

milano marittima *life*



IL MAGAZINE

WINTER 2021

VIVIMILANOMARITTIMA
INSOLITA E CURIOSA
CHEF CRACCO
E LA ROMAGNA
DEL 'BEL VIVERE'
MUSICA GLAMOUR
CON I PORTOFINOS
vivimilanomarittima, a place
of wonders and surprises
Chef Cracco and living the good
life in Romagna
Glamorous music with the Portofinos



collegati



balestrie balestri.it

al **portale** www.milanomarittimalife.it
scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali,
le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.



milano
marittima *life*

   Milano Marittima Life

info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestrie balestri.it

www.milanomarittimalife.it



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

"AL CAMINETTO"

il ristorante di Milano Marittima

Ambienti spaziosi e arieggiati

Viale Matteotti, 46 - Tel. +39.0544.99.44.79
info@alcaminetto.it

www.alcaminetto.it  Al Caminetto







 **AGENZIA CARBONARI**

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



Milano Marittima è pronta ad accogliervi tutto l'anno, con un importante calendario di eventi da gennaio a dicembre; con una ricca offerta turistica che in questi anni ha saputo crescere grazie al lavoro di tanti privati in costante sinergia con l'amministrazione pubblica. Il centro, vivo e frequentato soprattutto in estate, ha visto in questi anni diverse nuove aperture, molti hanno e stanno credendo ed investendo in questa località. L'offerta alberghiera resta di grande qualità, gli stabilimenti balneari sempre al passo con i tempi offrono al cliente nuovi confort. Una aperitivo in riva al mare, una passeggiata nei viali dello shopping, una corsa nella nostra pineta, sono i valori aggiunti che solo questa città offre. Una opportunità per tutti i tipi di vacanza, e per i tanti appassionati di sport, food e benessere; ma anche per le famiglie che vogliono godere di qualche giorno di relax con i propri figli. Milano Marittima è una località al passo con i tempi, viva e ricca di verde. Come non apprezzare, infatti, i magnifici giardini del "Maggio in Fiore". Uno scrigno da visitare e apprezzare in tutte le stagioni.

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

Milano Marittima is ready to welcome you all year round, with an impressive events calendar from January to December and a whole host of options for tourists which, thanks to the continual collaboration of numerous private parties with the government, have seen an increase. The centre, especially popular and lively in the summer, has accommodated several new openings in recent years, as many people have believed and invested in this city and continue to do so today. The hospitality offer is as high-quality as ever, while the up-to-date beach resorts are offering their customers new services. An aperitif on the seashore, a stroll along the shopping avenues, and a run through our pine forest are the benefits that only this city has to offer. An ideal place for any kind of holiday and for the many sports, food, and wellness enthusiasts, but also for families who just want to enjoy a few relaxing days with the kids. Milano Marittima is a lively, contemporary city with plenty of green space, such as the magnificent Maggio in Fiore gardens. A real treasure trove to visit and enjoy, whatever the season.

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



ILARIA BEDESCHI GIORNALISTA

Milano Marittima, per me che vivo a Cervia tutto l'anno, rappresenta il luogo in cui rifugiarmi soprattutto durante l'autunno e la primavera. La pineta, accogliente e protettiva, è un ambiente naturale che mette ciascuno a proprio agio: sia che si desideri fare un po' di sport sia che si voglia semplicemente ritagliarsi un po' di tempo per una camminata rigenerante. Entrare in pineta a Milano Marittima significa perdersi per un po' di tempo tra i capanni da pesca, i sentieri con i nomi più creativi o semplicemente ascoltare suoni e rumori che ci fanno riprendere il contatto con noi stessi. Dai suoni degli uccelli ai rumori delle fronde di alberi che si muovono; dal rumore della lucertola che si sposta tra i rami secchi per terra a quello dell'acqua che scivola giù per il canale. E poi la luce che ad ogni metro cambia, perfetta anche per allenarsi a fare fotografie o riposarsi per un po' sotto un albero per leggere un libro o ascoltare un po' di musica.



**NICOLA FANTINI
E ANDREA FONTANA**
RISTORATORI

Milano Marittima, la perla dell'Adriatico, così mi diceva sempre la nonna...

Noi veniamo da un mondo fatto di ruote, i nostri food truck [Big Blue e Va Gina] con i quali partecipiamo a market di design, di artigianato e di creativi e un po' per scherzo, un po' per follia, un po' per amore della nostra terra abbiamo deciso di aprire un locale nel cuore di Milano Marittima, un salotto a cielo aperto dove tutti i problemi passano in secondo piano. Nulla è rose e fiori e non nascondiamo le innumerevoli difficoltà che abbiamo affrontato, soprattutto aprendo in uno sfortunato 2020 ma abbiamo deciso di non perdere questa opportunità di entrare a far parte di un mondo che prima per noi era solo divertimento e svago. Big Blue parla di noi, un designer e un architetto con la passione per il mondo, per la cucina, per le belle persone e per lo stare bene. Milano Marittima fa da cornice a queste emozioni cerchiamo di trasmettere alle persone che vengono a far parte del nostro grande blu: mangiare bene, bere bene, sorridere tanto. Big Blue è un angolo di giardino in una Milano Marittima il cui nome rimbomba in tutta Italia e parla di noi Romagnoli, accoglienti, passionali e tenaci.



PAOLA BARBIERI
ALBERGATRICE

Vengo da una famiglia storica di albergatori, prima i nonni, poi i genitori, io da 33 anni. Posso dire che Cervia e Milano Marittima siano davvero la mia casa e il luogo speciale di questa esperienza professionale intensa e importante. Oggi è cambiato il modo di fare vacanza e chi lavora nel turismo deve saper cogliere i cambiamenti e le nuove esigenze. Anche una località affascinante come Milano Marittima può imparare a farlo, cercando di mantenere il livello di qualità che l'ha resa famosa, la sua iconica eleganza, il divertimento, ma sapendo andare oltre. Non le mancano i punti di forza: il verde, la bella e ampia spiaggia, il suggestivo habitat delle saline alle spalle; sono sempre di più i pilastri di un'offerta che può attrarre fasce di turisti diversificate. Da parte mia amo queste località anche fuori stagione e oggi, grazie alle manifestazioni che ospitiamo nei mesi meno "balneari", stiamo scoprendo che sempre più ospiti condividono questo amore.



SIMONE BOLOGNESI
IMPRENDITORE

Appoggiare l'auto appena si arriva e godersi la vacanza in pieno relax potendosi dimenticare dove si è parcheggiata, credo sia uno dei regali che solo Milano Marittima sappia fare. Tutto contribuisce "all'idea di vacanza": i suoi paesaggi emozionali, la natura rigogliosa, il divertimento e soprattutto la proposta balenare. È la spiaggia dove confort, coccole, servizi e la ristorazione di ottima qualità, fanno la differenza. Credo davvero che sia qui che ognuno possa modellare la vacanza, secondo i propri gusti. Sono Romagnolo, ma vivo Milano Marittima da quando avevo 18 anni. Ricordo come ora l'effetto che mi fece la prima volta e garantisco che la sua "intimità" è veramente unica. Chi viene a Milano Marittima ritorna e questo vale anche per me. "Progetti in Tv" organizzazione Eventi mi hanno portato a viaggiare spesso, ma l'Estate per me è qua. Amo questa località, dove prima i miei nonni e poi i miei genitori hanno saputo costruire una realtà nell'hotellerie di "eccellenza", legando il lavoro ad una autentica passione, insieme alla vocazione di una visione innovativa del nostro settore.

Contents

- 10 ON DISPLAY
- 16 INTERVIEW
The singer of Montecarlo
- 22 HOLIDAYS
#vivimilanomarittima
- 34 THE PERSONALITY
Chef Cracco
talks about Romagna's world
of wine and "the good life"
- 40 CHRISTMAS
Mima Wonderland
shines in the seaside winter sky
- 46 LIVING SPACES
Bonuses and deductions:
a practical example
- 56 SPORT
Colbrelli, the hero of Roubaix
- 62 ITINERARY
Going to exhibitions
Our art tips
- 66 FOOD
World Champions in... Sweetness
- 69 LIFE&FOOD
The Restaurant Guide
- 78 EVENTS CALENDAR



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Sommario



- 10 IN VETRINA
- 12 Il Life protagonista all'Adriatic Golf Club
- 16 INTERVISTA
Alessandro Ristori:
"Tutta colpa di Suor Chiara"
- 22 VACANZE
Insolita
Milano Marittima
- 29 OLIO SALCINI
L'Olio Extravergine
Salcini alla conquista di Parigi
- 30 FUTURO GREEN
Un futuro green con il nuovo Parco Urbano
- 32 IMPRESA
Restyling facciata come scegliere l'impresa competente a cui affidarsi?
- 34 IL PERSONAGGIO
Carlo Cracco racconta la Romagna del vino e del 'bel vivere'
- 40 NATALE
A riveder le stelle con MiMa Wonderland
- 44 OUTDOOR
Extra, lo spazio emozionale da vivere tutto l'anno
- 46 ABITARE
Ristrutturazione tra tecnica e stile
- 54 AVVISTABILI
Periscopio vip
- 55 BELLEZZA & BENESSERE
Steve Total Beauty, un dream team pieno di passione
- 56 SPORT
Colbrelli
l'eroe della Roubaix
- 62 ITINERARI D'ARTE
Andar per mostre. Incontro con la Maddalena
- 66 FOOD
Campioni del mondo in dolcezza
- 69 GUIDA
AI RISTORANTI
- 78 IN CALENDARIO



Editoriale

Un nuovo numero di MilanomarittimaLife da sfogliare per una Milano Marittima sempre più intrigante da vivere. In estate e in tutte le stagioni. Tra le colorate luminarie del Natale o seguendo i suggerimenti di sette blogger per una vacanza esperienziale a tutto tondo. Sport, relax, benessere e calda ospitalità, arricchite da un "cosa fare" pieno di curiose e insolite proposte. Una località della vacanza in Romagna che è una terra del vivere bene come ci racconta anche lo chef Carlo Cracco che in Romagna ha scelto di avviare un'attività innamorandosi di questo territorio. Alessandro Ristori il cantante del Jet set presenta la sua avventura con i Portofinos, Sonny Colbrelli racconta il suo anno magico sui pedali e la bandana gialla del Pirata come amuleto. Un omaggio alle feste con l'articolo sul Natale: la magia si rinnova con Mima Wonderland che anche quest'anno illumina il cuore di Milano Marittima. Sono solo alcune proposte che vi invitano a sfogliare la rivista Winter 2021 e per chi cerca un suggerimento a tavola ecco le pagine del Life&food, la guida ai ristoranti di tendenza. Buona lettura con MilanoMarittimaLife, sognando un mite inverno da trascorrere in Riviera e un'estate già carica di promesse.

Direttore MilanoMarittimaLife
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno13 numero27

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@balestribalestri.com

Marketing

Benedetta Ancarani, Alessandro Vicini

Grafica

Silvia Zoffoli grafica@agenziaprimapagina.it

Segreteria

Chiara Pantoli - info@prolocomilanomarittima.it

Hanno collaborato

Filippo Fabbri, Federica Bianchi, 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

Lanterne e candele Mondoverde Garden Cervia

Fotografo Marco Anconelli Artimmagine

Redazione

PrimaPagina Piazzale E. Vanoni, 100 Cesena tel 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

Pubblicità Balestri&Balestri

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

Stampa Nuova Tipografia Forlimpopoli

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

chiuso in redazione il 19 Novembre 2021

Proprietà Editoriale Balestri&Balestri



balestrebaletti.it



MEZZA LIBBRA

BRACERIA

Carne e Pesce



In Vetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI

“CERVIA ON AIR” PARTONO LE TRASMISSIONI DI RSC

Come logo ha un microfono che produce un'onda. È RSC - Radio Social Coast la radio web che nel 2021 inizia a trasmettere da Cervia. È il risultato del percorso partecipativo “Cervia on air – La radio web come strumento di cittadinanza digitale”. Realizzato dal Comune in collaborazione con Mosaico cooperativa sociale, che gestisce per il Comune i servizi rivolti ai giovani, il percorso si colloca appunto all'interno del Welfare dell'Aggancio e interessa gli ambiti di attività “Giovani”, “Welfare di comunità” e “Cittadinanza attiva”. Nei primi mesi di attività la radio sarà ospitata nello stabile comunale di Corso Mazzini 37, nell'ex Ufficio Cultura. La sede definitiva, una volta ultimati i lavori di ristrutturazione, sarà nell'ex Conad di Pinarella. Per quanto riguarda i programmi della radio, saranno vari e numerosi e, tra le altre cose prevedono musica, narrazioni sui cittadini cervesi, programmi rivolti ai giovani, cronache sui fatti locali, programmi dedicati ai bambini e altri per scoprire e raccontare la città e la sua comunità.



SAPORE DI SALE, 100 QUINTALI DISTRIBUITI

La festa dedicata al Sale di Cervia e alla tradizione salinara ha chiuso con successo quattro giorni e tanti eventi, tra degustazioni, incontri letterari, passeggiate patrimoniali. Si è svolto anche il 1° Forum internazionale delle European Cities presieduto dal Sindaco di Cervia Massimo Medri, che ha visto la partecipazione di 7 fra comuni e regioni italiane e straniere appartenenti alla rete. E il sale è stato ovviamente il protagonista con grandi numeri: ben 100 quintali di sale distribuito durante l'Armesa de Sel del Gruppo Civiltà Salinara, oltre alle 3000 confezioni di sale della Camillona richieste al Museo del Sale Musa (circa 15 quintali).

ACROSS ME L'IMPRESA AL FESTIVAL DEL CINEMA DI VENEZIA

Across Me, il viaggio a nuoto del cervese Andrea di Giorgio da Pola a Cervia, è diventato un docufilm e è stato presentato in anteprima alla 78° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia presso lo spazio principale dell'Italian Pavilion di Cinecittà. Alla proiezione del docu-film, prodotto da FREE EVENT, è seguita una talk con il protagonista, alla quale ha partecipato anche l'Assessore agli eventi e allo sport del Comune di Cervia Michela Brunelli. Di Giorgio ha raccontato l'impresa a nuoto, completata coprendo i 140 km tra la città croata e Cervia in poco più di 3 giorni.



MOTO E REVIVAL, LA TEMPORADA A MILANO MARITTIMA

Un fine settembre dedicato al revival della “Mototemporada romagnola” a Milano Marittima. L'iniziativa è stata promossa dal “Moto Club Cervia” e ha ricordato con diversi eventi la manifestazione nel “Circuito Motociclistico di Cervia - Milano Marittima” che si tenne dal 1964 al 1970. Per gli appassionati l'occasione di ammirare l'esposizione di moto che hanno fatto la storia del motociclismo grazie alla presenza del museo Yamaha “Poggi” con la M1 di Valentino Rossi, la storica Ducati Moto GP di Loris Capirossi, e la Fondazione Simoncelli. Sono state inoltre inaugurate le targhe, poste nelle prime Traverse di Milano Marittima, in ricordo dei campioni del motociclismo della “Mototemporada romagnola”

InEvidenza

SOUND OF LIGHT, I PARALUMI CHE SUONANO

Milano Marittima è stata impreziosita per tutta l'estate dal progetto SOUND OF LIGHT realizzato grazie al contributo dell'Amministrazione comunale e alla collaborazione di



Proloco Milano Marittima, Wall&decò e vari sponsor. Si è trattato di un suggestivo percorso sensoriale fatto di musica, arte e luce che si è snodato su viale Matteotti e viale Gramsci, le principali vie del centro, abbellite da un tetto di 100 paralumi rivestiti con le grafiche di Wall&decò, dai quali si diffondeva il sound del designer Marco Catapano.



ph. Gianluca Nanni

OMAGGIO A CARLA FRACCI, PIAZZA DELLE GRANDI OCCASIONI

Piazza delle grandi occasioni per l'omaggio all'ètoile Carla Fracci, ideato da Silvia Frecchiami in collaborazione con il ballerino Kledi Kadiu. Nello spettacolo che si è svolto in piazza Garibaldi a Cervia si sono esibiti i primi ballerini dei teatri italiani e europei più importanti, che hanno presentato coreografie classiche o reinterpretate in chiave moderna, o coreografie inedite, per omaggiare l'ètoile nota in tutto il mondo. La serata si è tenuta nell'ambito del Desenzano International Dance Mima Edition dedicato a workshop di danza classica e contemporanea.



I GIARDINI DEDICATI A GRAZIA DELEDDA

Cervia Città Giardino continua a fiorire sotto il segno della letteratura. Da Dante, del quale sono state ammirare le aree verdi allestite nell'ambito del progetto "Dante e i giardini dell'Eden", a Grazia Deledda premio Nobel per la letteratura e cittadina onoraria di Cervia. In occasione del 150° anniversario della nascita, sono stati realizzati due giardini dedicati alla grande scrittrice sarda che tanto ha amato questi luoghi, in cui tornava a soggiornare per le vacanze. Il primo giardino è situato a Cervia, nella rotonda e sul lungomare a lei intitolati, dove sono collocate le sculture di Angelo Biancini (1911-1988), che ritraggono due donne - una sarda portatrice d'acqua e l'altra cervese pescivendola - inaugurate il 9 settembre del 1956, a vent'anni dalla morte scrittrice. Il secondo è invece la ricostruzione di un paesaggio della Gallura, realizzata dalla Azienda Florovivaistica Flora e Pietre di Olmedo (in provincia di Sassari) nel parco di Via Forlì a Milano Marittima.

Il Life protagonista all'Adriatic Golf Club

IL 18 BUCHE STABLEFORT INTITOLATO AL MAGAZINE È STATO MOLTO PARTECIPATO E SI È SVOLTO IN UNA BELLA GIORNATA DI SETTEMBRE



Per il "Life" una splendida giornata all' Adriatic Golf Club Cervia, dove l'11 settembre si è disputata la settima edizione del "Milano Marittima life Golf Cup 2021, Torneo 18 buche Stableford. Il torneo ha ottenuto un ottimo gradimento, con oltre 100 partecipanti che fin dal primo mattino si sono avvicendati sui green. La gradita visita del Sindaco di Cervia Massimo Medri ha dato il via alla consegna dei premi ai migliori golfisti della giornata. Un ringraziamento a

tutti i partner di Milano Marittima Life, che hanno contribuito a rendere più bella la giornata sportiva e speciali le premiazioni dei vincitori: DS Store Forlì, La Ferramenta Cervia, Silvano Biagini, Azienda Agricola Gianluca Salcini, Piadina del Mare L'altra Piadina del Mare, Wine Lady, Bellettini Hotel, Mimarket, Il Forno Giuliani, Natlive, Gin Bandito, Al Caminetto, Villa Arizona, OSCAR spiaggia 298, Nolo Attrezzature, Adriaboat Coast Hotel & Spa e naturalmente all'Adriatic Golf Club che ci ha ospitato.



Nelle foto le premiazioni che hanno concluso una giornata speciale con tutti gli sponsor e gli amici di MilanoMarittimaLife



VILLINIA MARE

A P A R T M E N T S



Per info: info@villiniamare.it - tel 335 6531733





**DA FAENZA ALLA
CONQUISTA DEL JET SET:
ALESSANDRO RISTORI,
LEADER DEI PORTOFINOS,
SI RACCONTA**

Un'iconica posa di Alessandro Ristori sul palco



Tutta colpa di Suor Chiara

di FEDERICA BIANCHI

Lo chiamano “il cantante di Montecarlo”, e in effetti è di casa nelle location più glamour, a cominciare proprio dal Principato di Monaco, dove si è esibito anche in occasione del matrimonio di Charlotte Casiraghi con Dimitri Rassam.. Ma le radici di Alessandro Ristori, cantante e leader della band Portofinos, sono ben salde in Romagna: a Faenza, dove è nato e dove continua a vivere nonostante gli impegni internazionali, ma anche a Milano Marittima, il luogo magico delle sue estati da piccolo. “Ah sì, sono molto affezionato a Mima. Non a caso è diventata anche protagonista della mia canzone ‘Giorni d’estate’, e il video l’abbiamo girato proprio qui” conferma Alessandro, che intercettiamo in un momento di pausa nella sua casa di Faenza, mentre in sottofondo si sente la voce del suo bambino, Franco, nato a febbraio (“Ne approfitto per fare il papà”). In questo periodo alterna le date in giro per l’Europa (in una settimana può esibirsi, una sera dopo l’altra, a Milano, Parigi, Montecarlo) con il lavoro in sala d’incisione per la registrazione del suo nuovo progetto, per ora ancora top secret, che dovrebbe uscire nel 2022.





Portofinos al Gran completo [ph. ©GettyImages]

Ma, nonostante gli impegni, non si fa pregare, quando chiediamo di spiegare l'origine del suo affetto per Milano Marittima. "L'ottavo piano del grattacielo Al Mare, lato est, di cui parlo nel mio brano – racconta –, non è un riferimento casuale: in quella posizione si trova l'appartamento in cui trascorrevano le vacanze da piccolo, fra le nuotate al Bagno Roma, le partite al minigolf, e incursioni nelle sale giochi... Che meraviglia! Ed è incredibile quanto fossimo avanti già allora noi romagnoli! Dovremmo provare a recuperare un po' di quell'atmosfera, che davvero era piena di fascino. Anche perché non sempre novità è automaticamente sinonimo di miglioramento".

Un giudizio solo apparentemente nostalgico, ma che in realtà nasce dall'esperienza di un artista che si esibisce nelle località frequentate dal jet set e i ritrovi più esclusivi: nel suo personale taccuino di viaggio ci sono Porto Cervo e Santi Tropez, Forte dei Marmi e Dubai, l'Annabel's di Londra (frequentato dall'alta società inglese) all'Armani Privé di Milano.

"Ognuno di questi luoghi – spiega Ristori – ha una personalità ben delineata, più forte delle mode. Anche Milano Marittima deve puntare con orgoglio a difendere la propria identità, quella che l'ha imposta nel passato come la meta più di charme sulla riviera romagnola. Per quanto

mi riguarda, ci torno sempre con piacere e i concerti che ho tenuto (l'ultimo appena il 19 novembre) mi danno sempre una grande carica".

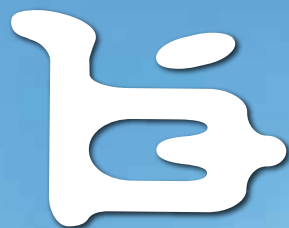
Con la sua band, i Portofinos, Alessandro Ristori propone una musica che strizza l'occhio, con ironia, al rock anni Cinquanta e al pop degli anni '60 e '70: fra i suoi successi, accanto a canzoni originali, come "La Donna Uomo" lanciato nel 2019, ci sono le cover di classici del passato come "Sono un pirata, sono un signore" di Julio Iglesias e "Estate" di Bruno Martino. E spiega così la sua scelta di repertorio:

"Mi definisco portatore sano di Novecento. Sono cresciuto con un padre che negli anni Cinquanta era un rockabilly, e mi porto dietro il bagaglio di quella musica, che è diventata anche la mia musica".

È innegabile, però, che a renderlo inconfondibile è anche il suo stile retrò

e spensierato, ma curatissimo nei dettagli, con completi sgargianti, camicie coloratissime dai grandi colletti, foulard variopinti, stivaletti. L'energia e l'atteggiamento scanzonato, poi, fanno venire in mente il giovane Celentano. Il tutto però mixato in modo personalissimo e originale. "Beh, Celentano è un grande, uno dei miei artisti preferiti, certamente mi ha influenzato e non può che farmi piacere essere accostato a lui. Ma ho cercato sempre di seguire un mio percorso personale, sia nelle scelte musicali, sia nell'approccio con

"MI DEFINISCO UN PORTATORE SANO DI NOVECENTO"



bellettinihotel



balestri@balestri.it



L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

Belletti Hotel & Spiaggia 297

VIII Traversa - 48015 Milano Marittima (RA)

☎ 0039 0544 994166

www.bellettinihotel.it  

il pubblico, sia nel look. E ci tengo a dirlo: gli abiti con cui mi esibisco non sono costumi di scena. Io mi vesto proprio così, anche quando vado per strada. E sono convinto che il pubblico, quando mi vede sul palco, si renda conto che ha di fronte non una maschera costruita a tavolino, ma una persona autentica che ha la fortuna di aver trasformato la sua passione nel suo lavoro. Le maschere mi piacciono solo a Carnevale”.

Forse proprio questa autenticità è alla base del successo dello showman e della sua band. In un mondo sempre più virtuale, dove tutto si misura a suon di like e di download, i Portofinos si sono imposti per il brio e la vivacità trascinante delle loro performance live: prima del lockdown sono arrivati a inanellare fino a 250 serate in un anno, da un capo all'altro del vecchio continente, con puntate anche oltreoceano.

Ma soprattutto, con la loro verve hanno saputo conquistare l'esigente pubblico del jet set internazionale.

Così, accanto alle esibizioni in locali di grido delle località alla moda e le collaborazioni con brand del lusso (come Gucci, Cartier, Pomellato), Ristori e la sua band sono stati chiamati ad animare party esclusivissimi. L'esempio più recente (ma non l'unico)? Il matrimonio da favola di Alexandre Arnault (figlio di Bernard, patron del gruppo del lusso LVMH) e Gèraldine Guyot, celebrato a Venezia in ottobre. I Portofinos hanno suonato per loro e per i loro invitati, fra cui c'erano personaggi come Beyoncé con il marito Jay-Z, gli imprenditori John Elkann e Diego Della Valle, il produttore discografico e cantautore Pharrell Williams. “Una festa bellissima, con un'organizzazione perfetta – racconta Alessandro –. E alla fine tutti ballavano: segno che si stavano divertendo. E questa è la soddisfazione più grande per chi fa il mio mestiere”.

Non ci resta che soddisfare un'ultima curiosità: da dove è nata la passione di Alessandro Ristori per lo spettacolo? La risposta è sorprendente: “L'ho scoperta da bambino – confida - e per dirla con una battuta, direi che è tutta colpa della mia maestra, suor Chiara. Lei era una donna intelligente e creativa, che incoraggiava l'espressività di noi scolari facendoci recitare. Grazie a quelle esperienze scolastiche mi sono innamorato del teatro, che ho portato avanti nell'adolescenza e ho abbandonato solo quando ho cominciato a suonare. Ma il fascino del palco è rimasto intatto, e penso che continuerò a sentirlo per sempre”.



THE SINGER OF MONTECARLO

Appropriately known as “the singer of Montecarlo”, he is at home in the most glamorous of settings, starting with the Principality of Monaco where his performances included the wedding of Charlotte Casiraghi and Dimitri Rassam. But singer and lead in the Portofinos band, Alessandro Ristori, has deep roots in Romagna: not just in Faenza, where he currently resides, but also in Milano Marittima, a place where he spent his childhood holidays, and which inspired his song *Giorni d'estate*.

Along with his band, the Portofinos, he plays music that is a tongue-in-cheek nod to 1950s rock and '60s and '70s pop. One of his most successful pieces is the cover of *Sono un pirata, sono un signore*. His laid-back retro style is unmistakable and demonstrates huge attention to detail, complete with flashy outfits and colourful shirts. “But these aren't stage clothes,” the artist points out. “This is really how I dress, even just to walk down the street. I'm sure that when the audience see me on the stage, they don't feel like they're watching a carefully constructed mask, but a genuine person.”

His passion for the stage started in childhood. “I blame my teacher, sister Chiara, who encouraged us to express ourselves through acting. This made me fall in love with the theatre, and I only left it when I started doing music. But the allure of the stage never disappeared, and I think it's something I'll always feel.”

Da marzo
con nuove emozioni.



Peperittima beach club:
il tuo ristorante sul mare.



Milano Marittima - XI Traversa

☎ 366 34.48.657

peperittima.it



Insolita

Milano Marittima

LA VACANZA PIÙ CURIOSA DI SEMPRE RACCONTATA DA SETTE BLOGGER

Sette blogger, mille esperienze, una vacanza da raccontare. Risultato? Una Milano Marittima ancora più ricca, bella nella narrazione più inconsueta, curiosa, in parte inaspettata. Sempre elegante, di tendenza e ospitale, ma anche piena di cose da fare, accanto e oltre la spiaggia, ad ogni ora del giorno. E poiché le blogger sono state impegnate in tante attività tra spiaggia, pineta e saline, hanno gustato i piatti della tradizione, fatto yoga all'alba, scoperto Milano Marittima in bicicletta, sorseggiato un aperitivo al tramonto, cimentandosi anche in diverse pratiche sportive come il golf, la canoa, l'ippica, sperimentando la fatica della raccolta del sale, il piacere di un trattamento termale o di un'ora d'ozio nel verde, ci lasciamo guidare dai loro racconti per la nostra prossima vacanza.



TRAVELLING WITH VALENTINA

Chi se non Valentina ci può accompagnare con il suo blog Travelling with Valentina a conoscere la storia di Milano Marittima pedalando? Vi suggerirei di prenotare un tour in bicicletta per il centro in compagnia di una guida esperta che vi porterà alla scoperta dei villini in stile Liberty e dei bunker. La nascita e lo sviluppo risalgono agli inizi del Novecento, quando venne firmato un accordo tra il comune di Cervia e un gruppo di imprenditori milanesi per creare una nuova zona di villeggiatura. L'artista milanese Giuseppe Palanti si occupò del piano regolatore della cittadina, progettando dei villini in stile Liberty immersi nella pineta che suscitavano immediatamente l'interesse della borghesia milanese. Ecco spiegata, dunque, non solo la nascita di questa località balneare, ma anche l'origine del suo nome: Milano Marittima non è altro che una Milano affacciata sul mare. La visita racconta la storia di questi villini. Tra le ville antiche più particolari spicca Villa Perelli, la cui struttura ricorda una nave progettata dall'estroso architetto milanese Mario Cavallé nel 1940 per volere dell'industriale Commendator Perelli. E forse non tutti lo sanno, ma sul lungomare di Milano Marittima si trovano dei bunker e dei denti di drago, vale a dire degli ostacoli militari impiegati per impedire l'avanzamento dei carri armati durante la Seconda Guerra Mondiale. Info: per prenotare la visita, occorre contattare l'ufficio del turismo del Comune di Cervia a iatcervia@cerviaturismo.it





#VACANZA

#TRASPORTERELAX



LA VALIGIA DI PIMPI

Ecco Giorgia che ne La valigia di Pimpi ha messo molto sport, benessere e ...

La vacanza attiva a Milano Marittima è servita. Anche per gli sport più insoliti e molto divertenti. Cominciamo con il golf.

Mai avrei pensato di prendere in mano

una mazza da golf e invece è successo! Rigorosamente in gonnellina e polo adatte all'occasione, all'Adriatic Golf Club Cervia di Milano Marittima, uno dei campi più prestigiosi d'Italia: 27 buche nel bel mezzo della pineta. Per chi non si è mai cimentato in questa disciplina il campo prova e un maestro sono necessari per non dire obbligatori. Benessere, cura e rigenerazione sono le parole d'ordine che riassumono il significato più profondo delle Terme di Cervia. L' Oro bianco e l'Acqua Madre che, arriva direttamente dalle saline, si uniscono in quello che viene chiamato il Fango Liman o "Oro Nero", formatosi dalla lenta sedimentazione dei sali minerali e delle sostanze organiche della stessa acqua. Lo stabilimento termale, di architettura razionalista stemperata da elementi tipici dello stile Liberty, è immerso nella pineta. Concetto centrale oltre alla cura è quello del wellbeing. Un benessere a 360 gradi che unisce le piscine termali a trattamenti di Personal Care per corpo e viso. Il mio trattamento al viso alla Fitomelatonina è stato rigenerazione allo stato puro!

...tanto food

Non si può venire in Romagna e non tornare a casa con qualche chilo in più! Qui ospitalità va a braccetto con cucina, quindi quali sono le specialità da non far mancare sulla vostra tavola? Cominciamo con le cozze di Cervia, sono un prodotto unico. L'allevamento a 3 miglia dal litorale ha ottenuto il riconoscimento di prodotto biologico. Largo spazio al pesce azzurro e, perché no, a un buon fritto al cartoccio da passeggio. Non mancate di regalarvi una cena con i piedi sulla sabbia o in uno dei tanti ristoranti classici o di tendenza per chiudere bene la giornata. La tradizione dei nostri nonni invece porta in tavola la classica piadina romagnola (nella versione cervese più alta e grossa rispetto a quella riminese) rigorosamente con lo strutto! Attualmente esistono diverse varianti anche adatte ai vegetariani e ai celiaci.

UNA MAMMA PER GUIDA

Con Giulia travel blogger di Una mamma per guida ci tuffiamo nel mare e negli sport d'acqua:

È impensabile andare in vacanza a Milano Marittima e non concedersi almeno una giornata al mare, accompagnando le consuete pennichelle sotto l'ombrellone e le lunghe ore sdraiati sui lettini ad abbronzarsi a tante altre attività. Ad esempio? Il SUP, Stand Up Paddle, facile da praticare nelle acque calme del mar Adriatico, consiste nel rimanere in equilibrio sopra alla tavola e remare con l'apposita pagaia. Se si è legati alla



#vivimilanomarittima

Tre giorni alla scoperta di Milano Marittima con il blog tour #vivimilanomarittima che ha coinvolto 7 local travel blogger. L'iniziativa è nata dalla volontà di un gruppo di albergatori coordinati dalla Pro-Loce di Milano Marittima che ha accolto il progetto ideato dalla travel blogger Giorgia alias "La valigia di Pimpi". Partner dell'iniziativa il Comune di Cervia che, attraverso i suoi canali social (Visit Milano Marittima, Visit Cervia e Comune di Cervia) ha seguito le varie esperienze e il Magazine MilanoMarittimaLife che in queste pagine racconta la vacanza proprio attraverso le parole di Anna Maria di "in giro per l'Italia", Annalisa di "Out of Office di Annalia", Erica di "Rivoglio la Barbie", Giorgia di "la valigia di Pimpi", Giulia di "Una mamma per guida", Sara e Lorenzo di "The travelization" e Valentina di "Travelling with Valentina".



tradizione invece, non potete non concedervi un giro in pedalò. Qui in riviera romagnola è un must uscire in mare a bordo di un colorato pedalò, spostarsi al largo e tuffarsi in acqua lontano dalla riva affollata. Chi invece è alla ricerca di un'esperienza più eccitante può prenotare un giro con il banana boat o divano gonfiabile.

E dopo la giornata al mare una visita alle Saline di Cervia che regalano il loro meglio durante il tardo pomeriggio o verso il tramonto. Noi abbiamo partecipato alla visita "In barca al tramonto" che inizia per l'appunto un'ora prima del tramonto. Durante la prima parte della visita si percorre un canale che costeggia le saline. Dopo qualche minuto di navigazione si attracca ad un pontile, si scende percorrendo un sentiero erboso che costeggia le saline. Qui ci sono numerosi punti di osservazione da cui ammirare gli uccelli. Si trovano fenicotteri, gabbiani reali, gabbiani comuni, cormorani, aironi, cavalieri

d'italia, garzette e tanti altri. Considerate che in questo orario, quando le temperature si abbassano, tutti questi uccelli tornano ai nidi, volando sopra alle saline e lanciando richiami... è uno spettacolo osservarli nel loro habitat naturale.

OUT OF OFFICE

Annalisa ci racconta nel suo Out Of Office l'esperienza Yoga, il volo di una farfalla e il contatto con i cavalli.

Che tu sia una/o yogin esperta o una/o completa neofita, ti assicuro che unirsi ad un gruppo per praticare yoga completamente immersi nella natura è un'esperienza di riconnessione con se stessi e con la natura circostante molto potente. A Milano Marittima ho avuto il piacere di provare due location speciali: la prima non poteva che essere una spiaggia, la seconda un ampio spazio all'ombra dei secolari pini marittimi.

Nel primo caso, praticare yoga sul bagnasciuga, sotto le prime



#MAREVERDESALE

#VIVIMILANOMARITTIMA



luci dell'alba è stata pura magia. Il potere rigenerante del risveglio del sole ha spazzato via il sonno della levataccia, per regalarci un momento che per tutti noi è stato così emozionante da avere la pelle d'oca.

Vi consiglio un salto alla scuderia di Erica, oggi anche Fattoria Didattica, ideale per fare avere ai bambini un primo vero contatto con gli animali. Era da molto tempo che non salivo in sella ad un cavallo, ma mi sono ricordata di quanto sia un'esperienza potente. E infine la scoperta della Casa delle Farfalle. La farfalla che mi è piaciuta di più? Sicuramente la Farfalla Civetta, sulle cui ali due grosse macchie che simulano gli occhi di un gufo, temuto rapace notturno, per tenere lontani eventuali predatori. Non è geniale la natura?

THE TRAVELIZATION

Sara e Lorenzo di The Travelisation tra romanticismo e duro lavoro nel sale o in cucina

Milano Marittima equivale ad aperitivo, mare e raffinatezza. E c'è un'esperienza che condensa tutte queste tre caratteristiche ed è il giro in barca vela al tramonto dalla quale puoi ammirare il





I testi sono stati selezionati dai racconti apparsi nei blog. Le foto sono dei blogger e del Gruppo Fotografico Cervese

tramonto in mare aperto. Un'altra attività che puoi provare a Milano Marittima è il fiore all'occhiello del luogo più suggestivo: le saline. Consiste nel diventare salinaro per un giorno e indossare i panni di coloro che raccolgono il sale tutti i giorni d'estate dalle saline. Un lavoro all'apparenza semplice, ma che in realtà cela tante insidie e nozioni da sapere per non rischiare di compromettere l'operato di ore di sudore e impegno. A fine esperienza ammettiamo che eravamo abbastanza stremati, anche per via del caldo, ma ci è piaciuto da morire poter imparare sul campo cosa significa essere un salinaro e quanta fatica comporta anche solo raccogliere un chilo di sale. (L'esperienza va prenotata). Se sei in Romagna un'attività che non puoi proprio perderti è la lezione di cucina con le "azdore" ovvero le tipiche donne romagnole, durante la quale abbiamo avuto l'onore e il piacere di conoscere 3 simpaticissime signore e poter cucinare insieme a loro due cardini della cucina tradizionale: la piadina e gli strozzapreti.

IN GIRO PER L'ITALIA

Anna Maria ha fatto tappa a Milano Marittima e sul suo blog In Giro per l'Italia ci propone diverse attività per la vacanza attiva: Partiamo con la Camminata Metabolica, nata da un'idea del personal trainer Stefano Fontanesi. È una camminata studiata appositamente per stimolare e potenziare la muscolatura, migliorare la postura, riattivare la circolazione, ma anche per ritrovare un equilibrio fisico e mentale. L'attività viene svolta all'aperto, a contatto con la natura, nel caso di Milano Marittima ci si muove per la Pineta.

Al Club Canoa e Kajak Cervia è possibile noleggiare canoe e kajak e organizzare escursioni sia soli che accompagnati da guide competenti lungo il canale emissario di Milano Marittima, in mare o alla foce del Bevano. Tra le varie proposte si può optare per l'attraversata al tramonto, che dà la possibilità di raggiungere le saline in tempo per poter godere dei bellissimi colori che il paesaggio offre o anche in notturna sfruttando la luce della luna piena.

Annalisa ci racconta anche l'esperienza di Dedalo, il labirinto di mais più grande d'Europa, un'ottima opportunità per fare attività fisica, trasformandola anche in un gioco da condividere con amici e/o con tutta la famiglia.



#VIVIMILANOMARITTIMA

Three days discovering Milano Marittima with the #vivimilanomarittima blog tour involving seven local travel bloggers. The initiative was prompted by a group of hoteliers under the coordination of Milano Marittima's Pro Loco organisation. The latter welcomed the project devised by travel blogger Giorgia, also known as La valigia di Pimpi. Partnering in the initiative was the Municipality of Cervia, who used their social channels (Visit Milano Marittima and Visit Cervia e Comune di Cervia) to keep track of the experiences, and us at MilanoMarittimaLife magazine, where we are using this edition to showcase the holiday through the words of Anna Maria (In giro per l'Italia), Annalisa (Out of Office di Annalisa), Erica (Rivoglio la Barbie), Giorgia (La valigia di Pimpi), Giulia (Una mamma per guida), Sara and Lorenzo (The travelization) and Valentina (Travelling with Valentina). The seven bloggers engaged in various activities on the beach, the salt pans and in the pine forest. They tasted traditional dishes, did yoga on the beach at dawn, discovered Milano Marittima by bike, sipped an aperitif at sunset, tried their hand at various sports activities such as golf, canoeing and horse riding, and experienced the drudgery of salt mining and the pleasure of either a spa treatment or an hour lazing under a beach umbrella. The Milano Marittima they discovered was out of the ordinary, as later described on their blogs where you can read about their experiences, feelings, the fun they had and their unusual itineraries.

L'Olio Extravergine Salcini alla conquista di Parigi

PRODOTTO NELL'AZIENDA AGRICOLA DI CASTEL D'ASSO, L'OLIO STA CONOSCENDO UN'ESPLOSIONE DI VENDITE SIA IN ITALIA CHE ALL'ESTERO. UN DONO SPECIALE ANCHE PER UN PACCO NATALIZIO GOURMET

L'olio extra vergine Salcini sta conquistando tavole e cucine internazionali. Già presente nei migliori ristoranti in Italia - Roma, Milano, Bologna e tutta la Riviera romagnola solo per fare alcuni esempi - oggi sbarca a Parigi grazie alla recentissima collaborazione con un importatore importante. "L'olio extravergine che nasce nella nostra azienda sta conoscendo un'esplosione di vendite straordinaria, conquistando le cucine dei ristoranti di alta gamma e i locali di

tendenza nel nostro paese e all'estero - spiega il titolare Gianluca Salcini - È un prodotto eccellente che si presta ad esaltare ogni piatto e condire le ricette più raffinate. Il gradimento che stiamo ottenendo lo dimostra e la distribuzione nei canali Horeca francesi ne è una conferma che ci riempie di orgoglio". L'olio extra vergine Salcini nasce nell'azienda agricola di Castel d'Asso, in provincia di Viterbo, il suo sapore fruttato e leggero unito a una particolare eleganza e originalità nel packaging, lo rendono un prodotto di grande appeal.



Doni esclusivi che vanno a comporre cesti natalizi originali dove accanto all'Olio evo vengono proposti il mosto d'olio che nasce dalla prima spremitura delle olive e non viene sottoposto a filtrazione, o il miele e i vasetti di piante aromatiche.

E non mancano le novità, sempre frutto di quella filosofia a cui si ispira tutta l'attività dell'azienda agricola, con alla base il rispetto dei ritmi della natura e della terra.

"Quest'anno lanciamo l'olio **Dopodiché**', un blend diverso, un Olio extravergine di oliva ottenuto dalla spremitura di olive frantoio, leccino e caninese, raccolte e frante nella stessa giornata, speciale soprattutto sulle crudità di mare" annuncia Salcini che conclude a commento di un'annata davvero straordinaria, caratterizzata da un grande sviluppo della rete vendita e una intensa attività di promozione: "Se arrivare alla vetta è sempre stato il nostro obiettivo ora è rimanerci la nostra sfida più grande".

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



Un futuro green con il nuovo Parco Urbano

IL PROGETTO CHE HA VINTO IL CONCORSO INTERNAZIONALE PREVEDE UN INSIEME DI ECOSISTEMI CON PROPOSTE PER ATTIVITÀ TURISTICO-RICREATIVE, NATURALISTICHE E DIDATTICHE

Località sempre più green, potenziando una vocazione già espressa dalle ampie aree verdi e dalla pineta esistenti di questi luoghi: grazie al progetto del Parco Urbano di Cervia Milano Marittima si disegna un futuro sempre più ecosostenibile, avviando un percorso nuovo di rispetto e tutela dell'ambiente, oltre che di valorizzazione del paesaggio. Il progetto vincitore del Concorso internazionale, per il quale si ipotizza un impegno economico di 10 milioni di euro, prevede in una vasta area che comprende la zona Bassona, la tutela e la valorizzazione del verde partendo da una riqualificazione/rigenerazione. L'idea alla base del progetto è quella di ristabilire il legame tra uomo e natura, potenziando il rapporto tra parco e città. Gli strumenti e le azioni progettate sono numerose, anche perché il nuovo parco sarà un insieme di ecosistemi, in cui diversificare l'esperienza emozionale, didattica e ricreativa. Sono previsti diversi "Ambiti progettuali": solo per limitarci ad alcuni esempi l'ambito 2 include tutto il sistema boschivo delle pinete, nelle quali, oltre a interventi di fortificazione arborea, si prevedono

progetti per attività turistico-ricreative, naturalistiche e didattiche; l'ambito 3 ridefinisce il margine urbano della pineta di Milano Marittima e Cervia; l'ambito 9 introduce il paesaggio attrezzato del verde sportivo; l'ambito 10 realizza il "parco della Bassona" intendendolo come un ecosistema di foreste in autogenerazione e foreste umide con stagni e bacini d'acqua permanenti. È previsto il recupero e il potenziamento della vegetazione delle dune, inoltre verranno notevolmente implementate le aree umide, parte fondamentale per mantenere e potenziare la biodiversità. Aumenteranno i sentieri fruibili, la rete ciclabile che circonda il parco verrà integrata con quella esistente. Anche i fabbricati esistenti verranno trasformati dando loro nuovo utilizzo: come, per il rudere in via delle Aie, destinato alla ristorazione, in collaborazione con il vicino Woodpecker, mentre per i fabbricati del comparto della Bassona si propone un hub scientifico-agronomico, con serre didattiche, laboratori di ricerca, spazi dedicati alla ricettività, allo slow food. La casa in via Stazione diviene sede del "custode 3.0", un sistema evoluto di monitoraggio del parco.

Previsti innovativi recuperi di edifici esistenti, spazi per serre didattiche e laboratori di ricerca



Caffetteria, bookshop, aule multimediali, una piscina con due vasche e un ristorante panoramico



Verranno notevolmente implementate le aree umide, fondamentali per mantenere e potenziare la biodiversità



C'è l'idea di un bosco multifunzionale, a vocazione produttiva (legno, asparagi, pinoli, funghi), idrogeologica, ricreativa e paesaggistica



Il parco come scuola che insegna la storia ecologica e culturale di un luogo

Le immagini propongono alcuni rendering del Parco Urbano progettato



IL LUNGOMARE SI FA BELLO

Prosegue l'intervento di riqualificazione del lungomare di Milano Marittima. L'area interessata da questo intervento, che si prevede completato nel prossimo aprile, riguarda il tratto tra la 1^a Traversa Pineta (Canalino Immissario Saline) e la 10^a Traversa Pineta, per un'estensione di circa 790 m. È prevista la realizzazione di gabbionata in pietrame, un percorso ciclopeditone oltre all'illuminazione pubblica, reti tecnologiche, arredo urbano e aree verdi. Anche questi spazi, una volta sistemati, contribuiranno a fare del lungomare di accesso agli stabilimenti balneari un zona di grande pregio che cittadini e turisti potranno godere. Uno spazio per l'immagine e la bellezza di Milano Marittima che è vocata alla tutela ambientale e al benessere di chi la vive.

Restyling facciata come scegliere l'impresa competente a cui affidarsi?

Come scegliere l'impresa adeguata, corretta e strutturata a cui affidarsi?

Come valutare la filiera degli operatori a cui far progettare gli interventi di restyling della facciata e quali sono le competenze necessarie oggi? Domande tutt'altro che oziose per chi intende ristrutturare la facciata del proprio edificio, sia essa una struttura ricettiva alberghiera, un'abitazione o un'azienda. I bonus incentivanti che hanno fornito a molti l'occasione, richiedono tuttavia iter procedurali da seguire con grande professionalità. Ne è consapevole Technologica Sistemi Costruttivi, impresa che opera in questo segmento con successo, proponendo il rinnovamento in chiave contemporanea delle facciate degli edifici, attraverso materiali innovativi

che consentono di cambiare l'immagine esteriore della struttura e di migliorarne l'efficienza energetica. Oggi vanno considerate anche altre importanti competenze per chi intende operare nel settore. Soprattutto a seguito dei nuovi obblighi introdotti nel decreto-legge novembre 2021, n.157 dell'11 novembre scorso, e di tutte le vicissitudini che sono emerse in questi mesi, legate agli aspetti normativi, all'impennata dei prezzi ed alle difficoltà organizzative e gestionali che tutti stanno affrontando per ottenere i bonus, è essenziale scegliere con cura a chi affidare i lavori. E tenere conto dell'esperienza dell'azienda e delle certificazioni che attestano i percorsi qualità intrapresi e raggiunti, come precisa il Ceo di Technologica Franco Sassi:

"Technologica nel corso degli anni ha

costituito un gruppo di lavoro formato da ingegneri termotecnici, ingegneri strutturalisti, commercialista e tecnici di lunga esperienza che non solo danno la possibilità di eseguire i lavori a regola d'arte, ma riescono ad accompagnare il cliente in tutte le fasi dell'operazione finalizzate al raggiungimento dei bonus, e questo a differenza di molti concorrenti improvvisati". Technologica Sistemi Costruttivi si fa carico di tutto il processo di riscatto del bonus, producendo e presentando le documentazioni necessarie nelle sedi competenti, così da evitare al cliente ogni problema, garantendogli come risultato un intervento efficace, tempestivo e assolutamente sicuro. Per l'azienda al centro c'è il progetto e il desiderio di eseguire i lavori al meglio, accompagnando il cliente in tutte le fasi dell'operazione.

"ESPERIENZA, COMPETENZA E CERTIFICAZIONI PER ACCOMPAGNARE IL PROGETTO DI RINNOVAMENTO E GARANTIRE L'ESATTO ITER PROCEDURALE"





Franco Sassi Presidente ANCE Forlì Cesena Amministratore Unico Technologica Srl

PER TECHNOLOGICA LE CERTIFICAZIONI SONO UNA GARANZIA

- *Certificazione di Sistema di Gestione della Qualità UNI EN ISO 9001:2015;*
- *Attestazione SOA nelle categorie OG1-OG2-OS18A-OS18B-OS6;*
- *Certificazione gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori UNI EN ISO 45001:2018*
- *Certificazione di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015;*
- *Certificazione EN 1090-1:2009+A1:2011;*
- *Certificazione UNI EN ISO 3834-2:2006;*
- *Attestato dell'attività di Centro di Trasformazione n.2528/13;*
- *Iscrizione alla White List Provinciale (FC);*
- *Iscrizione alla White List Provinciale (FE);*
- *Inserimento nell'elenco delle imprese con Rating di Legalità dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato;*
- *Iscrizione all'Anagrafe antimafia degli esecutori istituita dall'art. 30, comma 6 del D.L. n. 189 del 2016 convertito in Legge n. 229 del 2016;*
- *Iscrizione all'albo nazionale gestori ambientali nella categoria 2bis;*
- *Adesione all'Associazione Nazionale Costruttori Edili (ANCE).*
- *Certificazione di qualifica di prove non distruttive: Livello2;*



Carlo Cracco

racconta la Romagna del vino e del 'bel vivere'



di MAURIZIO MAGNI

“**S**ei lì e hai l'infinito davanti a te... Giù, lontano, una strisciolina azzurra, il mare. Come si fa a dire di no?”. Così con una pennellata di semplicità Carlo Cracco racconta l'emozione provata insieme alla moglie Rosa Fanti davanti a quella che poi sarebbe diventata la loro tenuta, subito ribattezzata 'Vistamare'. Sedici ettari, di cui sette a vigna, sulle colline di Romagna, poco sopra il borgo di Santarcangelo.

“È un territorio stupendo, ci siamo innamorati”, continua Cracco che si autodefinisce 'cittadino del mondo' ma immediatamente mette in evidenza i valori della 'riscoperta'. “Spesso – dice – siamo portati a guardare solo i luoghi glamour e tutto il resto viene abbandonato

perché non è figo, non è accessibile. Quello che mi piace, invece, è cercare di riscoprire e valorizzare i posti più piccoli, quelli che già conosciamo. La riscoperta dei luoghi noti, delle cose semplici l'abbiamo imparata durante la pandemia. E qui il territorio è stupendo”

In Romagna Cracco ha deciso di cominciare una nuova sfida che parte dalla terra. Dai prodotti, dal vino, dalla sostenibilità. In un luogo che la moglie Rosa ben conosce visto che sulle colline di Santarcangelo ci è nata.

“Il fatto di aver aperto un'azienda agricola – spiega lo chef – anche se poi di fatto io sono la parte meno importante dell'impresa, perché è Rosa che fa tutto, mi ha permesso di realizzare un sogno, quello di fare il vino”.

Cracco la sua scelta di produrre vino in Romagna e



LO CHEF PLURISTELLATO DIVENTA PRODUTTORE NELLA TENUTA AGRICOLA 'VISTAMARE' SULLE COLLINE ROMAGNOLE



agganciarsi in questa impresa a un enologo di fama come D'Attoma dà sicuramente lustro a questo territorio...

Qual è la sua opinione sulla Romagna del vino?

“Noi qui il vino l'abbiamo trovato. Questo vino, questa vigna. Ed è stato uno dei motivi che ci ha spinto ad acquistare la tenuta. Io credo tantissimo nei vini di territorio come questi di Romagna. C'è una grande richiesta di prodotti un po' diversi. Non i soliti vitigni, i soliti nomi. C'è un grandissimo margine di crescita. Attraverso questi vini possiamo individuare un percorso originale e noi lo stiamo facendo con D'Attoma anche perché lui già lavorava in Romagna. Con lui possiamo fare il salto di qualità. E soprattutto ha condiviso il nostro progetto di puntare sulla 'differenza'. Cioè coltivare solo

vitigni autoctoni che sono lì da sempre. A Vistamare abbiamo vigne vecchie di questo Trebbiano della fiamma rossa che fino a 30 anni fa era diffusissimo in Romagna, ma non andava di moda e nessuno lo beveva... Così tutti lo hanno espantato. Noi lo abbiamo trovato, ne abbiamo quasi due ettari, ma non sapevamo come trattarlo. Allora siamo andati qua a due passi, a Roncofreddo, da Renato Brancaleoni, grande affinatore di formaggi, che ci ha raccontato di quel vino, il vino della 'fiamma rossa', il vecchio trebbiano della tradizione e del potenziale delle vigne vecchie. Di lì siamo partiti a sviluppare sia il progetto del trebbiano romagnolo che degli altri autoctoni.

Su quali vitigni avete deciso di puntare e come li produce?

Nelle vigne della tenuta c'è un po' di Rebola, un po' di Malvasia di Candia e di Pagadebit. C'è l'Albana, il Sangiovese e anche un po' di Cabernet perché i vecchi contadini amavano piantare parecchi vitigni per soddisfare un po' tutti... E in attesa della cantina, che sarà il nostro prossimo progetto, ci siamo appoggiati a San Patrignano per i rossi (il Colle Giove, ndr), perché con la famiglia Moratti ci conosciamo e abbiamo collaborato tante volte e anche D'Attoma lavora con loro, mentre per i bianchi abbiamo scelto una piccola realtà, la cantina San Valentino, sulle colline di Rimini.

Non solo vino. I prodotti di Vistamare sono quelli che poi lei utilizza nelle ricette dei suoi ristoranti. Quanto è importante per uno chef il controllo degli ingredienti che usa in cucina, sapere da dove vengono e come sono prodotti? E quanto è importante il legame con il territorio? È il futuro di questo Paese. La terra è la cosa più importante che abbiamo. E non lo scopriamo adesso. Ma



la terra è bassa per cui bisogna piegarsi per sfruttarla e la gente fa fatica a piegarsi. E invece piegarsi, lavorare e ascoltare la terra, fa bene alla mente e permette di avere il controllo della filiera. Per il ristorante è un grande valore aggiunto. Permette di fare delle scelte, di rincorrere la qualità. Sono io che produco e seleziono. Prima compravo un sacco di quintali di frutta di verdura di erbe... Ma se le coltivo io oltre a creare una microeconomia ho anche il controllo totale e posso fare delle scelte. Non ho bisogno di cambiare fornitore. Il futuro della ristorazione ma soprattutto della campagna è quello di riuscire ad instaurare un canale continuativo di comunicazione fra il ristorante e l'azienda agricola, di realizzare la filiera corta. Per cucinare ho bisogno di olio e qui a *Vistamare* ci sono 500 ulivi e l'olio che producono è quello di un territorio vocato. Con la frutta è uguale, abbiamo trovato questi sei ettari dove ci sono pesche, ciliegie, albicocche, cachi, mele, pere e susine. Subito sembrava un problema, sei ettari è tanta roba... Poi un po' alla volta abbiamo



prodotto i succhi, le marmellate poi la frutta fresca che usiamo anche sulla pasticceria.

Questo ha a che fare con la lotta agli sprechi alimentari e la sostenibilità di cui lei è sempre stato un sostenitore...

Certamente. Stiamo cercando di non sprecare niente. Tutto quello che viene prodotto dall'azienda agricola lo usiamo. Abbiamo ricavato un orto di quasi un ettaro per il fabbisogno dei ristoranti, c'è il frutteto, gli ulivi, un piccolo lago e gli animali verranno... abbiamo anche piantato semi antichi e inaugurato un progetto di permacultura, cioè un ambiente sostenibile e autoalimentato con la lotta integrata attraverso le piante. E questo ci permettenella nostra nuova Tenuta di affrancarci completamente dalla chimica.

Cracco, da qualche mese è tornato in tv con Dinner Club, un food travelogue sui generis, in cui si parla di cibo e di territorio, ma che dà largo spazio alla convivialità, grazie anche al livello dei 'commensali' come Diego Abatantuono, Luciana Littizzetto, Valerio Mastandrea, Sabrina Ferilli, Pier Francesco Favino, Fabio De Luigi. È soddisfatto di questa nuova esperienza per certi versi molto diversa da Masterchef?

Il tema è il viaggio... Un altro modo di raccontare il cibo e la riscoperta dei legami territoriali. Abbiamo cercato di valorizzare i territori più piccoli, quelli lontani dalle autostrade. In una delle prime puntate siamo andati sul Po. È un luogo magico, ricco di grandi storie, come quella del Re del Po, l'eremita che vive nel paese abbandonato... Fabio De Luigi che è un romagnolo di origine non vi era mai stato. Questo ci fa capire quanto poco conosciamo il nostro territorio. Io che sono veneto conoscevo quei luoghi. E insieme abbiamo riscoperto la magia di un territorio che non mi stanco di ripetere dobbiamo cercare qua, sotto casa.



Cosa pensa della Romagna del cibo? E di quella dell'accoglienza? Quanto il cibo e il vino possono essere testimonial del nostro territorio?

Io penso che la Romagna abbia ampi margini di crescita. In altre regioni siamo già all'eccesso non si sa più cosa fare e cosa trovare per comunicare. Qui in Romagna ci sono ancora delle praterie da cavalcare e il margine di crescita rispetto ad altri territori è molto più alto sia nel vino che nel cibo. Qui c'è ancora il gusto della scoperta, della ricerca di un'identità. Il tutto aiutato da un patrimonio consolidato che è la proverbiale accoglienza sulla costa, da cui scoprire lo splendido entroterra e i suoi prodotti. Ci sono i motori che la rendono famosa nel mondo. E soprattutto c'è uno stile di vita molto più aperto e simpatico. Qui è davvero un bel vivere!

Devi ristrutturare o costruire casa?

CLAUDIA SOLUZIONE CASA S.R.L.

L'esperienza al tuo servizio.

dal 1987

**PROGETTAZIONI
CONSULENZE
REALIZZAZIONI
SOLUZIONI EDILI**

CHEF CRACCO TALKS ABOUT ROMAGNA'S WORLD OF WINE AND "THE GOOD LIFE"

“You're stood there with infinity before you... Far away, below, is a thin strip of blue, the sea. How could we possibly say no...? We fell in love...". These are the simple words with which Carlo Cracco - a multi-Michelin star chef and TV personality thanks to his role as a judge on various seasons of Master Chef Italia - describes his and his wife Rosa Fanti's excitement when faced with what would become their estate, immediately renamed Vistamare. Boasting sixteen hectares, seven of which are vineyards, it stands just above the village of Santarcangelo, on the hills of Romagna.

Cracco, your decision to produce wine in Romagna certainly gives this land prestige... What is your opinion on Romagna's world of wine?

"Here, we found wine. It was one of the things that pushed us to buy the property. I am a great believer in local wines, like these from Romagna. There is great demand for products that are a bit different".

Which vine varieties have you decided to focus on and how do you produce them?

"The vineyards on the estate include some Rebola, Malvasia di Candia and Pagadebit. There's Albana, Sangiovese and even a bit of Cabernet; the old farmers used to love planting several vines to make everyone happy...".

You use Vistamare's products in your restaurants' recipes. How important is it to have a connection with the land and be in control of the ingredients?

"It is the future of this country. The land is the most important thing we have. It provides great added value for restaurants. It allows you to choose, to pursue quality. The future of the restaurant industry, but above all of the countryside, lies in creating a short supply chain".

What do you think about Romagna's world of food and hospitality?

"I think that Romagna has large potential for growth with respect to other areas, both in terms of wine and food. Here, there is still a taste for undertaking a search for an identity. All bolstered by the famous hospitality of the coast, from where you can discover the gorgeous hinterland and its products. And above all there's the lifestyle, which is so much more open and enjoyable. Here, you really can experience the good life!"

“Abbiamo trovato sei ettari dove ci sono pesche, ciliegie, albicocche, cachi, mele, pere e susine. Un po' alla volta abbiamo prodotto succhi, marmellate poi la frutta fresca che usiamo anche sulla pasticceria **”**



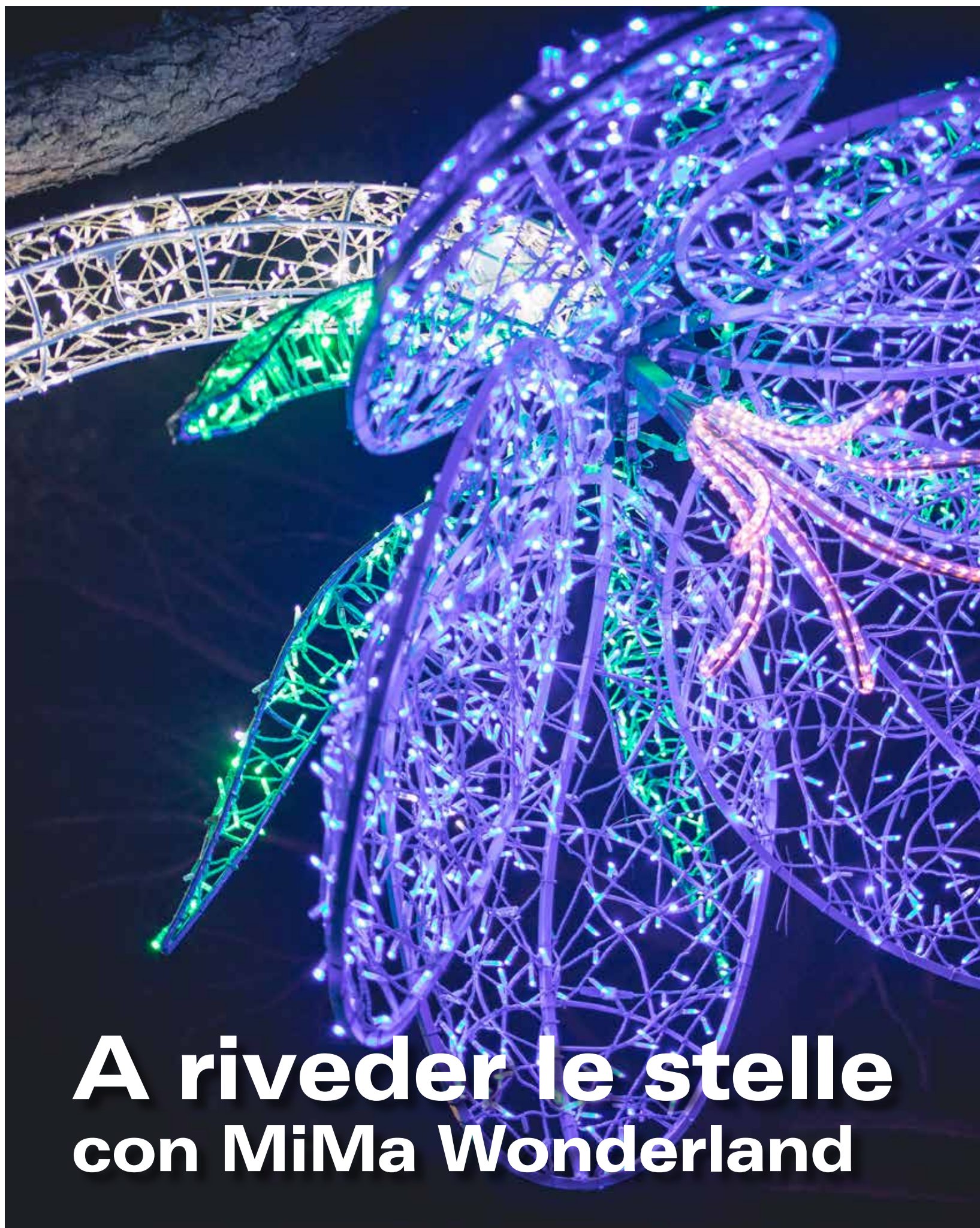
Bandito



Bandito 211
Spiaggia e ristorante
Lungomare D'Annunzio 211
48015 Cervia (RA)

A chi ama dormire ma si sveglia sempre di buon umore, a chi saluta con calore, a chi lavora molto e si diverte di più, a chi va di fretta ma non suona ai semafori, a chi arriva in ritardo ma non cerca scuse, a chi spegne il cellulare per fare due chiacchiere, a chi è felice il doppio quando fa a metà, a chi si alza presto per aiutare un amico, a chi

ha l'entusiasmo di un bambino e i pensieri di un adulto, a chi vede nero solo quando è buio, a chi non aspetta il Natale per essere migliore, lo staff di Bandito 211 e Gin Bandito augura un Natale sereno e un 2022 strepitoso.
Natale con i tuoi, ma l'estate in spiaggia da noi sorvegliando Gin Bandito!



A riveder le stelle con MiMa Wonderland



A MILANO MARITTIMA BRILLA
IL CIELO DEL MARE D'INVERNO
CON UN UNIVERSO DI STELLE IN
OMAGGIO AL SOMMO POETA E
CON IL VILLAGGIO DI BABBO NATALE



[ph. Leonardo Pallareti]

Un universo di stelle, lune, sfere luminose andranno a colorare il cielo di Milano Marittima, illuminando i viali che portano al cuore del salotto cittadino, insieme a grandi galassie che avvolgono la Rotonda I Maggio. Perché a Milano Marittima con Mima Wonderland usciremo tutti “a riveder le stelle”.

Il progetto ideato per l'inverno da ProLoco e Cels Group omaggia il Sommo Poeta al termine di questo importante anno celebrativo e lo fa scegliendo il famoso verso dantesco come tema per la nuova edizione. Fino al 15 febbraio saranno accese queste luminarie, ma non dimentichiamo che dal 4 dicembre al 9 gennaio

torna anche Il Villaggio di Babbo Natale con un percorso coinvolgente ed emozionante interamente dedicato ai bambini. Per una sosta golosa viene allestito il Mercatino Gourmet, riapre l'amatissima pista di pattinaggio con oltre 40 metri lineari. L'itinerario dedicato alle Natività parte dal Presepe Artistico allestito presso la Chiesa Stella Maris, proponendo anche alcuni suggestivi presepi a Cervia. E come ogni anno il simpatico Trenino Polar Express collega le due località.



MIMA WONDERLAND SHINES IN THE SEASIDE WINTER SKY

Expect a universe of stars, moons and luminous globes colouring the Milano Marittima sky, lighting up the boulevards that lead to the heart of the town's main meeting point, as well as large galaxies enveloping the Primo Maggio Roundabout. Because during Mima Wonderland, we will all go out to "see the stars again" in Milano Marittima. The project, planned for winter, marks the end of the 700th anniversary since the passing of Dante Alighieri. As a homage to the poet, the theme of this year's display is a famous Dantean verse. While 26th November - 15th February will treat us to a winter of shining lights and stars, we mustn't forget that 4th December - 9th January sees the return of Santa Claus Village, featuring an engaging, exciting itinerary that's all about Christmas. Stop for a tasty treat at the gourmet and gift market, where you'll find decorations and gift ideas. The much-loved ice-skating rink will be back, and the Christmas lights will be turned on. The Nativity itinerary will start from the Artistic Nativity Scene in the Church of Stella Maris and lead to some evocative depictions of the birth of Christ in Cervia, which you can reach via the Polar Express Train that connects the two towns every year.



HOTEL DERBY

★★★★
EXCLUSIVE

Milano Marittima



Apertura
2022
PASQUA

Viale Seconda Traversa, 27 - Milano Marittima

tel. +39 0544.991692 • www.hotel-derby.com • info@hotel-derby.com



Travellers' Choice



[hotel_derby_exclusive](https://www.instagram.com/hotel_derby_exclusive)



[derby milano marittima](https://www.facebook.com/derby.milano.marittima)

[#derbyMiMa](https://www.instagram.com/derbyMiMa)





Extra, lo spazio emozionale da vivere tutto l'anno

DEHOR, PERGOLE BIOCLIMATICHE, VETRATE PANORAMICHE:
LE SOLUZIONI INNOVATIVE PER L'ESTERNO

Uno spazio "extra" da vivere tutto l'anno, una parola per definire ambienti inediti dove si amplia la percezione degli spazi e si riscrive emozionalmente il confine interno-esterno. Non è casuale dunque che Extra sia il marchio creato nel 2018 per valorizzare tutto il segmento dehor dall'azienda Teloneria Partisani di Forlì, che dal 1968 opera nel settore delle coperture e della teloneria specializzata. Extra Pergole e Extra Vetrate compongono la innovativa proposta Partisani spaziando su una ampia gamma di soluzioni per l'esterno. Fondamentale l'apporto della nuova generazione, rappresentata da Andrea Partisani, divenuto socio giovanissimo dell'azienda portando in dote una grande passione per l'outdoor, in cui ha intravisto nuove possibilità di crescita e sviluppo.

"Non da oggi si avverte l'esigenza di vivere diversamente gli spazi, la pandemia però ha accelerato in questo senso e gli eco-bonus hanno consentito investimenti importanti sia negli esercizi pubblici sia per le abitazioni private – dichiara Andrea Partisani - L'insieme di questi fattori ha fatto letteralmente esplodere il settore. Sono da sempre un appassionato di soluzioni per l'esterno e su questo fronte ho ampliato l'attività insieme a una squadra di validissimi collaboratori".

La sede di Forlì con 500 metri quadrati espositivi dedicati all'outdoor attesta questa attività, specializzata a fornire spazi da fruire sia in estate che in inverno. Per una domenica relax nella propria abitazione guardando i colori dell'autunno, per un aperitivo al mare nei mesi invernali, le soluzioni sono tecnologicamente innovative e adattabili



SHOW ROOM TELONERIA PARTISANI - EXTRA

Via Copernico 16 Forlì tel. +39 0543 567347
www.extrapergole.it - www.extravetrate.it



per personalizzare ogni spazio come sottolinea Partisani: “Leggerezza, minimalismo e armonizzazione delle strutture con il paesaggio e gli edifici interessati definiscono lo stile EXTRA. Ci avvaliamo di soluzioni sempre più performanti, grazie anche a materiali innovativi, che garantiscono risultati esteticamente molto efficaci”.

La gamma di proposte è molto articolata: dehor, verande, vetrate panoramiche per vivere protetti nei mesi più freddi senza rinunciare al paesaggio, godendo di un benessere mentale anche solo visivo. Raffinate pergole bioclimatiche, pergotende e pergole di design come il pergolato a cielo aperto, tutti modelli che permettono di usufruire dello spazio esterno di case, ristoranti e alberghi durante tutto l’anno.

“Per ogni esigenza assicuriamo un servizio su misura al cliente, con i diversi professionisti che compongono il nostro staff interno seguiamo tutte le fasi, dal sopralluogo, alla progettazione e proposta all’installazione così da individuare la soluzione migliore” conclude Partisani.



**RISTRUTTURAZIONE
TRA TECNICA E STILE**

DESIGN, SUGGERIMENTI, STILI DI VITA



a cura di

GRUPPO LITHOS

ARCHITETTURA

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

Il recupero del patrimonio edilizio esistente è stato per anni più uno slogan che qualcosa di concreto. Grazie ad un ambizioso piano finanziario per il rilancio dell'economia italiana, negli ultimi anni questo slogan è diventato realtà.

In questo appuntamento con Design, Suggerimenti, Stili di Vita approfondiremo un tema più tecnico del solito con l'aiuto di un esempio pratico.

Gli anni '90 e il primo decennio degli anni 2000 sono stati spettatori di un vero e proprio boom dell'edilizia intesa quasi esclusivamente come nuova costruzione; aree verdi e spazi liberi sono diventati in poco tempo nuovi quartieri mentre, nei tessuti urbani consolidati, quartieri di villette indipendenti sono spesso diventati quartieri di condomini nati dalle loro ceneri. La 'fame' di costruzione e la sempre più crescente domanda, hanno portato in quegli anni ad un consumo del suolo senza precedenti, che ha cambiato sensibilmente il volto delle nostre città, fino al brusco freno della crisi del 2007-2008. È da qui che nasce l'esigenza di una risposta concreta del governo per far rialzare da un lato l'economia del paese, e dall'altro per incoraggiare il recupero del patrimonio edilizio; nasce nel 2012 la prima concreta spinta verso ristrutturazione, restauro e risanamento degli immobili esistenti, con il Bonus 50%, il primo di una lunga serie di detrazioni fiscali che rimborsano in 5 o 10 anni una buona parte delle spese sostenute per i lavori edilizi.

Stile nordico per una zona giorno caratterizzata da design d'autore e dettagli senza tempo



ZONA GIORNO
IN TOTAL BLACK

Tra bonus e detrazioni: un esempio pratico.

Presentiamo in questo numero il progetto Residenza Sassari. Una classica villetta indipendente degli anni '70 tipica dei nostri litorali, che in un'epoca di speculazione edilizia sarebbe probabilmente stata demolita per dare spazio ad un piccolo condominio, trova oggi nuova vita grazie ad un intervento sostanziale di ristrutturazione edilizia, sismica ed energetica.

Il primo approccio al progetto: da dove cominciare?

Tra Bonus Ristrutturazione, Bonus Energetico, Sisma Bonus e Superbonus 110% c'è un incentivo per tutto, ma la chiave per il migliore risultato è scegliere quale applicare e come applicarlo, in base alle proprie esigenze. Residenza Sassari presentava caratteristiche architettoniche che portavano ad una scarsa salubrità degli ambienti esterni: muri portanti perimetrali da soli 20cm che causavano una dispersione notevole di calore, la quota del pavimento interno pari a quella del pavimento esterno che causava una forte umidità di risalita, e degli infissi a vetro singolo che proteggevano poco sia a livello termico sia a livello acustico. Il committente non aveva la pretesa di avere una casa in Classe A, ma il tema dell'efficientamento energetico non poteva essere trascurato; al tempo stesso vi era l'esigenza di plasmare spazi e distribuzione interna della casa accanto alle esigenze del giorno d'oggi, ormai lontane da quelle degli anni '70.

Cucina total black per una zona giorno funzionale ed elegante





Dal 1960 la piadina d'AMARE



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



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



**ACQUISTA
NELLO STORE
ONLINE!**

www.piadinadelmare.it  Piadina del mare

**ORDINA
DAL MENÙ
ONLINE!**



Scelte tecniche... ma con stile!

Dall'intonaco termico, che aiuta a disperdere meno calore nonostante gli esili spessori dei muri perimetrali, al consolidamento strutturale diventato anche occasione per realizzare grandi aperture interne per una spaziosa zona giorno, ogni scelta tecnica ha trovato riscontro in un dettaglio estetico studiato nei minimi particolari.

La nuova quota del pavimento è stata rialzata di 20cm permettendo l'installazione di un moderno impianto di riscaldamento a pavimento, ed eliminare al tempo stesso il problema di umidità di risalita.

Grazie a questa scelta, inoltre, è stato possibile utilizzare un pavimento in parquet a spina italiana in tutti gli spazi interni dell'abitazione. È stata, infine, colta l'occasione di ampliare le bucaure esterne sfruttando la possibilità di aprire totalmente i nuovi infissi per proiettare il verde del giardino all'interno della residenza e viceversa. Anche la tecnologia ha

ricoperto un ruolo importante; grazie ai nuovi impianti è stato possibile inserire anche una domotica funzionale in grado di azionare automaticamente le oscuranti in modo da regolare irraggiamento solare e riscaldamento.

Arredo e interior design rientrano nelle detrazioni?

Spesso si incorre nell'errore di pensare che le agevolazioni fiscali riguardino solo l'edilizia e non design ed estetica; ci si immagina che l'impresa fornisca una casa al grezzo che sia poi da completare.

Nonostante i massimali di detrazione fiscale per l'acquisto di cucine e arredi integrati

tramite Bonus Mobili sia limitato, molti materiali e superfici in grado di decorare e dare carattere all'interior rientrano tra le spese agevolabili ad esempio con il Bonus Ristrutturazione 50%; parliamo ad esempio di pavimenti, battiscopa, intonaci, rivestimenti di bagni e cucine, sanitari, porte e infissi, persino l'illuminazione.

**UN ESEMPIO
TRA BONUS E
DETRAZIONI**



DOPO



PRIMA

Nuova veste anche per gli esterni di questa residenza dai toni caldi e decisi, circondati da un giardino da vivere tutto l'anno

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



Corridoio filtro tra zona giorno e zona notte



Camera da letto: rigore e contrasti dello stile nordico

Residenza Sassari, mood e tendenza.

Lo stile scelto per questa residenza è di indubbia influenza nordica; il caldo pavimento in parquet a spina accoglie gli iconici e intramontabili divani Marcel D di Kazuhide Takahama; le specchiature verticali in gesso a parete conferiscono un gusto classico alla zona giorno, mentre il total black della cucina crea un contrasto forte e deciso. Gli arredi della ditta danese Ferm Living, sottili e minimali, definiscono l'area pranzo senza ingombrare visivamente il living. Le porte della ditta cervese FBP sono state progettate su misura per questo interior, laccate tono su tono ed impreziosite da vetri cannellati. L'illuminazione dell'italiana OTY Light crea di sera un'atmosfera calda e sofisticata.

Cosa aspettarci dai prossimi anni?

Mentre starete leggendo questo articolo probabilmente la Legge di Bilancio 2022 sarà già entrata in vigore, e saranno stati chiariti i grandi interrogativi di oggi riguardo alla proroga di tutti i Bonus; ciò che è sicuro, ad ogni modo, è che questo articolato processo di recupero del patrimonio edilizio non potrà essere interrotto dall'oggi al domani, e che quindi anche nei prossimi anni sarà possibile dare una nuova vita e una nuova veste agli edifici esistenti.

BONUSES AND DEDUCTIONS: A PRACTICAL EXAMPLE

In this edition, we present the *Residenza Sassari* project: a classic, 1970s detached house, typical of our coastline. In an era of property speculation, it would likely have been demolished to make space for a small flat complex but has instead been given a new lease of life thanks to significant renovations to the building, its earthquake resistance, and energy use. The first stage of the project was deciding where to start. With a Renovation Bonus, Energy Bonus, Earthquake Bonus and 110% Superbonus, there was an incentive for every aspect of the building. But the key to achieving the best result is choosing which to apply and how to apply it, according to your specific needs. The Sassari residence had architectural features associated with poor salubrity in the outdoor areas: load-bearing outside walls just 20 cm thick which caused significant heat loss, the height of the inside floor corresponding to that of the outside floor which led to serious rising damp, and single-glazed windows that provided little thermal or sound insulation. The customer wasn't expecting to be in possession of a Category A home, but the issue of energy efficiency couldn't be ignored. At the same time, there was the need to shape the spaces and internal distribution of the house in the face of present-day needs.



HOTEL ROSENBLATT

Un tuffo
nelle tue vacanze.

Cervia (RA) Viale Dei Mille, 49 ☎ 0544 72301 📞 338 3993745

hotelrosenblatt.com

PeriscopioVip

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



**VALENTINA GIACINTI
GIORGIA SPINELLI
VERONICA BOUQUETE**

Subito dopo la finale di Coppa trascorrono qualche giorno di relax al Papeete beach per poi tornare a Milano e partire con la Nazionale.

NOEMI

Al "CaterTour" del programma radiofonico di Rai Radio Due "Caterpillar" concerto all'alba di Noemi sulla spiaggia di Cervia

MICHELLE HUNZIKER

La show girl e attrice di nuovo all'Adriatic Golf Club di Cervia con IRONBootcamp il coinvolgente format di allenamento che ha coinvolto in due giorni 1500 persone

DIEGO ABATANTUONO

A Cervia una serata con l'attore per ricordare i 30 anni del film Mediterraneo il capolavoro di Salvatores premiato dall'Oscar

NERI MARCORÉ

Neri Marcorè con l'Orchestra Corelli ha cantato "Le divine donne di Dante", uno degli spettacoli del Trebbo in musica, rassegna di Ravenna festival

Steve Total Beauty un dream team pieno di passione

LO STAFF TUTTO AL FEMMINILE CHE AFFIANCA ANTONIO FANTINI RACCONTA LA FILOSOFIA DEL SALONE, IL RAPPORTO CON I CLIENTI, I PUNTI DI FORZA DEI SERVIZI OFFERTI

Entusiasmo, professionalità, attenzione per i clienti, piena adesione alla filosofia del salone: questo l'identikit dello staff tutto al femminile di Steve Total Beauty. Ne fanno parte Bea, Adele, Tiziana, Beatrice, Valentina: sono loro a comporre il dream team che affianca il titolare Antonio Fantini e traduce in pratica le sue indicazioni. "O per meglio dire – specifica il titolare di STB – condivide l'impostazione del lavoro, facendolo proprio. Qui non ci sono imposizioni calate dall'alto, ma decisioni scaturite dal confronto e dalla consapevolezza di partecipare a un percorso comune. In qualsiasi settore, per ottenere buoni risultati devi sapere cosa fare e come farlo, ma l'obiettivo massimo è arrivare ad amare quello che si fa. E so che qui da Steve Total Beauty tutti amiamo quello che facciamo".

"Mi reputo molto fortunato – prosegue Antonio Fantini - a poter contare su un gruppo come questo, e sono consapevole che se Steve Total Beauty si è affermato per livello e qualità dei servizi che offre, gran parte del merito va alle mie collaboratrici. Alcune mi seguono da tanti anni, fin dall'inizio dell'avventura a Ravenna: spesso sono arrivate che erano ragazzine e oggi sono professioniste responsabili e capaci. Sono cresciute insieme al salone e hanno saputo essere protagoniste nella sua evoluzione".

E' il caso di Bea, 'arruolata' quando aveva appena 17 anni e il salone si preparava al trasferimento da Ravenna a MiMa. "Eh sì, in questi dodici anni sono successe tante cose. L'apertura del salone a Milano Marittima è stata decisiva per attuare quel percorso a 360 gradi che oggi ci caratterizza e che i nostri clienti mostrano di apprezzare sempre di più. Io stessa sono cresciuta professionalmente, e di questo devo ringraziare Steve, che lascia tanto spazio a noi dipendenti. Nel frattempo sono anche diventata mamma di due bambini, ma continuo a essere entusiasta del mio lavoro: mi piace quello che faccio in salone, e credo che questa sia una grande fortuna".



STEVE TOTAL BEAUTY MILANO MARITTIMA La filosofia di Antonio Fantini oltre le mode

Fa parte della squadra fin dall'arrivo a MiMa anche Tiziana che oltre all'attività in negozio, condivide con Antonio il ruolo di consulente Bioesthetique (di cui Steve Total Beauty è brand ambassador). E anche lei è innamorata del suo lavoro. "La visione di Steve Total Beauty è molto diversa da quella dei nostri competitor" dice con orgoglio. E spiega: "Noi prestiamo attenzione non solo alle parole dei clienti, ma anche a quello che raccontano la pelle, la capigliatura, il cuoio capelluto. I loro capelli mi parlano e per me è una grande soddisfazione poter trovare le risposte giuste per i loro bisogni". Sulla stessa lunghezza d'onda Adelaide, anche lei arrivata giovanissima all'apertura del salone. "La filosofia di Steve Total Beauty si basa su un concetto totale di bellezza che parte dalla cura. Per esempio, accogliamo ogni cliente con un massaggio al cuoio capelluto a base di oli essenziali; e dopo questa coccola passiamo alla consulenza vera e propria, che prende in esame i bisogni e i desideri di chi ci sta davanti: la nostra professionalità ci permette di individuare le soluzioni più giuste, e magari, qualche volta, anche a dire no a certe richieste. Il nostro obiettivo è

garantire il massimo del benessere". Ribadisce il concetto Beatrice, presente in salone dal 2013. "Ci prendiamo cura del cliente dalla punta dei capelli alla punta dei piedi! Ad esempio, se il cuoio capelluto è secco, molto probabilmente sarà secca anche la pelle del viso e del corpo. E allora approfittiamo dei tempi di posa per suggerire e far provare un trattamento per il viso, un massaggio alle mani... Insomma, non vogliamo essere 'solo' parrucchieri, ma offrire servizi degni di una spa. Avere a disposizione i prodotti Bioesthetique, poi, ci permette di garantire una qualità indiscutibile. Alla fine, vedere la felicità negli occhi delle persone soddisfatte per il taglio, il colore, le piccole comodità offerte, è davvero impagabile". Anche Valentina, new entry nella famiglia di Steve Total Beauty (da circa un anno), ha fatto in fretta a entrare in sintonia con il mood del salone. "Qui ho imparato un nuovo modo di prendermi cura dei clienti, a tutto tondo: in tredici anni di attività nel settore non avevo mai trovato questa attenzione prima, e mi piace molto. Ma soprattutto, piace molto a chi si rivolge a noi". E cosa ci può essere di meglio?



Sonny Colbrelli l'eroe della Roubaix



di GIULIA FELLINI

Ci sono tre grandi foto di sport nel 2021 dell'Italia che si è riempita di ori. La prima è quella di Vialli e Mancini che si abbracciano a Wembley dopo la vittoria degli europei. La seconda è un altro abbraccio: quello di Jacobs e Tamberi che celebrano il doppio oro a Tokyo. La terza è il volto trasfigurato dalla fatica e dal fango di Sonny Colbrelli dopo aver battuto in volata Veermersch e van der Poel alla Roubaix.

Colbrelli, come ci si sente a essere in questa galleria di trionfi?

È un trionfo che non mi aspettavo, che ha fatto tanto rumore anche perché quell'immagine del mio arrivo con il fango addosso ha ricordato a tanti appassionati il ciclismo duro di un tempo. Per me è stata una giornata epica e una delle maggiori soddisfazioni sono sicuramente state le parole del presidente del Coni Giovanni Malagò in Senato quando ha definito questa vittoria come la 41° medaglia delle Olimpiadi.

Nel 2021 lei ha vinto la Roubaix, i campionati europei, i campionati italiani e ha disputato un grande mondiale. A 31 anni, pensa di essere arrivato alla piena maturità?

Penso di aver trovato la mia dimensione, in questo anno sono arrivato a grandissimi livelli, ora si tratta di continuare.



UN ANNO DI
TRIONFI PER
IL CORRIDORE
DI DESENZANO
CHE RICORDA IL
MITICO PIRATA

Le foto di questo servizio sono di ©Bettiniphoto



Sonny Colbrelli è originario di Desenzano del Garda, dove è nato nel 1990, è professionista dal 2012, attualmente corre per il team Bahrain Victorious.

Sotto l'immagine simbolo che ha consacrato il corridore [ph. ©Bettiniphoto]

Parliamo di fatica, quella che tutti leggono sui volti dei ciclisti che macinano chilometri su chilometri. Certo in tutti gli sport gli atleti devono impegnarsi con grande sacrificio, ma il ciclismo è particolarmente legato alle difficoltà dell'impresa.

Come la affronta?

La fatica è proprio quello che ci distingue, la salita è fatica, le condizioni climatiche avverse anche, ma è anche ciò che ci dà forza e ci fa spingere sui pedali, è lo stimolo a dare il 110% sempre, in ogni gara. Ci sono anche momenti no con cui fare i conti, non è solo una questione di gambe, devi funzionare anche con la testa.

Lei come si allena in questo senso?

Sto lavorando da alcuni anni con un mental coach che mi sta aiutando ad alzare l'asticella. È un supporto importante perché appunto non si vince solo con l'allenamento fisico

Nel 2022, lei ha dichiarato, che punta a riconfermarsi, e che correrà, oltre alla Roubaix, anche la Milano-Sanremo, la Amstel Gold Race e il Giro delle Fiandre. Sarà anche al Giro d'Italia?

Ho una grande voglia di far bene nelle "classiche".

Negli ultimi anni ho fatto anche il Tour, ma partecipare al Giro d'Italia potrebbe essere un altro obiettivo importante

Ciclismo - Romagna, Romagna - Pantani. Quando il Pirata incantava il mondo, lei era giovanissimo, un bambino.

Poi Sonny Colbrelli è arrivato in Romagna e ha vinto la più simbolica delle gare, il memorial Pantani.

C'è un episodio o un ricordo particolare che la lega al campione romagnolo?





ACQUA E SALE

Beach, food and wine

Aperto tutti i giorni

0544 993331 · 347 7682429 · acquaesalemima.it

Via IX Traversa 301, Milano Marittima



Ricordo l'episodio in cui a Pantani scese la catena, dovette fermarsi e poi rimontò e andò a vincere la tappa del Giro d'Italia. Era il mio idolo già allora da bambino. Quando ho iniziato ad andare in bici e a fare le prime gare ho comprato la bandana gialla simbolo del Pirata e per anni ho gareggiato portandola sempre con me.

Quando è scattata la passione per la bici?

Fin da piccolo volevo fare il corridore, dopo la scuola sono andato a lavorare in fabbrica, ma finito il lavoro mi allenavo. Nella mia testa c'era sempre un pensiero: volevo diventare un professionista.

Sonny Colbrelli cosa fa quando non corre? Si riposa?

Mi godo un po' la famiglia, sto con i miei bimbi, non direi proprio un riposo, ma sono momenti felici.

Sono già in bicicletta sulle orme del papà campione?

Perché no, appena possibile andremo insieme a pedalare.



COLBRELLI, THE HERO OF ROUBAIX

There have been three great sports photos of gold-spangled Italy in 2021. The first is of Vialli and Mancini hugging at Wembley following their victory in the Euro. The second is of another embrace: Jacobs hugging Tamberi as they celebrate their double gold medal in Tokyo. The third is of Sonny Colbrelli's face, transfigured by mud and fatigue at the Roubaix. Born in Desenzano del Garda in 1990, Colbrelli has been a professional cyclist since 2012 and currently races for the Bahrain Victorious team.

Colbrelli, how do you feel being in this gallery of triumphs?

It's a triumph I wasn't expecting. It made a lot of noise because that photo of me finishing, covered in mud, reminded many cycling enthusiasts of the tough biking of days gone-by. For me it was an epic day and one of the greatest satisfactions was definitely the words of Malagò, who is on the Committee. "It's like this victory is the 41st medal of the Olympics."

How do you overcome fatigue?

Fatigue is the thing that sets us apart. The uphill climb is tiring, the adverse weather conditions too... but personally, it's what gives me strength and makes me push on the pedals. It's the stimulus to give 110% at all times, in every race. There are also bad moments to contend with. It's not just about your legs, you also have to work with your mind.

When did your passion for cycling start?

I've wanted to race since I was small. After school, I went to work in a factory, but I would train at the end of the day. In my mind, I always had the idea of being a professional.

Spadafino

S E A R E S T A U R A N T



Spadafino on the road

Rotonda Don Minzoni, 1 - Milano Marittima - Cell. 347 0559282 - Tel. 0544 1930677



Spadafino Restaurant

ANDAR PER MOSTRE

Incontro con la Maddalena

VI SUGGERIAMO TRE PROPOSTE D'ARTE TRA FINE 2021 E PROSSIMA PRIMAVERA. LA NUOVA MOSTRA AI MUSEI DEL SAN DOMENICO È DEDICATA AL GRANDE MITO FEMMINILE E FIGURA MISTERIOSA NONCHÈ EQUIVOCATA CHE SEGUÌ GESÙ CRISTO. SEMPRE A FORLÌ CON ESSERE UMANE GLI SCATTI DELLE GRANDI FOTOGRAFE. A RAVENNA SI CONCLUDE A GENNAIO L'EPOPEA POP DI DANTE ALIGHIERI



Andar per mostre tra fine 2021 e primavera 2022 ci regala una prima grande sorpresa. L'appuntamento espositivo ai Musei del San Domenico di Forlì dedicato a un grande mito femminile della nostra storia, una figura misteriosa e in parte travisata: Maria Maddalena. Collegata a eventi fondamentali riguardanti il racconto sulla vita e sulla morte di Gesù di Nazareth: la sua morte in croce, la sua sepoltura, la scomparsa del corpo, la sua annunciata resurrezione a lei l'arte, la letteratura, il cinema hanno dedicato centinaia di opere e di eventi. L'arte soprattutto, dando vita a capolavori che segnano, lungo la trama del tempo, la storia dell'arte stessa e i suoi sviluppi. Tutti gli artisti sono andati a lei: da Giotto a Caravaggio, da Botticelli a Tiziano, da Donatello a Crivelli a Signorelli, da Tintoretto a Rubens, da Canova ad Hayez, da Guttuso a Melotti, per dire di alcuni.

Ma chi era davvero la Maddalena? Dal 4 marzo al 26 giugno 2022, le sale del San Domenico, che ospiteranno 200 opere tra le più significative dal III sec. d.C. al Novecento, proveranno a dare risposta attraverso i racconti di un percorso espositivo che si snoda tra pittura, scultura, miniature, arazzi, argenti e opere grafiche.

“Potremmo definire la mostra del 2022 ai Musei San Domenico di Forlì il racconto dei racconti - ha dichiarato il direttore Gianfranco Brunelli presentando la mostra alla stampa

- Maria Maddalena è una figura che emerge dal profondo della nostra storia. Attraverso alcune delle più affascinanti opere d'arte a lei dedicate vogliamo provare a indagare questo mistero irrisolto”. L'esposizione forlivese è a cura di Cristina Acidini, Paola Refice, Fernando Mazzocca, realizzata dalla Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì in collaborazione con il Comune di Forlì.



A sinistra una sensuale Maria Maddalena penitente di Guido Cagnacci; in questa pagina la scultura di Maddalena di Antonio Canova e l'opera Le tre Marie ai piedi della croce del ferrarese Gaetano Previati



Personalizziamo e arrediamo tutti i vostri spazi.

dal 1960
CUCINE
ALOISI

Progettazione
e realizzazione
cucine su misura



dal 1960
ALOISI ARREDAMENTI

Galleria Virgilio Zoffoli, 10 - Cervia (RA)

☎ 347 4319731 arredamentialoisi@gmail.com Arredamenti Aloisi Fabiana

La Magdalena di Friedrich Overbeck
Teodoro Wolf Ferrari, Affiche Olivetti M1, 1912
in esposizione al Mar nella mostra dedicata
all'Epopea Pop di Dante



Dall'alto Dorothea Lange, Migrant Mother, Nipomo, San Luis Obispo County, California, 1936, courtesy of Library of Congress Prints and Photographs Division Washington/ Tina Modotti Donna con bandiera. Messico. 1928



Incontriamo ancora un universo femminile con la mostra visitabile fino al 30 gennaio 2022 sempre ai Musei di San Domenico a Forlì: "Essere Umane. Le grandi fotografe raccontano il mondo" è un percorso per immagini dedicato alle grandi fotografe donne curato da Walter Guadagnini in collaborazione con Monica Fantini e Fabio Lazzari. Ben 310 fotografie in mostra, tra cui le leggendarie immagini di Lee Miller nella vasca da bagno di Hitler, la serie delle maschere di Inge Morath, realizzata con Saul Steinberg, gli iconici volti dei contadini durante la Grande Depressione di Dorothea Lange, gli scatti di Annie Leibovitz per una epocale edizione del Calendario Pirelli, il periodo messicano dell'italiana Tina Modotti, durante il quale conobbe e fotografò, tra l'altro, gli artisti Diego Rivera e Frida Kahlo. E numerose altre.

Infine segnaliamo che continuano le celebrazioni di Ravenna dedicate al Sommo Poeta con la mostra al MAR che racconta "l'Epopea popolare" di Dante Alighieri e del suo poema. Una narrazione di parole, immagini e suoni, dal cinema, alla pubblicità, dagli oggetti ai fumetti; la mostra è visitabile fino a gennaio 2022.

GOING TO EXHIBITIONS. OUR ART TIPS

From the end of 2021 until the spring of 2022, the exhibition world has a great surprise in store. Namely, an exhibition at the San Domenico Museums in Forlì on a monumental, legendary woman in our history: the mysterious and somewhat misrepresented figure of Mary Magdalene. From 4th March - 26th June 2022, 200 of the most significant works from between the third and twentieth centuries will be on display in the San Domenico Museums in an exhibition itinerary that meanders through painting, sculpture, miniatures, tapestries, silverwork and graphic art. Another exhibition with a strong focus on the feminine is *Essere Umane. Le grandi fotografe raccontano il mondo* ("Human Beings: The world through the eyes of the great female photographers"), which can be visited until 30th January 2022, again in the San Domenico Museums, Forlì. A visual itinerary dedicated to the great female photographers, displaying 310 of their photographs. Finally, as Ravenna's celebrations of Dante Alighieri continue, it would be remiss not to mention the *Un'Epopea POP* exhibition in the MAR on his epic poem.

Comunica **con** NOI

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

BALESTRI & BALESTRI ^{G.}

immagini e spazi per comunicare



Balestri & Balestri srl
Concessionaria Ufficiale di Pubblicità Forlì Airport
Via Trieste, 20 Forlì
Tel. 0543 30.343 - info@balestriebalestri.it
www.balestriebalestri.it



Campioni del mondo in dolcezza

LA SQUADRA ITALIANA HA TRIONFATO A LIONE, ARRIVANDO PRIMA NELLA FINALE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE CON UNA CREAZIONE DI ALTA PASTICCERIA ISPIRATA AL MONDO DELLE API



L'anno d'oro dell'Italia si è confermato tra cioccolato e pan di Spagna, grazie all'impresa dei pasticceri Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica, che con la squadra coordinata dal presidente del Club Italia Alessandro Dalmasso – hanno trionfato aggiudicandosi il titolo mondiale. Campioni del mondo di pasticceria, ossia Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021, Lione ha ospitato il palcoscenico mondiale che ha visto sfidarsi 11 nazioni in finale, tra cui Giappone e Francia giunti rispettivamente secondi e terzi. La squadra italiana ha trionfato aggiudicandosi il titolo mondiale, con dolci ispirati al mondo delle api. Tema della edizione è stato "Tutta l'arte è imitazione della natura", la gara doveva presentare tre pièce e scultura finale. La squadra

italiana ha vinto con un dolce al cioccolato con base di sablé, crema al cioccolato, pan di Spagna; sopra, crema con parte croccante e, ancora, crema diplomatica – vaniglia e cioccolato, con gelatina esotica – e salsa di cioccolato. Petalo esterno al cioccolato a racchiudere il tutto, poi la torta gelato composta da pan di Spagna e croccantino al pistacchio, semifreddo mascarpone e lampone, sorbetto mango e passion fruit, composta esotica, meringa al pistacchio, gelatina ai frutti rossi; il tutto avvolto da gelato mandorla e vaniglia, glassa mandorla e vaniglia, glassa al lampone, gelatina mango e passion fruit e gelatina ai frutti rossi e infine un dessert da ristorazione con una cialda a forma di alveare, nei cui esagoni si trovano biancomangiare, gelatina all'albicocca, miele e salsa. Insomma un trionfo!



WORLD CHAMPIONS IN... SWEETNESS

The Italian team has triumphed in Lyon, taking first place in the World Pastry Cup final with a patisserie masterpiece inspired by the world of bees. Taking to the podium were pastry chefs Lorenzo Puca, Andrea Restuccia and Massimo Pica, coordinated by Alessandro Dalmasso, beating other nations in the final including Japan and France who came second and third respectively. The Italian team triumphed with the world title, with sweets inspired by the world of bees. The theme for this year's competition was "All art is but imitation of nature".







LA NUOVA DIMENSIONE DELLA GRANDE CUCINA

ICON7000: la linea di
cottura modulare con
profondità 70 cm.

C'è posto per la creatività,
la produttività e per le tante
idee di chi ha poco spazio
ma vuole grandi risultati.
Versatilità, resistenza,
prestazioni ed affidabilità:
ecco su cosa conta chi
ogni giorno lavora
con passione per offrire
ai propri clienti esperienze
culinarie memorabili.



SCOZZOLI SRL - Via del lavoro, 30 - 48015 Montaletto di Cervia (RA)
E-mail: info@scozzoli.it - Tel. +39 0544 965234 - www.scozzoli.it

trovaci su  

life & food



MILANO MARITTIMA

CERVIA

PINARELLA

TAGLIATA

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

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

LEGENDA



CHIUSURA
closed



TIPO DI CUCINA PROPOSTA
Type of cuisine



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



ORARIO CUCINA
Kitchen hours



PET FRIENDLY

CUCINA DI MARE
MEDITERRANEA E PIZZERIA
IX Traversa 301 Milano Marittima
Tel. 347 7682429
info@acquaesalemima.it
www.acquaesalemima.it
f acquaesalemima
instagram: acquaesalemima



DA DICEMBRE FINO AL 9 GENNAIO APERTI TUTTI I WEEKEND E FESTIVI. DA APRILE APERTI TUTTI I GIORNI

CUCINA DI MARE MEDITERRANEA E PIZZA
Mediterranean seafood and pizza

€ 25/45

12-15.30 / 19-23.30

Pet friendly

ACQUA E SALE

Acqua e Sale è un'osteria e pizzeria sul mare, in cui l'italianità e la tradizione locale interpretano la stagionalità delle materie prime per offrire proposte tipicamente mediterranee, differenziate dal pranzo alla cena. Piatti freschi e leggeri si alternano a ricette terra e mare gustose e sfiziose. Tutte rigorosamente realizzate selezionando i migliori prodotti freschi del mercato.

LO CHEF CONSIGLIA Spoia lorda di Branzino, canocchie, cardoncelli al timo e tartufo di pineta, coda di rospo alla vaccinara, schiacciata bianca con tartare di tonno, cipolla di Tropea caramellata e spuma di Bufala Dop



Acqua e Sale is an informal restaurant and pizzeria by the sea that prepares seasonal ingredients with Italian verve and according to local tradition to offer typically Mediterranean dishes with a menu that varies between lunch and dinner. Fresh and light dishes alternate with tasty and delicious meat and seafood recipes. All food is made by selecting the best fresh products on the market.

THE CHEF RECOMMENDS Sea-bass 'spoia lorda', mantis shrimp, King trumpet mushrooms with thyme and pine-forest truffle, monkfish 'alla vaccinara', white flatbread with tuna tartare, caramelized Tropea onion and PDO Buffalo-mozzarella mousse

Dal chiosco al web è un amore di piadina

Chi la prova, la riprova. La piadina romagnola al chiosco è sempre di più il break del gusto preferito dai turisti della riviera romagnola. Un amore appassionato, scandito da caldi arrivederci e da ritorni di fiamma improvvisi come raccontano sui social i suoi fan. Lo conferma Milena Pagliacci, titolare di Piadina del Mare, raccontando la sua lunga attività ereditata da nonna e mamma:

“Il chiosco rimane il simbolo di questo cibo romagnolo, ho aperto il primo in via Colombo nell'angolo vicino all'Hotel K2. Da allora ho davvero visto generazioni di turisti gustare la mia piadina. Oggi arrivano i figli o persino i nipoti dei bambini che facevano le vacanze alcuni decenni fa, potrei dire che in alcuni casi di fedelissimi siamo alla quarta generazione turistica. Con i social raccogliamo tante testimonianze entusiastiche”.

Cotta, mangiata e... certificata perché nel frattempo la piadina romagnola ha ottenuto la certificazione di prodotto come spiega Milena: “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”.

Ma nel tempo la piadina ha inventato diversi stili (dopo i crescioni sono nati i rotoli) e sperimentato farciture, ampliandone l'offerta, anche se addentare uno spicchio ancora caldo dalla piastra rimane uno dei piaceri più sottili per il palato. E ha saputo incontrare con successo nuove abitudini alimentari e nuove diete.

Oggi accanto a Piadina del mare troviamo ad esempio L'altra Piadina del mare a indicare quella senza glutine per chi ha problemi di celiachia. Giulio Cappelli, figlio di Milena e rappresentante della quarta generazione di questa lunga storia di piadinare, la propone nel suo locale sul Lungomare D'Annunzio a Cervia, dedicato proprio al prodotto gluten free certificato AIC.



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

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 lionesa.



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.

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



NESSUN GIORNO DI CHIUSURA
chiusura stagionale da metà Gennaio ai primi di Marzo
e da metà Ottobre a metà Novembre NO CLOSING DAY

CUCINA DI MARE Fish and seafood

60/80

TUTTI I GIORNI, Every day 19.00 - 02.00
DOMENICA E FESTIVI Sundays and holidays

Pet friendly

BIG BLUE FOOD&COCKTAILS

BIG BLUE un locale dal sapore newyorkese nel cuore di Milano Marittima, dove fermarsi in ogni momento della giornata per la colazione con brioche, torte e pancake, per il brunch a base di uova e bacon, per il pranzo, l'aperitivo o per la cena con gli immancabili burger gourmet di terra e di mare prodotti con materie prime eccellenti e accompagnati dalle nostre patatine fresche fritte, o con le pokè bowl del nostro Big Merman. BIG BLUE non è solo buon cibo ma anche un intimo cocktail bar con drink ricercati, buoni vini e un'ampia selezione di GIN da bere in compagnia immersi nel verde dei suoi bambù.

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



Big Blue is a restaurant offering a taste of New York in Milano Marittima. Here, you can pop in at any time of day and enjoy pastries, cakes and pancakes for breakfast, bacon and egg-based brunches, lunches, aperitifs or dinners when you can experience our must-try meat and seafood gourmet burgers, made with excellent ingredients and served with our fresh fries, or alternatively with our Big Merman pokè bowl. BIG BLUE doesn't just serve good food. It also has an intimate cocktail bar with sophisticated drinks, good wines and a generous selection of gins which you can sip surrounded by friends and the green of the bamboo.

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

BRUNCH - BURGER
COCKTAIL - GINTONERIA
Violetto Ortigara 3/5
☎ 377 0968494
info@bigbluefood.com
www.bigbluefood.com
f Big Blue Milano Marittima
bigbluefood



APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

BRUNCH, BURGER, POKÈ BOWL
Brunches, Burgers, Pokè Bowls

25

11:00 - 15:00
18:00 - 24:00

Pet friendly

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



- SEMPRE APERTO
No closing day
- ☞ FUSION Fusion
- € 25/40
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

CRU-DO SUSHI&MORE

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

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



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

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



Per i vostri grandi
e piccoli Eventi

nolo aTtrezzature
per Buffet & Catering

Noleggio attrezzature
e arredi per:

- feste
- matrimoni
- battesimi
- meeting
- convention
- eventi
- cucina mobile

Via Giovanni Querzoli, 9
 Carpena - Forlì
 cel. 328 4810012 - 335 5376999
 tel. 0543 782813

noloattrezzatureforli.it

CUCINAVISTA SEE FOOD

Location glamour e raffinata. La Chef è protagonista di una scenografica cucina a vista con esposizione di pesce fresco e crostacei, piatti della tradizione mediterranea e ricette del territorio nel rispetto dei prodotti stagionali e pescato del giorno rivisitati con estro e una spiccata creatività. Ricercata selezione di vini e champagne in un ambiente suggestivo e accogliente impreziosito dal camino acceso e da un magnifico mosaico a soffitto.

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Crudité di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo. Selezione di Ostriche, Spaghetti alla Chitarra al cacio e pepe di mare. Pavlova e composta di mango con crema al cocco e passion fruit. Bavarese ai tre cioccolati con pere speziate.



+ Glamorous and fine location. The Chef is the protagonist of a spectacular open kitchen with an offer of fresh fish and shellfish, traditional Mediterranean dishes and local recipes respecting seasonal products and the catch of the day. A refined selection of wines and champagnes in an evocative and welcoming environment in an evocative, welcoming atmosphere adorned with a stunning mosaic ceiling and a roaring fireplace.

THE CHEF RECOMMENDS Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo. Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe. Pavlova and mango compote with passion fruit and coconut cream. Three-chocolate bavarois with spiced pears.

RISTORANTE / RESTAURANT

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



-  **SEMPRE APERTO**
No closing day
-  **MEDITERRANEA GOURMET**
Mediterranean gourmet
-  40/55
-  12.00 - 23.00
-  Pet friendly



Prelibata e gustosa è la pinsa da Leo

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

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



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

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

RISTORANTE DI PESCE SULLA SPIAGGIA
SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH
Via Arenile Demaniale, 289
Milano Marittima
☎ 0544 422210
info@royalbeach289.it
f Royal Beach Mima
📷 Royal_Beach_Mima



- APERTO TUTTI I GIORNI
No closing day
- 🍴 CUCINA DI MARE
- € 50
- 🕒 12.30/15.00
20.00/23.00
- 🐾 Pet friendly

ROYAL BEACH

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

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Crudo Royal e Risotto alle vongole



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Cruditè Royal and Clam risotto.

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

RISTORANTE DI PESCE
SEAFOOD RESTAURANT
Via Forlì, Spiaggia 270 Milano Marittima
☎ 347 5842020
✉ sognodelmare@gmail.com
f sognodelmare270
📍 Hotel Mazzanti



- 🗓 ALL YEAR
GRADITA PRENOTAZIONE
- 🍴 PESCE E VEGETARIANA
Fish and vegetarian
- € 25/55
- 🕒 8.00 / 23.00
- 🐾 Pet friendly

SOGNO DEL MARE

Il cuore è il nostro simbolo. In effetti siamo nel cuore di Mima. Il pesce da noi è solo fresco, come il nostro perenne sorriso. Qualità, sorrisi e un ambiente luxury. Tutto quello che conta!

🍷 **LO CHEF CONSIGLIA** 🍷 Tartare di tonno, pacchero ai datterini gialli, cubo di spada concassè di pomodoro, risotto in battuta di gambero



🇬🇧 A heart symbolises our location in the very centre of Mima. All our fish is fresh as is the smile that will always greet you. Quality, a warm welcome and a luxurious setting. What else could you wish for?

🍷 **THE CHEF RECOMMENDS** 🍷 Tuna tartare, pacchero pasta with yellow cherry tomatoes, swordfish cube with tomato sauce, risotto with prawn tartare



Per ogni tuo momento speciale

Vaniglia Cafè

Caffetteria - Pasticceria
Torte e panettoni
produzione propria
anche su ordinazione

Vaniglia Cafè - Cervia
via Bertoni, 12
Tel. 0544 972640
f Vaniglia Cafè

VECCHIA PESCHERIA BOTTEGA & CUCINA

La Vecchia Pescheria offre piatti della tradizione marinara e del territorio, con prodotti dall'orto e pescato a km 0, cozza di Cervia Dop, seppie, canocchie e sardoncini secondo stagionalità. 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** ■ Tonno in porchetta su insalata di finocchi e arance. Passatelli asciutti alle canocchie, pomodorini e basilico. Polipo alla piastra con patate schiacciate all'olio evo Salcini. Latte alla portoghese.



🇬🇧 A small shop and restaurant, Vecchia Pescheria serves traditional dishes consisting of seafood and produce from the local area, including ingredients that have been harvested and fished at zero mile, Cervia mussels, cuttlefish, mantis shrimp and anchovies according to the season. There is no shortage of trendy options, such as Sunday brunch and aperitifs, as well as healthy, tasty treats. The restaurant, whose open kitchen retains the characteristic marble counters of the former fishmonger's, also boasts a shop area selling products from the Salcini company, with extra-virgin olive oil taking centre-stage as a seasoning for salads, bruschettas and soups. The retro-style outdoor bar is also home to a small market selling seasonal fruits and vegetable from local growers.

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

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

Piazza Pisacane 3
(Piazzetta delle Erbe) Cervia
☎ 0544 71179 - 3498848105

📌 vecchia pescheria
📍 lavecchiapescheria



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

FOOD SERVICE DAL 1971



*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 - 📌 lacervese



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. Fino al 15 febbraio brilleranno le luminarie ispirate al celebre verso di Dante ..a riveder le stelle: lune, stelle, galassie Dal 4 dicembre al 9 gennaio si uniranno gli addobbi natalizi con il villaggio di Babbo 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

10 aprile, Cervia

Il più grande evento di ciclismo di inizio stagione, con quattro percorsi adatti a tutti i ciclisti. Dall'8 al 10 aprile il Cervia Ciclyng Festival

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

maggio, Cervia

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

Estate

ANTIQUARIATO

A MILANO MARITTIMA

Alcuni week end nei mesi estivi

Rotonda 1° Maggio e viale Gramsci

Terza edizione della mostra mercato organizzata da L'Antico e le Palme

IL VIALETTO DEGLI ARTISTI

Milano Marittima

Designer creativi e artigiani provenienti da tutta Italia espongono a Milano Marittima

SALINA SOTTO LE STELLE

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

Giugno

MILLE MIGLIA

15-16 giugno

La rievocazione della storica corsa fa di nuovo tappa a Cervia e Milano Marittima con la sua carovana di splendide auto storiche

BORGOMARINA VETRINA DI

ROMAGNA

giugno - settembre

tutti i giovedì sera, Cervia

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

NOTTE CELESTE

giugno, Terme di Cervia

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

Luglio

NOTTE ROSA

luglio

Milano Marittima e Cervia si animano per il Capodanno dell'estate

CERVIA A LUME DI CANDELA
luglio - settembre

Cervia, Tutti i martedì sera

CERVIA LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO
Cervia, da metà luglio al 15 agosto

La rassegna culturale "Cervia, la spiaggia ama il libro", incontri con autori, giornalisti e scrittori

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 concerto 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**
17-18 settembre

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

December
January**CHRISTMAS TIME**
MIMAWONDERLAND

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

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**10 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**May, Cervia**

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

June**MILLE MIGLIA****15-16 June, Cervia e Milano Marittima****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

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**17-18 September, Cervia**

Cervia will be hosting the Italian leg of the world's most popular sporting event as regards numbers participating: the "long distance" triathlon that combines the three disciplines of swimming (3.8 km), cycling (180 km) and marathon running (42.195 kilometres).

sfogli



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



Collegati al portale www.milanomarittimalife.it scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali, le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.

milano
marittima *life*

   Milano Marittima Life
info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestriealestri.it



EQS

THIS IS FOR YOU, WORLD.

Design polisensoriale, fino a 785 km di autonomia,
i più avanzati sistemi di assistenza alla guida.
Direttamente dal futuro per riscrivere il presente della mobilità.
Nuova EQS, la berlina luxury full electric di Mercedes-EQ.

Entra in una nuova era da
De Stefani



EQS: WLTP ciclo misto: consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 15,7-21,8; Emissioni di CO₂/km (combinata): 0.

De Stefani S.p.A. Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net