreziosire l'allestimento due speciali renne di grandi dimensioni, l'albero di natale luminoso al centro della rotonda 1° Maggio



e uno speciale progetto di illuminazione con il Presepe Artistico realizzato dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera per il centenario della località e proiettato come allora nella scenografica cornice della Stella Maris.

Fratelli in affari

FILIPPO HA UN'AGENZIA IMMOBILIARE, ALESSIA È TITOLARE DI BOUTIQUE. DA ANNI SONO PROTAGONISTI DEL MONDO COMMERCIALE TRA LIDO DI CLASSE E MILANO MARITTIMA. NELL'INTERVISTA A DUE VOCI CI RACCONTANO LE LORO STORIE

Due idee di business diverse, un'identica passione per il proprio lavoro, che li porta fin da giovanissimi nel mondo del commercio.

Filippo dinamico e super-sportivo, Alessia una vena artistica che la guida ogni giorno nella promozione del suo negozio di abbigliamento. I fratelli Giulianini rappresentano un'imprenditoria locale vivace e attenta all'innovazione.

Incontriamo **Filippo** nella nuovissima sede della sua agenzia Intese Immobiliari in via Vasco De Gama a Lido di Classe. A due passi dal mare e dalla pineta, locali ampi e luminosi, i computer installati da poco, un pieno di entusiasmo.

Perché Lido di Classe?

Lido di Classe e le località vicine fanno parte della vita della nostra famiglia, che qui ha lavorato per generazioni nel turismo. E questa è anche la mia zona. A 24 anni ho aperto questa attività, ma ho sempre venduto anche se non sempre nel settore real estate.

Come va il mercato immobiliare?

In generale oggi vendere mattoni è abbastanza difficile, ci vuole una preparazione diversa rispetto a quella della figura dell'immobiliarista di qualche tempo fa. Solo per fare l'esempio più immediato oggi sei vendite su 10 avvengono dal computer, i social sono fondamentali. Ovviamente c'è ancora chi arriva in ufficio e con lui facciamo il percorso più classico. Ma non è la maggioranza. Lido è comunque una zona buona per investire.

C'è un cliente tipo interessato ad acquistare casa?

Il range di età dei clienti che investe in Riviera va dai 55 ai 70 anni, ma sono molti anche i più giovani. Tutti comunque in cerca di comodità. Per le case al mare la richiesta più frequente è



“OGGI VENDERE MATTONI È PIÙ DIFFICILE, OCCORRE STARE AL PASSO CON IL WEB”

quella degli spazi all'aperto, sono molto amati i locali ampi e luminosi. Pochi chilometri e siamo in piazzetta Corsica, uno degli angoli più suggestivi nel centro di Milano Marittima, immancabile meta dello shopping. Qui a soli 19 anni **Alessia** ha aperto il suo negozio di abbigliamento, “Alessia Boutique” e da allora lo gestisce come titolare. È una psicologa mancata ci racconta, sicuramente una imprenditrice che sa il fatto suo. Fin da giovanissima ha seguito una propria filosofia, convinta che l'acquisto in boutique vada accompagnato da competenza nell'accoglienza e da uno stile personalizzato.

Il segreto del suo progetto?

“L'abbigliamento era già una mia passione, ma volevo proporre qualcosa di diverso, di speciale. Così ho impostato il mio lavoro sulla ricerca di capi un po' particolari e di brand non banali. Ancora oggi, dopo tanti anni, vado in cerca di novità. E questa differenziazione mi ha aiutato a farmi apprezzare dalle clienti”.



“SOLO DIFFERENZIANDO E CERCANDO CAPI PARTICOLARI SI PUÒ ATTRARRE IL CLIENTE”

È cambiato qualcosa nella sua attività commerciale rispetto ai primi anni?

Oggi i tempi sono più difficili in generale. Ma penso al percorso che ho fatto e mi sento soddisfatta. Milano Marittima mi ha saputo regalare momenti molto belli, con estati molto buone per il mio negozio. Certo occorre essere sempre attenti, saper cogliere i cambiamenti e valorizzare la propria proposta. Non ci si può fermare.



**GIOVANE, ELEGANTE, ALLA MODA:
LA META PER UNA VACANZA
DOVE QUALITÀ E BENESSERE
SONO DA SEMPRE
IL CONNUBIO PERFETTO**

Destinazione Milano Marittima

Destinazione ...Milano Marittima. Ecco la meta della nostra vacanza, storicamente la località più mondana della Riviera, capace di conservare l'allure di un tempo raccontando anche le sensibilità emergenti per godere del tempo libero, unendo glamour e proposta relax. Ieri come oggi un buen retiro per chi ama la tranquillità all'ombra della pineta, una frizzante località per i più giovani, sempre più una proposta vacanza per tutta la famiglia, quando al benessere del piccolo si unisce quello di mamma e papà. Il passeggio tra i boulevard eleganti del suo centro per uno shopping che unisce tendenza e grandi firme è un must intramontabile. E sbirciare nelle raffinate vetrine che conquistano l'occhio, regala una piacevole emozione. Tutt'attorno un mare di verde, fatto di rotonde fiorite, di pini



#PASSEGGIO
#SHOPPING



marittimi, di splendidi giardini. Si può iniziare la giornata con una ricca e sana colazione in giardino e l'esplosione di una bella risata, pronti poi a stendersi pigramente al sole. Gli stabilimenti che si affacciano su questo tratto di costa sono da sempre super attrezzati e la spiaggia è un grande contenitore per tutti i gusti e per tutte le





OFFICINE DEL SALE

— CERVIA 1698 —

via Evangelisti 2 - Cervia (RA)

T 0544 976565 - M 393 8241077 - E info@officinedelsale.com
www.officinedelsale.com

— in collaborazione con —

Felix
ristorante



GK
GHOST KITCHEN

OFFICINE DEL SALE
— CERVIA 1698 —

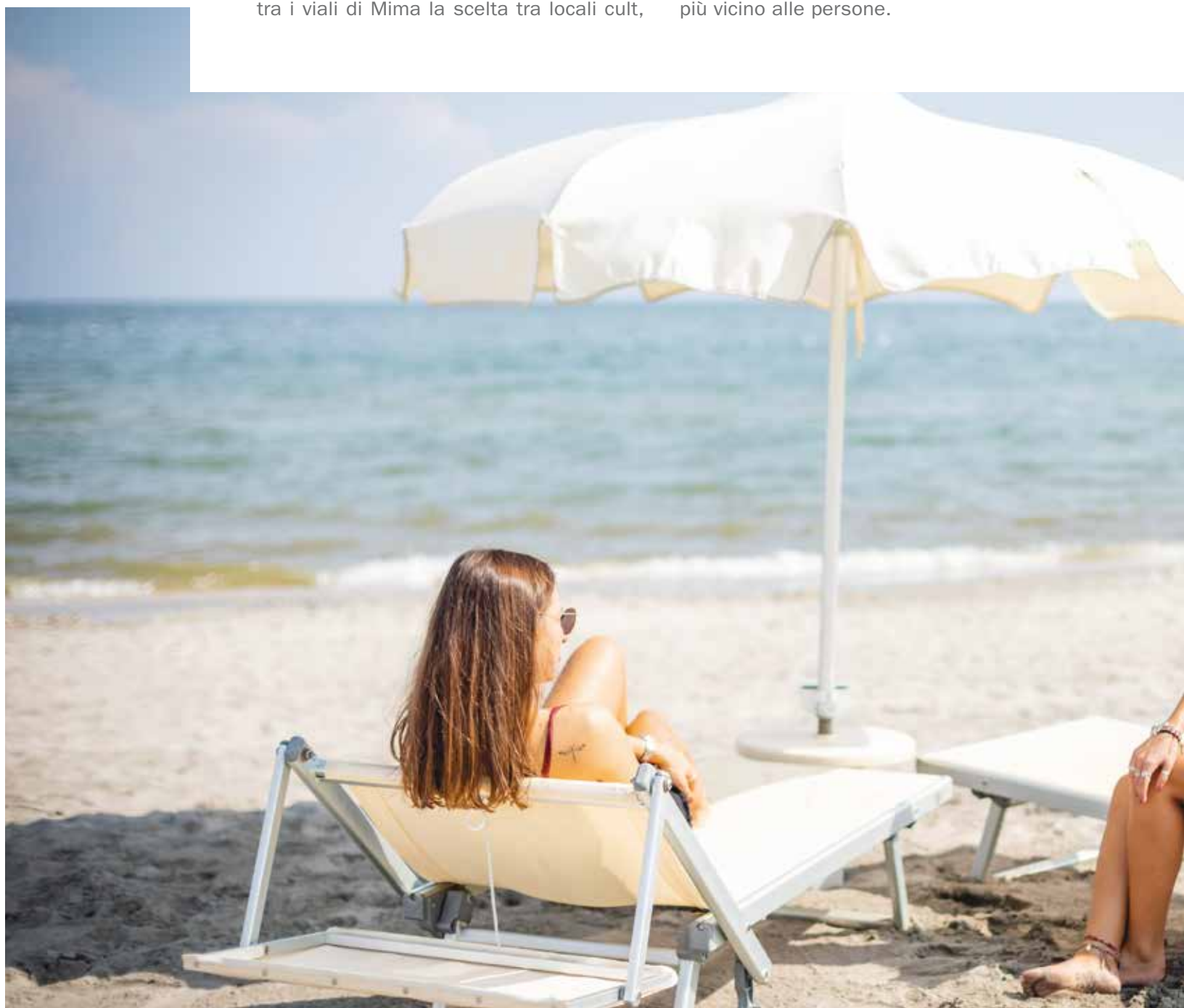
Saledolce

Bandito



ore. Raggiungerla oggi è ancora più bello, passeggiando sul verde lungomare che sta cambiando il volto di Milano Marittima, facendo diventare l'ingresso ai bagni una piacevole camminata. La spiaggia di Milano Marittima e Cervia è una lunga distesa di sabbia fine, curatissima e dotata di ogni confort. E' una spiaggia 'stilosa' e piena di iniziative per il divertimento, emozionante con i concerti all'alba, speciale per la meditazione o per mantenersi in forma, magica alla luce del tramonto e nell'ora blu in cui fermarsi per un aperitivo. E poiché anche la gola vuole la sua parte, tra i viali di Mima la scelta tra locali cult,

proposte di giovani e intraprendenti chef e incursioni etniche non delude. Protagonisti di una cucina che lancia le tendenze del momento, ma nel menù non dimentica la tradizione, i prodotti stagionali e del territorio, veri ambasciatori di questa terra dove si mangia bene e la tavola è prima di tutto convivialità e incontro. Infine gli ospiti possono contare su una proposta ricettiva al top, capace di unire il raffinato confort delle strutture alberghiere con servizi che negli anni si sono modellati su sensibilità nuove, ecosostenibilità, wellness del corpo e della mente, un nuovo concetto di lusso più vicino alle persone.





COLAZIONE NEL VERDE E RELAX IN SPIAGGIA LA VACANZA CHE PIACE



DESTINATION... MILANO MARITTIMA.

Historically the Italian Riviera's most fashionable resort, our holiday destination has conserved the allure of the past while evolving to satisfy contemporary moods for the enjoyment of our free time and holidays, combining glamour and relaxation. Yesterday as today, it offers an ideal retreat both for those who wish to enjoy calm in the shade of the pine forest, a sparkling resort for young people and, increasingly, a holiday for the whole family that will ensure the well-being of kids and parents alike. For shopping that combines the latest trends and designer labels, a stroll along the elegant boulevards of its centre is a timeless must. You will be surrounded by a sea of green, with the town's flower-filled roundabouts, maritime pines and beautiful gardens. The beach contains a wide range of offers for all tastes and at all hours, a "stylish" beach packed with activities.

Si ringrazia Martina Guantero e Silvia Spazzoli per la simpatica partecipazione

MilanoMarittima paradiso junior

LA VACANZA AL MARE PER TUTTA LA FAMIGLIA
TRA AMPI SPAZI NATURALI E IL DIVERTIMENTO
DEI GIOCHI SULLA SABBIA





A Milano Marittima i più piccoli sono ospiti speciali: per loro ci sono tante possibilità di giocare e divertirsi, tanti luoghi da scoprire e servizi dedicati. In primo piano, naturalmente, la spiaggia. Il mare dal fondale basso e sabbioso è l'ideale per lunghi bagni in sicurezza, mentre con la sabbia fine si possono fare mille giochi. Inoltre, molti stabilimenti balneari sono dotati di aree gioco e mettono a disposizione animatori che coinvolgono i bambini in giochi, attività sportive, laboratori creativi. E dopo una giornata balneare, niente di meglio di una bella passeggiata in centro, per scoprirne le attrattive. Ma nella città – giardino anche il verde è pieno di



IL MARE SICURO, UN TUFFO IN PISCINA,
I GIOCHI IN PINETA E UNA CORSA
TRA GLI ANIMALI DELLO ZOO
LUMINOSO NEL CENTRO DI MIMA

attraenti per una perfetta vacanza – baby. In pineta ci sono percorsi sicuri per belle passeggiate in bicicletta, al riparo dai pericoli, e aree attrezzate con giochi divertenti e inconsueti, come quelli a due passi dalla rotonda 1 Maggio. Unico nel suo genere il ‘Parco Lento’ creato nella pineta di Pinarella, ispirato al “Manifesto dei diritti naturali dei bambini e delle bambine”: al suo interno specchi magici, strutture per arrampicarsi, grandi ‘orecchie’ mobili per catturare i suoni della natura.

Per gli amanti degli animali, irrinunciabile una puntata nel Parco Naturale di Cervia: l’area didattica “Nella vecchia fattoria” permette di entrare in contatto con caprette, pecore, conigli e altri piccoli mammiferi, toccarli, dare loro da mangiare, scoprirne le caratteristiche.





I più coraggiosi, invece, si possono cimentare con i percorsi sospesi fra i pini nel vicino parco Cerviaventura. Molto suggestiva la visita alla Salina di Cervia, da fare a piedi, in bicicletta, in barca elettrica o con il trenino, per scoprire un habitat naturale unico e ammirare gli splendidi fenicotteri rosa. Consigliatissimo andarci al tramonto.

E anche se piove non c'è il rischio di annoiarsi: si può andare alla Casa delle farfalle, con centinaia di variopinti esemplari tropicali, o al Musa – Museo del Sale, che periodicamente organizza iniziative a misura di bambini.



Un ringraziamento ai giovanissimi Sara e Diego Niccolò e Riccardo bravissimi "modelli" per un giorno Fotoservizio Marco Anconelli

Vanessa Gravina una signora in paradiso

L'ATTRICE INTERPRETA LA CONTESSA SNOB
ADELAIDE, MA IL SUO AMORE È IL TEATRO

di FEDERICA BIANCHI

Al telefono, la voce della contessa Adelaide di Sant'Erasmo è squillante e briosa, per niente sostenuta: "Speriamo che non cada la linea, perché qui c'è poco campo" dice, e in sottofondo si sente un rumore di stoviglie. Naturalmente, a parlare è Vanessa Gravina, che da due anni interpreta la "tosta" nobildonna nella serie "Il Paradiso delle Signore", fiction regina del prime time, in onda tutti i giorni su Rai Uno. Una nuova sfida vinta per l'affascinante attrice dallo sguardo turchese, milanese d'origine e trapiantata da tempo a Roma. Una delle tante in una lunga carriera iniziata con Carosello, quando aveva appena sei mesi. Poi, a dieci anni ha conquistato una nomination al Nastro d'argento per il suo film d'esordio "Colpo di fulmine", a quindici anni ha fatto parte per due stagioni del cast della "Piovra", la mitica serie Rai sulla mafia, a diciassette anni è stata scelta da Giorgio Strehler per interpretare Hilde in "La donna del mare", e da lì ha interpretato un'infinita serie di personaggi, al cinema e, soprattutto in teatro e in televisione.

Signora Gravina, parliamo del suo personaggio nel "Paradiso delle Signore". Adelaide è molto diversa da lei, è una donna snob e deliziosamente caustica, e forse proprio per questo ha conquistato il pubblico: su Youtube si trovano diversi filmati con le sue frecciate più pungenti. Come si è avvicinata a questo personaggio?

"Per un attore la sfida più stimolante è proprio quella di dar vita a caratteri diversi, anche molto lontani dalla propria personalità. Sai che noia, se dovessimo interpretare sempre e solo noi stessi! Così, la mia interpretazione di Adelaide è un camouflage a tutti gli effetti, anche se ormai, dopo due anni, mi viene spontaneo assumere il suo modo d'incedere, il suo tono sarcastico, direi perfino il suo modo di pensare. Adelaide è figlia di un mondo anacronistico, che però ancora resiste, ed è stato interessante cercare di comprenderla e poi creare il modo migliore per caratterizzarla.

Si è ispirata a qualcuno in particolare?



Vanessa Gravina in abiti di scena sul set de Il Paradiso delle signore ph. Pierfrancesco Bruni

Per alcuni aspetti ho attinto ai miei ricordi di bambina, perché da piccola ho fatto in tempo a conoscere alcune gentildonne di una certa Milano nobile che erano proprio così.

Poi c'è l'universo del cinema, da Crudelia DeMon a Miranda del 'Diavolo veste Prada', fino alla meravigliosa Lady Violet di Maggie Smith in 'Downton Abbey'.



SONO INNAMORATA DELLA ROMAGNA FIN DA BAMBINA

La chiave che ha scelto, quindi, è quella dell'ironia?

Non solo, c'è proprio sarcasmo, anche un po' nero, che permette poi al personaggio di rivelarsi involontariamente esilarante.

"Il Paradiso delle signore" si svolge fra gli anni Cinquanta e Sessanta. Com'è immergersi per così tanto tempo in un'ambientazione di questo tipo?

Per certi versi è un tuffo nei ricordi, perché quando ero bambina, nella cucina di mia nonna c'erano ancora mobili simili a quelli del set, che lei si portava dietro dagli anni Cinquanta. Un certo gusto per il retrò che ho mantenuto anch'io.

Lei ha lavorato in molte fiction, un genere che oggi è più che mai sulla cresta dell'onda...

E per fortuna, visto che ora il teatro è paralizzato dalla pandemia! L'audiovisivo

sta reggendo bene e forse anche il lockdown ha contribuito a rafforzarlo, perché in quel periodo la gente ha scoperto tanti prodotti,

compresa la lunga serialità. Ma già da qualche anno le grandi piattaforme come Sky, Netflix e Amazon hanno cominciato a investire seriamente anche in prodotti italiani, e questo fa ben sperare. E poi c'è Rai 1, che ha fatto un grande salto in avanti, con prodotti fortissimi, di grande contenuto, ricorrendo anche ad attori che non vengono necessariamente solo dal mondo televisivo. Tutti elementi molto importanti per la nostra filiera produttiva.

Ma accanto alla televisione lei ha sempre portato avanti l'impegno a teatro. Cosa la soddisfa di più del lavoro sul palcoscenico?

In questo momento di stop forzato, mi manca da morire e spero che si possa riprendere al più presto. La meraviglia del teatro è di rinnovarsi ogni sera, e di poter spaziare dai classici immortali agli autori contemporanei. Ci sono tanti testi poco rappresentati che varrebbe la pena recuperare: penso al repertorio francese, per esempio, o a quello inglese, con commedie incantevoli come 'Il ventaglio di Lady Windermere' di Oscar Wilde. Per

ARTESANO

PARRUCCHIERI

questo, mi piacerebbe poter prendere uno spazio teatrale da gestire e di cui curare la direzione artistica.

C'è un personaggio che ha amato di più?

Come si fa a scegliere? I personaggi belli sono tanti! Se proprio devo scegliere, direi la signorina Giulia dell'omonimo dramma di Strindberg e Cory, la protagonista di 'A piedi nudi nel parco' di Neil Simon. E poi c'è Ersilia Drei di 'Vestire gli ignudi' di Pirandello, che ho portato in scena nel 2010: in precedenza l'aveva interpretata Mariangela Melato diretta da Giancarlo Sepe e, per prepararmi, confesso di aver visto e rivisto quello spettacolo, cosa che di solito non faccio. Ma Mariangela Melato era così straordinaria da conquistarmi completamente.

Lei è stata più volte ospite del Festival Plautino di Sarsina ed è venuta spesso in Romagna con i suoi spettacoli. Che ricordi conserva?

Sono innamorata dalla Romagna fin da piccola, quando venivo in vacanza con la mia famiglia a Milano Marittima. E l'ho girata quasi tutta, recitando in teatri piccoli e grandi (sarei dovuta venire anche con la nuova tournée del 'Tartuffo', sospesa per il Covid) e ho visitato sia le città più importanti, come Ravenna e Rimini, che i piccoli paesi. A Sarsina poi sono particolarmente affezionata, per le belle serate nella suggestiva arena, e conto di poterci tornare ancora. Posso dirlo? Invidio voi romagnoli perché avete quasi tutto per vivere bene: siete allegri, ospitali, sapete godervi la vita, amate il buon cibo e la cultura e nella vostra terra ci sono posti splendidi. Tornerò appena potrò.



VANESSA GRAVINA A LADY IN PARADISE

Italian actress Vanessa Gravina, with her captivating blue-green eyes, combines great charm with talent. She debuted as a child and has since predominantly divided her career between television and theatre. Nowadays, the general public identifies her above all with the prickly Countess Adelaide di Sant'Erasmo from the TV series "Il Paradiso delle signore", broadcast on Rai 1. Vanessa Gravina herself defines this character as a mix between the ladies of the 1950s Milanese bourgeoisie and the female villains in Walt Disney movies. However, the actress' overriding passion is the stage. During her career she has tackled both great classics and modern texts, passing with ease from Sophocles' Antigone to Neil Simon's comedy Barefoot in the Park. Her secret dream is to have her own theatrical space where she could take on the role of artistic director.

Incontri di gusto e sapori rustici di qualità alla Vecchia Pescheria

IL LOCALE RIAPRE CON UNO SPAZIO DEDICATO ALL'ACQUISTO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "GIANLUCA SALCINI", OLIO PROTAGONISTA NELLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI A KM 0, TORTE SALATE, ZUPPE, INSALATE E BRUSCHETTE, OLTRE AL PESCATO LOCALE RIGOROSAMENTE FRESCO, PRIVILEGIANDO SEMPRE LA STAGIONALITÀ

Nuovi incontri alla Vecchia Pescheria, l'antico mercato del pesce, oggi un po' bottega e un po' cucina, che riapre in piazza Pisacane a Cervia, conosciuta anche come "Piazzetta delle erbe". Incontri di sapori della tradizione marinara e del territorio, con prodotti a km 0, incursioni di tendenza e sfizi sani e golosi. Ma anche l'incontro di due diverse esperienze professionali. La famiglia Natali torna infatti a gestire la Vecchia Pescheria in collaborazione con i prodotti dell'azienda Gianluca Salcini. "Dall'incontro di due passioni per le 'cose buone e belle' riparte Vecchia Pescheria. Vogliamo mettere tutta la nostra professionalità ed esperienza per proporre un locale che si richiami a sapori veri e del territorio. L'olio extravergine di oliva sarà uno dei fil rouge per interpretare con gusto tutta la cucina proposta, puntando a valorizzare i prodotti del nostro mare e della campagna circostante, includendo di tanto in tanto 'special guest' che possano arricchire e valorizzare la proposta gastronomica da offrire ai nostri ospiti più esigenti con prodotti e pietanze alternative al nostro territorio, così pure ospitando esperti del settore enogastronomico che vorranno arricchire la Vecchia Pescheria con la loro professionalità ed



esperienza. Il locale, con cucina a vista sui caratteristici banchi di marmo della ex pescheria, si impreziosisce di un angolo per esposizione e vendita dei prodotti dell'Azienda Gianluca Salcini di Castel d'Asso, primo fra tutti appunto l'olio extravergine d'oliva, ma anche miele e spezie". E sarà proprio questo olio fruttato e leggero ad esaltare i sapori del territorio, abbinato al pescato a km 0, alla cozza di



Cervia, alle seppie, le canocchie, i sardoni a seconda delle stagioni. Dall'orto arriverà l'abbinamento con il cardo di Cervia, che sta conquistando sempre più i palati esigenti. L'estate porterà nuovi connubi in nome del sapore: una ricca proposta di insalate su cui versare un filo di olio profumato, che nei mesi invernali sarà l'ideale per insaporire le zuppe, o ancora le bruschette e focacce proposte con differenti farciture che si potranno degustare anche al volo all'esterno, al caratteristico bar in versione retrò, ancora una volta luogo ideale anche per aperitivi e colazioni con i sapori di un tempo, dallo zabajone con la ciambella alle uova strapazzate in padella con pancetta e pane rustico, crostate di marmellata fatta in casa, dando vita ad un momento conviviale domenicale dove poter abbinare la colazione ad un appetitoso pranzo. "In termini internazionali viene denominato Brunch 'ma a noi piacerà' comunicarlo in modo più italiano 'colazione & pranzo' della domenica - precisa Massimo Natali - anche in questa zona all'aperto abbiamo pensato di proporre un angolo per l'acquisto, un piccolo mercato di prodotti ortofrutticoli di stagione provenienti da produttori locali. A questo banco sarà possibile sia acquistare frutta e verdura sia scegliere il prodotto per una sana centrifuga da consumare al momento. Saremo sensibili nel soddisfare anche gli estimatori della cucina vegetariana e vegana con proposte innovative e sfiziose".



Scatti di luce

PAOLO ROVERSI, IL CELEBRE FOTOGRAFO DI MODA FIRMA IL CALENDARIO PIRELLI 2020 E SI RACCONTA CON UNA MOSTRA AL MAR DI RAVENNA

PAOLO ROVERSI

Nato a Ravenna nel 1947, Paolo Roversi inizia ad interessarsi alla fotografia da giovanissimo. La sua carriera da professionista inizia nel 1970 con un incarico da fotoreporter. Nel 1973 si trasferisce a Parigi, città dove ancora oggi vive e lavora nel suo atelier in Rue Paul Fort - lo "Studio Luce" che dà il titolo alla mostra. All'inizio degli anni '80 scopre le Polaroid 8x10", che diventano immediatamente un tratto distintivo e inconfondibile del suo stile. I suoi scatti sono apparsi su riviste come Vogue Italia, Vogue UK, Vogue Paris, Vanity Fair, W Magazine, Dazed e i-D. Ha creato campagne per Dior, Cerruti, Comme des Garçons, Yves Saint Laurent, Valentino. È autore del Calendario Pirelli 2020.



Self portrait, Paris 2011 © Paolo Roversi

di GIULIA FELLINI

Le mie prime foto erano le ombre della mia cameretta. E il suo amore per la luce nasce proprio, forse, dalla paura per il buio provata da bambino. È lo stesso Roversi in occasione dell'inaugurazione della mostra a introdurci in quello che sarà il suo rapporto con la luce, il rapporto di una vita, luce da catturare con uno scatto.

Studio Luce si chiama, non a caso, il suo atelier parigino, perché qui in questo spazio si deve rivelare tutta la luce di cui sono fatti i corpi. Con questo concetto Roversi ha rinnovato radicalmente non solo l'idea di che cosa è la fotografia, ma anche della moda, della fotografia di moda e anche di che cosa significa catturare la luce.

"Lo studio diventa per Roversi uno strano teatro alchemico per rivelare la natura più intima degli uomini davanti all'obiettivo" commenta la curatrice della mostra Chiara Bardelli Nonino. La mostra propone 270 opere che trovano proprio nella luce il fil rouge, anche quando questa si trasforma in ombra o diventa volutamente sfuocata, come lo sono i sogni.

"Vedo foto molto felici qui. Speriamo che possano andare anche in altri luoghi così felici" è ancora Roversi a commentare, un Roversi particolarmente emozionato per questo ritorno nella sua Ravenna, e per l'omaggio reciproco della città al celebre fotografo e del figlio famoso alla sua città d'origine - come è stato sottolineato da amministratori e curatori. La mostra è stata realizzata dal Comune di Ravenna, Assessorato alla Cultura e MAR, con il prezioso contributo di Christian Dior Couture, Dauphin e

Roos, Paris 2017
(for the "Dior Images : Paolo Roversi"
book and Vogue Australia)
© Paolo Roversi





Molly, Paris 2015 (for Vogue Italia) © Paolo Roversi

SU WWW.MAR.RA.IT
IL VIRTUAL TOUR DELLA
MOSTRA "PAOLO ROVERSI
STUDIO LUCE"



Noémie, Paris 2016
(for the "Dior Images: PaoloRoversi" book)
© Paolo Roversi



Sara Grace, Paris 2018 (for Dazed) © Paolo Roversi

Pirelli e costituisce un'occasione unica per conoscere il lavoro del grande fotografo ravennate. Il percorso espositivo si snoda tra fotografie di moda e una serie di ritratti di amici e artisti, splendide modelle icone di moda e bellezza che si alternano a still life. Sono esposti anche alcuni dei lavori più recenti dell'artista, dagli scatti per il Calendario Pirelli 2020 a immagini di moda inedite, frutto del lavoro decennale per brand come DIOR e COMME des GARÇONS e per magazine come Vogue Italia.

Beatrice, oggi

Nell'ambito della mostra viene proposta una interpretazione tutta contemporanea della Beatrice della Divina Commedia, incarnata da donne iconiche come Kate Moss, Naomi Campbell, Rihanna e l'elenco potrebbe continuare. È l'omaggio a Dante in occasione del settecentesimo anniversario della morte presente nella mostra di Roberto Roversi, attraverso una selezione di scatti che celebrano la figura della "musa". Beatrice può essere considerata oltre che la guida – non dimentichiamo che accompagna il poeta nel suo viaggio nel Paradiso – anche la musa dalla quale Dante ha tratto ispirazione per tutta la vita.



Naomi, Paris 1997 (for Vogue Italia) © Paolo Roversi



Kate, New York 1993 (for Harper's Bazaar) © Paolo Roversi

OMAGGIO A DANTE
CON LE DONNE ICONICHE DELLA
MODA E DELLO SPETTACOLO



Natalia, Paris 2003 (for Egoïste) © Paolo Roversi



Un capo d'abbigliamento o un accessorio da solo non basta mai, a renderlo davvero iconico è chi lo indossa. Complici fotografi di fama mondiale, è grazie ad affascinanti e indimenticabili celebrities se un capo diventa leggenda. È il caso, ad esempio, degli scatti di Norman Parkinson, Terry O'Neill e Jerry Schatzberg che hanno realizzato alcuni dei ritratti più intimi e iconici degli anni '50 e '60, in mostra alla Fondazione Bisazza (Montecchio Maggiore, Vicenza) fino al 13 dicembre.

La modella Jean Newington si prepara per un servizio fotografico durante la sfilata a Parigi dello stilista Yves Saint Laurent. Scatto di Jerry Schatzberg, 1962. Crediti Iconic Images

Icone senza tempo

LE MODE PASSANO
LO STILE RESTA:
LE INTRAMONTABILI

di ANNA FRABOTTA

“L e mode passano, lo stile resta” amava dire la grande Coco Chanel e spesso, a restare insieme allo stile, ci sono anche quei pezzi iconici che sfuggono al concetto di collezione per entrare nell'alveo dorato dei must have. Impossibile non citare, ad esempio, l'intramontabile combinazione tubino nero e décolleté, come quello firmato Givenchy indossato da Audrey Hepburn nel 1961 in Colazione da Tiffany, diventando uno dei capi d'abbigliamento più celebri della storia e sicuramente il capo d'abbigliamento che non deve mai mancare nell'armadio di una donna. Ma il tubino non è l'unico, basti pensare a trench, jeans dal fitting perfetto, camicia bianca, gonna midi e, must have dei must have, la it bag. Keypiece per eccellenza, oggetto del desiderio di ogni fashion victim, veri e propri miti con cui completare il look, di borse iconiche che hanno dominato le collezioni, fino ad imporsi come classici senza tempo, ne esistono tante, tutte bellissime, elegantissime e, soprattutto, lussuosissime. Vero e proprio investimento con cifre da capogiro, la varietà delle proposte e il range di prezzi è talmente vasto che orientarsi in questo mondo fatto di pelle, zip e bottoni magnetici non è facile. Per aiutarvi nell'ardua, ma sfavillante scelta, abbiamo selezionato per voi le it bag da inserire se non nel proprio armadio, almeno nella propria whislist.



Iniziamo questo “viaggio” con la borsa più iconica per eccellenza, la **Kelly di Hermès**. La maison di moda francese è particolarmente ferrata in fatto di borse, tanto che si può tranquillamente affermare di essere artefice e padrona del concetto di it bag. La Kelly, in particolare, deve il suo battesimo e la sua notorietà alla Principessa di Monaco Grace Kelly, immortalata nel 1956 sulla copertina di Life mentre utilizzava la borsa come scudo per nascondere la gravidanza. I decenni che ci separano da quel giorno non hanno scalfito la popolarità della Kelly, migliore amica di diverse celebrity, perfetta per completare un look business.



La Kelly ovviamente non è l'unica che deve il suo nome a un personaggio noto. Come non citare la **Jakie di Gucci**: creata nel 1961 e amatissima dalla first lady Jacqueline Kennedy, oggi è stata reinterpretata da Alessandro Michele, direttore creativo della casa di moda più eclettica di tutti i tempi, in chiave gender fluid, per celebrare la libertà e l'espressione del sé. C'è poi la **Lady Dior**, creata su richiesta di Bernadette Chirac, allora première dame francese, per omaggiare la visita di Lady Diana a Parigi. Una borsa immortale: squadrata e dalle dimensioni contenute, in morbidissima pelle di



agnello impunturato secondo il motivo cannage iconico di Dior. La Principessa d'Inghilterra se ne innamorò all'istante e ne ordinò una decina, che abbinava a tailleur dai colori più disparati. Il fatto che all'epoca Lady Diana fosse la donna più fotografata del mondo, ha probabilmente contribuito ad accrescere la popolarità della borsa. Nell'Olimpo delle borse, come non citare poi la **2.55 di Chanel**, creata nel 1955 per celebrare la nuova donna indipendente degli anni '50. Trapuntato a rombi su morbidissima



pelle in matelassé, catena regolabile applicata, di lei Coco disse “Mi sono stancata di dover portare la mia borsa in mano quindi ho aggiunto sottili cinturini, cosicché possa essere usata come una borsa a tracolla”. Che dire, un perfetto incontro tra comodità ed eleganza, copiata e reinterpretata in tutte le salse e in tutti i tempi.



Più recente ma non meno iconica, la **Baguette di Fendi** creata nel 1997 dall'estro creativo di Silvia Venturini Fendi, deve il suo nome al classico

pane francese e la sua notorietà alla serie più fashion di sempre, Sex and the City. Famosa è la scena in cui Sarah Jessica Parker, Carrie nella serie, all'incalzante richiesta di un aggressore di consegnarle la borsa, tuona: “Non è una borsa, è una Baguette!”. Con quasi due milioni di pezzi venduti, la Baguette piace anche per la sua versatilità, declinata in pelle liscia o in stoffa, in pellame esotico o con paillettes all over.



Nata come versione ridotta della Speedy, iconica borsa da viaggio nata negli anni '30 dalla maison francese **Louis Vuitton**, il bauletto con tela monogram più conosciuto e riconosciuto al mondo è tra i desiderata di ogni donna. Audrey Hepburn lo amava così tanto che negli anni '60 chiese di produrre una versione personalizzata, più piccola di quelle in commercio. Nasce così la Speedy 25 che va a completare l'offerta oggi presente in quattro dimensioni: dalla 40 alla 25 (centimetri ovviamente). **Least but not last**, celebre per l'esclusiva pelle Saffiano e battezzata così in onore del primo negozio del marchio, aperto da Mario Prada nel 1913 in galleria Vittorio Emanuele II, a Milano, la Galleria della casa di moda italiana è un'icona che rende il look giorno impeccabile, avete presente Olivia Pope nella serie tv Scandal?





ARCHITETTURA SARTORIALE: TRA FUNZIONALITÀ E TENDENZA

DESIGN, SUGGERIMENTI, STILI DI VITA



a cura di

GRUPPO LITHOS
ARCHITETTURA

Arch. Sabrina Farneti, Arch. Fulgenzia Ravagnani, Arch. Enrico Pistocchi

Ritorno al concetto di CASA come luogo cucito su misura per le nostre esigenze, e pensato come estensione della nostra personalità; è possibile coniugare funzionalità e tendenza?

L'emergenza sanitaria globale che stiamo vivendo ci ha portato inevitabilmente a mettere in discussione i luoghi della nostra quotidianità; la CASA, oggi più che mai, deve rappresentare un luogo in grado di rispondere alle domande sempre più specifiche di chi la vive, con spazi e accorgimenti funzionali a supporto della nostra quotidianità.



SPAZI DISTRIBUITI PER LA QUOTIDIANITÀ



Nella foto in alto cucina, qui sopra dettaglio zona libreria, sotto quinta scenica sala da pranzo con mobile tv a scomparsa

Ma come possiamo avere tutto questo senza rinunciare ad estetica e tendenza?

In tanti appuntamenti di questa rubrica abbiamo visto come plasmare spazi esistenti alle nostre esigenze funzionali ed estetiche; in questo numero approfondiremo, invece, un caso di nuova costruzione su misura in cui ogni spazio rappresenta un perfetto equilibrio tra eleganza e praticità. Il protagonista di questo appuntamento è il piano attico di un nuovo immobile plurifamiliare. Le esigenze della committenza: ampi spazi funzionali ed estetica borghese-minimal senza tempo.

Primo passo: distribuzione degli spazi in funzione della quotidianità.

La nuova costruzione permette la massima flessibilità di pianificazione delle stanze dell'abitazione; l'attico ci accoglie, infatti, con un ampio disimpegno di ingresso nel quale confluiscono scale e ascensore, e che cela dietro a boiserie tecniche nascoste tutta la tecnologia della casa; questo ambiente, pur essendo in connessione visiva e prospettica con la zona giorno, appare identificato da un elegante "tappeto" in grès effetto marmo calacatta, circondato da grès effetto cemento che prosegue in tutti gli ambienti.

Anche la copertura dell'ingresso ribassata funge da espediente tecnico/estetico da un lato per proiettare lo sguardo verso l'ampio soggiorno e dall'altro per contenere un impianto canalizzato per la climatizzazione estiva e la ventilazione meccanica degli ambienti.



GRUPPO LITHOS

ARCHITETTURA



“ ELEGANZA CUCITA
SU MISURA PER VOI ”

I NOSTRI
SERVIZI:



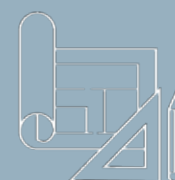
CONSULENZE E
STUDI DI FATTIBILITÀ



PRATICHE
AUTORIZZATIVE



PROGETTAZIONE
E INTERIOR DESIGN



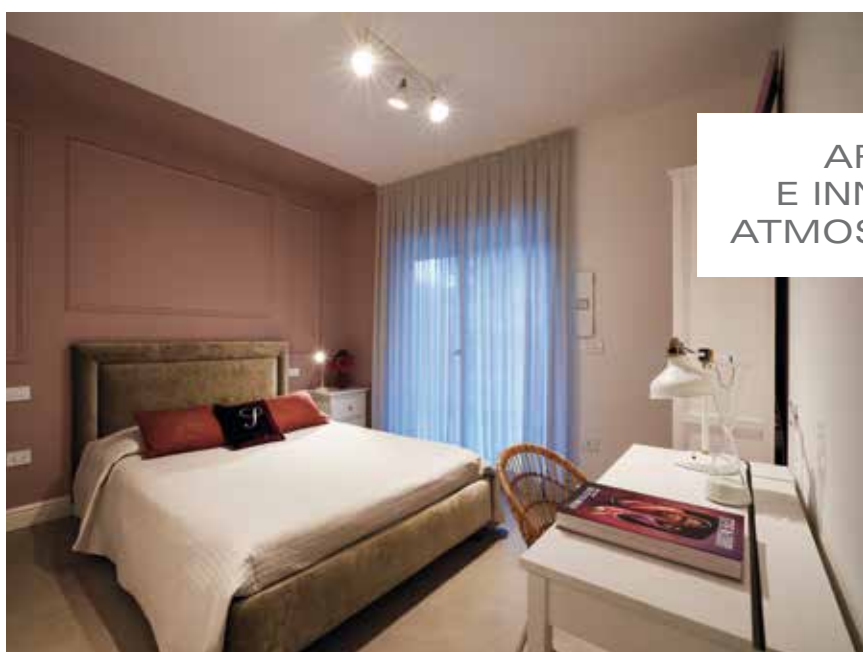
ESECUTIVI
SU MISURA



ASSISTENZA
ACQUISTI

Artigianalità e innovazione come strumenti di lavoro creano 'atmosfera su misura'.

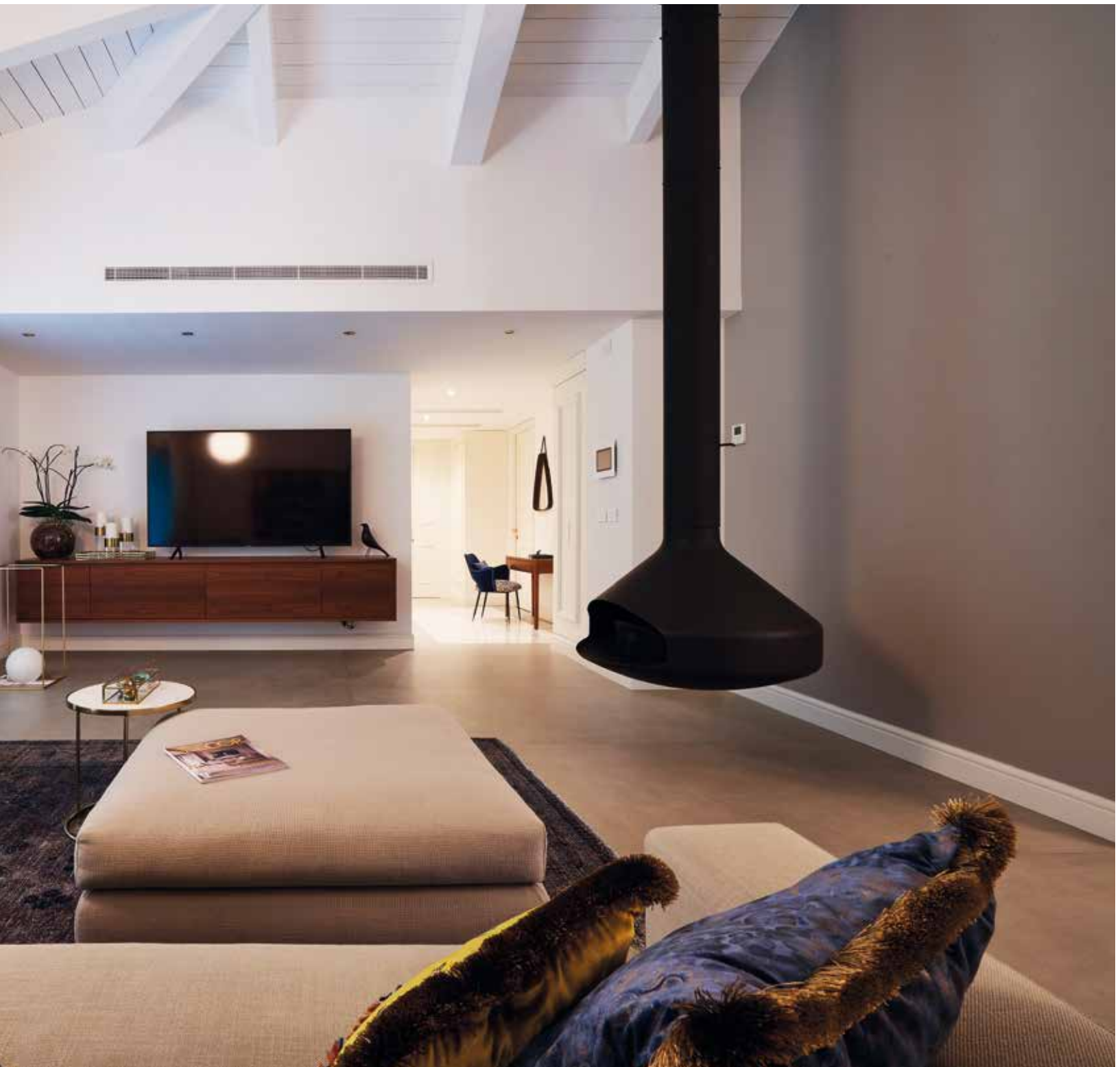
La distribuzione degli spazi è stata pensata su carta come un tutt'uno con i mobili su misura: giunti in soggiorno, ci troviamo davanti ad un grande e spazioso involucro, dal gusto borghese minimale e dai colori chiari, che diventa quinta scenica per l'esposizione di preziosi arredi artigianali su misura. Il legno noce canaletto che torna oggi in voga dopo i fasti degli anni passati diventa filo conduttore di un racconto, declinandosi in forme che soddisfano precise esigenze: dal mobile tv che contiene l'intera regia in remoto senza nessun apparecchio a vista, al buffet della sala da pranzo che, strizzando l'occhio agli avveniristici anni '60, mostra e cela la tv secondaria con un meccanismo a scomparsa integrato, coniugando eleganza e funzionalità.



ARTIGIANALITÀ
E INNOVAZIONE PER
ATMOSFERE SU MISURA



Sopra camera padronale, sotto cameretta, a fianco bagno padronale. Nella foto grande: vista su area tv della zona living e ingresso



Elegante cucina open space o funzionale cucina indipendente? Perché scegliere solo una delle due?

La nuova costruzione spesso implica una struttura a pilastri che permette di avere una pianta quasi totalmente libera su cui lavorare. Invece di optare per la classica soluzione a pareti divisorie interne piene, in questo progetto è stato scelto di utilizzare solo pareti leggere a secco ad alta tenuta acustica; questo ha permesso di creare non solo un benessere interno all'abitazione ma anche soluzioni estetiche di notevole pregio, come le ampie porte scorrevoli a scomparsa che permettono di scegliere, ad ogni occasione, se includere la cucina al resto dell'open space, oppure se mantenerla

indipendente. Anche la cucina come altri ambienti della casa cela, dietro ad eleganti porte in bugna, locali tecnici e utili alla quotidianità: in questo caso un comodo locale dispensa e lavanderia, dotato di collegamento ad un terrazzo indipendente.

La casa rispecchia esigenze e personalità di chi la vive?

Una giovane coppia di imprenditori locali e la loro figlia trovano in questa abitazione spazi su misura per le proprie necessità e per le proprie passioni. Dalla praticità di bagno indipendente e cabina armadio a servizio della camera da letto padronale, ad una cameretta da fanciulla già dotata di spazi pensati per quando, a breve, diventerà una piccola

ragazza. Oltre alle rispettive stanze della zona notte, troviamo nascosta sempre dalle boiserie quella che la Rowling potrebbe definire “stanza delle necessità”, ovvero una camera extra in cui poter svolgere quelle attività che per definizione non portano “ordine” e “minimalismo” all’abitazione, una stanza in cui un po’ di disordine sarà sempre concesso.

Il tocco finale: lavorazioni sartoriali che esaltano le superfici.

Il grès effetto marmo rappresenta un “falso accettabile”, in grado di coniugare estetica e funzionalità nella pulizia del materiale, specie se abbinato a elementi decorativi e arredi su misura in noce canaletto che ne esaltano le cromie per contrasto.

Il colore entra con timida fermezza nella zona notte attraverso scatole cromatiche che infondono un’atmosfera calda e accogliente. I morbidi tessuti neutri dei tendaggi fungono, infine, da sfondo agli audaci colpi di colore di cuscini e complementi, come ad esempio le eclettiche poltroncine anni ‘60 rivestite.

Eleganza sì, ma tutta italiana; ben lontana dagli sfarzi al limite del kitsch che tanto hanno dominato la scena degli ultimi anni. Minotti, Dedar, Porada, Marazzi, Fiandre, Modulnova, protagoniste del Made in Italy, mettono in scena i propri prodotti negli ambienti di questo interior borghese-minimale, creando uno stile senza tempo.

SARTORIAL ARCHITECTURE

A *return to the concept of HOME as a place tailored to our needs, conceived as an extension of our personality; is it possible to combine functionality and fashion?*

The global health emergency we are experiencing has inevitably led us to reconsider the places where we spend our time every day; our HOME, today more than ever, must be a place that can respond to the increasingly specific issues of those who live there, with functional spaces and solutions that support us in our daily life.

But how can we have all this without sacrificing aesthetics and attention to trends?

This column has frequently examined how to shape existing spaces to our functional and aesthetic needs; this time, however, we will explore the case of a new custom-built construction in which each space represents a perfect balance between elegance and practicality. The protagonist presented here is the attic floor of a new multi-family building. The client’s needs: large functional spaces and timeless minimal bourgeois aesthetics.

First step: the distribution of spaces according to our daily life.

The new construction allows maximum flexibility when planning the rooms of the house. The distribution of spaces was conceived on paper as a whole with the custom-made furniture: once in the living room, we find ourselves in a large and spacious container, with a minimal bourgeois look and light colours, which becomes a scenic backdrop for the display of elegant, handcrafted bespoke furnishings.

Sala da pranzo





Due metà
dello stesso cuore.
Dal 1960 la piadina
d'AMARE

Ordina dal nostro
menù online!



Milano Marittima - tel 339 1048199
Cervia - tel 338 6637617

(prodotti esclusivamente senza glutine)
Lungomare G. D'Annunzio, 46 -
Tel. 333.6523646

www.piadinadelmare.it

 Piadina del mare



Fiona May quando lo sport è donna

IL SUO MOTTO? NON RINUNCIARE MAI AI PROPRI SOGNI



di ANNALISA CANALI

Fiona, sguardo sicuro, fiero, di una donna tenace che si è guadagnata tutti i traguardi della vita con determinazione e sacrificio. Nata e cresciuta in Inghilterra da genitori di origini giamaicane si è trasferita a Firenze per amore di Gianni Iapichino, primatista nazionale del salto con l'asta. Ha due figlie Larissa e Anastasia, rispettivamente di 18 e 11 anni. La prima sta seguendo le orme della mamma e nell'estate 2019 ha vinto come lei la rassegna europea under 20. Oggi Larissa, un record personale di 6.80, salta più lontano di quanto Fiona abbia fatto alla sua età ma insieme occupano i primi

due posti della lista italiana all-time. Obiettivo della giovane atleta è naturalmente battere il record della mamma che si è spinta a 7.11 nel '98.

Fiona May, ha alle spalle una carriera sportiva senza eguali per medaglie conquistate e tempi di carriera. Tra il 1994 e il 2001 è salita sul podio di Olimpiadi, Mondiali ed Europei. Due ori (iridati), 4 argenti (2 ai Giochi olimpici) e 2 bronzi, risultati che lei stessa ci racconta sono stati frutto di una fatica ancora più grande per il solo fatto di essere donna: "Un'atleta femmina veniva valutata più per il suo aspetto che per i risultati: se non eri bella, con una bella immagine, facevi più

fatica a trovare gli sponsor, partivi svantaggiata... se un'atleta era una bella ragazza anche se non faceva risultato la domenica, le televisioni parlavano di lei il lunedì". Detentrici del record italiano di salto in lungo, ancora imbattuto dal 1998, non è gelosa del suo primato. Oggi è la figlia Larissa la sua prima antagonista. Nel 2020 con 6.80 ha segnato il nuovo primato nazionale Under 20 e la seconda prestazione italiana di tutti i tempi, ma ancora alle spalle di mamma Fiona. Una madre preoccupata per il carico emotivo della figlia, ma prima tifosa e sostenitrice di Larissa atleta. "Sono fermamente convinta che i record siano lì per essere battuti.



Larissa detentrica del record italiano U20, mi rende felice, anche perché così resta tutto in famiglia! Anche perché il mio primo record non è italiano in quanto allora ero ancora di nazionalità inglese (si riferisce a Birmingham nel 1987) Ride mentre dice questo. “Scherzi a parte spero che lei riesca. Inutile tenere tutti questi record e se dovrà essere Larissa, sarà Larissa, dipende solo da lei. Io oggi non guardo questi record come un mio bottino, ma da mamma di Larissa, facendo il tifo per lei e sono molto ansiosa quando lei gareggia perché so cosa significa gareggiare ad alto livello. Ma a me basta che lei sia felice... Sono la sua prima tifosa e sono la mamma, quindi spero il massimo della felicità per lei”. Grande campionessa sportiva, mamma orgogliosa e donna poliedrica Fiona si è ritirata dalle competizioni sportive nel 2005 senza rimpianti, passando con

A CERVIA IN OCCASIONE DEL GIRO D'ITALIA

Cervia ha ospitato a ottobre una partenza di tappa del Giro d'Italia. La corsa rosa è stata dedicata alle donne, con una serie di iniziative - mostre, incontri, eventi - che hanno accompagnato il passaggio del Giro. La campionessa olimpionica Fiona May è stata la protagonista dell'incontro pubblico intitolato “Donne e sport” ai Magazzini del Sale, intrattenendosi a raccontare la sua esperienza personale, di sport e di atleta e della sua famiglia di sportivi. *(nella foto sotto un momento dell'intervista).*





OGGI LA FIGLIA LARISSA È LA PRIMA ANTAGONISTA DELLA CAMPIONESSA

successo ad altre esperienze quali televisione, fiction e teatro. Con una laurea in Economia e Commercio conseguita all'Università di Leeds e un Master in International Sports Governance all'Università di Limonge, una volta lasciata la competizione Fiona May è entrata nel mondo dello spettacolo cercando nuove sfide continuando ad impegnarsi a fondo come è nel suo carattere. È stata testimonial della Kinder, ha partecipato e vinto la terza edizione di Ballando con le stelle e ha esordito come attrice nella fiction di Rai1 *Butta la luna*. Nel 2007 ha vinto il premio Globo d'Oro per la sua "intensa interpretazione" nel cortometraggio *Guinea Pig - La Cavia* di Antonello De Leo. Oggi è in tournée nei teatri di tutta Italia con lo spettacolo *Maratona di New York*, confermandosi campionessa in ogni campo.

Nel cuore di Fiona resta comunque lo sport e il suo sogno è che tutti i ragazzi che vogliono intraprendere la carriera sportiva a livello agonistico lo possano fare con maggiore supporto e comprensione da parte delle istituzioni. A loro dice: "Non rinunciate ai vostri sogni!"

Auspica inoltre che alle donne si aprano concretamente le porte dei vertici all'interno delle Federazioni, ruoli oggi occupati quasi esclusivamente da uomini.



FIONA MAY WHEN SPORT IS FEMALE

Fiona May's sports career is unparalleled both as regards medals won and years competing. Between 1994 and 2001, she made the the podium at the Olympics, the World Championships and the European Championships. She has won two golds (world championships), 4 silvers (2 of which at the Olympic Games) and 2 bronze medals – results which, as she comments herself, were even more difficult to achieve as a woman. Today, she has met her match for the first time in her daughter Larissa. In 2020, with a result of 6.80 m Larissa produced the new national Under 20 record and the second-best Italian performance of all time. A great champion, proud mother and multitasking woman, Fiona retired from competitions in 2005 without regrets, successfully moving on to other activities such as experiences in television shows and series as well as theatre. She participated in, and won, the third edition of Italy's "Dancing with the stars" and made her debut as an actress in the Rai1 TV series "Butta la luna".

Ogni **trancio** racconta una **storia**. La **nostra**.



balestriabalestri.it

LEOPIZZA
Cervia

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



IL GIRO D'ITALIA
HA COLORATO
CERVIA DI ROSA
IN UN AUTUNNO
DI EVENTI

A tutto sport in riva al mare



Un autunno di grande sport tra Cervia e Milano Marittima. Se abbiamo dovuto rinunciare all'appuntamento con Ironman rinviato al prossimo anno per motivi di emergenza sanitaria, non sono mancate comunque le emozioni per gli sportivi. Il 16 ottobre Cervia ha ritrovato l'entusiasmo per la bicicletta con la partenza della tappa del Giro d'Italia Cervia-Monselice. La corsa rosa per la quarta volta di passaggio a Cervia ha avuto come mascotte il gigantesco fenicottero, Felicia, a suggellare l'evento omaggiando l'habitat della salina. Sempre a ottobre sono giunte le 400 splendide vetture della 1000 Miglia 2020, vinta da Roberto e Andrea Vesco, padre e figlio alla guida di un'Alfa Romeo 6C 1750 GS Zagato del 1929. Una edizione particolare quella di quest'anno che ha portato la carovana di questi splendidi vecchi bolidi ad attraversare un'Italia già in parte immersa

Il sindaco di Cervia Medri alla partenza di tappa ph. Paolo Cingolani

nelle nebbie mattutine. In piena estate ha debuttato Iron Ciapèt l'evento promosso da Michelle Hunziker che ha coinvolto centinaia di persone sui prati del'Adriatic golf club, mentre più raccolto, ma non meno suggestivo è stato lo Yamm bikini, yoga in riva al mare, un'anteprima del Festival che si è svolto a fine agosto. Ma pineta e spiaggia sono diventate negli anni più recenti anche gli spazi più amati dagli sportivi slow. Cornici ideali appunto per lo YaMM Festival, evento che ha conquistato fin dalla prima edizione, una tre giorni dedicata a tutte le discipline dello yoga con Maestri di fama internazionale.

In Riviera lo sport non è solo fatto di grandi eventi. La possibilità di praticare numerose attività all'aria aperta alternando il relax della vacanza alle proprie passioni sportive è una delle opportunità più apprezzate in località come Milano Marittima. Dal classicissimo tennis, da decenni un vero e proprio cult in queste

località, all'elegante golf con lo splendido green del campo 27 buche, agli sport d'acqua sempre più di tendenza, in canoa, in barca a vela e per i più temerari la sfida del vento con il kite-surf o il più addomesticabile paddle. La pineta e la spiaggia sono gli ampi spazi dove salutare e divertente insieme è una corsa mattutina o una camminata con i bastoncini, grazie alle numerose proposte di nordic walking. Sui pedali tra il verde della pineta si percorre una fitta rete di sentieri e o ci si prova in veri e propri percorsi strutturati pensati per tutti gli appassionati della bicicletta.

TRA I VIALI ALBERATI L'AFFASCINANTE ROMBO DELLA 1000 MIGLIA

Le splendide "vecchie" glorie in partenza da mima





belletinihotel
★ ★ ★ ★




IL VALORE DELL'ACCOGLIENZA

Belletini Hotel & Spiaggia 297

Milano Marittima - VIII Traversa

☎ 0544 994166

www.bellettinihotel.it  

A WORLD OF SPORTS BY THE SEA

An autumn of top sport in Cervia and Milano Marittima. Although we missed out on the Ironman event, there was no lack of excitement for athletes. On October 16, we saw the departure of the Cervia - Monselice stage of the Giro d'Italia; October also saw the arrival of the 400 splendid cars taking part in the 2020 edition of the 1000 Miglia. At the height of summer, the Iron Ciapet event starring Michelle Hunziker and yoga with the Yamm Festival, were hosted in the resorts' wide open spaces. But in Milano Marittima and Cervia, sport is not all about big events. The opportunity to engage in numerous outdoor activities, alternating holiday relaxation with your sporting passions, is one of the area's most popular attractions. You can choose from a classic like tennis or the elegant sport of golf, or one of the increasingly trendy water sports. Or again, cycling or Nordic walking that enable you to discover the well-being promoted by physical activity in the pine forest and on the beach.



RESPIRA IL RUMORE
DEL MARE IN UN'ALBA D'ESTATE

Sopra un'immagine di Iron Ciapèt all'Adriatic Golf club ph: Carlo Morgagni. Sotto con Yamm Bikini lo yoga è arrivato in spiaggia



Periscopio Vip

PER DIVERTIMENTO O PER RELAX SFILANO A MIMA I VOLTI DELLO SPORT DEI REALITY E DEL MONDO DELLO SPETTACOLO TRA I LOCALI, GLI ALBERGHI E I LUOGHI PIÙ CULT DELLA ROMAGNA

in collaborazione con CARLO MORGAGNI



LUCA ONESTINI
festeggia il compleanno
della fidanzata al ristorante
Spadafino

Sempre bellissima
e sorridente, **MICHELLE**
qui posa con il marito
TOMASO TRUSSARDI
all'Adriatic Golf Club
in occasione dell'evento
Iron Ciapét da lei condotto



Volto noto di Colorado Caffè,
GIANLUCA IMPASTATO porta
le sue gag al ristorante
Margot di Milano Marittima

Splendida sirena,
ILARIA DI BARI a Milano
Marittima, anche se la sua
liason con Patrick Baldassarri
si è già conclusa



SOSSIO ARUTA
ex protagonista del trono
di Uomini e donne si gode
con Ursula una vacanza
in riva al mare

PAOLO CEVOLI in tenuta
sportiva, torna a Milano
Marittima per partecipare
all'evento di sport e
solidarietà Iron Ciapét



L'oste Giorgione 'star' del Gambero Rosso Channel

GIORGIO BARCHIESI, MEGLIO NOTO COME OSTE GIORGIONE, RACCONTA LA SUA IDEA DI CUCINA, DAL RISTORANTE A MONTEFALCO AI VIAGGI PER L'ITALIA ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI PRODOTTI LOCALI

di CATERINA MOLARI

Mi raccomando, non chiamatelo chef. "Chef significa capo, alla

guida di una brigata dopo anni di formazione – racconta Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione. – Io mi sento un oste, colui che ospita, accoglie le persone e le fa sentire a proprio agio, cucinando per loro 'alla come me pare'. Abbiamo incontrato Giorgione, uno dei divulgatori gastronomici più amati: da ormai 10 anni su Gambero Rosso Channel, la sua salopette è simbolo di una cucina casereccia, genuina, divertente e curiosa, capace di tenere incollati davanti allo schermo un pubblico molto vasto, dai bambini ai nonni.

Come sei diventato 'l'oste più famoso d'Italia'?

Quasi per caso. Io vengo da una numerosa famiglia borghese romana e sin da piccolo ho amato la cucina, grazie anche alla mia tata tirolese. Appena maggiorenne mi sono trasferito a Perugia per studiare veterinaria, poi la vita mi ha portato a fare vari mestieri, fino a dare una mano nell'azienda agricola in Umbria della famiglia di mia moglie, a produrre olio e vino. In questi anni, mentre facevo catering quasi per divertimento, sono entrato in un locale a Montefalco che non funzionava e inspiegabilmente sono riuscito a farlo ripartire: ecco "Alla via di mezzo", il ristorante che ancora gestisco insieme alla mia famiglia. Nel 2012, tramite un'amica di



famiglia, è arrivato il Gambero Rosso, che era alla ricerca di volti inediti per un nuovo programma: mi hanno messo di fronte ad una telecamera e evidentemente ha funzionato, visto che da allora non ho più smesso!

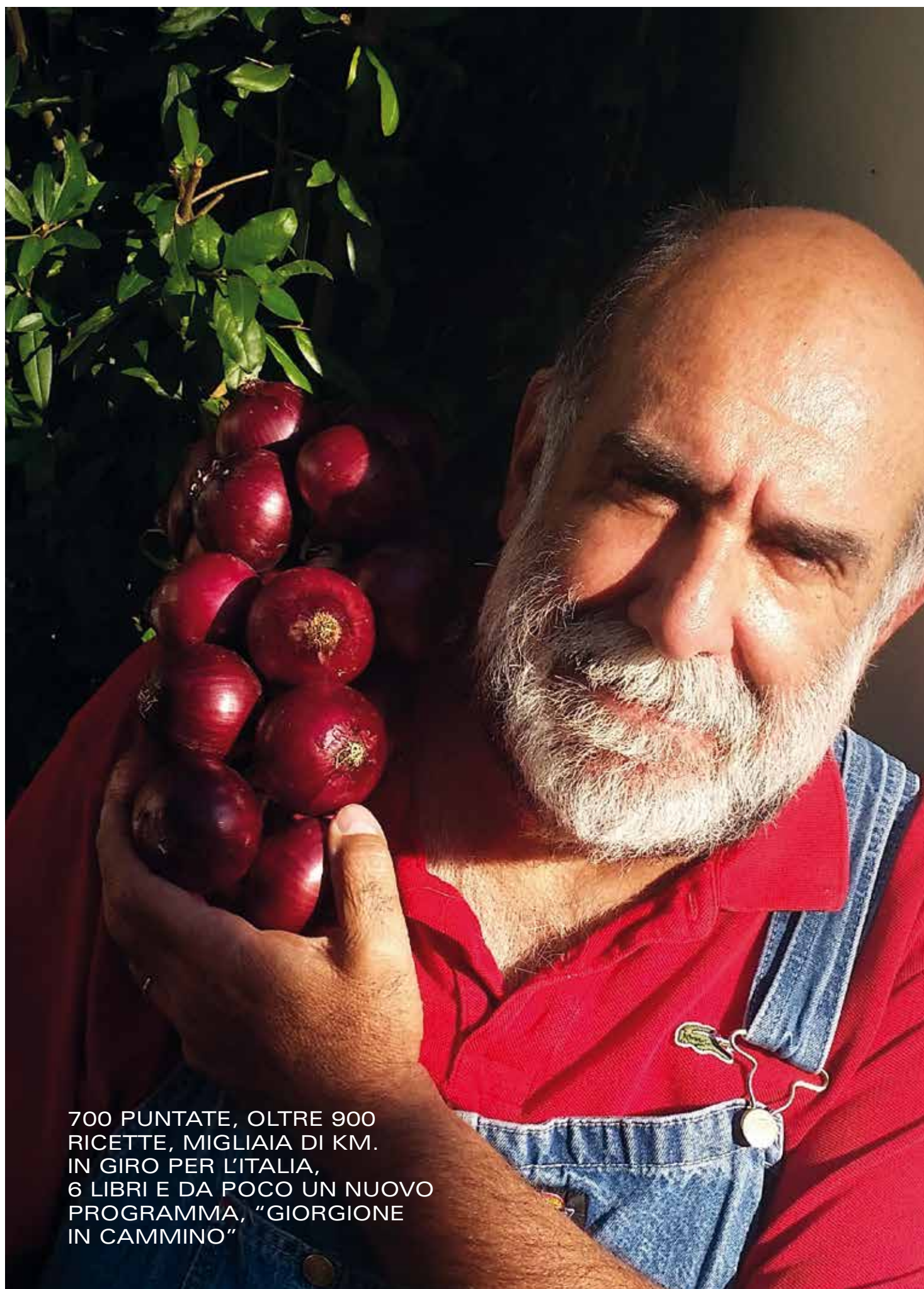
Il programma "Orto e cucina", con le sue varianti "Porto e cucina" e Monti e cucina" va in onda ormai da 10 anni: quasi 700 puntate, oltre 900 ricette, migliaia di km. in giro per l'Italia, 6 libri e da poco un nuovo programma, "Giorgione in cammino": quali sono i segreti di questo successo?

Io non ho 'sudditanza psicologica' verso la telecamera, quando registriamo sono assolutamente naturale, non seguo alcun copione, lascio emergere la mia personalità: credo che il pubblico mi apprezzi per questa sincerità, per non essere un personaggio costruito, ma vero. Io sono proprio così e il regista del programma, Stefano Monticelli, lo ha capito sin da

subito, per questo lavoriamo così bene insieme e il programma è così amato (confermo, ho conosciuto Giorgio da vicino, ed è davvero così! Ndr)

Ai fornelli nel tuo ristorante, dietro la telecamera, intento a scrivere un libro: qual è il posto in cui ti senti più a tuo agio?

Di sicuro nella mia cucina, dietro ai fornelli e a contatto con la gente: non c'è niente di più bello che vivere la convivialità, chiacchierare cucinando o mangiando allo stesso tavolo: per me è un peccato vedere famiglie che cenano con la tv accesa, che non trovano il tempo di cucinare e mangiare insieme. Con la scusa che non si ha più tempo, si rischia di perdere il senso del gusto, eppure mangiare bene è soprattutto una questione culturale: basta una fetta di pane con un buon olio, un pomodoro 'sfracagnato' sopra, per avere in pochi minuti una merenda sana, di certo meglio di una merendina. Il



700 PUNTATE, OLTRE 900
RICETTE, MIGLIAIA DI KM.
IN GIRO PER L'ITALIA,
6 LIBRI E DA POCO UN NUOVO
PROGRAMMA, "GIORGIONE
IN CAMMINO"

LA RICETTA INVERNALE FARAONA AL CARTOCCIO

1 bella faraona da 1 kg e mezzo
(un bel pollo vale per 4 persone e mezzo
pollo vale per 8...tutto dipende da quanto
è buono!)
½ limone non trattato
1 fetta spessa di guanciale
1 mazzetto guarnito (finocchietto, salvia,
rosmarino)
1 becca d'aglio rosso
olio extravergine d'oliva

Amo le faraone: amo allevarle, perché
sono animali simpaticissimi e chiassosi, e
amo cucinarle, perché hanno carne tenace
e saporita, molto pregiata.

Per questa ricetta, se comprate solo
il busto della faraona già pronto per
la cottura, non la dovete nemmeno
sviscerare; se invece è tutta intera, con
testa e zampe, la dovrete mondare di
queste ultime, pulire, fiammeggiarla per
bene, tagliarle la ghiandola sebacea del
sederino e sciacquarla con acqua e vino.
Fatti i lavori preliminari, iniziamo con le
cose serie: con un misto di sale e pepe
nero macinato diamo una bella condita
alla faraona, dentro e fuori, strofinandola
tutta. Infiliamo nel ventre mezzo limone,
una fetta di guanciale tagliato a tocchetti
e il mazzetto guarnito. A questo punto
dobbiamo prendere della carta stagnola
sufficiente per "incaramellare" bene la
faraona. Prima la cospargiamo bene di olio
extravergine e poi la avvolgiamo con due
giri di stagnola, come una caramellona,
e la sigilliamo. Inforniamo nel forno ben
caldo a 200° per un quarto d'ora, poi
abbassiamo a 160° per un'ora circa. Se
ci piace la pelle croccante – attenzione
perché si rischia di rendere stoppaccioso
il petto – scartocciamo e la grigliamo
per gli ultimi cinque minuti scoperta.
Altrimenti andiamo sul sicuro, servendola
calda, con il fondo di cottura, dopo averla
scartocciata.



Giorgione con il comico bolognese Vito



cibo non è trattativa: il cibo è gioia,
condivisione, ma spesso nelle
cucine delle TV prevale invece la
tensione e l'ansia da prestazione.

**Tu che hai girato l'Italia in
lungo e in largo alla scoperta di
centinaia di prodotti locali, come
vivi l'equilibrio tra rispetto della
tradizione e creatività?**

In Italia, dove l'industria non ha
trasformato la natura in denaro,
ci sono prodotti e tradizioni
strepitose, dal nord al sud: si
rimane sconcertati dalla varietà
di ortaggi e di frutti, come le oltre
500 tipologie di olive, e dalle
differenze che si trovano nella
realizzazione dello stesso piatto,
come il brodetto di pesce che
lungo la costa cambia ogni 10 km.
Quello che cerco di fare è entrare
in punta di piedi nella realtà di un
cibo e di un territorio. Mia mamma
mi ha sempre suggerito di andare
incontro alle cose con curiosità
e non con diffidenza, soprattutto
verso la diversità: ho fatto mio
questo motto, in cucina come nella
vita. E non sopporto che mi si dica
'quella cosa non si fa': in cucina
non esistono diktat, io cucino
come mi pare. E vi do un consiglio:
viaggiate, assaggiate, e lasciate
perdere gli integratori: mangiate
bene, mangiate tutto!

THE HOST OF GAMBERO ROSSO CHANNEL

“I feel like a true host, a person
who receives people with a
warm welcome and makes
them feel at ease by cooking for them”.
This is Giorgione, one of the most
beloved popularisers of gastronomic
knowledge. For the past 10 years, he
has been a fixture on the Gambero
Rosso Channel and his dungarees have
become a symbol of genuine, enjoyable
and intriguing cuisine that keeps a large
audience of all ages glued to the screen.
His broadcasts “Orto e cucina” (Kitchen
garden and cooking) and variations on
the theme, “Porto e cucina” (fish recipes)
and “Monti e cucina” (recipes from
the mountains), have totted up almost
700 episodes, introducing over 900
recipes from across Italy. These have
been followed by the publication of six
books and recently a new programme,
“Giorgione in cammino” (Giorgione on the
road). Where do you feel most at ease?
Cooking in your restaurant? Behind the
camera? Or when busy book writing?
Of course, when I'm in my kitchen,
cooking and interacting with people:
there is nothing more wonderful than the
conviviality of being with other people
and chatting whilst cooking or eating
together. With the excuse we are always
in a rush, we risk losing our sense of
taste, yet enjoying food is above all a
cultural issue. Food is not about winning:
food should bring joy
and the beauty of sharing. Sadly, on TV
shows, it is often associated with tension
and an anxiety to perform.

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



- soluzioni innovative per la ristorazione • produzione su misura di arredi in acciaio inox
- consulenza • progettazione • vendita • montaggio • assistenza

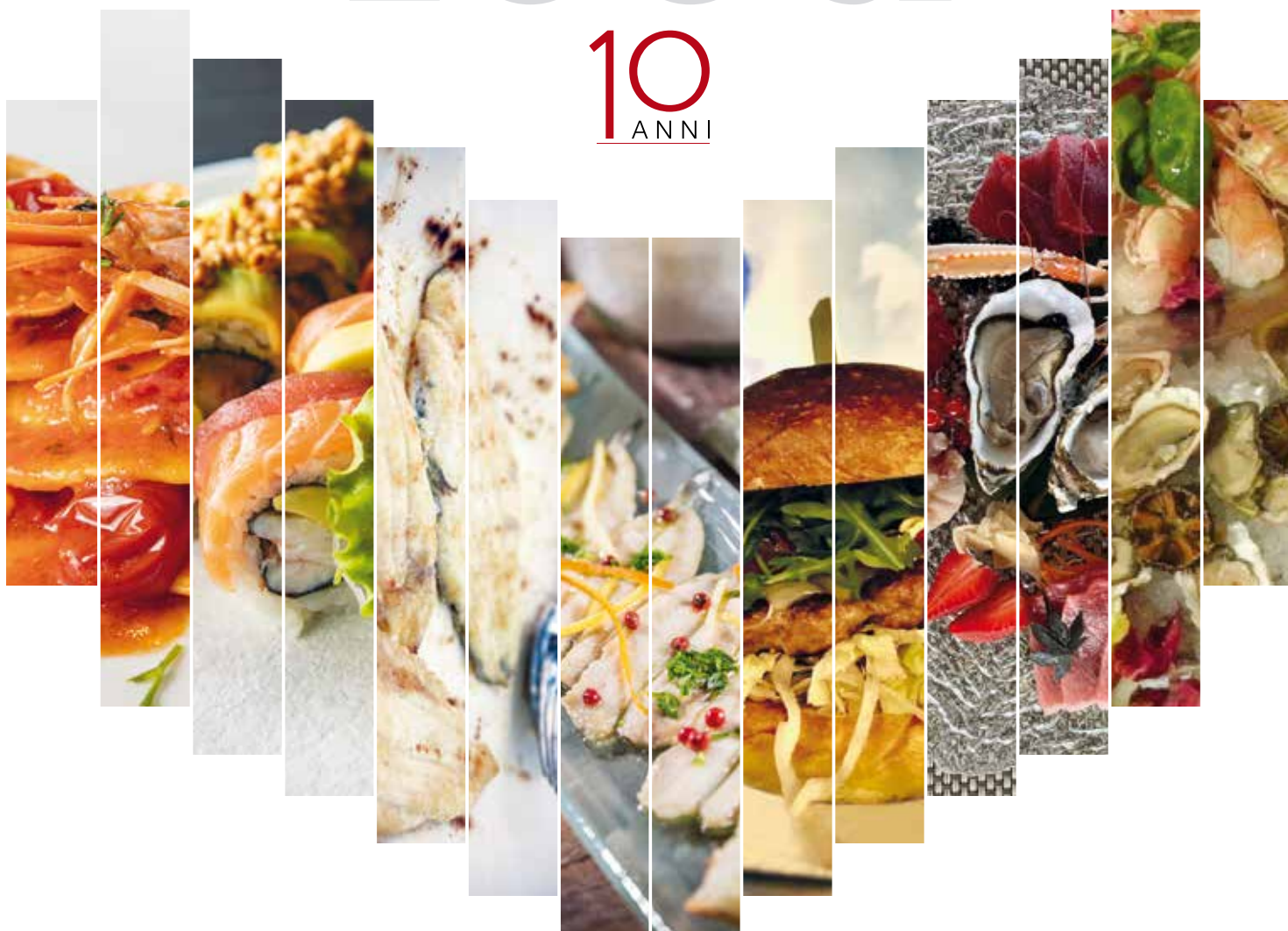
Il gruppo Scozzoli, dal 1967, offre ai propri clienti professionalità, esperienza e competenze necessarie alla realizzazione di un impianto di cucina. L'azienda è in grado di consigliare e supportare il cliente in merito a tutte le problematiche di cucina, offrendo un'assistenza tecnica altamente professionale, rapida ed efficiente, che è diventata uno dei punti di forza del gruppo.



GUIDA AI RISTORANTI

life & food


10
ANNI



MILANO MARITTIMA CERVIA PINARELLA E TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, ma dopo dieci edizioni il 2020 porta con sé una novità perché si arricchisce di un incontro prestigioso. L'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. However, after ten editions, the year 2020 brings with it a novelty: a prestigious meeting. That is, 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.

La ricetta liberata

DA PELLEGRINO ARTUSI CHE LA FECE DIVENTARE UN RACCONTO DI VITA, AI MILLE INCONTRI DI OGGI: IN RADIO, IN TV, IN BLOG, IN FUMETTO

È stato proprio lui, Pellegrino Artusi, il gastronomo di cui nel 2020 si è celebrato il bicentenario, a liberare la ricetta dal suo carattere tristemente prescrittivo, trasformandola in un racconto di vita, arricchito di ricordi e facezie, leggerezza e scienza. Basta leggerne alcune tratte dal suo manuale 'La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', per rendersi conto della pienezza di un racconto che ha in se' anche una pienezza di vita. Tra gli ingredienti e le indicazioni per la preparazione di una pietanza si scopre infatti un mondo intero.

Ma dopo essere stata "liberata, la ricetta ha compiuto tanta strada, incontrando una molteplicità di forme espressive: la voce, la radio, la scrittura, l'immagine, la fotografia, la tv, i blogger e persino il fumetto. Il passaggio in questi anni dal linguaggio della "parola" (scritta e parlata) a quello visivo (televisione e canali social che hanno fatto esplodere la ricetta digitale) ha comportato una continua abbreviazione dei tempi del racconto. Come è stato evidenziato nel corso di un convegno

promosso da CasArtusi a Forlimpopoli.

Mettendo in luce i diversi linguaggi si è parlato di food design, di elettrodomestici watch&touch (come il forno con le ricette incorporate o un frigo che legge gli ingredienti), di ricetta digitale divenuta un interessante interlocutore per le famiglie, capace di coinvolgere i meccanismi che influenzano il nostro gusto, come i colori, le forme. Si è parlato di come fotografare un piatto e come fotografare il cibo partendo dall'esperienza di una testata storica come La Cucina Italiana e finendo a Instagram. Non poteva mancare un accenno ai programmi tv dove la ricetta è di frequente un campo di sfida tra game e talent con cuochi, chef e aspiranti tali. Insomma, liberata, la ricetta sta scoprendo molti mondi.



Ricetta N.6, una delle più famose di Pellegrino Artusi I cappelletti all'uso di Romagna
ph. Filippo Nigro



L'illustratore Alberto Rebori ha trasformato le ricette artusiane in fumetti per un'edizione del celebre manuale edita Corraini del 2001

LEGENDA



AL CAMINETTO

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

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



IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA
RESTAURANT
Viale Matteotti 46
Milano Marittima
☎ 0544 994479
info@alcaminetto.it
www.alcaminetto.it
f Al Caminetto



🇬🇧 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.

■ 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

BIG BLUE

Big Blue nasce dal progetto di Nicola e Andrea, un localino dal sapore newyorkese nel cuore di Milano Marittima, dove fermarsi in ogni momento della giornata, per un brunch a base di uova e bacon, una merenda con torte e pancake o per la cena con gli immancabili burger gourmet di terra e di mare, prodotti con materie prime italiane di eccellenza e le irrinunciabili patatine fresche fritte. Nel post cena Big Blue diventa un intimo cocktail bar con drink ricercati ed una pregiata selezione di vini naturali e non solo.

■ **LO CHEF CONSIGLIA** ■ Patatine Cacio&Pepe, Spada Burger, Fall Burger: zucca, bacon, gorgonzola



COCKTAIL BAR - BURGER HOUSE
BRUNCH - TAKE AWAY
Violetto Ortigara 3/5
Milano Marittima
☎ 377 0968494
info@bigbluefood.com
www.bigbluefood.com
f bigbluemima
📷 bigbluefood



🇬🇧 A little bit of New York in the heart of Milano Marittima, where you can pop in at any time of day, for a bacon-and-egg brunch, a snack of cakes and pancakes or a dinner with the ever-present gourmet meat and seafood burgers, made with excellent Italian ingredients. Or an intimate cocktail with refined drinks and a fine selection of wines.

■ **THE CHEF RECOMMENDS** ■ Cheese&Pepper Chips, Swordfish Burger, Fall Burger: pumpkin, bacon, gorgonzola

■ APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
🍴 BRUNCH E BURGER
€ 20
🕒 DALLE 10 ALLE 16
DALLE 18 ALLE 24
🐾 Pet friendly

RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT
Via Leoncavallo 9, Cervia
acquamary78@gmail.com
☎ 0544 71953 - 349 8114111
f Da Cosimo & Mary

CIRCOLO NAUTICO DA COSIMO E MARY RISTORANTE

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 preparati da Mary con ricette della tradizione. Una vera cucina marinara, perché qui è il mare che entra direttamente nel piatto.

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



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 CUCINA MEDITERRANEA
Mediterranean Cuisine
- € 20/30
- 🕒 PRANZO E CENA (anche asporto, consegna a domicilio)
Lunch and dinner (take away and home delivery available)
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 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 Mary 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 fish, seafood risotto, seafood grill, piadina with local anchovies.

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



GLOBUS BEACH 255

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



RISTORANTE E SUSHI BAR
RESTAURANT AND SUSHI BAR
Via Arenile Demaniale, 255
Milano Marittima
☎ 0544 1848255 - 340 8528600
globusbeach255@gmail.com
www.globusbeach255.it
f Globus Beach 255
i globusbeach255

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

■ APERTO DA MARZO A OTTOBRE
E DICEMBRE GENNAIO
🍷 DI MARE E SUSHI
€ 35/60
🕒 12.30 - 15.30
19.30 - 22.30
🐾 Pet friendly

Piadina certificata e per tutti gli stili alimentari

Raccontiamo il prodotto simbolo di Romagna con le parole di Milena Pagliacci, che di piadina se ne intende davvero. Sua nonna e sua mamma la preparavano, proprio a Milano Marittima, diversi decenni fa, a colpi di mattarello. Poi Milena, titolare dei chioschi "Piadina del Mare", ha continuato l'attività. E oggi con il figlio Giulio siamo alla quarta generazione.

Milena come è cambiata la piadina nel tempo?

Davvero tanto. La piadina della nonna era un po' come il pane, si mangiava senza niente. Poi è stato introdotto il prosciutto, ma un po' di nascosto perché le piadine non potevano vendere gli affettati. Oggi si sono ampliati gli ingredienti per la farcitura, si cerca di andare incontro alle richieste di tutti.

I vostri chioschi fanno piadina certificata. Cosa significa?

Aderiamo al Consorzio di tutela della Piadina Romagnola Igp che prevede un disciplinare preciso nell'utilizzo degli ingredienti, nella loro quantità, nella dimensione del prodotto e nel tempo di cottura. E soprattutto siamo legati alla territorialità. Siamo stati il primo chiosco in Romagna ad ottenere la certificazione. Lo stesso profumo fragrante solletica il gusto anche di un'altra Piadina del mare, quella senza glutine.

Chiediamo di raccontarla a Giulio Cappelli, figlio di Milena, che la propone nel suo locale sul Lungomare D'Annunzio a Cervia.

Abbiamo scelto di aprire un locale dedicato per escludere totalmente il rischio contaminazioni - spiega Giulio - siamo certificati AIC e vogliamo proporre un prodotto sicuro per chi è celiaco. Le piadine gluten free sono in vendita anche nei chioschi, ma impacchettate nel cellophane. Chi vuole mangiarsene una fatta al momento deve venire in viale D'Annunzio.

Cosa cambia con la piadina gluten free?

È chiaro che senza glutine non può essere come la piadina tradizionale, ma ha un buon profumo e rimane molto leggera. Anche la gluten free si può gustare con molte farciture diverse. E soprattutto abbiamo cercato di offrire un prodotto per celiaci a prezzi abbordabili. E la cosa non era scontata.



PIADINA DEL MARE Cervia ☎ 338 6637617
Milano Marittima ☎ 339 1048199
L'ALTRA PIADINA DEL MARE
Lungomare D'Annunzio 46, Cervia ☎ 333 6523646

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
- € 10 - 25
- 🕒 12.00 - 15.00
19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

PACIFIC RESTAURANT

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



Un'altra idea di pizza

SOSTENIBILE E LEGGERA, A CERVIA
LA VERA PRELIBATEZZA È LA PINSA DA LEO

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



Chi frequenta Cervia ormai lo sa: per gustare una vera prelibatezza del palato, perfetta a tutte le ore della giornata e per qualsiasi pasto, un salto da Leo è d'obbligo. Tra profumi che fanno venire l'acquolina in bocca e la paradisiaca visione di un banco ben fornito, qui è possibile degustare la vera pinsa romana, sbarcata nel cuore della città dei salinari già nel 2012 proprio grazie alle sapienti mani di Leo. Alta idratazione, lunga lievitazione, forma ovale e 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, cugino stretto della classica pizza. 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 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 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 con alta espressione di cucina a base di pesce, dove la qualità della materia prima viene esaltata dalle capacità di preparazione e dalla ricercata attenzione delle cotture. La location suggestiva, direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima, coniuga lo stile ricercato ed elegante della veranda, con un servizio curato, oltre ad una ricca carta di vini e champagne, selezionata per brindare ad ogni Vostra occasione. Stabilimento balneare con atmosfera di grande relax, ideale per gustare Aperitivi in riva, e per vivere il fascino del mare ad ogni stagione.

LO CHEF CONSIGLIA Crudo Royal e Risotto alle vongole



Restaurant with a high expression of fish-based cuisine, where the quality of the raw material is enhanced by the refined attention of cooking. Suggestive location on the beach, attentive service, rich wine and champagne list are characteristics of the restaurant. Ideal place to experience the charm of the sea in every season.

THE CHEF RECOMMENDS Cruditè Royal and Clam risotto.

RISTORANTE DI PESCE
SULLA SPIAGGIA
Via Arenile Demaniale, 289
Milano Marittima
☎ 0544 422210
info@royalbeach289.it
f Royal Beach Mima
i Royal_Beach_Mima



APERTO TUTTI I GIORNI
No closing day
CUCINA DI MARE
50
12.30/15.00
20.00/23.00
Pet friendly

VECCHIA PESCHERIA

Bottega e cucina, la Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozze di Cervia, seppie, canocchie e sardoncini a seconda della stagione. Non mancano proposte di tendenza, come il brunch della domenica e gli aperitivi, e sfizi sani e gustosi. Il locale con cucina a vista sui caratteristici banchi di marmo della ex pescheria, si impreziosisce anche di un angolo dedicato alla vendite di prodotti dell'Azienda Salcini, con l'olio evo protagonista per insaporire insalate, bruschette e zuppe. Il bar esterno dallo stile retrò ospita anche un piccolo mercato di prodotti ortofrutticoli di stagione provenienti da produttori locali.

LO CHEF CONSIGLIA Crema di patate con frutti di mare e olio extravergine di oliva, Strozzapreti romagnoli alle poverazze, Padella di cozze di Cervia in guazzetto con frutti di mare e pane abbrustolito all'olio evo Gianluca Salcini



Shop and kitchen, the "Vecchia Pescheria" offers traditional seafood and local dishes, with products from the vegetable garden and km 0 fish. In addition, there are many trendy proposals, such as Sunday brunch and aperitifs, and healthy and tasty treats. In the restaurant, there is also a corner where it's possible to purchase Salcini's products: among many, EVO oil to flavour salads, bruschettas and soups is the undisputed protagonist.

THE CHEF RECOMMENDS Potato cream with seafood and extra-virgin olive oil, Romagna's "strozzapreti" hand-made pasta with "poverazze" (clams), pan of stewed Cervia's mussels

"BOTTEGA E CUCINA" DAL MARE E DALL'ORTO
RISTORANTE DI MARE
Piazza Pisacane 3
(Piazzetta delle Erbe) Cervia
☎ Tel. 0544 71179 - 3668218707
f vecchia pescheria
i lavecchiapescheria



APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
CUCINA DI PESCE E REGIONALE
DEL TERRITORIO
Regional, fish cuisine
25/40
12.00 - 22.00
Pet friendly



Street Art by Kobra - ph. Renzo Favalli

Dante Experience

**MOSTRE, LETTURE, CONCERTI
E L'ITINERARIO SLOW SUGGERITO
DA LONELY PLANET INTERNATIONAL:
SI CELEBRA IL SETTECENTESIMO
ANNIVERSARIO DEL SOMMO POETA**

Anche Lonely Planet celebra Dante nel 700° anniversario della morte. La celebre guida di viaggi ha inserito fra le 30 destinazioni da non perdere per il 2021 le 'Vie di Dante', il percorso turistico che si dipana fra Toscana e Romagna, nei luoghi che il Sommo Poeta attraversò durante il suo esilio. Un percorso che si può affrontare a piedi (a disposizione un cammino di trekking di 395 km suddiviso in 20 tappe per andare e tornare da Firenze a Ravenna), in bicicletta o sul trenino lungo la suggestiva via ferroviaria che collega Firenze a Faenza, per andare alla scoperta di un territorio ricco di storia, oggi raccontata da palazzi, pievi romaniche, piccoli borghi, boschi antichi, botteghe artigiane. È appunto la versatilità delle Vie di Dante ad aver convinto gli esperti di Lonely Planet, che hanno inserito l'itinerario (o meglio, gli itinerari) nella categoria Sostenibilità come esempio di turismo slow. Ai due estremi del cammino ci sono le due città che hanno segnato più a fondo l'esperienza di vita del 'ghibellin fuggiasco': da un lato, Firenze, dove Dante nacque e visse, ricoprendo anche incarichi pubblici, fino al 1302, quando fu condannato all'esilio; dall'altro Ravenna, dove il Poeta trascorse i suoi ultimi anni presso la corte di Guido da Polenta, e dove ancora oggi riposano i suoi resti. La città dei mosaici li ha custoditi gelosamente nei secoli, arrivando a nasconderli nel Cinquecento, per evitare tentativi di trafugamento da parte dei fiorentini, con un'ulteriore traslazione in epoca napoleonica, per metterli al riparo da eventuali colpi di mano dei francesi. Cercare le tracce del Sommo Poeta a Ravenna non è difficile: basta recarsi nella cosiddetta "zona del silenzio", dove si concentrano i luoghi danteschi, a cominciare dalla Tomba di Dante, appena restaurata. Il monumento si presenta in stile neoclassico (è stata costruita a fine Settecento dall'architetto Camillo Morigia), e sulla facciata presenta un bel bassorilievo rinascimentale con il ritratto del Poeta. Adiacente al mausoleo c'è il giardino con il Quadrarco di Braccioforte, e in questo luogo furono conservate le spoglie dantesche durante la seconda guerra mondiale. Bastano pochi passi, poi, per arrivare nei chiostri francescani dove ha sede il Museo Dantesco, la cui riapertura è attesa entro fine 2020, dopo un intervento di restyling. Infine, la basilica di San Francesco, dove il poeta si raccoglieva in preghiera e



La tomba di Dante a Ravenna ph. Nicola Strocchi

dove si celebrarono i suoi funerali. Ma a ben cercare, altre suggestioni dantesche si possono trovare in giro per la città. È il caso della cosiddetta Casa dei Polentani, di probabile epoca medievale: secondo una tradizione locale qui sarebbe nata la sfortunata Francesca da Polenta, celeberrima protagonista del V Canto dell'Inferno. Il legame fra la città bizantina e l'autore della Commedia è talmente stretto che le celebrazioni nazionali per il 700° centenario della morte di Dante sono iniziate proprio qui, a settembre, con la partecipazione del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. A partire da quella data Ravenna ha messo a punto un ricchissimo programma di eventi, che si protrarrà fino a domenica 12 settembre 2021, quando il Maestro Riccardo Muti dirigerà il concerto conclusivo. Fra le iniziative da segnalare - proseguita anche durante il periodo di maggiore restrizione - L'ora che volge al disio', lettura perpetua della Commedia: ogni giorno (alle ore 17 fino a marzo, alle 18 da aprile a ottobre), presso il mausoleo di Dante, viene letto un canto del poema. Tutti possono partecipare, non solo come ascoltatori, ma anche come lettori. Per partecipare si possono chiedere info al 328 4815973 (da lunedì al venerdì dalle 10 alle 16).



Ma il programma, come si diceva, è molto più ricco. Per consultarlo www.vivadante.it

Anche il resto della Romagna si prepara a celebrare Dante. I Musei del San Domenico di Forlì ospiteranno dal 12 marzo al 14 luglio la mostra "Dante. La visione dell'arte", con prestiti provenienti dagli Uffizi: fra le opere esposte capolavori di Michelangelo, Andrea del Castagno, Pontormo.

DANTE EXPERIENCE

Exhibitions, readings, concerts and the slow itinerary suggested by Lonely Planet international: this is how the seven hundredth anniversary of Dante's death is celebrated in Romagna. The famous travel guide has included among the 30 destinations not to be missed for 2021 the "Vie di Dante" (Routes of Dante), the tourist route between Tuscany and Romagna. To celebrate the great poet, Ravenna has developed a rich program of events, which will last until Sunday, September 12, 2021, when Maestro Riccardo Muti is going to conduct the final concert. Among the initiatives, it is worth reporting the perpetual reading of the Divine Comedy: every day at Dante's mausoleum, a canto of the poem is read. The San Domenico Museums, in Forlì, will host the exhibition "Dante. La visione dell'arte" (Dante: the Vision of Art), with loans from Florence Uffizi Museums: among the works there will be masterpieces by Michelangelo, Andrea del Castagno, Pontormo.

A sinistra ritratto di Dante di Andrea del Castagno, sotto Francesca all'Inferno di Nicola Monti ph. Ufficio Stampa Galleria degli Uffizi



InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Dicembre Gennaio

MIMA WONDERLAND

Si colora l'inverno nel cuore di Milano Marittima con "MiMa Wonderland", il paese delle meraviglie fatto di suggestive decorazioni, giochi di luci e grandi installazioni che rendono speciale e luminoso il Natale



Febbraio

SAN VALENTINO

14 febbraio, Milano Marittima, Cervia

Menù a tema e iniziative in occasione della festa degli innamorati

Aprile

GRANFONDO VIA DEL SALE CERVIA CYCLING FESTIVAL 18 aprile, Cervia

Il più grande evento di ciclismo di inizio stagione, con quattro percorsi adatti a tutti i ciclisti



Maggio

CERVIA CITTÀ GIARDINO Maggio - Settembre Cervia, Milano Marittima

Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e i fiori in aiuole e giardini realizzati da architetti del verde di ogni parte del mondo.

SPOSALIZIO DEL MARE 16 maggio, Cervia

Tradizionale celebrazione dell'antico rito in mare con la sfida della pesca dell'anello. Fra gli eventi la Cursa di Batell, regata storica, gara di tiro con l'arco, oltre a mostre, spettacoli e mercatini.



Giugno

BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA Giugno - Settembre tutti i giovedì sera, Cervia

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

ANTIQUARIATO A MILANO MARITTIMA Estate, alcuni week end

Rotonda 1° maggio e viale Gramsci
Terza edizione della mostra mercato organizzata da L'Antico e le Palme

RUNNING IN MILANO MARITTIMA 6 giugno

Gara podistica che tocca i luoghi più affascinanti e conosciuti di Mima, dalle spiagge alle rigogliosa pineta fino alle eleganti vie dello shopping

MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP Giugno-Luglio, Milano Marittima

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

COME VIVERE LA SALINA Da giugno a Ottobre

Centro Visite Salina di Cervia

Escursioni in canoa, in salina in barca, passeggiate in salina, tramonto in salina in barca elettrica

SALINA SOTTO LE STELLE

Da giugno a settembre Centro Visite Salina di Cervia Tutti i venerdì alle 21,00

Serate dedicate alle emozioni con visite alla salina in notturna

NOTTE CELESTE

Giugno, Terme di Cervia

Una notte per rilassarsi, farsi belli e scoprire il mondo naturale delle terme

Luglio

NOTTE ROSA

Primo weekend di Luglio Milano Marittima e Cervia

Si animano per il Capodanno dell'estate, con l'apertura straordinaria serale degli stabilimenti balneari.

CERVIA A LUME DI CANDELA Luglio - Settembre, Cervia

Tutti i martedì sera

Agosto

NOTTE DI SAN LORENZO

10 agosto

Giornata speciale che sfocia in una cascata di fuochi d'artificio sulla spiaggia libera di Cervia

HAPPY BIRTHDAY

MILANO MARITTIMA

14 agosto Milano Marittima

Nel giorno della sua nascita ufficiale (14 agosto 1912), un evento per ricordare la storia turistica della "città giardino" dell'Adriatico.

FERRAGOSTO ON THE BEACH

15 agosto, in spiaggia

Gli stabilimenti balneari della Riviera di Cervia propongono cene e feste a piedi nudi sulla sabbia fino all'alba

UNA SETTIMANA DOLCE

COME IL MIELE

Fine agosto, centro storico Cervia

Due weekend di eventi dedicati al miele e al mondo delle api

Settembre

SAPORE DI SALE

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.

IRON MAN

18-19 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).

December

January

CHRISTMAS TIME

Milano Marittima lights up with lights that aim to be a message of hope in a difficult moment for everyone. The shiny lights of MimaWonderland are back, in order to color the main streets of the city center, with suggestive decorations, games of lights, large installations. Cervia is also livened up by the illuminations and the large Christmas tree, around which greenery will be the protagonist of Christmas gardens.

February

VALENTINE'S DAY

14 February, Milano Marittima

Themed menus on the occasion of Valentine's Day.

April

GRANFONDO THE SALT WAY

CERVIA CYCLING FESTIVAL

18 April, Cervia

Long distance cycling race. Courses suitable for all cyclists

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.

SPOSALIZIO DEL MARE

16th May, Cervia

Traditional celebration of the ancient rite of marriage to the sea with traditional ring fishing challenge.

June

BORGOMARINA

VETRINA DI ROMAGNA

June - September

Every Thursday showcase in Cervia, from the old lighthouse to the modern drawbridge, displays of wines and foods, handicrafts and artistic items, tastings of local produce and restaurants serving up local fare.

ANTIQUES IN MILANO MARITTIMA

Summer, some weekends

Rotonda 1° Maggio - Viale Gramsci

Third edition of the market exhibition organized by L'Antico e le Palme

RUNNING IN

6 June Milano Marittima

A footrace along the most fascinating routes in Milano Marittima, from the beaches to the pine forest and through the elegant shopping streets.

MIMA LIFE GOLF CUP

June-July, Milano Marittima

A 18-hole tournament at the Milano Marittima Golf Club on its open day. Presentation of MilanoMarittimaLife Magazine.

HOW TO LIVE THE SALINA

FROM JUNE TO OCTOBER

Centro Visite Salina di Cervia

Excursions by canoe or boat, walking in salina, sunset in salina by electric boat

SALINA UNDER THE STARS

From June to October

Every Friday at 21.00

Exciting night tours in salina

SKY BLUE NIGHT

June, Cervia

The night of the Spas in Emilia Romagna. www.lanotteceleste.it

July

PINK NIGHT

July, Milano Marittima, Cervia

The Pink Night on the Riviera is back with a calendar packed with dedicated happenings also in Cervia and Milano Marittima. Dinners, parties, music and entertainment for a weekend of passion.

CERVIA IN CANDLE LIGHT

July - September, Cervia

Every Tuesday evening

August

ST. LAWRENCE NIGHT

10th August

Spectacular firework storms on the free beach of Cervia.

HAPPY BIRTHDAY

MILANO MARITTIMA

Birthday Concert

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

A "SWEET AS HONEY" WEEK

End August Old town, Cervia

September

THE TASTE OF SALT

September Cervia

At the Salt Storehouses Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

IRON MAN

18-19 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 that combines the three disciplines of swimming (3.8 km), cycling (180 km) and marathon running (42.195 kilometres).

Numeri utili

Estate

COOPERATIVA BAGNINI CERVIA

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

Informazioni turistiche

IAT Milano Marittima

P.le Napoli Milano Marittima
tel 0544 993435
fax 0544 993226
iatmilanomarittima@cerviaturismo.it

IAT CERVIA

TORRE S. MICHELE

Via Evangelisti 4 Cervia
Tel. 0544 974400
Fax 0544 977194
iatcervia@cerviaturismo.it
www.cerviaturismo.it

LUOGHI DI CULTO

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

MUNICIPIO

Piazza Garibaldi, 1 Cervia
tel 0544 979111
fax 0544 72340

RADIO TAXI TAXI MINIBUS SOC. COOP

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

STAZIONE

FERROVIARIA FS

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

UFFICI POSTALI

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

Cultura e tempo libero

BIBLIOTECA COMUNALE

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

CASA DELLE FARFALLE

Viale Jelenia Gora, 6 Cervia
Ravenna tel 0544 995671

ESCURSIONI AMBIENTALI

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

MUSA MUSEO DEL SALE

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

MUSEO DELLA CIVILTÀ AGRICOLA E BRACCIANTILE

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

PARCO NATURALE

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

BASILICA DI SAN VITALE

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

DOMUS

TAPPETI DI PIETRA

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

MAUSOLEO DI TEODORICO

Via Delle Industrie - Ravenna
tel 0544 684020

CENTRO VISITE

SALINA DI CERVIA

Via Bova 61 48015 Cervia
tel 0544 973040
fax 0544 974548
salinadicervia@atlantide.net
www.atlantide.net/
salinadicervia

Servizi sanitari

GUARDIA MEDICA

PER RESIDENTI
N. Verde 800 244244

OSPEDALE

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

PRONTO SOCCORSO

E GUARDIE MEDICHE
Via Ospedale, 17 Cervia
tel 0544 917613

PRONTO INTERVENTO 118

tel 0544 917667
www.ausl.ra.it

Farmacie

FARMACIA CENTRALE

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

Sicurezza

CARABINIERI / Emergenze 112

COMANDO DI MILANO MARITTIMA

V.le Matteotti, 169 Milano
Marittima tel 0544 997000
www.carabinieri.it

CORPO FORESTALE

Viale Santi Baldini, 17 Ravenna
tel 0544 213897

GUARDIA COSTIERA

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

Wellness

TERME DI CERVIA SPA

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

Sport

ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA

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

AMICI DELLA VELA

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

CENTRO SPORTIVO AZZURRO

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

CENTRO TENNIS CLUB MARE E PINETA

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

CIRCOLO TENNIS

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

STADIO DEI PINI

GERMANO TODOLI

Viale Ravenna, 61 Milano
Marittima tel 0544 993033

Parchi tematici

ITALIA IN MINIATURA

Via Popilia, 239/A
Viserba di Rimini (RN)
tel 0541 736736
info@italiainminiatura.com
www.italiainminiatura.com

MIRABILANDIA

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

ACQUARIO LE NAVI DI CATTOLICA

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

FIABILANDIA

Via Cardano, 15
Rivazzurra di Rimini (RN)
tel 0541 372064
www.fiabilandia.it
fiabilandia@fiabilandia.it

OLTREMARE

Viale Ascoli Piceno, 6
Riccione (RN) tel 0541 4771
www.oltremare.org

AQUAFAN

Viale Ascoli Piceno, 6
47838 Riccione (RN)
tel 0541 603050
www.aquafan.it

IPPODROMO DI CESENA HIPPO GROUP

Notturmo di trotto dal 29
giugno al 7 settembre. Viale
Gramsci
tel 0547 343411
www.hippogroupcesenate.it

collegati



balestrie balestri.it

al **nuovo 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@balestrie balestri.it

www.milanomarittimalife.it

HOME PHILOSOPHY
visionnaire

BESPOKE SOLUTIONS FOR VISIONARY DREAMERS



*The waking of Yoomni, Villa Arconati, 8 pm
Ca' Foscari bedroom design Alessandro La Spada*





ZUP DESIGN - PHOTO: SIMONE CASETTA

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