

# milano marittima *life*



IL MAGAZINE SUMMER 2020

LA VACANZA LIBERA,  
SICURA, SPECIALE  
DARSENA DEL SALE  
NUOVO POLO TURISTICO  
LIFE&FOOD, LA GUIDA  
AI RISTORANTI

Open, safe and special holiday  
The Darsena Salt Warehouse  
a new tourist hub  
Life&Food the restaurant  
guide









HOME PHILOSOPHY  
**visionnaire**

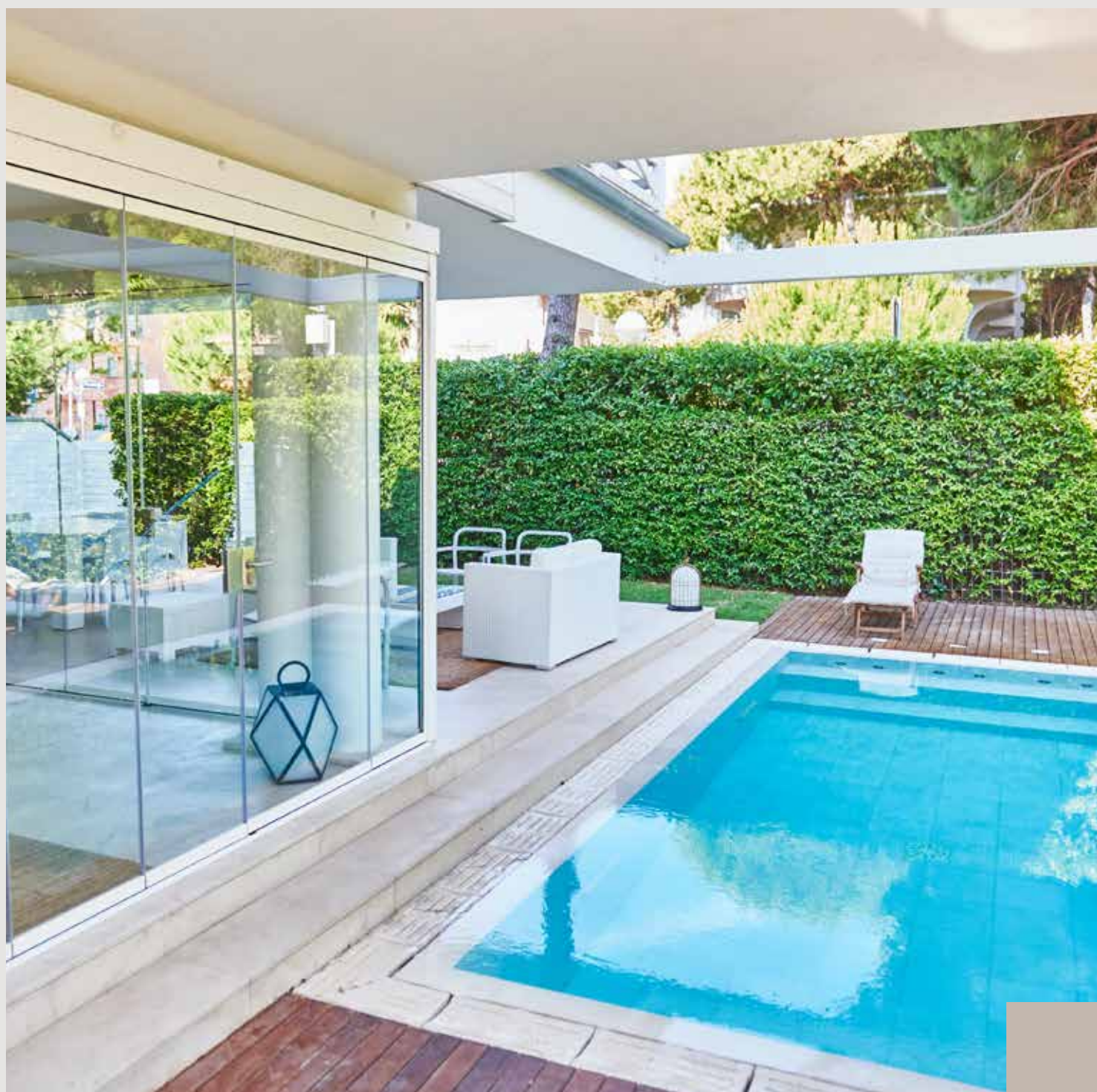
BESPOKE SOLUTIONS FOR VISIONARY DREAMERS











 **AGENZIA CARBONARI**

Viale Bologna, 22 • 48015 Milano Marittima (RA) • tel. +39.0544.995777  
[www.agenziacarbonari.com](http://www.agenziacarbonari.com)





**D**a sempre Milano Marittima è luogo dell'armonia, fin da quando nei primi anni del 1900 è stata progettata e si è sviluppata per ospiti amanti della natura e dei profumi di mare e pineta. Caratterizzata da natura, vivacità, eleganza, sport, ma anche moda, effervescenza e innovazione, accoglie turisti da tutto il mondo. Una terra ancorata al culto dell'ospitalità che guarda con orgoglio le origini e la tradizione. Giardini, spiagge, pineta e salina abbracciano le architetture liberty dei villini e quelle, per l'epoca all'avanguardia, dei due grattacieli che si slanciano verso il cielo e mostrano la modernità che fin dai primi anni di vita caratterizzano in modo unico lo skyline di Milano Marittima. Siamo pronti ad accogliere gli ospiti in sicurezza, con il sorriso e l'orgoglio di offrire, oltre ai luoghi caratteristici, la bellezza artistico-culturale di eventi speciali e prestigiosi che si susseguiranno nel corso dell'estate. Un caloroso benvenuto ai nostri ospiti e l'augurio di una splendida vacanza.

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

*Milano Marittima has always been a place of harmony. Since the early 1900s it was designed and developed for guests who love nature and the scents of the sea and pine forest. Characterized by nature, liveliness, elegance, sport, but also fashion, effervescence and innovation, Milano Marittima welcomes tourists from all over the world. This is a land built upon the cult of hospitality that proudly looks back at its origins and tradition. Gardens, beaches, pine forests and salt pans embrace the Art Nouveau architecture of the small villas and the avant-garde architecture of the two skyscrapers that soar up to the sky and show the modernity that has characterized the skyline of Milano Marittima in a unique way since the early years. We are ready to safely welcome our guests with our smile: we are proud and confident to offer, in addition to the characteristic places, the artistic and cultural beauty of special and prestigious events that will take place during the summer. A warm welcome to our guests: we wish you a wonderful holiday.*

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



**PAOLA BRUNELLI**  
ALBERGATRICE  
PRESIDENTE ASSOHOTEL

Amo Milano Marittima in tutte le sue versioni, quella primaverile frenetica e operosa delle attività che corrono per la riapertura, quella estiva frizzante e scatenata, ma anche quella dei mesi invernali dove ti senti un privilegiato per la fortuna di avere il mare riservato e la pineta come palestra, per una passeggiata solitaria, respirando a pieni polmoni.

Quello che stiamo vivendo è un anno che ha messo a dura prova l'insieme dei settori economici, ponendoci di fronte al fatto che tutti gli anelli della catena sono strettamente connessi. Voglio però essere ottimista e sono convinta che sapremo trarre nuove idee e procedure per migliorare un sistema che aveva sicuramente bisogno di essere rivisto per tornare ad un turismo meno di massa e più sostenibile. Ci sono ancora molte cose da mettere a punto, ma "il desiderio è ancora più forte quando appeso ad un filo" e credo fortemente che i nostri operatori metteranno in campo la propria esperienza, coraggio e passione per risollevarsi e ripartire.

“We are going through a very difficult year, but I am convinced that “the greater the challenge the greater the desire to overcome” and I strongly believe that our operators will use all their experience, courage and passion to recover and start over.”





**GIANNI CASADEI**  
PRESIDENTE  
FEDERALBERGHI

Il bello della mia Milano Marittima è che...non è solo mia. Milano Marittima è una cittadina straordinaria che ad un primo sguardo distratto può sembrare solo attraente, invece per chi ha gli occhi predisposti a vedere il bello risulta magnifica. Milano Marittima si offre generosa a tutti coloro i quali sapranno viverla. Sì, perché Mima non è solo un luogo in cui abitare o fare vacanze, io trovo che sia uno stile di vita, quasi una filosofia e per comprenderla va vissuta. È una località piacevolmente sofisticata, ma mai al limite dell'esclusivo: al contrario i suoi abitanti, gli albergatori, i ristoratori, i gestori di stabilimenti balneari e tutti i commercianti sono per definizione ospitali ed inclusivi nei confronti di tutti. Mi rendo conto di avere l'immenso privilegio di poterla vivere tutto l'anno, perché anche nei mesi invernali Milano Marittima è in grado di sorprenderti. Ogni angolo, incrocio, panchina e marciapiede è in grado di raccontare storie di persone e personaggi. Sarà che è la mia terra, ma per me è la più bella di tutte.

“Milano Marittima gives willingly of itself to all those who know how to best experience it. Yes, because Mima is not just a place where you live or come for a holiday, I see it as a lifestyle, almost a philosophy that you must experience to fully understand.”



**GIANLUCA SALCINI**  
IMPRENDITORE

Milano Marittima rappresenta un luogo del cuore, quello in cui trascorro i momenti più belli delle mie estati. Per questo, diversi anni fa, ho acquistato una casa divenuta oggi un vero e proprio scrigno di ricordi legati ai miei affetti più cari come i miei due figli. Milano Marittima è la risposta perfetta per chiunque inseguia il relax, il divertimento o il semplice piacere dello stare in compagnia. Un'offerta di negozi delle migliori marche che, insieme ai tanti e rinomati ristoranti e cocktail bar che la popolano, fanno di questa cittadina un vero e proprio gioiello sul mare. Soprattutto quest'anno che, in seguito all'emergenza mondiale del covid19, noi italiani dobbiamo impegnarci a rilanciare l'Italia, sempre più turisti sceglieranno Milano Marittima come meta ideale delle loro vacanze. Buon cibo, belle spiagge e un entusiasmante shopping per tutti noi!

“Milano Marittima represents a place of the heart, the one where I spent the best times of my summers. Milano Marittima is the perfect answer for anyone looking for relaxation, fun or simply the pleasure to stay in good company. Excellent food, beautiful beaches and exciting shopping opportunities for all of us!”



**ALESSANDRO FANELLI**  
RISTORATORE  
SEGRETARIO PRO LOCO

Opportunità e cambio di prospettiva. Credo che questa estate post lockdown vada letta così, con la possibilità anche per Milano Marittima di sperimentare un sistema nuovo ed esclusivo. Milano Marittima ha già molti aspetti distintivi: è ordinata, assicura ampi spazi, eccellenti servizi. La sua ospitalità ha il tratto dell'eleganza innata, tra viali verdi, la pineta e rotonde colorate, belle abitazioni all'ombra dei pini, bella gente che si rilassa in vacanza. Oggi sempre più si progettano eventi artistici e culturali da proporre nelle sere estive, intrattenimento di qualità e divertimento. È questa la direzione giusta, di questa Milano Marittima occorre riappropriarci, farla crescere ancora di più nel segno dell'eccellenza, in un gioco di squadra che quest'anno è ancora più importante. Per un turismo che vuole essere d'“élite”

“I believe that this post-lockdown summer should offer the opportunity to experience a new and exclusive tourism system for Milano Marittima. Milano Marittima already has many distinctive aspects: it is tidy, it ensures ample spaces and it offers excellent services. Its hospitality has the trait of innate elegance. We need to re-appropriate this Milano Marittima, and make it grow even more in the name of excellence. Elite tourism: that's we look for.”



# Table of **contest**

## 10 ON DISPLAY

### SUMMER

15 Smiles and Security to start up again

18 Summer vibes: breathe the holiday

## 32 FASHION&TRENDS

Warm colours and '70s-inspired patterns: a colourful summer 2020 awaits, and clothing sets the tone

## 42 INVESTMENT

Investment advice for the Caribbean

## 46 INTERVIEW

Elisabetta Sgarbi, culture of differing hues

## 50 EVENTS

The stars are back again

## 54 SPORT

Full-on sport

## 58 DARSENA DEL SALE

The Darsena Salt Warehouse

## 68 IN THE KITCHEN

The chef Margarita Fores: "I introduced Artusi to Asiatic people"

## 75 LIFE&FOOD

The Restaurant Guide

## 90 WINTER

Mima wonderland

## 93 USEFUL NUMBERS

## 94 SCHEDULE CALENDAR



In collaborazione con



Con il patrocinio di





# Sommario

## 10 IN VETRINA

### ESTATE

- 12 Libera, sicura, speciale
- 15 Sorrisi e sicurezza per ripartire in Riviera: intervista all'assessore Andrea Corsini
- 18 Esplode l'Estate respira la vacanza
- 26 Alla scoperta del territorio con Tellingstones

- 28 IL PERSONAGGIO  
Iron Ciapèt a lezione con Michelle Hunziker

- 32 MODA&TENDENZE  
Colorfull Summer

- 42 PROFESSIONISTI  
Antigua: 365 spiagge bianche e investimenti sicuri

### BELLEZZA & BENESSERE

- 44 Coccole per il viso nello scorrere del tempo
- 45 Il salone Steve Total Beauty nella Tophairstylist

- 46 L'INTERVISTA  
"La Milanese in Riviera? Un mio vecchio pallino"

- 50 EVENTI  
Usciamo a riveder le stelle

## 54 SPORT

A tutto Sport tornano le sfide

- 58 LA DARSENA DEL SALE  
Tempio di arte e benessere

- 68 IN CUCINA  
Margarita Fores: "Ho fatto conoscere l'Artusi in Asia"

- 75 GUIDA  
AI RISTORANTI

*life*  
&  
food



- 90 INVERNO  
Mima wonderland

- 93 NUMERI UTILI

- 94 IN CALENDARIO



## Editoriale

### MIMA, APERTA, OSPITALE E IN SICUREZZA

Niente può fermare il desiderio tutto italiano di una vacanza a cinque stelle in una località come Milano Marittima che rinnova la sua offerta aprendo le porte e allargando le maglie della sua proverbiale ospitalità, per trasformare la vacanza in un'esperienza sempre nuova. Garantendo la massima sicurezza ai propri ospiti grazie alla indiscussa professionalità degli operatori turistici del territorio.

Attraverso questo magazine ecco il racconto della Mima che vi aspetta, per una vacanza fatta di nuove tendenze nella moda come nel beverage, nel food come nello sport. In una Milano Marittima che non si ferma e ogni giorno ricerca nuove idee per rendere il soggiorno piacevole e esclusivo alle migliaia di visitatori che ogni anno premiano le sue bellezze, il relax e l'alto standard di servizi offerti. E per finire una manciata di consigli per le cene sotto le stelle attraverso pagine dedicate ai ristoranti e alle loro proposte, nel decennale della tradizionale guida Life&Food, che per questa edizione è stata integrata all'interno della rivista.

E dunque buona lettura e buona vacanza a tutti!

Direttore MilanoMarittimaLife  
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno12 numero24

**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 andrea@balestriebalestri.it

**Marketing**

Benedetta Ancarani, Alessandro Vicini

**Grafica**

Silvia Zoffoli grafica@agenziaprimapagina.it

**Segreteria**

Chiara Pantoli - info@prolocomilanomarittima.it

**Hanno collaborato**

Filippo Fabbri, Anna Frabotta, Federica Bianchi

**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**

Foto scattata presso: Cervia Porto Turistico Servimar  
a bordo dello Sloop d'epoca Silvica Cantieri Navali De Cesari.  
Per info cell. 339 2299494 - Fotografo Marco Anconelli Artimmagine

**Redazione**

PrimaPagina via Sacchi, 31 Cesena tel 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

**Pubblicità** Balestri&Balestri

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

**Editore** PrimaPagina Cesena

**Stampa** Nuova Tipografia Forlimpopoli

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

chiuso in redazione il 30 Giugno 2020

**Proprietà Editoriale** Balestri&Balestri





balestrinebalestri.it

# "AL CAMINETTO"

il Ristorante di Milano Marittima

SPECIALITÀ MARINARE



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

www.alcaminetto.it  Al Caminetto



Franco Al Caminetto



al\_caminetto





# InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI

## IN PINETA LA MOSTRA DELLA RINASCITA

Rinasce la pineta e una mostra fotografica open air ne racconta la storia. Trentacinque foto di Manuela Guarnieri del Gruppo Fotografico MUSA, stampate in grande formato e posizionate in tre luoghi della pineta devastata dalla tromba marina del 10 luglio 2019, testimoniano l'evento e la ripresa di questo grande patrimonio. La mostra intitolata Rinasce



racconta i lavori che hanno portato alla rimozione degli alberi caduti, ma messa in sicurezza delle piante nelle zone colpite, il recupero della "ferita" alla natura.

Ma le foto testimoniano anche come la natura in questi mesi abbia lavorato e si stia rigenerando. Alcune ceppaie, posizionate in vari punti lungo i sentieri della pineta, in "memoria"

dell'evento, appaiono bellissime, maestose, vere e proprie "sculture". Alcuni grossi tronchi di pini caduti, tagliati a pezzi, dislocati lungo sentieri, sono diventati originali portafoto della mostra fotografica. L'allestimento è curato dal Servizio Verde del Comune di Cervia.



## IL PARCO DEDICATO AI DIRITTI DEI BAMBINI

"Il Parco lento", dedicato ai diritti naturali dei bambini e delle bambine, è pronto nelle Pinete di Pinarella e Tagliata. È diviso in sei aree tematiche e arricchito da installazioni ludico-relazionali ispirate alla Convenzione dei Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza dell'ONU e a Cervia-Città Amica dei bambini, oltre che dal "Manifesto dei diritti naturali dei bimbi e delle bimbe" di Gianfranco Zavalloni, noto pedagogista ed educatore cesenate. Il Parco è pensato anche per essere percorso in bici o per una corsa e una passeggiata.

## I COLORI DELL'ARCOBALENO NELLE AIUOLE E NEGLI ANGOLI FIORITI

Il cuore verde della città ha continuato a pulsare e quest'anno a Milano Marittima e nelle altre località del Comune di Cervia giardini e le aiuole risplendono con i colori dell'Arcobaleno simbolo di rinascita e di speranza. La Mostra d'arte floreale a cielo aperto più grande d'Europa nella sua 48 edizione non si è svolta come da tradizione, ma la generosità dei maestri del verde non si è fatta aspettare. Quest'anno si è aggiunta l'iniziativa "Angoli fioriti" che coinvolge tutta



la comunità con un invito a contribuire ad abbellire e colorare coi fiori balcone, giardino, angolo della casa, uno spazio della propria attività e della spiaggia. E la risposta non si è fatta aspettare.



# InEvidenza

## ARTISTI, ANTIQUARI E ARTIGIANATO TIPICO, ALLA SCOPERTA DEI MERCATINI

Tornano gli appuntamenti con i mercatini ad iniziare da quello all'interno del Vialetto degli artisti a Milano Marittima. Moda, artigianato, design emergente, mostre d'arte e di fotografia. sono gli ingredienti principali di questa proposta giunta al suo quinto anno di programmazione in collaborazione con l'associazione culturale RETE. Nel 2020 dal 6 luglio al 6 settembre, tutte le sere. Sempre a Milano Marittima il martedì sera a partire dal 30 giugno in viale Bologna si anima con il Giardino dei Semplici: mostra mercato del naturale, biologico, delle erbe, con prodotti per il benessere psico/fisico, in particolare erboristeria, piante officinali. Con L'Antico e le Palme, è l'antiquariato il protagonista della mostra mercato allestita nel centro di Milano Marittima dove professionisti nel settore d'antiquariato espongono oggetti d'arte preziosi e rari, dai mobili agli argenti, dai gioielli ai dipinti e a

numerosi pezzi di modernariato. Spostandoci a Cervia il Martedì è anche serata dedicata all'artigianato con Cervia a Lume di Candela, il mercato che si snoda dal centro storico di Cervia lungo il borgo dei pescatori. Il giovedì mercatino anche per Borgomarina Vetrina di Romagna lungo il borgo dei pescatori: enogastronomici, artigianato artistico.

Degustazioni di prodotti tipici e menù della tradizione nei ristoranti del borgo. Sempre il mercoledì sera dalle 17.00 alle 24.00 piazza Garibaldi e viale Roma a Cervia sono spazi dedicati a Curiosando. Qui si passeggia tra modernariato, collezionismo cartaceo, mobili e quadri di antiquariato.



## ISSATA LA BANDIERA BLU

Quella di quest'anno è la venticinquesima Bandiera Blu per Cervia, che conquista il prestigioso riconoscimento per il ventiduesimo anno consecutivo. La Bandiera Blu viene assegnata dopo una rigorosa e accurata selezione, dopo aver analizzato qualità delle acque, qualità della costa, qualità dei servizi e misure di sicurezza, educazione ambientale.



## BAGNINI SU RAI 3

Bagnini di salvataggio su Rai 3 con il servizio dedicato alle spiagge sicure applicando le nuove regole del post covid. Il servizio è stato realizzato dalla giornalista Giovanna Greco sulla spiaggia di Milano Marittima.



# Libera, sicura speciale

LA VACANZA PROMOSSA DA INIZIATIVE E TESTIMONIAL PER  
TORNARE A GODERE L'ESTATE IN SICUREZZA E RELAX



**L**ibera. Sicura. Speciale e, aggiungiamo, sorridente come lo smile Romagna scelto per ripartire. È *L'Estate che ti aspetta*,

come viene raccontata dalla campagna di comunicazione digital curata da Cervia Turismo e dall'amministrazione con video-clip sui canali social e accompagnata anche da un'imponente campagna di affissioni nei principali centri dell'Emilia, naturale bacino di un turismo di prossimità oggi più importante di sempre.

*"Abbiamo puntato a un messaggio che, sottolineando lo sforzo fatto dal territorio per garantire sempre la sicurezza, raccontasse quanto speciale e unica sia da sempre l'accoglienza a Cervia e Milano Marittima - spiega Daniela Rampini presidente di Cervia Turismo - i video puntano proprio a rassicurare che le nostre località non hanno perduto nulla del loro fascino e del loro mood elegante*

*e rilassante, che i nostri spazi, spiaggia, pineta, salina, si sono rigenerati e sono pronti, ancora più belli. Inoltre mi fa particolarmente piacere che la campagna promozionale abbia il volto di una cervese doc, la giovane attrice Emma Benini".* Anche Apt Servizi Emilia Romagna e Visit Romagna, si sono affidati a volti dello spettacolo e dello sport come protagonisti della campagna nazionale che prevede passaggi sulle tv nazionali, piattaforme digitali e satellitari. Con la voce e la simpatia di **Paolo Cevoli** (sul web ironico e sottile cantore della Romagna e dei suoi abitanti con "Romagnoli DOP") la Romagna ha lanciato il suo sorriso delle grandi occasioni e un invito a tornare alla serenità e a quella propensione a sorridere che in Romagna è una regola di vita e coinvolge appena arrivati anche i turisti. Le bellezze e le particolarità delle città d'arte degli itinerari legati



**L'ESTATE CHE TI ASPETTA**

È il claim con cui Cervia si è preparata alla riapertura puntando sul fascino immutato delle località della vacanza



**VIP IN CAMPO**

Paolo Cevoli, Alberto Tomba, Stefano Accorsi Stefano Baldini, Davide Cassani e Andrea Delogu testimonial d'eccezione per la promozione della vacanza in Emilia-Romagna



**SPIAGGIA PINETA E SALINA RIGENERATI**

La comunicazione social di Cervia Turismo attraverso diversi video realizzati in collaborazione con ABComunicazione



**SMILE MENÙ**

Inquadra il qr code e sorridi al ristorante per scegliere basta uno smartphone L'idea per una estate sicura è un progetto di Balestri&Balestri



**WELCOME**

la sicurezza è stata la parola d'ordine del progetto Welcome con immagine coordinata per dispositivi di sanificazione così da ricevere i turisti in modo gradevole, efficiente, sicuro. Progetto di Balestri&Balestri



**UN GRANDE CUORE IN PIAZZA**

Si chiude così il video con protagonisti i volti cervesi. Prodotto da Aries Media con la regia di Aldo Ravagnani e Samuele Apperti





al cinema lungo la via Emilia, ovvero le suggestioni della Dolce Vita, avranno il volto di **Stefano Accorsi**, mentre **Alberto Tomba**, **Stefano Baldini** e **Davide Cassani** sono ambasciatori delle tante occasioni per la vacanza attiva. Ambasciatrice della Romagna è anche **Andrea Delogu**, che sta vivendo un periodo professionalmente molto intenso e ha appena debuttato alla Vita In Diretta versione estate. Andrea attraverso i suoi canali social racconterà pillole di Romagna.

Vacanze di nuovo attraenti, ma non dimentichiamolo anche sicure. La sicurezza è stata la parola d'ordine del progetto **Welcome** approntata da **Milano Marittima Life**, **Proloco Milano Marittima** e **Balestri & Balestri**, in collaborazione con **Federalberghi** e **Assohotel**, per aiutare le attività commerciali, ricettive, di ristorazione e balneari ad affrontare al meglio la ripartenza dopo il lungo lockdown. Un messaggio forte, da comunicare tutti insieme attraverso un'immagine coordinata con un unico fil rouge e un progetto di comunicazione integrata studiati ad hoc per le nostre località.

I rilancio del Turismo Italiano

passa anche dai mercati internazionali e soprattutto passa attraverso il gioco di squadra e una strategia mirata. Per la prima volta, tre regioni dell'Alto Adriatico con i loro 300 km di spiagge promuoveranno congiuntamente sul mercato tedesco la loro offerta di vacanza come una destinazione unica dalle tante opportunità attraverso una campagna tv sul più famoso sito di previsioni meteo tedesco (wetter.com) e su canali tv nazionali privati generalisti, all'insegna del claim "«Friaul, Venetien und Emilia Romagna, die italienische Adria. Nichts liegt näher!» ("Friuli Venezia Giulia, Veneto ed Emilia Romagna, La Riviera Adriatica italiana. Niente di più vicino!")".



Stefano Accorsi ph. Enrico De Luigi Courtesy Saverio Ferragina. Andrea Delogu ph. Chiara Stampacchia. Nella foto di gruppo Paolo Cevoli con l'Assessore Corsini e i sindaci di Romagna presenta lo slogan di Destinazione Romagna



# Sorrisi e sicurezza per ripartire in Riviera

L'ASSESSORE REGIONALE ANDREA CORSINI PUNTA SULL'EFFICIENZA DEL SISTEMA TURISTICO EMILIANO-ROMAGNOLO



**U**n lavoro impegnativo, in corsa e poi in accelerazione per riuscire ad assicurare la riapertura dell'industria-turismo. L'assessorato regionale guidato da Andrea Corsini ha avuto il compito di riavviare un sistema gravemente bloccato dal lock down, oltre che da incertezza e insicurezza. Con uno sguardo particolare alla stagione estiva in Riviera, grande motore della vacanza in bilico proprio nei mesi canonici dell'apertura.

**A posteriori, quale è stata la difficoltà maggiore nel percorso di**

**ripartenza?**

Sicuramente l'incertezza sulle possibili date di riapertura che sono dipese dall'andamento dell'epidemia, quindi difficilmente pianificabili, almeno finché i dati dei contagi non hanno iniziato a diminuire. Comunque non siamo rimasti fermi durante il lock down: abbiamo infatti istituito tavoli di lavoro con tutti gli operatori del turismo e del commercio, per stilare i protocolli di sicurezza e farci trovare pronti alla riapertura appena il Governo ci ha dato il via libera.

**Avete puntato su alcune parole chiave - sicurezza, bellezza, autenticità e sorriso - per ridisegnare l'accoglienza e la proposta turistica che fa dell'Emilia-Romagna una delle mete vacanza più attraenti. Perché questa scelta?**

La nostra Regione offre al turista qualsiasi tipologia di vacanza desideri: dal balneare, nostro settore storico e famoso in tutto il mondo, all'enogastronomico (siamo la regione europea con il maggior numero di prodotti dop e igp), passando per il turismo termale, culturale e quello legato al nostro Appennino. Questa ricchezza è valorizzata dalla cordialità e professionalità dei nostri operatori, che possono garantire non solo la miglior accoglienza, ma anche gli standard di sicurezza che oggi dobbiamo rispettare per tutelare la salute delle persone.

**La campagna promozionale è stata affidata a volti molto noti e amati dal pubblico italiano. Comprensibile se pensiamo al turismo di prossimità con cui far ripartire la voglia di vacanza in un anno davvero**

**speciale. Avete in serbo anche iniziative per turisti stranieri?**

Certamente. Sono in corso diverse iniziative: spot e servizi tv in tutta Europa, con focus su Francia e paesi di lingua tedesca; l'attivazione delle informazioni sul treno Rimini-Monaco che ripartirà a fine giugno; una campagna di comunicazione su bus operator e tour operator esteri; e durante tutto il lock down, con "Emilia-Romagna a casa tua" (format in italiano e inglese ideato e lanciato dalla divisione web di Apt Servizi Emilia-Romagna) abbiamo portato nelle case una dozzina di sezioni e contenuti differenti (video e web series, visite virtuali e audioguide, pod-cast e playlist spotify, letture, iniziative online per tutti i gusti e tutte le età - bambini compresi - e perfino videoallenamenti per tenersi in forma), che sono stati ripresi anche dalla rivista Forbes in un suo articolo.

**Sta funzionando questa estate scandita dai protocolli?**

**Ci sono segnali incoraggianti? Il "made in Emilia Romagna" sta giocando la mano vincente?**

Questa pandemia ha cambiato profondamente le nostre abitudini e le persone si stanno dimostrando rispettose delle norme che tutelano la salute di tutti: certamente qualche timore inizialmente c'è stato, ma c'è anche tanta voglia di ricominciare. Credo che la prontezza con cui questa Giunta ha affrontato le difficoltà legate alla riapertura, l'efficienza dimostrata dalla nostra sanità, il messaggio di positività che stiamo trasmettendo al resto d'Italia e d'Europa grazie al lavoro dei nostri concittadini, che si sono da subito rimboccati le maniche, possano non solo essere motivo d'orgoglio, ma anche la ragione per cui in tanti sceglieranno l'Emilia-Romagna come meta per le proprie vacanze.

## SMILES AND SECURITY TO START UP AGAIN

**R**egional councillor Andrea Corsini focuses on the efficiency of the Emilia-Romagna tourism system. "Emilia-Romagna - Corsini says - offers any type of holiday: seaside, food and wine, cultural tourism, etc.. We acknowledge that the Covid-19 pandemic has deeply changed our habits. However, Emilia-Romagna administration faced difficulties with readiness: we always tried to convey a positive message. This approach is a source of pride, and I do believe this will lead many people to choose holidays in Emilia-Romagna".

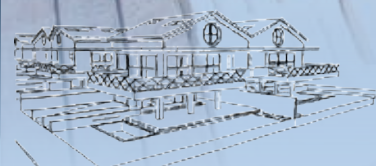
# VILLINI A MARE







PENTA - Viale Il Giugno - 48016 Milano Marittima (Ra) - Italy  
+39 335-5638040 - info@villiniamare.it - www.villiniamare.it







# Esplode l'Estate respira la vacanza

AMPI SPAZI, VIVACI COLORI, OSPITALITÀ AL TOP PER RITROVARE  
IL PIACERE DEL MARE, IL DIVERTIMENTO, IL TOTALE RELAX

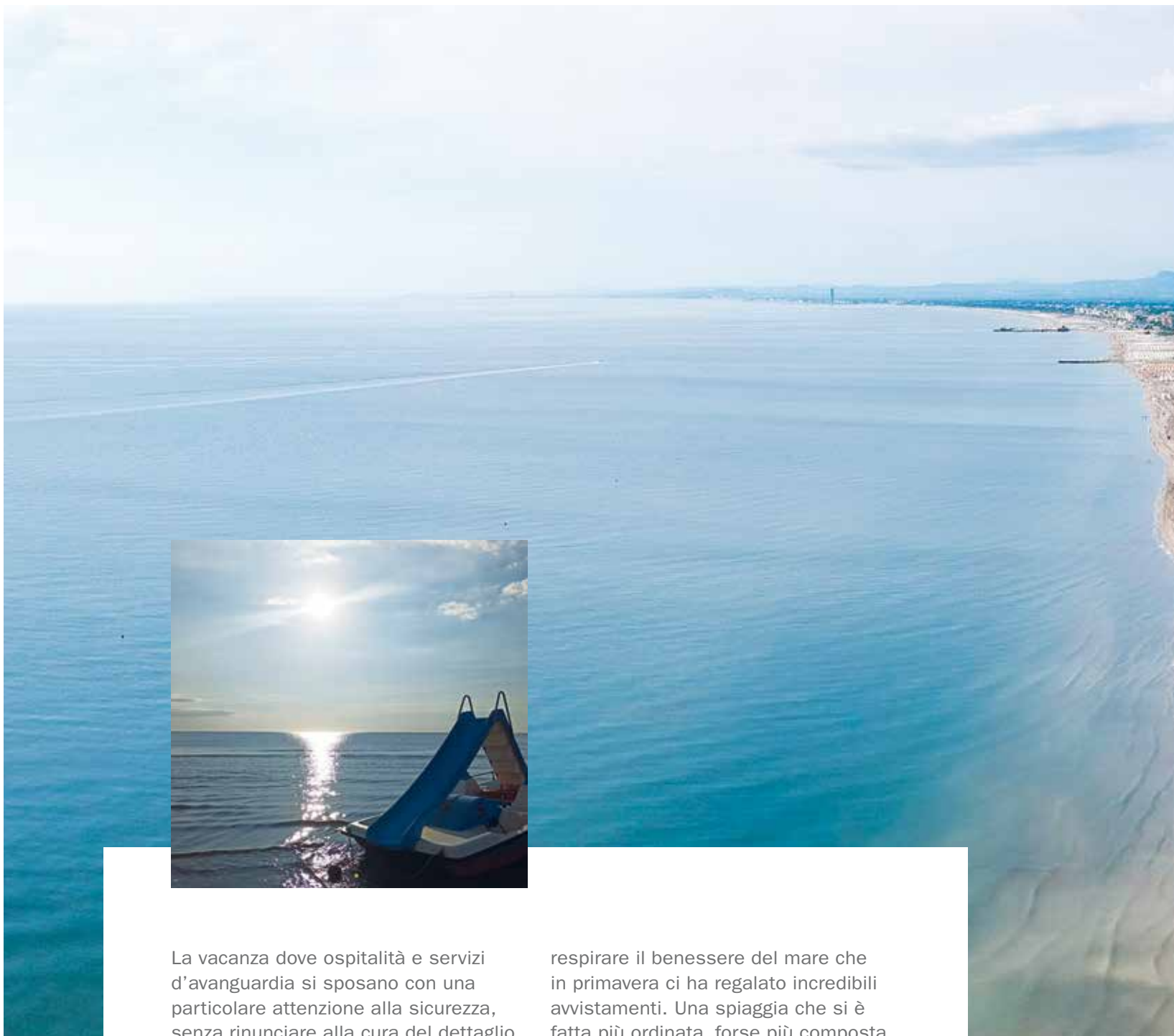




**A**mpi spazi, splendidi colori, spiaggia bella e sicura dove sventola di nuovo la bandiera Blu. Brilla il verde della pineta e dei campi da golf, il bagliore della salina al tramonto o il bianco del sale e il rosa dei fenicotteri, splendono l'arcobaleno delle aiuole fiorite.

Una tavolozza da sempre ricca per il racconto delle vacanze al mare, ma quest'anno con colori più vividi, perché attesi e sognati quando siamo stati costretti a fermarci. Milano Marittima e Cervia oggi sono pronte, più eleganti, più suggestive di sempre, al top anche grazie ai loro ampi spazi naturali dove ricaricarsi e stare in relax. È la vacanza che finalmente riconcilia, coccola, rilassa, fa riscoprire il piacere dell'incontro, se non ancora quello dell'abbraccio.





La vacanza dove ospitalità e servizi d'avanguardia si sposano con una particolare attenzione alla sicurezza, senza rinunciare alla cura del dettaglio e a quella carica di simpatia che da sempre rende la vacanza in Romagna "speciale".

Con un'offerta hotellerie tanto ampia da soddisfare ogni clientela e qualunque esigenza, tra raffinatezza, confort e atmosfera piacevolmente familiare. Gli ampi viali di Milano Marittima sono di nuovo i luoghi per una shopping experience d'autore, il lungomare si è ripopolato per le passeggiate e la sosta tra chiacchiere e piccoli gossip, la pineta rigenerata è perfetta per farsi riabbracciare dalla natura.

E poi la spiaggia, di nuovo con i piedi sulla sabbia, il piacere di fermarsi a riva, ascoltare il rumore delle onde,

respirare il benessere del mare che in primavera ci ha regalato incredibili avvistamenti. Una spiaggia che si è fatta più ordinata, forse più composta ma non per questo meno divertente. Sotto l'ombrellone fioriscono piccoli eventi, mini degustazioni, proposte sonore e soprattutto non mancano i servizi e la sicurezza. Sicuro è il mare di questi luoghi, un mare per famiglie sul quale vigilano i marinai di salvataggio, addestratissimi con i loro mosconi rossi. Fare una gita in salina, cercare uno scatto da postare, fermarsi a osservare i fenicotteri rosa, che hanno aspettato il nostro ritorno. La vacanza a Milano Marittima e Cervia non è completa senza catturare alcune di queste suggestive cartoline. O senza sfruttare l'opportunità di dedicarsi alla passione sportiva

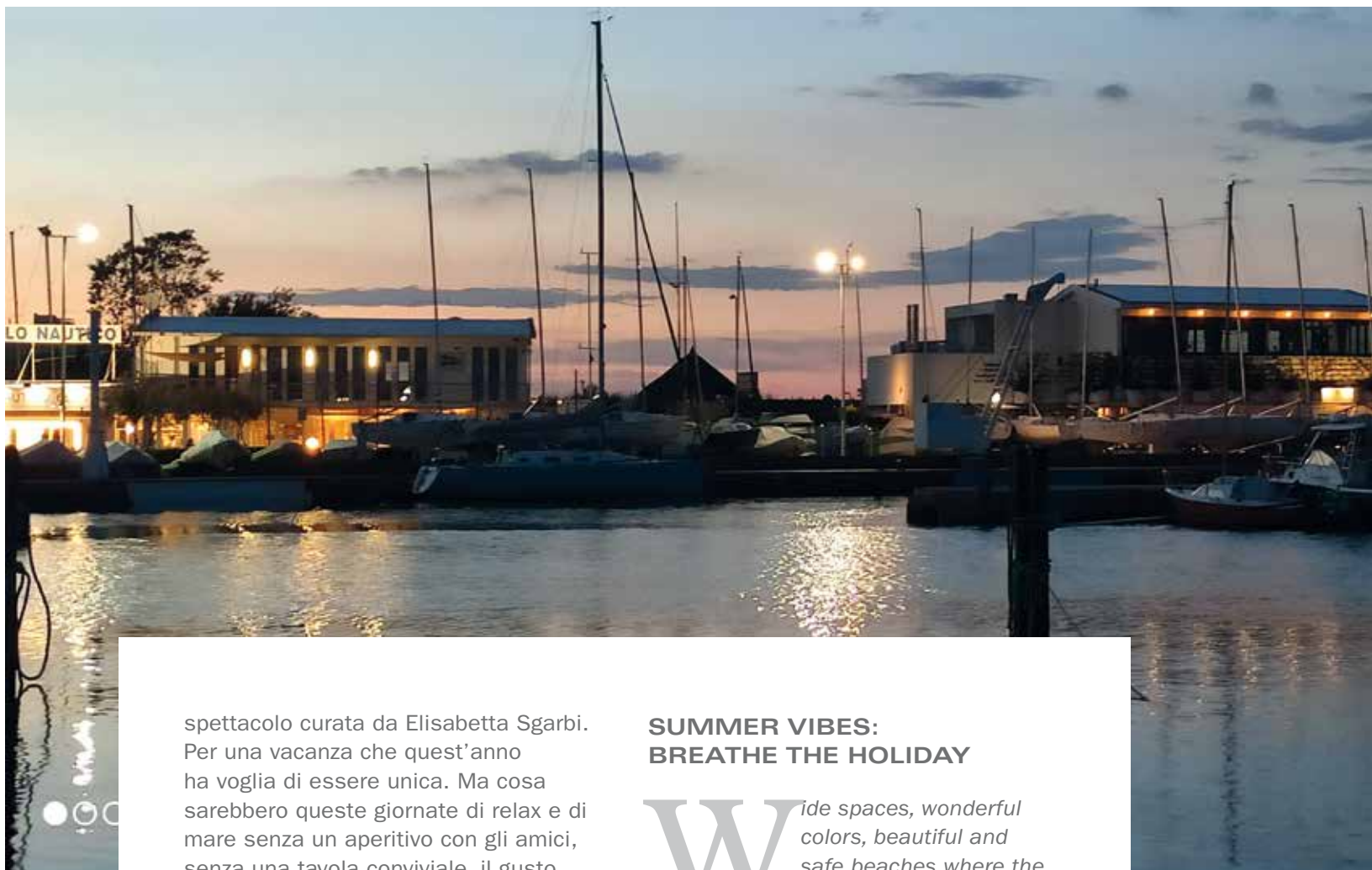




preferita: al golf, sui campi da tennis, in canoa o sulla tavola da surf, in sella a una bici. E di sera tutte le località si animano di iniziative. I protocolli sicurezza non hanno distrutto il desiderio dell'incontro. La musica, la parola, il gesto sono tornati a raccontare e a costruire orizzonti di benessere e interessanti appuntamenti culturali. Come quello del Ravenna Festival che porta a Milano Marittima un ciclo di incontri nell'ottica della contaminazione artistica. O l'arrivo, novità assoluta, de La Milaneseiana, la prestigiosa rassegna di arte e







spettacolo curata da Elisabetta Sgarbi. Per una vacanza che quest'anno ha voglia di essere unica. Ma cosa sarebbero queste giornate di relax e di mare senza un aperitivo con gli amici, senza una tavola conviviale, il gusto di una cucina del territorio diventata gourmand? Ristoranti eleganti, locali informali, angoli di tendenza, terrazze esclusive: pronti per ogni gusto con cucine che fondono ricette di tradizione a estro e creatività, scegliendo con cura prodotti e tecniche di trasformazione e ottime carte dei vini.

*g.f.*

#### SUMMER VIBES: BREATHE THE HOLIDAY

**W**ide spaces, wonderful colors, beautiful and safe beaches where the Blue Flag waves again, together with the green of the pine forest and golf courses, the glow of the saltworks at sunset, the white of the salt and the pink of the flamingos, the rainbow of the flowerbeds. Such a palette has always been rich to tell the story of summer holidays. This year, however, colors are more vivid than







La foto in basso della Rotonda 1° maggio allestita da Città di Maranello è di Marco Anconelli, come a sinistra l'immagine del canalino

#ATTIVITÀESPORT  
#SUGGERIMENTI





ever, because we waited and dreamed of them when we were forced to stop. Milano Marittima and Cervia are now ready, more elegant, more evocative than ever: in perfect shape also thanks to their large natural spaces where you can recharge your batteries and relax. It is the holiday that finally reconciles, cuddles, relaxes, makes you rediscover the pleasure of meeting, if not yet that of embracing.

A holiday where hospitality and avant-garde services and facilities are combined with a particular attention to safety, without sacrificing the attention to details and the sympathy that has always made "special" a holiday in Romagna.

The wide boulevards of Milano Marittima are once again the places for an elite shopping experience, the seafront has been repopulated for walking and chatting, the regenerated pinewood forest is perfect to embrace nature again. Then we have the beach: you can relax again with your feet on the sand, and feel the pleasure of standing on the shore, listening to the sound of the waves, breathing in the sea atmosphere. Milano Marittima offers a beach that has become more tidy, perhaps more composed, but no less fun. Under the beach umbrella small events, mini tastings, sound proposals and above all there is no lack of services and safety. The sea of these places is safe: a sea for families, which can rely on the watch over by well-trained rescue sailors, with their red blowflies.







## Uno zoo di luci per le sere d'estate

Ci sono anche i fenicotteri rosa, incantevoli simboli del mondo delle saline, nello scintillante zoo di luci che rischiarerà l'estate di MiMa. Dopo il grande successo di MiMa Wonderland (che tornerà puntuale anche in occasione delle Festività 2020), approda nel cuore della città-giardino un'altra straordinaria creazione del team di Afkar Lighting, azienda leader nel settore del lighting design. Questa volta i protagonisti sono gli animali della savana, quelli che normalmente possiamo incontrare solo allo zoo (o, per i più fortunati, durante un safari fotografico). Così sarà possibile, nel centro di Milano Marittima, passeggiare fra eleganti giraffe e temibili tigri, fermarsi sotto la proboscide di un elefante, farsi un selfie con un maestoso leone o con un mastodontico ippopotamo, tutti creati con sfavillanti giochi di luce. Un appuntamento di grande fascino per bambini e adulti che conservino nel cuore la capacità di meravigliarsi propria dell'infanzia.

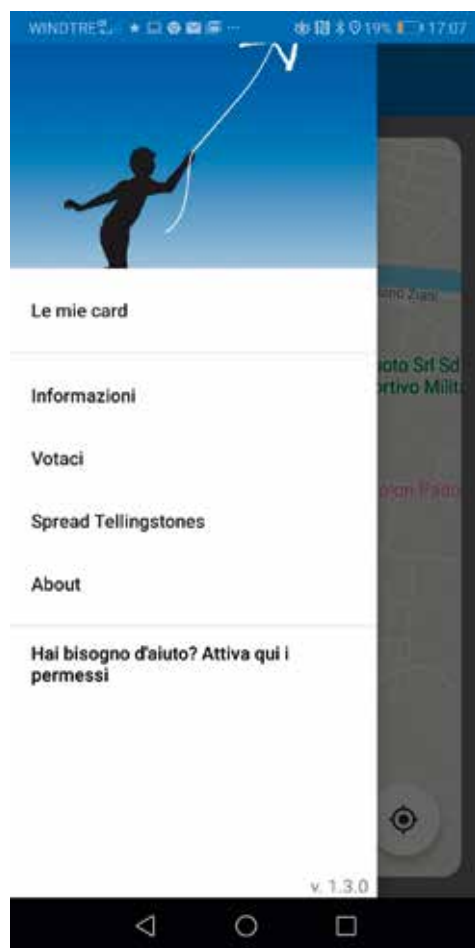


# Alla scoperta del territorio con Tellingstones, l'app narrativa

STORIA, CURIOSITÀ E INFORMAZIONI UTILI A MILANO MARITTIMA SONO A PORTATA DI SMARTPHONE. CON TELLINGSTONES OGNI PASSEGGIATA DIVENTA UN'EMOZIONANTE ESPERIENZA



ricevere suggerimenti contestuali rispetto alla loro posizione e messaggi (principalmente audio) spesso accompagnati da foto e piccoli video. Le informazioni sulla città che possono includere anche servizi di mobilità o avvertimenti sulla sicurezza, gestiti direttamente dalle autorità preposte: un “nuovo” modo, originale e sicuro per vivere in maniera più divertente e facile i luoghi, sia in occasione di una prima visita, sia per riscoprire luoghi già conosciuti. Tellingstones è stata creata da Espereal Technologies, una start-up innovativa con sede a Torino e Cagliari che sviluppa tecnologie e servizi per il mondo del turismo urbano e le Smart Cities “Tellingstones - spiega Francesco Serra, partner di Espereal nonché abitante cervese e appassionato della propria città - è indirizzata soprattutto a coloro che si muovono frequentemente e che non vogliono perdere tempo e sforzi per scaricare e apprendere App dedicate in singole città/luoghi/eventi basati su standard comunicativi e interfacce utente diverse”.



**A** Cervia e Milano Marittima ci sono le ‘pietre che raccontano’. A renderlo possibile Tellingstones, una nuova applicazione pensata per una più intelligente fruizione delle città. Si tratta di un sistema tecnologico – narrativo, basato su una meta-app già disponibile sugli store Apple/Android, che attraverso la geolocalizzazione, il Wi-Fi e una rete di sensori installati sul territorio, permette a turisti e residenti di vivere ed esplorare i territori ricevendo, vicino ad ogni punto di interesse, delle notifiche con storie e proposte di servizi. Il tutto in maniera anonima rispettando la privacy. E così, passeggiando per Milano Marittima o Cervia con il proprio smartphone è possibile scoprire le storie del passato. Ad esempio quelle legate alla nascita della città-giardino, con le sue ville immerse nel verde della pineta: qualche edificio di quell’epoca sopravvive, come Villa di Palanti, Villa Garofalo – La Capanna e il Pagliaio, qualcuna è stata adattata al commercio (come Villa Carlotta che oggi ospita una gelateria), ma

altre, purtroppo, sono state abbattute. Ideale non solo per i turisti, ma anche per i residenti, grazie a Tellingstones, ogni visita diventa un’esperienza, attraverso storie che creano emozioni e occasioni di fruizione di contenuti territoriali meno conosciuti, o semplicemente nascosti alla vista di un passante distratto. Ma la app ha anche lo scopo di far conoscere le autenticità del luogo, connettendo direttamente il turista/visitatore alle realtà locali più significative, attraverso guide specializzate, associazioni di promozione, realtà legate al cibo e alla produzione artigianale, ai locali storici, etc. Per localizzare i “punti” Tellingstones occorre scaricare l’applicazione (multilingua e unica per tutte le città a livello nazionale e internazionale), che dà accesso a varie cards/pass. Si tratta di badges elettronici anonimi, unici e sicuri personalizzabili per ogni specifica destinazione, città, museo o evento. Poi basta inquadrare i QRcode di locandine, manifesti, vetrofanie, pannelli informativi, ecc., già disseminati per la città. Inoltre, chi ha installato la app può



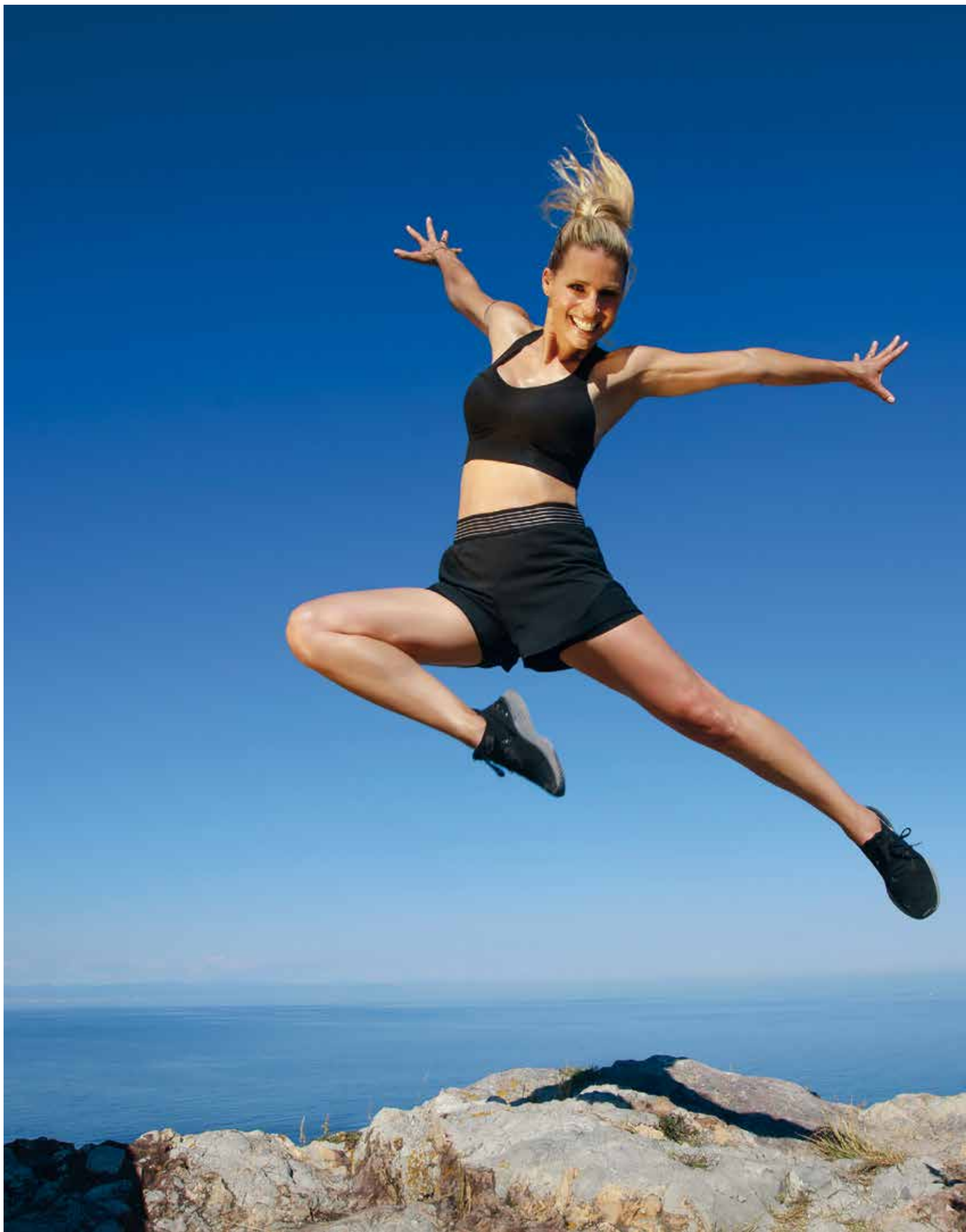
Ogni trancio racconta una storia. La nostra.



balestriealestri.it

**LEOPIZZA**  
*Cervia*

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





L'ATTRICE IL 10 LUGLIO È A MIMA  
CON IL SUO SEGUITISSIMO APPUNTAMENTO  
WELLNESS COME RACCONTA QUI  
CON SOLARE E IRRESISTIBILE SIMPATIA



## Iron Ciapèt con Michelle

**I**ron Ciapèt, il seguitissimo format video di Michelle Hunziker per “contrastare l’andare del tempo e la forza di gravità” torna a Milano Marittima, dove è nato quasi per gioco lo scorso anno in una camera d’albergo dove la celebre showgirl si stava allenando. L’appuntamento con l’evento live, trasmesso in streaming, è per venerdì 10 luglio all’Adriatic Golf Club di Cervia. Iron Ciapèt, lo ricordiamo, grazie alla grande simpatia e bravura della Hunziker ha intrattenuto su youtube e mantenuto in forma migliaia di persone anche durante i mesi di lockdown, in collegamento due volte alla settimana per allenarsi in diretta web con Michelle. Ora il format sposa la causa di Doppia Difesa, la Onlus fondata nel 2007 dalla stessa Hunziker e da Giulia Buongiorno per sensibilizzare l’opinione pubblica e aiutare le vittime di discriminazioni, abusi e violenza e l’evento di Milano Marittima sarà occasione per raccolta fondi a favore di questa causa.

*“Iron ciapet” è davvero nato per gioco una mattina dello scorso anno mentre mi allenavo in una stanza d'albergo a Milano Marittima! Feci un video in cui spiegavo in modo autoironico quanto fosse difficile portare “alta” la bandiera della pubblicità che feci a 17 anni per “Roberta intimo”.*

*Spiegavo anche che l'andare del tempo e la forza di gravità non risparmiano davvero nessuno, tantomeno me, e che in realtà dei metodi per tenersi sodi, allenati, ma soprattutto sani e felici ci sono eccome!!!*

*Ho iniziato a condividere la mia esperienza personale con le persone, e non solo ha funzionato, ma è diventato prima un appuntamento fisso su YouTube e poi pian piano un vero e proprio “servizio pubblico” gratuito. Soprattutto durante il lockdown ho pensato di condividere gratuitamente, insieme ai miei espertissimi Personal Trainer, diversi allenamenti, per due volte alla settimana, e non solo per tenerci in forma, ma soprattutto per trasmettere un senso di appartenenza. Tutti insieme con un obiettivo comune: creare una “tribù” di persone che abbia voglia di regalarsi del tempo e di dividerlo con chi la pensa allo stesso modo!*

*Mi emoziona vedere come le persone oggi mi fermano per strada ringraziandomi sia per avergli tenuto compagnia in questo periodo difficile sia per aver contribuito nel mio piccolo, a rendere loro felici.*

*In molti hanno ottenuto risultati notevoli, grazie a quell'appuntamento al quale non potevano oramai mancare!*

*Perché quindi non portare il popolo “Iron” nella patria del Wellness, la Romagna? Allenandoci sul palco dal vivo e divertendoci tutti insieme, sarà solo l'inizio di un bellissimo percorso insieme!!!*

*Evviva lo sport!!!!*







Ristorante Pizzeria  
**AL PAGLIAIO**



MILANO MARITTIMA  
V.Le Romagna 23  
[www.alpagliaio.com](http://www.alpagliaio.com)

 +39.0544.992765  [info@alpagliaio.com](mailto:info@alpagliaio.com)   Al Pagliaio

# Colorfull Summer

TINTE CALDE E FANTASIE D'ISPIRAZIONE SEVENTIES:  
L'ESTATE 2020 SI COLORA A PARTIRE DAI VESTITI

di Anna FRABOTTA

**F**lower power, tie dye, ma anche capi dall'intramontabile romanticismo: da Gucci a Dior, fino a brand meno conosciuti, l'estate 2020 strizza l'occhio a colori e fantasie eleganti e dal grintoso sapore retrò, che uniscono la bellezza a una profonda attenzione per l'ambiente.

Alla scoperta delle nuove tendenze che ci accompagneranno fino al prossimo autunno, abbiamo selezionato sei brand indipendenti che provengono da tutta Italia, per raccontarvi storie e collezioni da supportare e conoscere. Come ombre leggere che danzano nei caldi pomeriggi siciliani, gli abiti della stilista **Cettina Bucca** prendono vita dalle suggestioni di questa terra di vulcani e miti, intersecando leggenda e realtà, paesaggio e storia. L'impalpabilità e la luminosità della seta, la ricchezza dei broccati, tessuti come una volta a telaio e totalmente ecosostenibili, i cotone freschi, i bottoni in terracotta smaltata, danno vita a un insieme di "oggetti del desiderio" che trasportano l'allure di questa collezione estiva tra l'onirico

e l'evanescente, con contaminazioni e ibridazioni simboliche dell'anima mediterranea.

Volumi ampi e femminili, che rendono protagoniste le stampe di tessuti wax africani, sono invece il cuore della nuova collezione di **Endela**, brand di moda etica disegnato in Italia e prodotto in Tanzania. Icona della collezione è l'abito lungo a balze, che avvolge il corpo seguendone dolcemente i movimenti. Stesso concept per la maxi gonna, che esagera con volumi e colori per offrire il massimo del comfort e della femminilità; per i pantaloni a palazzo dalla vestibilità morbida ed elegante; per il top con balze, un'esplosione di colore e volume dall'allure sofisticata. Uno stile che mette al centro il comfort e che trova come sua massima espressione di versatilità la giacca unisex con abbottonatura maschile e dettagli nascosti, perfetta per lei e per lui.

Capi non convenzionali e raffinati, ispirati a movimenti artistici e culture diverse, sono l'anima di **SCILÈ**, giovane brand milanese fondato nel 2018 da Silvia Cataudella, Carlotta Chirico e Marta Molesini, che prende un capo classico come il gilet per









rivisitarlo in chiave contemporanea. Protagonisti dell'outfit e mai semplici accessori, questi gilet fanno parte di una collezione responsabile, realizzata a mano in Italia con un basso impatto ambientale e ideato per donne alla moda, forti e sofisticate, che sanno osare.

Il rigore delle linee addolcito da accenti sinuosi, l'attenta ricerca dei dettagli e le sfumature di colore sono al centro della collezione FW2021 di **Morfosis**, il brand nato nel 2014 dalla creatività della designer romana Alessandra Cappiello. Tessuti preziosi e forme dolci si intrecciano per dare vita a



pantaloni a vita alta e long dress, completi giacca e pantalone e maxi coat modulano verso l'oversize maschile mentre i profili più rigidi caratterizzano bluse e pencil skirt. La palette cromatica si veste dei toni decisi del blu, del nero e del ruggine alternandosi alle nuances del rosa e del fucsia; la morbidezza dei cappotti in panno, la matericità della pelle e la luminosità degli inserti in lurex sintetizzano in chiave contemporanea un moderno



**CETTINA BUCCA**

Blazer fluidi come bluse con e senza cintura, pantaloni ampi e abiti che scivolano sul corpo come vestaglie, esaltano la bellezza delle stampe ricercate, interpretate e personalizzate. Colori sofisticati tingono i capi dalle texture tridimensionali e gli spolverini di shantung e twill della collezione estiva di Cettina Bucca.







ENDELA Versatilità è la parola chiave della collezione estiva di Endela, che si adatta a varie situazioni e a diverse fisicità: tutti i capi hanno quel tocco di eleganza sofisticata che si indossa da mattina a sera, mentre nastri e coulisse permettono di regolare la scollatura di top e abiti.



concetto di graffiante femminilità. Per gli amanti della bellezza e della semplicità, immancabili nell'armadio le t-shirt bianche ricamate a mano da **Melidè Factory**, brand tutto al femminile star di Instagram, con i suoi 60.000 follower, che spicca per la sua filosofia rispettosa dell'ambiente, del territorio, delle materie prime e delle persone. Celebri sono anche i loro co-branding che, in



MELIDÈ T-shirt ricamate a mano in cotone ecosostenibile sono il cuore pulsante di Melidè, da scegliere tra i ricami proposti o da personalizzare a piacimento, per uno stile davvero inimitabile.



# **IL PRIMO CENTRO DI CONSULENZA FITNESS IN ITALIA**

IDEATO E CREATO DA **GIACOMO SPAZZINI**

SIAMO GLI SPECIALISTI IN:

**PERDITA E RIDUZIONE  
DEL GRASSO CORPOREO**

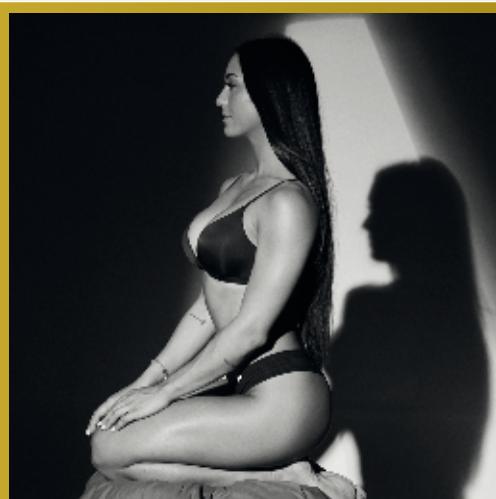
**PROTOCOLLI ANTI-AGING  
(OVER 50-60-70)**

**AUMENTO ENERGETICO  
E DELLA CONCENTRAZIONE**

**RIMODELLAMENTO  
E RIDUZIONE DELLA CELLULITE**

**EQUILIBRIO ALIMENTARE  
E MIGLIORE STATO DI SALUTE**

**PROTOCOLLI PRE E POST PARTO**



## **TI INSEGNIAMO I SEGRETI PER UNO STILE DI VITA SANO SENZA RESTRIZIONI!**

 **ISCRIVITI ORA**  
[WWW.GSLOFT.IT](http://WWW.GSLOFT.IT)

 **SCRIVICI PER ULTERIORI INFO**  
+39 351 795 0717  
oppure [segreteria-mima@gsloft.it](mailto:segreteria-mima@gsloft.it)



PIAZZALE NAPOLI 3, 48015  
MILANO MARITTIMA (RA)



@GIACOMOSPAZZINI  
@GS\_LOFT



GRUPPO FACEBOOK  
GS / WORLD





un'ottica di sharing economy, danno spazio a capi e accessori esclusivi e sostenibili, come le Friulane o Furlane, storiche calzature unisex e artigianali che venivano prodotte in casa dalle donne del Friuli per tutta la famiglia. Queste comode scarpe oggi si propongono come l'alternativa chic alle espadrillas, mantenendo la stessa artigianalità di un tempo e abbracciando la filosofia del riciclo-riuso, diventata un plus irrinunciabile per tutte le nuove trendsetter.

#SOSTENIBILE

#SLOW #COLORATA



SCILè è il risultato di un capo classico rivisto - il gilet - con un tocco di visione femminile contemporanea, espressa dalla scelta di diversi tessuti e stampe eclettiche che creano contrasti forti ed eccentrici.







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)**  
Lungomare G. D'Annunzio, 46 - Tel. 333.6523646



[www.piadinadelmare.it](http://www.piadinadelmare.it)  Piadina del mare



MORFOSIS Sofisticato, incisivo e vigoroso lo stile Morfosis: un vestire femminile contemporaneo, che cerca nell'ordinario la sua straordinarietà



### WARM COLOURS AND '70S-INSPIRED PATTERNS: A COLOURFUL SUMMER 2020 AWAITS, AND CLOTHING SETS THE TONE

**F**lower power, tie-dye, but also garments with a timeless romanticism: from Gucci to Dior, to lesser-known brands, summer 2020 means elegant colours and patterns with a gritty retro flavour, which combine beauty with a serious focus on the environment. If, as said, "beauty will save the world", an excellent contribution could come from the fashion sector. Luxury and sustainability have never paired so well, as demonstrated by the words of some of the fashion system's most influential personalities, who have decided to change the rhythms and seasonality of a system whose creativity has been overwhelmed by unnatural speed. From a farewell to the catwalks, to the digital evolution, the most important fashion events have been adapted to the requirements

imposed by Covid19. In the wake of Shanghai, the first to propose the format, Milan Digital Fashion Week is slated to take place in July, within a digital calendar, presenting the men's and women's spring/summer 2021 collections. Even the smaller brands are becoming increasingly eco-friendly, combining Made in Italy quality with versatility, style, eco-sustainable fabrics and a model of artisan production with a low environmental impact.



# Sostenibile e lenta: ecco la moda che verrà

**S**e è vero che la bellezza salverà il mondo, un ottimo contributo potrebbe arrivare dal settore della moda. Lusso e sostenibilità non sono mai andati così d'accordo, a dimostrarlo le parole (e i fatti) di alcuni dei più influenti personaggi del fashion system che, durante il lockdown, si sono fermati a riflettere sul futuro non solo della moda, ma dello stesso pianeta. Non si è sottratto a questa



riflessione **Giorgio Armani**, primo tra i grandi nomi internazionali ad aver sospeso le sfilate durante la fashion week milanese di febbraio, primo ad aver parlato di un ritorno a ritmi e tempi lenti, più naturali, anche nel settore moda: *“Il lusso vero richiede tempo, sia per essere creato, che per essere compreso. Il lusso non può e non deve essere veloce. Trovo assurdo che si possano trovare in vendita abiti di lino nel bel mezzo dell’inverno e cappotti d’alpaca d’estate. Sto lavorando affinché le collezioni estive rimangano nei negozi almeno fino ai primi di settembre. Com’è naturale che sia”*.

Quella di Re Giorgio non è una voce isolata, a farle eco c’è la regine di Vogue, **Anna Wintour**, che dalla quarantena nella sua villa a Long Island ha parlato di sostenibilità al servizio della creatività. Tradotto:

meno sfilate e meno sprechi. **Alessandro Michele**, eclettico art director di Gucci, oltre ad aver dato lo stop alle sfilate, ha deciso di presentare solo due collezioni l’anno, in autunno e in primavera, seguendo i suoi tempi e la sua creatività, invece che i tempi di produzione della moda: *“Settembre è domani. Non sfileremo. Andremo più lunghi. Si tratta di un atto d’amore nei confronti di tutto il sistema”*. La stessa campagna promozionale per la collezione prefall è un’ode alla natura e all’innocenza, con capi country dai colori caldi, che si inseriscono bene in paesaggi verdi e rigogliosi, o abiti dai delicati colori pastello. La svolta green è arrivata anche per **Dior**, che ha allestito la sfilata primavera-estate 2020 in un vero e proprio bosco di 164 alberi creato per l’iniziativa #PlantingForTheFuture, alberi poi piantati nei quartieri di Parigi come simbolo della lotta contro il cambiamento climatico. Anche i capi Dior celebrano la natura e la semplicità, con nuance tenui, arricchite da delicati motivi floreali o da sfumature arcobaleno figlie

del *flower power*. In controtendenza **Dolce&Gabbana** che a luglio farà ritorno dopo vent’anni sulle passerelle della Camera della Moda di Milano, dove invece non vedremo **Gucci** e **Armani**. Il motivo? Unire le forze in un momento particolarmente delicato per un settore chiave del nostro Paese. Quella di luglio sarà però una Fashion Week diversa da come l’abbiamo sempre vissuta, più digitale, ma non meno reale. Sulla scia di Shanghai, che per prima ha proposto il format, arriva la **Milano Digital Fashion Week** per presentare, all’interno di un calendario digitale, le collezioni uomo e donna primavera/estate 2021. La manifestazione si inserisce in un quadro di risposte concrete al mutato panorama del fashion system e prevede una piattaforma digitale in cui saranno presentati contenuti fotografici e video, interviste e backstage dei momenti creativi, ma anche webinar di approfondimento, lectio magistralis in live streaming, momenti di intrattenimento e live performance e una piattaforma dedicata a buyer e showroom.



## Antigua: 365 spiagge bianche e investimenti sicuri

**P**rocede con interessanti novità l'attività di consulenza degli avvocati Sonia Brucoli e Francesco Zavalloni per gli investimenti ad Antigua, una magnifica Isola delle Piccole Antille nel Mare dei Caraibi. Un'esperienza professionale che si è affiancata all'attività ultraventennale svolta nel campo del Diritto Penale e del Diritto Civile dai titolari dello STUDIO LEGALE CIVILE E PENALE di Cervia.

Gli avvocati Brucoli e Zavalloni affiancano clienti italiani che sanno guardare lontano ma che, allo stesso tempo, cercano un investimento affidabile e redditizio.

### **Perché scegliere Antigua per investire?**

La risposta è semplice: Antigua non è soltanto un'isola bellissima che seleziona il suo turismo, ma è anche un'isola sicura, con un ottimo Sistema Bancario e Sanitario, in grado di garantire interessanti rendimenti sugli investimenti.

**La lontananza può rappresentare un problema?**

Assolutamente no. I nostri referenti ad Antigua sono imprenditori Italiani della massima serietà e i professionisti locali, di formazione britannica, sono di assoluta affidabilità. Grazie anche al supporto in Italia di Finanziarie di riferimento, siamo in grado di assistere i clienti nella scelta più adatta e "su misura" di business e di investimento sull'Isola Caraibica.

### **Come sta procedendo il progetto ad Antigua?**

Il progetto si è ampliato e arricchito di attraenti novità.

La pandemia non ha fermato il progetto che, proprio nel periodo del lockdown, ha ricevuto tali consensi dall'Italia e dall'Estero da accelerarne lo sviluppo.

Le opportunità di investimento si sono moltiplicate, sia per i piccoli che per i grandi investitori.

### **Quali sono le novità?**

Oggi parliamo della realizzazione di un magnifico Resort, affacciato su una delle più belle spiagge Caraibiche di Antigua, dotato di







GLI AVVOCATI **SONIA BRUCOLI E FRANCESCO ZAVALLONI**,  
CON STUDIO LEGALE A CERVIA, ASSISTONO CHI VUOLE INVESTIRE  
NEL PROGETTO DI UN RESORT AI CARAIBI

piscine, ristoranti, centro benessere, aree per attività sportive. Le differenti tipologie residenziali previste, dagli appartamenti di diverse metrature alle ville singole o abbinata, offrono diverse opportunità di investimento.

**Ci sono particolari ragioni d'interesse per gli Italiani?**

Certo. Innanzitutto, parliamo di Made in Italy a 360 gradi, dalla progettazione, alle maestranze fino agli arredi.

Tutte le abitazioni sono completamente arredate e finite in ogni dettaglio contraddistinto, appunto, dal Made in Italy.

Anche i servizi esclusivi del resort, dai ristoranti allo sport, rappresentano comodità che piacciono agli Italiani.

**Quali le opportunità di investimento nel nuovo Resort?**

Sono molteplici, sia nel Resort che nell'intera Isola. L'investimento nel Resort può assumere anche la forma dell'investimento "pro quota" ed è in grado di garantire una sicura e interessante redditività annuale.

Il nostro Studio Legale è in grado di assistere il cliente nella scelta dell'investimento più adatto alle sue esigenze, nella realizzazione e nella successiva fase di gestione post-vendita.

**Un bilancio dopo i mesi di Lockdown?**

Il bilancio è senz'altro positivo. Già da tempo il nostro Studio ha scelto un approccio Smart alla professione, per garantire ai clienti

efficacia ed efficienza del servizio. Scelta che si è rivelata vincente: il Lockdown ci ha stimolato ancora di più all'utilizzo del web per incontri e riunioni. La videoconferenza è per noi diventata la normalità; la necessità del video-meeting ci ha dato l'opportunità di intrecciare relazioni in tutta Italia e consolidare le partnership con Antigua. Anche i nostri clienti della grande Provincia Ravennate ora sanno di poter contare anche sulla consulenza in modalità virtuale, meno dispendiosa in termini di tempo, ma altrettanto efficace.

**INVESTMENT ADVICE FOR THE CARIBBEAN**

*Lawyers Sonia Brucoli and Francesco Zavalloni of the civil and criminal law firm in Cervia operate as Consultants for foreign investments, supporting those from Italy who intend to do business in the Caribbean, particularly in the country of Antigua and Barbuda, a former British colony that is part of the Commonwealth: an authentic natural paradise and a dream holiday destination. The Antigua project has expanded in recent months. The investment opportunities have multiplied with the construction of a magnificent resort overlooking one of the most beautiful Caribbean beaches, with swimming pools, restaurants, spa and different types of residential. "Our work as consultants has enabled us to see first-hand that this is an ideal place for investment and business", they declare.*

**STUDIO LEGALE CIVILE E PENALE**  
Cervia (RA) - Via Teti 5Tel. 0544.71618





# Coccole per il viso nello scorrere del tempo

TRA CITAZIONI DI NOTE CANZONI E CONSIGLI PER RECUPERARE IL TEMPO PERDUTO I SUGGERIMENTI PER LA SCELTA DEI PRODOTTI DI BELLEZZA

**S**ono trascorsi tanti anni da quando la radio suonava "T immagini". Ma solo ora possiamo rispondere di sì. Mai come quest'anno abbiamo fatto i conti con lo scorrere del tempo, pur avendo la sensazione che l'orologio si fosse fermato. Ci siamo rifugiati in prodotti per riposare, lavorare, allenarci, studiare, durare più a lungo. Ogni attività commerciale prepara la sua valida ricetta, in un bouquet di esperienze troviamo percorsi olfattivi, menù chilometro zero, acconciature glamour, capi alla moda, al fine di regalarvi un momento di trepidazione, al prezzo di una ottima occasione. Solo ora comprendiamo che anche i prodotti di bellezza cavalcano la stessa emozione. Rimanere giovani e sani per più tempo. Non è soltanto un concetto estetico, ma credo rappresenti il rispetto per una fase a cui vogliamo rimanere aggrappati. Analizzando il periodo con il

dott Enrico Bartoletti, ci siamo fatti piacevolmente guidare in un percorso che focalizza l'attenzione sulle ripercussioni emotive con cui ci stiamo scontrando, causa il nostro primo biglietto da visita, il volto.



Dobbiamo tornare a coccolare il nostro viso, il nostro sguardo, le nostre labbra.

La ricetta della Farmacia Centrale si affida agli specialisti della pelle, che ci guidano nella scelta dei prodotti più adeguati alle vostre esigenze. Forti di avere come partners le migliori ditte sul mercato, siamo da sempre a vostra disposizione. Recuperiamo il nostro tempo!!! Parafrasando una nota canzone:

*"Forse non sarà una stagione a cambiare le nostre abitudini, viviamola come un'avventura senza frontiere con il cuore in gola"*

(Notti Magiche)  
Buona estate!!!



FARMACIA CENTRALE MILANO MARITTIMA  
I consigli del Dott. Enrico Bartoletti



# Steve Total Beauty nella **Tophairstylist 2020**

'MILANO MARITTIMA LIFE' CONDIVIDE CON IL SALONE STEVE TOTAL BEAUTY LA SODDISFAZIONE PER IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO CHE LO PONE TRA I PRIMI 100 HAIRSTYLIST IN ITALIA



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

**D**ietro agli strumenti della professione, forbici, spazzole e phon, c'è molto altro e Antonio Fantini, titolare del salone in piazzale Donatello a Milano Marittima, lo ha svelato nel corso della lunga 'amicizia' con il magazine MilanoMarittima Life.

Protagonista nella rubrica "Salute & bellezza" con i suoi consigli per la cura dei capelli, i suggerimenti per moda e tendenze, ha raccontato i segreti della sua professione e un approccio filosofico del benessere che va ben oltre il risultato estetico. Con Antonio abbiamo realizzato anche i servizi moda del magazine, grazie alla sua disponibilità a firmare 'trucco e parruccho' per le nostre modelle e modelli. Per questa lunga collaborazione che ci ha permesso negli anni di scoprire l'approccio Hairstylist che ne caratterizza l'attività, siamo particolarmente felici di condividere la soddisfazione per l'importante riconoscimento ottenuto dal suo salone.

Steve Total Beauty è stato infatti inserito nella TOPHAIRSTYLISTS 2020, edita da GLOBElife, la Guida Ai Migliori Parrucchieri d'Italia che da oltre vent'anni è un'istituzione nel panorama italiano della Coiffure. Solo i Saloni che presentano i servizi più innovativi, creatività, la location più curata, un alto livello di attenzione nei confronti della clientela, oltre a un'alta formazione tecnica e stilistica dei parrucchieri, possono essere selezionati e poi pubblicati nella Guida. Il suo Salone è tra i top100 come recita la pagina dedicata per "servizi personalizzati, attenta consulenza, trattamenti in grado di risolvere qualsiasi tipo di problema e soddisfare ogni esigenza, insieme allo stile

*raffinato e spazioso del suo salone, dove relax e look alla moda sono assicurati".*

**Per Steve Total Beauty un riconoscimento prestigioso. Come ci si sente top hair stylist?**

"Davvero una bella soddisfazione. In Romagna siamo soltanto in quattro e 100 a livello italiano. La comunicazione di questo prestigioso riconoscimento mi è arrivata nel periodo di lockdown. Penso sia stata uno stimolo a prepararsi a ritornare ancora più motivati".

**Per l'hairdressing, come per altri servizi alla persona, il blocco da Covid è stata una prova particolarmente dura, soprattutto per l'incertezza delle tempistiche di riapertura e le problematiche sicurezza. Come hai vissuto questa pausa forzata?**

"Credo che si debba considerare questa esperienza, comunque difficile, come un'opportunità. È vero abbiamo dovuto attendere a lungo la riapertura, ma quando siamo ripartiti l'attività si è avviata rapidamente. Sono sempre stato convinto che da situazioni limite, e la pandemia con il lockdown lo sono stati, bisogna saper cogliere il meglio. Consideriamo ad esempio i protocolli per la riapertura del nostro settore: prevedono regole che in gran parte già applicavamo, ma oggi possono essere uno stimolo per migliorare ulteriormente i servizi che offriamo e 'ricostruire' una Milano Marittima ancor più d' eccellenza". Insomma il nostro Hairstylist non si smentisce. Di nuovo alla guida del suo salone, dinamico, creativo e desideroso di migliorare e distinguersi nella sua proposta coiffeur. Un atteggiamento positivo che fa onore a questo prezioso 'amico' di MilanoMarittimalife, insostituibile alleato di bellezza, in grado come è di esaltare l'unicità di chi si affida a lui.

# “La Milanesiana in Riviera? Un mio vecchio pallino”

ELISABETTA SGARBI, CREATRICE DELLA RASSEGNA, RACCONTA COM'È NATA LA TRASFERTA ROMAGNOLA E PARLA DELLE SFIDE DELLA CULTURA AI TEMPI DEL COVID

a cura di Federica BIANCHI

Una rosa sboccia nell'estate romagnola: è quella simbolo della Milanesiana, il festival culturale dall'anima itinerante inventato nel 2000 da Elisabetta Sgarbi, che per la prima volta sbarca fra l'Adriatico e la via Emilia. Quattro serate, dal 3 al 6 agosto, in altrettante piazze romagnole (Gatteo a Mare, Santarcangelo, Forlimpopoli, Cervia - Milano Marittima), per celebrare gli anniversari dei grandi personaggi di questa terra nel segno dell'originalità e della sperimentazione artistica, che da sempre caratterizzano questo festival. E nella tappa finale la rosa ci sarà davvero, con l'inaugurazione dell'omonima opera di Marco Lodola donata al Comune di Cervia dalla Fondazione Elisabetta Sgarbi. Romagnole anche la colonna sonora del festival, con le sigle “Il Ballo della Rosa”, “Milanesiana di Riviera”, “E la nave arriverà”, composte ad hoc per l'edizione 2020 da **Extraliscio - Punk da balera**, gruppo musicale romagnolo e apolide che ha radici nella grande tradizione del liscio. Inoltre, il 6 agosto gli **Extraliscio** saranno protagonisti a Milano Marittima di un imperdibile ‘duello’ musicale con il jazzista Paolo Fresu. Poliedrica protagonista della scena culturale italiana, muovendosi con disinvoltura fra editoria (dal 2015 è al timone della Nave di Teseo, dopo un lungo impegno in Bompiani), cinema, arte, saggistica, la sorella di Vittorio Sgarbi è la vera anima della Milanesiana (di cui cura la direzione artistica): con la sua determinazione è riuscita a far sì che si realizzasse l'edizione 2020, e la trasferta romagnola è nata proprio da una sua



idea, come ci racconta lei stessa. “È stata una coincidenza astrale molto particolare. Con la chiusura di tutte le attività, e con nessuna prospettiva davanti, ho dovuto reinventare il programma della Milanesiana sino a quel momento composto. E con l'idea, ma forse più la speranza e il desiderio, che a luglio le attività sarebbero riprese, ho scritto all'Assessore Corsini e al Presidente Bonaccini che ero disponibile a portare alcuni incontri della Milanesiana anche in Romagna. E da qui tutto si è avviato, con l'aiuto della Regione e della Apt”. **L'ultima tappa romagnola sarà a Milano Marittima, che deve a Milano non solo il nome, ma le sue origini. Sarà l'occasione per rinsaldare questo legame e magari gettare le basi di una futura collaborazione fra la Milanesiana e Milano Marittima?**

“Era un mio vecchio pallino. Milano Marittima è stato sempre il luogo delle mie vacanze, con i miei genitori. Mio padre voleva i lidi estensi - più morigerati - mia madre Milano Marittima, piena di vita e attività. Ovviamente la vinse mia madre. Ci sono sempre tornata, tutte le estati, avevo i miei negozi, i miei ristoranti. Da quando mia madre non c'è più, non ce l'ho più fatta a venire a Milano Marittima. E' un luogo che mi lega a lei. La Milanesiana mi ha spinto a tornarci. E mi auguro che Lei ci torni con me, trascini come sempre mio padre, perché ci sarà una sorpresa fuori programma”.

**Mentre molti altri festival e manifestazioni sono stati annullati o hanno optato per formule digitali, la Milanesiana non ha rinunciato agli eventi in presenza. Come mai? Quanto è importante vivere la cultura 'fisicamente', non accontentandosi della dimensione virtuale?**

“Lei andrebbe al mare in streaming? Io no. Preferisco il sole e l'acqua sulla pelle. Ecco, per me la musica, il teatro, il cinema, la letteratura sono come il sale, l'acqua, il sole, la sabbia d'estate. Alla necessità di fare le cose in streaming - dettata dalla emergenza che abbiamo vissuto - non vorrei subentrasse la sindrome di abbandono al virtuale, la pigrizia di stare su un divano”.

**Dal 2000 la Milanesiana si propone come grande 'laboratorio di eccellenza' che spazia fra letteratura, filosofia, cinema, arte e molto altro. Cos'è cambiato in questi vent'anni nel mondo culturale e nel pubblico?**

“Anzitutto si sono moltiplicati i festival letterari e musicali e di ogni genere.





Elisabetta Sgarbi



In venti anni si è creato un pubblico di spettatori attenti che aspettano un incontro pubblico con uno scrittore, un economista, uno scienziato. Esiste un vero e proprio calendario dei festival che occupa tutto l'anno e crea lavoro: non solo per gli artisti ma per tutto un sistema. E poi c'è un valore immateriale: l'incontro con un artista suscita sempre almeno una scintilla che rimane dentro di noi e, con il tempo, darà i suoi frutti”.

**La pandemia ha messo in discussione molti dei nostri modelli di vita e provocato una crisi economica gravissima. I libri, i film, l'arte, la cultura in generale come potranno aiutarci ad affrontare questi nuovi scenari?**

“Anzitutto dobbiamo aiutare noi stessi la cultura e il complesso e variegato sistema che va sotto questa etichetta. Se aiuteremo la cultura, la ricerca scientifica, la scuola, il sapere saremo in grado di arrivare meno impreparati a emergenze come quelle che abbiamo vissuto. La cultura non è qualcosa di astratto che sta sopra le nostre teste, ma cammina sulle nostre gambe e parla con le nostre parole, quindi siamo noi responsabili della cultura e non viceversa”.

### LA ROSA 'ELETTRICA' DI MARCO LODOLA

A Cervia, famosa in tutto il mondo per essere la 'Città Giardino', troverà una splendida collocazione 'La Rosa' di Marco Lodola, un'opera dal grande fascino, una scultura elettrica che l'artista ha realizzato in occasione della Milanesiana in Emilia-Romagna e che la Fondazione Elisabetta Sgarbi, con la Regione Emilia-Romagna, ha deciso di donare proprio a Cervia. Lodola, noto per le sue sculture luminose che traggono ispirazione dalle luci metropolitane, si è affermato sulla scena internazionale come rappresentante di una personalissima arte pop e del movimento chiamato Nuovo Futurismo. Numerose le sue collaborazioni nel mondo della musica con importanti musicisti, come Max Pezzali e Jovanotti, ma anche nel cinema e per la televisione.



### ELISABETTA SGARBI, CULTURE OF DIFFERING HUES

**W**ell-known publisher and director, Elisabetta Sgarbi, sister of the art critic Vittorio, is also the inventor of the Milanesiana, one of Italy's most prestigious cultural events since its first edition in 2000.

*For the first time, the festival will now be held in Romagna. In the interview, Elisabetta Sgarbi recounts the hurdles she had to overcome to make the 2020 edition possible and explains how the choice of Romagna as a venue matured. She also reminisces about summer holidays spent with her parents in Milano Marittima. “My father would have preferred the quieter Estense beaches while my mother preferred the hustle and bustle of Milano Marittima. Naturally, my mother won. I returned every summer; I had my shops and my restaurants. When my mother passed, I could not bring myself to come back to Milano Marittima, but this is a place that binds me to her. The Milanesiana gave me the push I needed to return”.*





---

## LA LIBERTÀ A UNA VELA DA TE

Il vento sulla pelle, il sole che ti scalda, l'ombra che ti dà sollievo. Sono per te. Goditi il tuo pezzo di cielo e tutto lo spazio che desideri: basta un passo oltre la soglia di casa tua.

**EDILPIÙ**  
PORTE E FINESTRE

[dehors.edilpiu.eu](http://dehors.edilpiu.eu)

# Usciamo a riveder le stelle

RAVENNA FESTIVAL SI CONFERMA PUNTA DI DIAMANTE DEI GRANDI APPUNTAMENTI ESTIVI CON UN RICCO PROGRAMMA. A MIMA PORTA PER L'ALTO SALE, IL TREBBO 2.0

a cura di Federica BIANCHI

**L**e sere d'estate in Riviera tornano ad animarsi con un ricco cartellone di musica, teatro, danza. Non era così scontato dopo il lungo lockdown che ha stravolto tutte le abitudini e tutti i programmi e, di fatto, ha bloccato ogni tipo di manifestazione. Ma alla fine, la caparbia volontà di andare avanti, di preservare l'insostituibile emozione degli incontri e degli spettacoli dal vivo – pur nel rispetto delle misure di sicurezza imposte da questa nuova situazione –, è riuscita nell'intento di squadernare anche quest'anno un ricco ventaglio di nuove proposte.

Punta di diamante nel panorama estivo è, ancora una volta, il Ravenna Festival. Fin da subito in prima linea per il ritorno in scena, a partire dalla creazione di un protocollo per eventi all'aperto compatibile con le normative, il Festival ha ridisegnato l'edizione 2020 facendo della propria storia trentennale la chiave di volta su cui ricostruire il presente.

Una quarantina gli eventi in programma fino al 30 luglio, disseminati fra Ravenna, Lugo e Milano Marittima.

A Ravenna il fulcro della programmazione ravennate torna a essere la Rocca Brancaleone, dove tutto è cominciato nel 1990 e dove quest'anno, come allora, a inaugurare la stagione è stato il Maestro Riccardo Muti. Fra i molti appuntamenti di rilievo (dal Concerto per la Siria, sempre diretto dal Maestro Muti al "Requiem for a dying planet", con le musiche di Ernst Reijseger per il cinema di Werner Herzog; da Vinicio Capossela a Neri Marcorè, a Sarah Jane Morris, solo per citarne alcuni), il Festival accoglie il debutto di due nuove produzioni che, nate proprio durante il lockdown, intendono trasformare in potenzialità il







[ ph. Silvia Lelli ]

distanziamento sociale. Da una parte un matrimonio di musica e danza, a cura di Daniele Cipriani, unisce grandi solisti - Mario Brunello e Beatrice Rana - ed étoiles, tra passi a due che coinvolgono gli "affetti stabili" delle coppie d'arte e di vita (Silvia Azzoni e Alexandre Ryabko dell'Hamburg Ballet, Iana Salenko e Marian Walter dell'Opera di Berlino) e assoli affidati a Hugo Marchand dell'Opéra di Parigi, Sergio Bernal già Balletto Nazionale di Spagna e Matteo Miccini dello Stuttgart Ballet. L'altra nuova produzione vedrà Sergio Castellitto e Isabella Ferrari portare in scena, con la regia dello stesso Castellitto, "Ci sono giorni che non accadono mai", un nuovo testo di Valerio Cappelli dedicato al desiderio e alle inquietudini in tempo di Covid-19 e affetti virtuali, su note inedite del leggendario Ennio Morricone.

A Milano Marittima è confermata la rassegna "Per l'alto sale - Il Trebbo 2.0", con la quale si vuole rendere omaggio alla tradizione romagnola del trebbo e alla sua versione letteraria, inventata proprio qui, negli anni Cinquanta, da Walter Della Monica e Toni Comello, e che rappresentò un'iniziativa assolutamente pionieristica, contribuendo a diffondere la cultura poetica a livello nazionale.

Il Trebbo approda nel nuovo millennio alternando tributi ai centenari di grandi romagnoli - Tonino Guerra, Fellini, Artusi - con voci contemporanee, mentre ad accompagnare tutti gli incontri ci sarà musica dalle tinte jazz. Ad ospitare gli incontri l'arena allestita nello spazio verde adiacente lo Stadio Germano Todoli, detto dei Pini. In cartellone grandi nomi per affrontare temi di grande attualità. Nella prima parte della rassegna, partita il 22 giugno, sono già andati in scena gli omaggi a Tonino Guerra (con Ivano Marescotti e Paolo Damiani al contrabbasso e live electronics), a Pellegrino Artusi (con

la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni e i Bevano Est), a Federico Fellini (celebrato attraverso le musiche di Nino Rota negli arrangiamenti commissionati dal Festival a Fabio Petretti per la sua Italian Jazz Orchestra, accompagnata dalla fisarmonica di Simone Zanchini). Inoltre, sono già stati ospiti la virologa Ilaria Capua impegnata, in collegamento video, in un dialogo con Gad Lerner su "Pandemia, salute circolare e informazione"; Paolo Rumiz con una riflessione su "Quell'Europa che viene da Oriente", accompagnato dal flauto di Fabio Mina; Stefano Boeri, autore del Bosco verticale di Milano, invitato a parlare di "Architettura e Natura" sulle note della tromba di Paolo Fresu e del bandoneon di Daniele Di Bonaventura.

Il 7 luglio, con lo scrittore Roberto Cotroneo si parla di musica a partire dal suo libro "Il demone della perfezione" dedicato al grande pianista Arturo Benedetti Michelangeli; al suo fianco il giovane Domenico Bevilacqua al pianoforte. Tutta al femminile la serata del 9 luglio, con la scrittrice Melania Mazzucco che presenta il suo romanzo "L'archittrice", storia di Plautilla, prima architetta dell'età moderna; al pianoforte Rita Marcotulli. A chiudere la rassegna, il 16 luglio, Massimo Gramellini, con un reading da "Prima che tu venga al mondo", inno alla paternità e ritratto dei rapporti fra generazioni; al piano in questo caso c'è Virginia Guastella.

Tutte le informazioni si possono trovare sul sito [www.ravennafestival.org](http://www.ravennafestival.org)





LE SERE  
DELL'ESTATE  
2020 TORNANO  
AD ANIMARSI  
CON UNA SERIE  
DI GRANDI  
APPUNTAMENTI  
MUSICALI E  
CULTURALI  
IL DEBUTTO  
AL LIMITARE  
DELLA PINETA  
DELL'ARENA  
DEI PINI

### THE STARS ARE BACK AGAIN

Summer 2020 promises the return of great music, entertainment and culture with a host of events that risked cancellation due to the Covid emergency. Ravenna Festival is back with a calendar that has been reworked from that announced before the lockdown. The level remains exceptional and includes concerts, theatre and dance. Among the guest artists - alongside Riccardo Muti, protagonist of the opening concert and two other events - the Byzantine Academy, Beatrice Rana, Mario Brunello, Valery Gergiev, Ivan Fischer, Anna Prohaska, Vinicio Capossela, Giovanni Sollima and Stefano Bollani. Rocca Brancaleone will be the heart of the event, but the Pavaglione di Lugo will also be hosting some initiatives. The Arena dei Pini in Milano Marittima will, instead, host the festival *Per l'alto sale - Il Trebbo in musica 2.0*, which alternates tributes to Tonino Guerra, Artusi and Fellini from contemporary voices: among the guests are Massimo Gramellini, Paolo Rumiz, Gad Lerner, Ilaria Capua and Stefano Boeri.

Finally, in this rather unusual summer, the *Milanesiana*, the cultural festival conceived and directed by Elisabetta Sgarbi, will be arriving in Romagna for the first time ever. The event develops over four stages from 3 to 6 August: a tribute will be paid to Secondo Casadei in Gatteo a Mare; Santarcangelo will host an evening dedicated to Guido Cagnacci, Tonino Guerra and Federico Fellini; Forlimpopoli will provide the setting for a talk on Pellegrino Artusi and the festival will conclude in Milano Marittima where Piero Chiambretti and journalist Antonio Dipollina will discuss television, with music provided by the jazz musician Paolo Fresu and the *Extraliscio*.



Alcuni dei protagonisti di "Per l'alto sale". In questa pagina, da sinistra: Gad Lerner, Stefano Boeri, Paolo Fresu. Nella pagina precedente, da sinistra: Melania Mazzucco, Massimo Gramellini, Ilaria Capua.

# A tutto Sport tornano le sfide

SETTEMBRE E OTTOBRE SI RIEMPIONO DI EVENTI SPORTIVI  
LA GRANDE IMPRESA DEL TRIATHLON A LUNGA DISTANZA, LE GARE  
CICLISTICHE E LA CAROVANA DELLE MILLE MIGLIA





**I**l grande sport torna in Riviera per raccontare, dalla terra di Romagna, emozionanti imprese. Settembre e ottobre sono infatti i due mesi in cui si concentreranno i grandi eventi sportivi che, almeno in parte, avrebbero dovuto animare la primavera. Conferma la sua data di settembre (il 19) ***Ironman Emilia Romagna*** che arriva a Cervia per il quarto anno consecutivo regalando ancora una volta uno spettacolo nello spettacolo. Accanto alla sfida

sportiva questo appuntamento di triathlon di “lunga distanza” caratterizzato dall’insieme di tre discipline, nuoto (3,8 km), ciclismo (180 km) e corsa (42,195 km), assicura infatti sempre grandi emozioni anche per gli spettatori. L’avventura dei triatleti inizierà nelle acque romagnole dove bracciata dopo bracciata si affronteranno i primi 3,8 km. Poi costeggiando il parco delle Saline di Cervia si percorreranno 180 km in bici tra storia e natura ed infine la maratona, tra i punti

più caratteristici delle località di Cervia e Milano Marittima. Ottobre parte a tutta bici. La ***Granfondo del Sale Fantini Club*** si svolgerà dal 9 all’11 ottobre, con quattro percorsi, grandi emozioni e importanti sfide su quelle che furono le salite del Pirata. Un’ottima occasione per scaldare gli animi di tutti gli appassionati di pedale in attesa dell’arrivo a Cervia della gara rosa, che il lockdown ha bloccato a maggio. La carovana del ***Giro d’Italia*** tornerà sulle strade italiane dal 3 al 25 ottobre in un’inedita



[ Ph. Gruppo Fotografico Cervese ]



edizione autunnale, con la tappa Cervia - Monselice il 16 ottobre. Cervia ha già accolto ben tre volte il Giro: la prima risale al 38° Giro d'Italia, nel 1955 con arrivo in viale 2 giugno. Erano i tempi di Fausto Coppi. La seconda è stata per il 68° Giro d'Italia, 1985, con arrivo sul Lungomare D'Annunzio, infine in tempi più vicini, infine l'80° Giro d'Italia il 18 maggio 1997 tappa Mestre-Cervia con il circuito cittadino e l'arrivo sul Lungomare D'Annunzio vinta da Mario Cipollini. Dalle due alle quattro ruote, per gli amanti delle auto d'epoca,

ecco l'appuntamento imperdibile con la Mille Miglia con arrivo davanti a Torre San Michele a Cervia il 22 ottobre e partenza il giorno dopo da Milano Marittima. La 1000 Miglia 2020, **trentottesima edizione** della rievocazione storica della corsa disputata dal 1927 al 1957, è stata rinviata a ottobre, ma l'entusiasmo per la carovana delle 400 vetture d'epoca è intatto. Anche in questa edizione il Ferrari Tribute to 1000 Miglia, la gara di regolarità riservata alle vetture della casa di Maranello, anticipa il convoglio delle auto storiche della corsa della Freccia Rossa.

## FULL-ON SPORT

**G**reat sport events are returning to the Riviera with a range of exciting enterprises that will unfold in Romagna's territory. The two months of September and October will host a concentration of the big sporting events which, at least in part, were to have been held this spring. Ironman Emilia Romagna confirms its scheduled date of September 19. The event will take place in Cervia for the fourth consecutive year, providing a captivating spectacle against a striking backdrop. Early October

IN ROMAGNA DOVE LA PASSIONE  
PER LA BICI FA PARTE DEL DNA  
SI ASPETTANO I GRANDI  
APPUNTAMENTI





will be dominated by cycling. The Granfondo del Sale Fantini Club bike race will take place from 9 to 11 October, with four routes that combine thrills and a range of challenges. An excellent opportunity for all cycling enthusiasts to get into the swing of things while awaiting the arrival of the Giro d'Italia in Cervia. And finally, for lovers of yesteryear's racing cars, the 400 Mille Miglia cars will be pulling up in front of the Torre San Michele in Cervia on October 22, and leaving the next day from Milano Marittima.



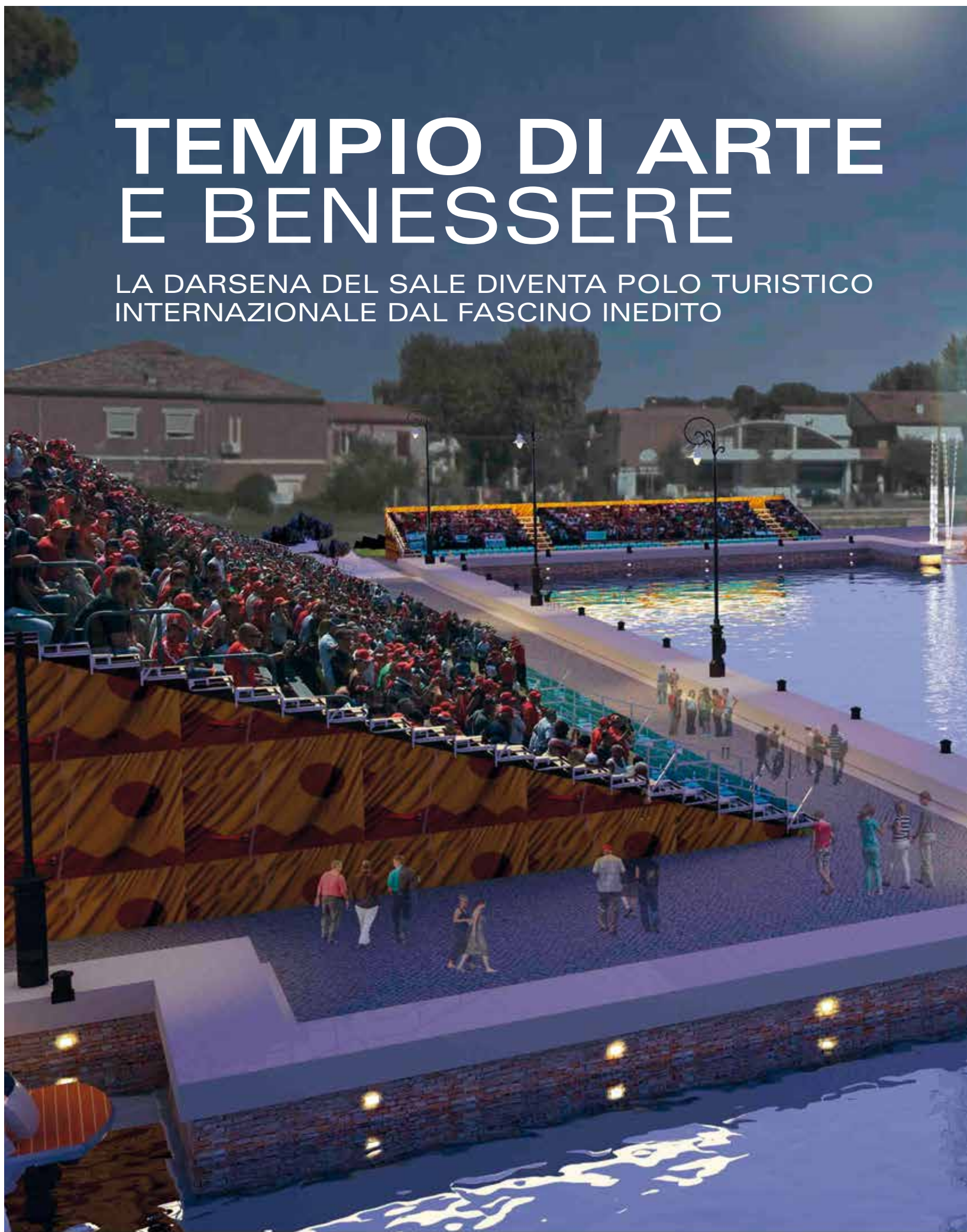
In apertura nella pagina precedente la suggestiva immagine della gara in acqua di Ironman 2019  
Ph. Gruppo Fotografico Cervese.  
Qui a sinistra una foto dall'Archivio della Granfondo del Sale Fantini Club, a fianco archivio Immagini Millemiglia e sotto una foto di Monica Valmaggi





# TEMPIO DI ARTE E BENESSERE

LA DARSENA DEL SALE DIVENTA POLO TURISTICO  
INTERNAZIONALE DAL FASCINO INEDITO







**I**l Magazzino del Sale Darsena a Cervia, è una testimonianza di archeologia industriale di inizi '700 legata alla produzione del prezioso "oro bianco" della Salina di Cervia, poi rivisitata negli anni '80 dall'Arch. De Carlo con un progetto di recupero e trasformazione del Magazzino in struttura polifunzionale a più piani collegato mediante l'acqua alla vicina Darsena; l'avveneristico intervento che prevedeva, tra l'altro, un percorso di vie d'acqua nel cuore della città, è rimasto purtroppo incompiuto.

Questo luogo magico, dopo decenni di abbandono, rinasce oggi sotto il nome di "Darsena del Sale", all'insegna dell'arte e della bellezza, grazie ad un'iniziativa di matrice pubblico/privato per la promozione di una cultura europea del benessere psicofisico a 360 gradi.

Ubicata all'interno dello straordinario parco naturalistico delle Saline di Cervia, la stazione più a sud del Parco del Delta del Po e considerato, anche a livello internazionale, un ambiente di elevato interesse naturalistico e paesaggistico,



paradiso del birdwatching (popolato da Fenicotteri rosa, Cavalieri d'Italia, Avocette e oltre 100 specie protette), la Darsena del Sale, accessibile anche attraverso un nuovo percorso ciclabile che porterà alle Saline, ha l'obiettivo di diventare un vero e proprio epicentro del benessere con servizi unici, inediti e all'avanguardia, strutture a bassissime emissioni e prima meta dell'Adriatico per il turismo diportistico di qualità proprio al centro del porto canale appena rivalorizzato dal Comune di Cervia. Visionnaire, Nuage e Fonoprint, aziende del territorio operanti all'interno del gruppo dell'imprenditore Leopoldo Cavalli, sono le protagoniste designate della nuova proposta di riqualificazione che si aggiudica il bando della Regione Emilia-Romagna nel 2017, con l'obiettivo di valorizzare questo patrimonio di rara bellezza e fascino, attraverso soluzioni tutte dedicate al benessere dell'individuo. Parliamo di una superficie esterna di oltre 30.000 mq, in fregio alla Piazza dei Salinari, il tratto di cana-



#ARTE #CULTURA  
#MINDFULNESS







le tra il Ponte mobile ed il Ponte Cavour, la Darsena con il suo perimetro verde e il fabbricato ex Magazzino del Sale con i suoi 4.000 mq di superficie interna e i suoi incredibili volumi.

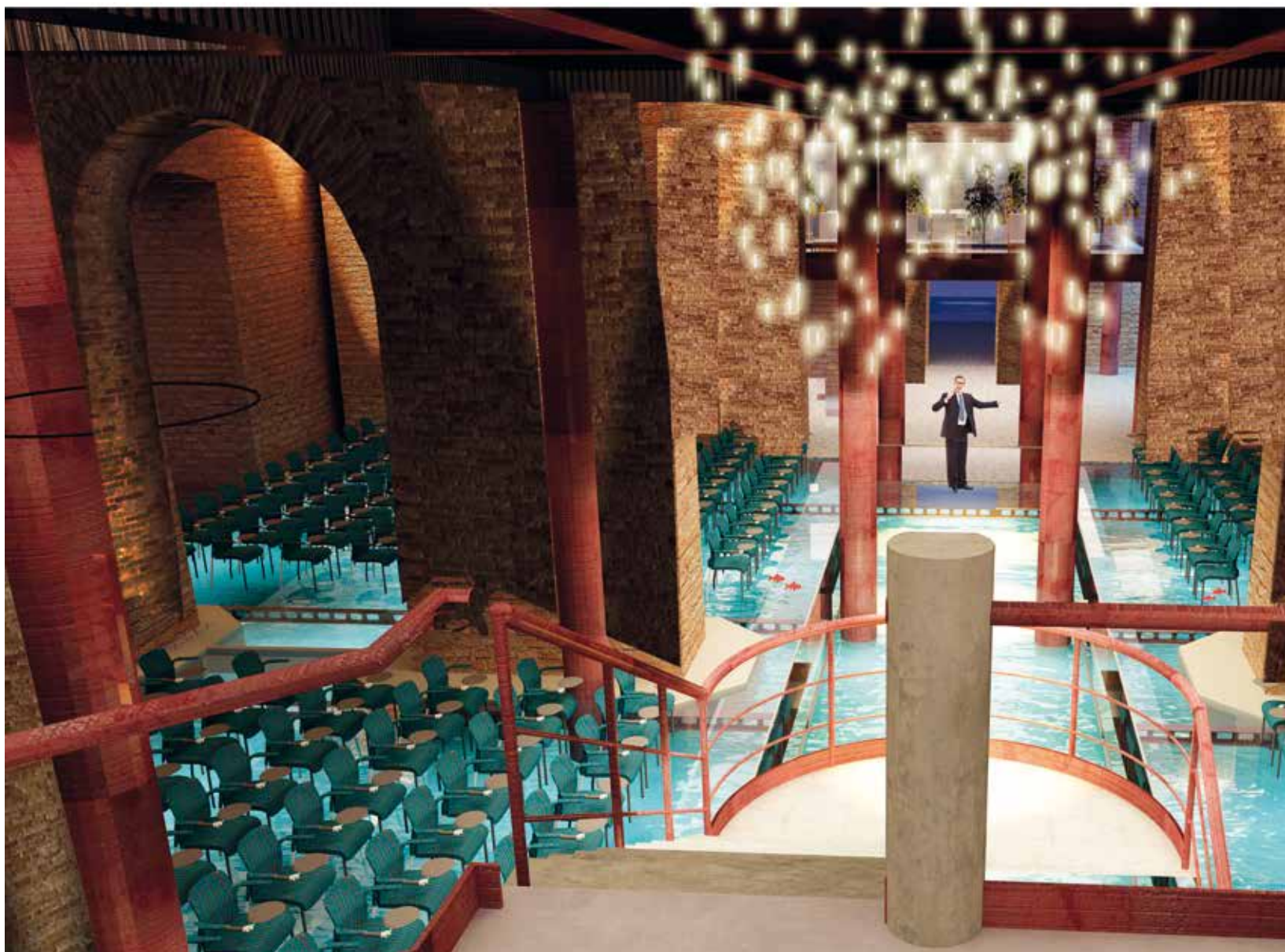
Un ambizioso progetto che verrà consegnato al Concessionario la prossima estate e che si propone di ridare vita ad un edificio patrimonio del territorio, per troppi anni inutilizzato e in stato di parziale degrado, immerso però in uno

scenario unico, tra la Torre San Michele, il “gemello” Magazzino del Sale Torre, già sede di mostre di livello e del Mu.Sa, affacciato sul canale di collegamento tra il mare e le Saline (le due anime autentiche della città) tra le vele storiche e la meravigliosa fontana del tappeto sospeso disegnata dal poeta Tonino Guerra.

Grazie ad investimenti pubblici della Regione Emilia Romagna e del Comune di Cervia, e agli ingenti investimenti delle aziende concessionarie private, sorgerà una nuova Agorà della cultura e della bellezza, uno spazio ispirato alla filosofia mindfulness, dove l'individuo ed il suo benessere sono al centro del progetto. Mentre nei mesi primaverili ed estivi la Darsena del Sale attirerà i turisti della Riviera fornendo un intrattenimento inedito e di qualità, l'autunno e l'inverno saranno destinati

## DA TESTIMONIANZA DELLA CIVILTÀ SALINARA A POLO TURISTICO DI PREGIO





#BENESSERE PER I 5 SENSI  
#ELEGANZA E MOZIONALE

alle aziende italiane ed internazionali, con uno spazio progettato per “eventi indimenticabili”, convegni, presentazioni e mostre culturali.

*“Ogni arredo, fisso e mobile, sarà studiato ad hoc per vestire le linee guida di un progetto architettonico che sposa il passato e l'avanguardismo del De Carlo, ma che è estremamente attento alle basse emissioni, alla certificazione dei materiali utilizzati e al loro ‘recupero’ in una ottica carbon neutral”, spiega Leopoldo Cavalli.*

È il “benessere” il vero fil rouge del progetto che ha fortemente spinto e mo-

tivato l'imprenditore a partecipare, con l'obiettivo di attrarre non solo i residenti regionali ma anche turisti e aziende da tutto il mondo, 12 mesi l'anno. L'idea è quella di uno spazio “vivo” e “aperto” 360 giorni l'anno.

#### **UN BENESSERE STIMOLATO ATTRAVERSO I 5 SENSI**

A partire dalla *vista*, grazie alle scenografie straordinarie che nelle zone interne ed esterne saprà creare il team di Visionnaire, capitanato dall'Arch Fontana - conosciuto Architetto del territorio che garantisce una art direction





capace di coniugare la bellezza storica del fabbricato, l'approccio naturalistico che valorizza il contesto ambientale e l'eleganza di un tratto contemporaneo e sempre funzionale - con un progetto "one of a kind" studiato per emozionare il visitatore e creare una profonda

sensazione di well-being.

Il *gusto*, attraverso una proposta di 8 eccellenze enogastronomiche (in prevalenza dal territorio); aprirà un ristorante, il primo al mondo, in grado di proporre un menù customizzato sulle capacità digestive del cliente. Una vera



HOME PHILOSOPHY  
**visionnaire**

BESPOKE SOLUTIONS FOR VISIONARY DREAMERS

**FONOPRINT**  
STUDIOS

**nuage**  
beauty academy



Le immagini raccontano il work in progress di questo intervento di riqualificazione che ha l'obiettivo di valorizzare un patrimonio di rara bellezza, luogo identitario di Cervia



rivoluzione che punta ad una nuova consapevolezza dello star bene, senza rinunciare al gusto.

L'**udito**, che verrà stimolato attraverso la riscoperta della bellezza del suono, il suono come terapia del benessere, un impianto resident che accompagna il visitatore con un "comfort immersivo" di rara qualità acustica, una programmazione di spettacoli musicali organizzati da Fonoprint (già Museo del Suono e della Canzone della città di Bologna) durante la stagione estiva sullo scenografico palco sull'acqua della Darsena, ma anche il suono per stimolare rilassamento e benessere, l'utilizzo in store di una neurotecnologia di eccellenza ([www.effettoviola.eu](http://www.effettoviola.eu)) per la cura naturale di ansia e stress fisiologico attraverso un principio attivo sprigionato dalla riproduzione delle onde sonore tipiche di specifici pattern cerebrali.

Il **tatto**, uno spazio permanente che vivrà dentro il monumento della Darsena, "uno capsula del benessere" a



#SCENOGRAFICOPALCOSULL'ACQUA  
#EFFETTOVIOLA #MEDITAZIONE



Polo dedicato al benessere e all'intrattenimento con servizi unici, inediti e all'avanguardia e strutture a bassissime emissioni





temperatura e umidità controllate per la migliore ricezione delle varie tecnologie messe a disposizione da Nuage Beauty Accademy, marchio leader nei trattamenti tecnologicamente avanzati per la cura del corpo e dello spirito; crioterapie, floating meditativi, saune ed hammam emozionali, talassoterapia sul sale di Cervia nella passerella pensata sulla lanterna all'ultimo piano, il rimodellamento del corpo ed eliminazione degli inestetismi attraverso la laser terapia di nuova concezione, le cure anti-aging

attraverso tecnologie non invasive e protocolli naturali.

L'**olfatto**, sempre stimolato dagli elementi cardine di questo progetto che sono l'acqua del mare ed il sale: odori inconfondibili che rendono unica e indimenticabile l'experience per i visitatori della Darsena.

Profumi inebrianti e rilassanti verranno inalati nelle sessioni individuali o di gruppo di yoga e pilates con l'ausilio dei più grandi "guru" nazionali della meditazione.



### **MOSTRE D'ARTE, SPETTACOLI, GRANDI EVENTI**

Troveranno spazio anche mostre d'arte e presentazioni di anteprime esclusive, eventi privati e corporate, corsi di enogastronomia, laboratori musicali per i più piccoli, spettacoli di artisti italiani e internazionali che si esibiranno nell'affascinante palco acquatico posto proprio al centro della Darsena, una Academy della Musica per i giovani cantautori, una radio nazionale, una sala di incisione semiprofessionale.

Tante le professionalità di eccellenza che credono nel progetto: Viabizzuno, eccellenza a livello mondiale nel campo della luce, che si occuperà della spettacolare resa illuminotecnica interna ed esterna al monumento; San Patrignano, centro di recupero di eccellenza sul territorio, che garantirà la presenza attraverso i suoi prodotti tutti rigorosamente sviluppati all'interno della loro factory; Effegibi, azienda di Cesena leader internazionale nella ideazione e produzione di saune, bagni turchi e vasche emozionali.

*"Un progetto strategico che riqualifica*

*un contenitore di grande valore storico e culturale; con le nuove funzioni che assumerà, una volta realizzato, rappresenterà un attrattore turistico di grande qualità"* dichiara Andrea Corsini, Assessore al turismo della Regione Emilia-Romagna.

*"I Magazzini del Sale sono un luogo identitario della città di Cervia, e che grazie a questo progetto torneranno a nuova vita. Un recupero importante per questa località, dopo tanti anni di impegno da parte delle Amministrazioni Comunali. Ringrazio Leopoldo Cavalli che in questo primo anno del mio mandato si è sempre dimostrato disponibile al confronto anche sulle progettualità. Sarà un luogo dal respiro internazionale, ma con una forte identità cervese"* sottolinea Massimo Medri Sindaco di Cervia.

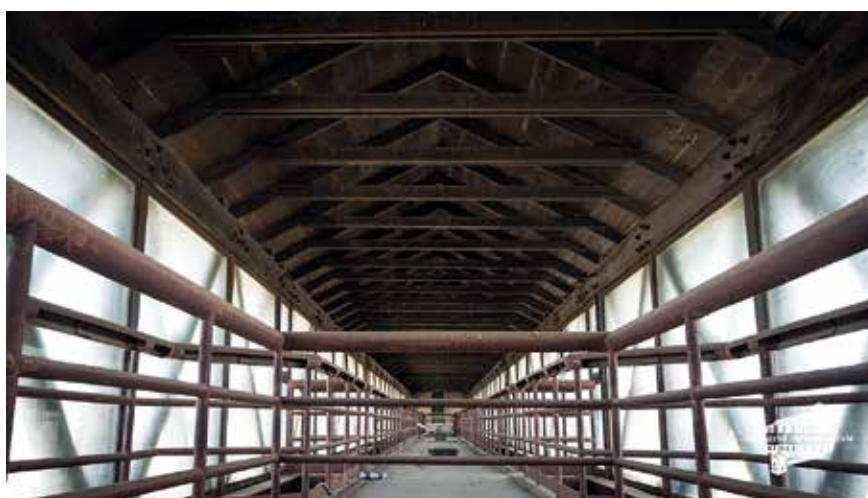
I lavori, progettati per conto dell'Amministrazione Comunale da parte dell'RTP Arch Ravalli Antonio - F&M ingegneria, eseguiti dal consorzio CEAR di Ravenna, stanno procedendo spediti, dopo il blocco parziale causa COVID-19, e si stima che il progetto verrà inaugurato nel dicembre del 2021.





## THE DARSENA SALT WAREHOUSE

**T**he Darsena Salt Warehouse in Cervia is a testimony of industrial archaeology from the early eighteenth century linked to the precious “white gold” produced from the Cervia salt pans. Later around 1980, was developed a project by the architect De Carlo for the recovery and transformation of the warehouse into a multifunctional multi-storey structure connected by water to the nearby dock. Unfortunately, this futuristic intervention that included, among other things, a path of waterways in the town’s heart, remained unfinished. After decades of neglect, this magical place is reborn today under the name “Darsena del Sale”. Its beautiful, artistic restoration was carried out thanks to a combined public and private initiative for the promotion of a European culture of all-around physical and mental well-being. Visionnaire, Nuage and Fonoprint, local companies operating within the group of entrepreneur Leopoldo Cavalli, were the chosen protagonists for the new redevelopment proposal that was awarded the contract following the Emilia-Romagna Region call in 2017. The aim was to enhance this heritage site of rare beauty and charm with a series of solutions all dedicated to the well-being of individuals. The site’s external surface covers over 30,000 square metres and the inside of the Magazzino del Sale building covers 4,000 square metres, with incredible volumes. Thanks to the public investments of the Emilia Romagna Region and the Municipality of Cervia, and to the huge investments of private concessionary companies, a new Agorà of culture and beauty will emerge, a space inspired by the mindfulness philosophy, where the individual and their well-being are central to the project. While in spring and summer The Darsena del Sale will attract tourists to the Riviera by providing original, quality entertainment, in autumn and winter it will be used by Italian and international companies, providing a space designed for “unforgettable events”, conferences, cultural presentations and exhibitions.



*“All furniture and furnishings will be studied ad hoc to “clothe” the design of an architectural project that blends the past and the avant-garde vision of De Carlo, but which is carefully studied to ensure low emissions, the certification of used material and their recovery in a carbon-neutral perspective”, explains Leopoldo Cavalli. Well-being is the common thread running through the project and was the aspect that strongly motivated the entrepreneur to participate, with the aim of attracting not only regional residents but also tourists and businesses from all over the world, twelve months a year. The idea is that of a space that is “alive” and “open” every day of the year.*



# “Ho fatto conoscere l'Artusi in Asia”

MARGARITA FORES, MIGLIORE CUOCA DELL'ASIA NEL 2016 CON IL BEST FEMALE CHEF, È INNAMORATA DELLA CUCINA ITALIANA, CONOSCIUTA IN UN VIAGGIO A FIRENZE NEL 1986. HA FONDATO CASA ARTUSI PHILIPPINES DOVE TIENE LEZIONI DI PASTA FATTA A MANO



“Cinque uova e un pollo”



“Millefoglie di gnocco di spinaci con granchio e gel di calamondino”



“Risotto con uova e lattume di tonno, culatello”





La chef impegnata in una lezione con Carla Brigliadori responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi

di FILIPPO FABBRI

**F**a uno strano effetto ascoltare parole come cappelletti all'uso di Romagna, salsiccia con l'uva e piselli col prosciutto pronunciate da una voce lontana, a Manila nelle Filippine. Tanto più se i piatti in questione sono i must della cucina di Pellegrino Artusi, il padre del nostro made in Italy culinario. Se però diamo un volto a quelle parole, ed è quello di Margarita Forés, ecco svelato l'arcano. Eletta nel 2016 Asia's Best Female Chef, per capirci miglior cuoca dell'Asia, Margarita scopre l'Artusi per caso a metà degli anni '80, in un viaggio a Firenze. La scintilla si fa progetto nel 2013 con la nascita di Casa Artusi Philippines; oggi Margarita dirige una catena di locali ispirata alla cucina italiana presenti nel mercato asiatico.

**Margarita, come si è innamorata della cucina italiana?**

Da giovane, a Manila, la pasta era solamente burro e formaggio. Nel 1972 mi trasferisco a New York e vengo in contatto con la cucina italiana dei tanti emigrati, soprattutto del Centro-Nord. Sono locali lontani dal cliché del ristorante italo-americano fatto di tovaglie a scacchi bianche e rosse,

aglio appeso al soffitto, menù di spaghetti, polpette e pollo alla parmigiana tutto insieme. Il lavoro per il celebre marchio di moda di Valentino ha fatto il resto, facendomi apprezzare la cultura italiana tout court.

**La cucina quando arriva?**

Nel 1986, vado a Firenze per seguire corsi di cucina e di lingua italiana. È la scintilla che mi ha fatto innamorare del Paese, tanto che decido di visitare con frequenza Milano, Roma e Venezia. Lì ha inizio la mia passione per i tanti sapori regionali. All'inizio cucinavo cibo italiano a clienti in cene a domicilio, nel 1987 ho creato la società Cibo di Marghi, per aprire poi nel 1997 la catena Cibo che oggi ha 16 filiali. Ho dato vita anche ad altre proposte di ristorazione italiana come Pepato, Lusso e Grace Park, mentre mio figlio ha aperto di recente A mano, un ristorante di pasta fresca fatta come un tempo.

**L'incontro con Pellegrino Artusi come arriva?**

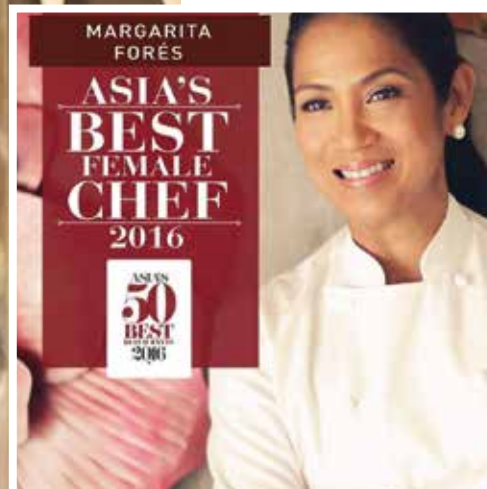
Nel 1986, sempre a Firenze, grazie all'insegnante Masha Innocenti. Mi disse che il libro "La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene" era la bibbia della cucina italiana:

## CASA ARTUSI

Casa Artusi è il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Con la sua creazione, la città di Forlimpopoli ha voluto rendere omaggio al suo concittadino più illustre, quel Pellegrino Artusi che con il suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ha gettato le fondamenta della gastronomia italiana e che è nato qui il 4 agosto 1820. Inserita nella rete dei Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna, Casa Artusi è aperta ad appassionati e curiosi, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica: al suo interno una biblioteca, una scuola di cucina e un ristorante dove è possibile gustare le autentiche ricette artusiane. In occasione del bicentenario della nascita del gastronomo, Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli stanno organizzando una serie di iniziative che culmineranno il 4 agosto, compleanno del grande Pellegrino.



## FRA LE SUE RICETTE DEL CUORE I "CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA" E LA "SALSICCIA CON L'UVA"



Margarita Forés nel manifesto che la incorona migliore chef d'Asia

per capirla l'avrei dovuto leggere. Questo è il motivo per cui ho alcune edizioni nella mia collezione.

### E l'incontro con Forlimpopoli?

A farmi conoscere Casa Artusi fu l'ex ambasciatore italiano nelle Filippine Luca Fornari. Visto il mio lavoro sulla cucina italiana, pensò che aprire un franchising di Casa Artusi in Asia, potesse essere un buon viatico per altri paesi dell'area asiatica. Da qui l'incontro con Forlimpopoli che non dimenticherò mai.

### Perché?

Era l'inverno del 2010, quando arrivai, dopo molti

ostacoli, eravamo nel mezzo di una bufera di neve. L'incontro si è tradotto nella nascita di Casa Artusi Filippine, progetto lanciato a Manila il 30 maggio 2012, in coincidenza con il 65° anniversario delle relazioni diplomatiche italo-filippine.

### Quest'anno si celebrano i 200 anni di Pellegrino Artusi: come li festeggia?

Le Filippine sono in una fase di semi-blocco, i grandi eventi non sono consentiti. Malgrado ciò, metteremo in evidenza alcune ricette e piatti dell'Artusi, nonché prodotti e vini dell'Emilia-Romagna in tutti i nostri ristoranti. Appena possibile partiremo con i corsi di cucina 'La sfoglia



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



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



**ANGELO PO**

**Miele**  
PROFESSIONAL

**m**  
MEIKO



**ARTIGIANA**  
INOX



La chef ospite di Casa Artusi mentre impara a fare i cappelletti all'uso di Romagna come li chiamava Pellegrino

di una volta', che sono i più apprezzati.

**La ricetta artusiana che ama di più?**

Ne dico tre. I 'Cappelletti all'uso di Romagna', perché rappresenta al meglio la Romagna ed è bella e deliziosa nella sua semplicità. Poi, 'Salsiccia coll'uva', scelta molto sentimentale perché è stato uno dei primi piatti che ho imparato studiando a Firenze. Infine, 'Piselli col prosciutto', poiché rappresenta al meglio uno degli insegnamenti di Artusi: usa gli ingredienti migliori ovunque tu sia.

**La cucina italiana è popolare in Asia? in generale cosa sanno della nostra cucina?**

È la cucina europea più amata nelle Filippine e nel resto dell'Asia. È accessibile, confortevole e semplice. Poiché il suo cuore si basa sulla cucina di casa, sulle ricette della mamma e della nonna, è la cucina occidentale preferita da tutti.

**I piatti italiani più popolari che propone?**

La pasta, sia di semola che fresca, pizza e tiramisù. Ma sempre di più sono richieste e apprezzate le insalate all'italiana, i formaggi freschi italiani come la burrata e la mozzarella, e i secondi come la Bistecca alla Fiorentina, l'Ossobuco, lo Scottadito d'agnello, il pesce in cartoccio.

**"I INTRODUCI ARTUSI TO ASIATIC PEOPLE"**

**M**argarita Forés is a Filipino chef, who runs a variety of restaurants which serve varieties of Italian cuisine. In 2016, she was named Asia's Best Female Chef.

**How did you get in love with Italian cuisine?**

When I was a very young girl living in Manila, I used to love eating pasta simply with butter and cheese. But it was when I moved to New York City in 1972 that I really fell in love with Italian cuisine. It was a time when there was a huge influx of Italians opening authentic and new Italian restaurants in the city, many Northern and Central Italian, focused largely on fresh pasta or risotti. In addition, working at the corporate offices of the iconic Italian fashion brand, Valentino Garavani made me fall in love with everything Italian. I learned to appreciate Italian people and culture while working there, and because of this, I started to cook pasta at home for my friends and family. When I finally went to Italy, Florence in particular in 1986 to take courses in Italian cooking, my love affair with Italy became most intense. From then on, I travelled often back and forth to Italy, and started my business cooking Italian food for clients at small dinners in their homes. My catering business grew into a company called Cibo di Marghi, then I eventually opened my Italian caffè chain, Cibo in 1997, that is now a 16-branch chain. I have opened other restaurant concepts inspired by Italian cuisine and culture namely, Pepato, Lusso and Grace Park. Recently, my son also opened A mano, a restaurant highlighting handmade fresh pasta and pizza to add to the group.

**Please tell us about you and Pellegrino Artusi? About your "first meeting"?**

I first learned about Pellegrino Artusi and the importance of his role in Italian cuisine and culture, from my teacher Masha Innocenti in Florence in 1986. She told me that his iconic book *La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene* was a bible for Italian cuisine and culture and a must-have in my culinary library.

I learned about Casa Artusi initially in 2010 from Luca Fornari, the former Italian Ambassador to the Philippines. After he witnessed the extent of my work with Italian cuisine and culture in the Philippines, he thought I would be a good choice to start the first Casa Artusi franchise in Asia.

In the winter of 2010 I visited Casa Artusi in Forlimpopoli in the midst of a snowstorm. After many obstacles getting there, arriving at Casa Artusi's beautiful center was a magical experience and the start of a wonderful relationship. After many discussions, Casa Artusi Philippines was launched in Manila on May 30, 2012, coinciding with the 65th Anniversary of Italian-Philippine Diplomatic Relations.





Dalla Natura con Amore.  
[www.aziendaagricolasalcini.it](http://www.aziendaagricolasalcini.it)





100%  
ITALIANO



# Un Dolce Equilibrio.

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



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



# life & food

## 10 ANNI



### MILANO MARITTIMA CERVIA PINARELLA E TAGLIATA

Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, ma dopo dieci edizioni il 2020 porta con sé una novità perché si arricchisce di un incontro prestigioso. L'incontro con la rivista MilanoMarittimalife che dedica una sezione speciale alla ricchezza della proposta gastronomica di questo territorio, caratterizzata da innovazione e inventiva, territorio e contaminazioni. Sono piatti che valorizzano i prodotti tipici - il sale di Cervia, il pescato locale - che lanciano autentici trend culinari, che riscrivono la tradizione.

Sempre con la massima attenzione alla materia prima e alla stagionalità del prodotto. Per poter scegliere tra ristoranti raffinati, eleganti, tradizionali, informali, di tendenza o di frontiera e regalarsi quella convivialità della tavola che è il sapore più autentico e l'ingrediente di successo in ogni ricetta. Soprattutto in vacanza.

Accompanied by the Restaurants Life&Food Guide, our journey into flavours continues. However, after ten editions, the year 2020 brings with it a novelty: a prestigious meeting. That is, the meeting with the magazine MilanoMarittimalife, which dedicates a special section to the richness of this territory's gastronomic offer, characterized by innovation and inventiveness, territory and contamination. The courses enhance typical products - Cervia salt, local fish - that launch authentic culinary trends, rewriting the tradition.

Always with the utmost attention to the raw material and the seasonality of the product. You will be able to choose among refined, elegant, traditional, informal, trendy or avant-garde restaurants and experience that conviviality of the table which is the most authentic taste and the successful ingredient in every recipe. Especially on holiday.

# Sapore di... Sale

IMMANCABILE IN CUCINA QUELLO DI CERVIA HA UNA MARCIA IN PIÙ: È DOLCE E FINISCE SULLA TAVOLA DEL PAPA

**P**erfetto condimento in cucina, il sale di Cervia è alla base della gastronomia del territorio oltre che prodotto identitario di una civiltà secolare, quella salinara, divenuta volano turistico ricco di contenuto e di iniziative. Il sale marino integrale prodotto nelle saline di Cervia si caratterizza come

sale dolce perché possiede meno sali amari rispetto al tradizionale. Il risultato è un sapore inconfondibile che esalta gli alimenti. Viene lavorato nelle saline di Cervia, prodotto nei grandi bacini dove affluisce l'acqua del mare e raccolto in enormi cumuli che si stagliano biancastri all'orizzonte. La varietà più pregiata è il **Salfiore**, un sale medio fine che spesso viene chiamato anche "sale del Papa" perché fin dall'antichità, e la tradizione continua anche ai giorni nostri, il primo raccolto viene portato in dono al Santo Padre. Speciale è il sale prodotto nella **Salina Camillone**, l'unica che conserva la lavorazione artigianale a mano grazie all'attività volontaria svolta dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara, un sale tanto speciale da diventare **presidio Slow food nel 2004**. Altro particolarissimo prodotto utilizzato dagli chef, ma ognuno può stupire anche nella propria cucina di casa, è la mattonella di sale, che riscaldata, cuoce i cibi senza alterarne il sapore. Oltre che perfetto ingrediente per aromatizzare in cucina il sale di Cervia è anche alla base di **trattamenti termali e di prodotti estetici** e per il benessere della persona.



## LEGENDA

- |  |  |
|--|--|
|  CARTE DI CREDITO<br>CREDIT CARDS                                       |  SPAZIO FUMATORI<br>SMOKING AREA                                |
|  PARCHEGGIO CLIENTI<br>CUSTOMER PARKING                                 |  CHIUSURA<br>CLOSED   |
|  TAVOLI ALL'APERTO<br>OPEN-AIR DINING                                   |  TIPO DI CUCINA PROPOSTA<br>TYPE OF CUISINE                     |
|  AMBIENTE CLIMATIZZATO<br>AIR-CONDITIONED                               |  FASCIA DI PREZZO (VINI ESCLUSI)<br>PRICE RANGE (WINE EXCLUDED) |
|  FORNO A LEGNA / CAMINO CON GRIGLIA<br>WOOD OVEN / OPEN FIRE WITH GRILL |  ORARIO CUCINA<br>KITCHEN HOURS                                 |



## 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.



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



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

### THE CHEF RECOMMENDS

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

■ NESSUN GIORNO DI CHIUSURA  
chiusura stagionale da metà Gennaio ai primi di Marzo e da metà Ottobre a metà Novembre  
No closing day.

🍴 CUCINA DI MARE Fish and seafood

€ 60/80

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

## AL PAGLIAIO



A pochi passi dal centro di Milano Marittima, Daniela, Luigi e Marco donano ai loro clienti l'occasione di gustare un'ampia varietà di piatti accompagnati da una selezionata qualità di vini e straordinari dessert, in un ambiente semplice e raffinato allo stesso tempo. Il locale oltre alla sala interna, accogliente ed ottima location per i mesi più freddi, ha uno spazio esterno per piacevoli serate all'aperto in compagnia di musica ed intrattenimento. La cucina propone ricchi menù di mare e di terra, piatti classici e innovativi e una selezionata qualità di vini.

LO CHEF CONSIGLIA Ottimi piatti di mare e terra, la pizza, cotta rigorosamente nel forno a legna. Impasto a lievitazione naturale dalle 48 alle 72 ore ad altissima digeribilità.



RISTORANTE, PIZZERIA  
RESTAURANT, PIZZERIA  
Viale Romagna 23 Milano Marittima  
☎ 0544 992765  
info@alpagliaio.com  
www.alpagliaio.com  
f Al Pagliaio  
📍 alpagliaio\_milanomarittima



🇬🇧 Daniela, Luigi and Marco have been offering their clientele the opportunity to taste a wide variety of dishes in a simple and elegant ambience just a stone's throw from the centre of Milano Marittima. The restaurant combines privacy with an atmosphere of calm and has both a welcoming inside dining room, which is ideal for the colder months, and a large outdoor dining area where you can dine on summer evenings and enjoy music and entertainment.

### THE CHEF RECOMMENDS

In addition to excellent Fish and Meat dishes, The pizza, cooked in our wood oven, is definitely not to be missed. You can also opt for the kamut flour dough or buy your pizza by the metre.

■ SEMPRE APERTO  
No closing day.

🍴 PESCE - CARNE - PIZZA  
Fish and seafood - Meat - Pizza

€ 20/50

🕒 12.00 - 14.30  
18.30 - 01.00

RISTORANTE, PIZZERIA - RESTAURANT, PIZZERIA  
Viale Cristoforo Colombo 54, Cervia  
☎ 0544 71328  
info@ristorantealpirata.com  
www.ristorantealpirata.it  
f Ristorante Al Pirata  
📍 ristorantealpirata



■ CHIUSO IL LUNEDÌ  
CLOSED ON MONDAYS

🍷 MARINARA  
SEAFOOD

€ 35/45

🕒 12.00 - 14.30  
19.00 - 24.00

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



■ APERTO DAL 15 MARZO AL 31 DICEMBRE  
Open from 15 March to 31 December

🍷 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET  
Mediterranean and Pizza gourmet

€ 35/50

🕒 12.00 - 23.00  
ORARIO CONTINUATO / Open all day

## AL PIRATA



Vasta sala interna e giardino estivo a due passi dal mare, sapori e colori intensi di cucina marinara sposati a passione e cura per il dettaglio. Attenzione agli ingredienti, in particolare il pescato del giorno viene proposto in un menù intrigante che sa unire innovazione e tradizione, grazie all'esperienza dello chef e all'estro del titolare Francesco. La carta dei vini presenta un'ampia selezione di etichette. Particolare attenzione alle birre artigianali.

LO CHEF CONSIGLIA

Crudità, carpacci.



🇬🇧 A large dining room and summer garden a stone's throw from the sea where you can enjoy the rich colours and flavours of seafood that is prepared with passion and precision. All ingredients are carefully selected and the catch of the day features in an intriguing menu that expertly combines innovation with tradition, thanks to the experience and flair of the chef and owner Francesco. The wine list offers a wide selection of labels. We also feature craft beers.

THE CHEF RECOMMENDS

Crudités, carpaccio.

## BAMBOO BEACH RESTAURANT



Bamboo beach Restaurant propone piatti alla carta e menù degustazione con orario continuato fino a tarda sera in una location mozzafiato vista mare. La cucina fonde ricette della tradizione del territorio con estro e fantasia, selezionando ogni giorno prodotti freschi di grande qualità e pescato del giorno da gustare nella veranda vista mare, a bordo piscina o direttamente sui comodi king bed in spiaggia. Novità 2020 Pizza Gourmet. Dinner Show con Dj Set per serate "Deephouse Style" e Rassegna Cinematografica sulla Spiaggia.

LO CHEF CONSIGLIA Baccanale di Crudità, Ravioli Seppie e Piselli, Varietà di Gratinato in Conchiglia, Tropical Dreams dessert



🇬🇧 Bamboo Beach Restaurant offers à la carte dishes and a tasting menu and is open all day until late evening. It is situated in a breath-taking location with a sea view. The cuisine fuses traditional local recipes with inspiration and imagination, daily selecting high-quality, fresh products and the catch of the day, which you can enjoy on the veranda with a sea view, on the poolside or straight from your comfortable king size bed on the beach. New 2020 Gourmet Pizza. Dinner Show with a "Deep house" DJ set in the evening, and a Film Showing on the beach.

THE CHEF RECOMMENDS Revelry of Crudités, Pea and Cuttlefish Ravioli, Selection of Shellfish Gratin, Tropical Dreams dessert



## CRU-DO SUSHI&MORE



Il Sushi più esclusivo e raffinato di Milano Marittima. La passione con cui il Sushman vi guiderà attraverso nuove esperienze di sapori e colori è la migliore garanzia di qualità del prodotto "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.

### LO CHEF CONSIGLIA

Cru.do Rainbow special, Gunkan flambè, Poke hawaiano, Ceviche, Cru.do spicy salmon roll



🇬🇧 The most exclusive and sophisticated Sushi in Milano Marittima. Our Sushi Chef will passionately guide you through new experiences of flavours and colours, and it is this passion that is the surest guarantee of the quality of our "Sushi and Sashimi" products, which are exotically fused with Brazilian, Hawaiian and Peruvian influences. The Fusion Restaurant benefits from outdoor seating in a Mediterranean garden and a take-away service.

### THE CHEF RECOMMENDS

Raw Rainbow Special, Gunkan flambè, Hawaiian poke, Ceviche, Raw spicy salmon roll.

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

- SEMPRE APERTO  
No closing day
- 🍴 FUSION Fusion
- € 25/40
- 🕒 12.00 - 23.00

Le Guide de L'Espresso

*I Formaggi  
d'Italia*



**Due riconoscimenti importanti nella Guida L'Espresso per Centrale del Latte di Cesena.**

La produzione casearia romagnola di qualità! I nostri due formaggi D.O.P. a Km0 hanno ottenuto da ONAF il premio di **Formaggio Perfetto** per lo Squacquerone di Romagna D.O.P. ed il premio di **Eccellenza** per il Formaggio di Fossa D.O.P., entrambi nella Guida L'Espresso "**I Formaggi d'Italia**". Sempre più gusto, qualità e tradizione sulla tua tavola!

**il Buono  
della tua Terra  
dal 1959**

f t You Tube i centralelatticecena.it

mailedstudio.com

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



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

RISTORANTE, PIZZERIA  
RESTAURANT, PIZZERIA  
Rotonda Don Minzoni 13  
Milano Marittima  
☎ 0544 991686  
info@felixristorante.com  
www.felixristorante.com  
f Felix Milano Marittima  
c felixristorante



-  **APERTO TUTTI I GIORNI DA APRILE A SETTEMBRE**  
aperto venerdì, sabato e domenica  
nei mesi di marzo ottobre e dicembre  
Open daily from April to September / open Friday, Saturday and  
Sunday in March, October and December
-  **CUCINA DEL TERRITORIO** Local cuisine
-  30/35
-  12.00 - 14.00 / 19.00 - 24.00


## CUCINAVISTA



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

**LO CHEF CONSIGLIA** Plateau Royale di Cruditè di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo, Spiedo di sepioline su crema di piselli e pomodoro arrostito, Sfera di cioccolato semifreddo caramellato con cuore di nocciola e noci pecan.



 Sophisticated and modern location with a large garden and outdoor seating. The Chef takes centre stage in his open kitchen backdrop, in a show of fresh fish, shellfish, traditional Mediterranean dishes, local recipes that use seasonal produce and catch of the day. A refined selection of wines and champagne in an evocative setting, made even more special by the ancient Pompeian mosaic on the ceiling.

**THE CHEF RECOMMENDS**  
Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruit, Shrimps in Kataifi dough with sweet and sour raspberry sauce, Burrata ravioli on thinly sliced red shrimp from Mazzara del Vallo.


## FELIX



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

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



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

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



## GLOBUS BEACH 255



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

**LO CHEF CONSIGLIA** Grande selezione di Crudité, Sushi, Cappelletti di rombo in salsa di gamberi, Pescato del giorno al forno, Tagliolini all'Astice, Aragosta e Crostacei alla Catalana, Fritto misto



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

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

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

APERTO DA MARZO A OTTOBRE  
E DICEMBRE GENNAIO  
 DI MARE E SUSHI  
 35/60  
 12.30 - 15.30 / 19.30 - 22.30



balestresbalestri.it



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

**ITALSEIDIE**

PRODUZIONE E VENDITA  
ARREDAMENTI  
PER INTERNI,  
ESTERNI, MARE.

RISTORANTE, PIZZERIA  
RESTAURANT, PIZZERIA  
Via Nazario Sauro 122, Cervia  
☎ 0544 971929  
info@lapescheriadelmolo.com  
www.lapescheriadelmolo.com  
f La Pescheria del Molo



■ APERTO TUTTO L'ANNO, CHIUSURA INVERNALE LUNEDÌ  
Open year round. In winter closed Mondays

🍴 PESCE - CARNE - PIZZA  
Fish - meat - pizza

€ 25/35

🕒 12.00 - 24.00

IL RISTORANTE  
RESTAURANT  
Viale A. Gramsci, 37  
Milano Marittima  
☎ 0544 422876  
marenitacucinaecantina@gmail.com  
www.marenita.it  
f Marenita Cucina e Cantina  
📷 marenita\_cucina\_cantina



■ SEMPRE APERTO  
No closing day.

🍴 PREVALENTEMENTE DI PESCE  
Fish

€ 35/40

🕒 tutti i giorni 17.00-23.45  
sabato e domenica 12.00-23.45

## LA PESCHERIA DEL MOLO



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

### LO CHEF CONSIGLIA

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



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

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

## MARENITA CUCINA E CANTINA



Il ristorante "Marenita" nasce da un'idea di Federico Tasso che insieme a sua moglie Erika decide di trasferire la loro attività in centro a Milano Marittima all'inizio dell'isola pedonale.

Il locale propone un'accurata selezione di pesce nostrano proveniente dai migliori mercati ittici della zona con abbinamenti ricercati senza mai stravolgere la qualità del nostro pesce. Presenti anche piatti di carne e vegetariani. Il ristorante sarà aperto tutto l'anno.

### LO CHEF CONSIGLIA

Spaghettoni 'Regina dei sibillini' a.o.p. con colatura di alici e tartare di gamberi rossi di Mazara, crostacei 'tonno&vitello' con salsa tonnata e guacamole leggera



🇬🇧 The idea behind the "Marenita" restaurant was conceived by Federico Tasso who, together with his wife Erika, decided to transfer their business to the centre of Milano Marittima. The restaurant offers a carefully selected choice of local fish from the best fish markets in the area in combinations that change without ever changing the quality of the fresh ingredients. Meat and vegetarian dishes are also available.

The restaurant is open year-round

THE CHEF RECOMMENDS Spaghettoni 'Queen of the Sibillini' with garlic, oil and chilli pepper, anchovy sauce and tartare of Mazara red prawns, 'tonno&vitello' bruschetta with tuna sauce and light guacamole.



## NOTTE E DÌ



Da 41 anni la stessa gestione, Moreno Sintucci. Nel centro di Milano Marittima è comodamente raggiungibile in auto, 200 posti riscaldati all'interno e 200 all'aperto. Tutto su di un unico piano terra con servizi per disabili e fasciatoio. Ampia la carta dei vini, comprese bollicine e birre. Le nostre serate a tema: Mercoledì legata alla tradizione regionale romagnola. Giovedì la Pizza è a metà prezzo con musica dal vivo e karaoke. Venerdì serata dedicata al Pesce Azzurro dell'Adriatico, impasti con lunga lievitazione al farro o kamut e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

**LO CHEF CONSIGLIA** Antipasto "41 anni al Notte & Di" con Tartare di tonno e ricciola, carpaccio di pesce spada e di salmone e ostriche Fine de Claire. Sorbetto di limone acrobatico "ali di farfalla" © al profumo di wodka (vedi foto), pesce e crostacei alla griglia e crudità. Pasta al mattarello e pizzeria con forno a legna.



NOTTE E DÌ RESTAURANT PIZZERIA  
Viale G. Matteotti, 57  
Milano Marittima  
☎ 0544993926  
www.ristorantenotteedi.com  
info@ristorantenotteedi.com  
f Ristorante Notte e Di Milano Marittima  
📍 notteedi\_official

Managed for 41 years by Moreno Sintucci. 200 indoor seating with heating and 200 outdoor seating. Located in the centre of Milano Marittima it can be reached easily by car h24. Extensive list of wines, sparkling wines and beers. Our themed evenings: Wednesday promotional evening characterized by the regional tradition of Romagna. Thursday, half price pizza with live music and karaoke. Friday evening dedicated to Adriatic Sea blue fish, long-leavened spelt or kamut dough and an aperitif corner with wide choice of Gin and tonic.

**THE CHEF RECOMMENDS** Special starter celebrating 41 years of activity at Notte & Di with Tuna and amberjack tartare, swordfish and salmon carpaccio and oysters Fine de Claire. Acrobatic lemon sorbet, vodka flavoured "ali di farfalla" © (see photo), grilled fish and shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

APERTO TUTTE LE SERE DA MARZO A SETTEMBRE.  
Pranzo solo prefestivi e festivi  
Open for dinner from march to september

CUCINA. PESCE, PIZZA, CARNE  
Fish, pizza, meat

25/50

12.00-14.30 / 18.00-24.00



diventa  
**GK**  
GHOST KITCHEN

### ASPORTO E DOMICILIO

Le nostre specialità direttamente a casa tua!

Aperti tutte le sere, Domenica anche a pranzo

INFO E ORDINAZIONI 349.1111606

Rotonda Don Minzoni, 13 - Milano Marittima

Dall'esperienza di:



BAR, LIBRERIA E OSTERIA  
 CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO  
 BAR, BOOKSHOP AND OSTERIA  
 WITH LOCALLY-SOURCED, TYPICAL PRODUCTS  
 Via Evangelisti 2 Cervia  
 ☎ 0544 976565  
 info@officinedelsale.com  
 www.officinedelsale.com  
 f Officine del Sale 🍷 officinedelsale



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 BAR E OSTERIA DI SOLI PRODOTTI LOCALI, KM 0  
Bar and osteria with all locally-sourced, typical products
- € 22
- 🕒 CAFFÈ E BOTTEGA / Café and shop 7.00-24.00  
OSTERIA / Osteria 12.00-15.00 / 19.00-24.00

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  
 f Pacific Restaurant (Cervia) 🍷 pacificrestaurantcervia



- APERTO TUTTO L'ANNO Open all year
- 🍴 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE  
chinese - japanese - thai
- € 10 - 25
- 🕒 12.00 - 15.00  
19.00 - 24.00

## OFFICINE DEL SALE



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

LO CHEF CONSIGLIA Branzino su mattonella di Sale Dolce di Cervia



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

THE CHEF RECOMMENDS Sea bass on Cervia Sweet Salt tile

## 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



## PARADISO



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

**LO CHEF CONSIGLIA** I gamberi rossi di Mazara del Vallo appena scottati, con caviale di melanzane alla maggiorana e Campari. Crudité in Bella vista e Frutti esotici. Mousse al pistachio con cuore di Catalana e Streusel alla nocciola e sale di Cervia.



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

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

**THE CHEF RECOMMENDS** Red shrimps from Mazara del Vallo lightly cooked with aubergine and marjoram caviar and Campari - Our crudités with Bellavista and exotic fruits - Pistachio flavour mousse with heart of Crème brûlée and Streusel with hazelnuts and Cervia salt.

APERTURA DA MAGGIO A SETTEMBRE  
Open from May to September

CUCINA DI MARE DI TERRA E DEL TERRITORIO  
Local land and sea cuisine

35/80

7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00

## Sostenibile e al 100% italiana

OLTRE LA SOLITA PIZZA C'È LA PINS DA LEO

**È** considerato il cibo più amato dagli italiani, tra i più conosciuti e consumati al mondo tanto che le è stata dedicata anche una giornata mondiale e, dal 2017, è Patrimonio Culturale dell'Umanità Unesco. Stiamo parlando della Pizza, vero e proprio simbolo del Made in Italy che tra le mani sapienti di Leo diventa sacra prelibatezza per il palato.

Non solo gustosa e salutare, la pizza, anzi la Pinsa di Leo strizza anche 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 dal 2011 fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti.

Partito con il classico impasto alla romana, la voglia di migliorarsi e di offrire un prodotto di alta qualità hanno spinto Leo a modificare la lavorazione e a portare nel centro della città dei salinari l'originale pinsa romana già nel 2012. Alta idratazione, lunga lievitazione, forma ovale e un mix di farine utilizzato unico e originale - composto da farina di frumento italiano, farina di riso, farina di soia e pasta madre - sono le caratteristiche principali di questo prodotto, cugino stretto della classica pizza. Completano il quadro un rigido disciplinare e valori nutrizionali e dietetici che la rendono davvero adatta a tutti.

Se l'impasto è l'anima della pinsa, le sue infinite farciture ne costituiscono il corpo. Da quelle semplici a quelle più complesse e particolari, anche al centro delle farciture resta il concetto di sostenibilità, che valorizza prodotti del territorio attentamente selezionati, seguendo il naturale ciclo della stagioni. Ecco perché da Leo la pinsa più amata, farcita con fiori di zucca locali provenienti da agricoltura sostenibile, la si può trovare 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 entro fine estate.



PEPERITTIMA BEACH CLUB 303 - 305  
X e XI Traversa  
Milano Marittima  
☎ 366 3448657  
info@peperittima.it  
www.peperittima.it  
f Peperittima Beach Club Milano Marittima



- SEMPRE APERTO
- 🍴 RIVISITAZIONE DELLA CUCINA MEDITERRANEA  
Mediterranean cuisine
- € 30/60
- 🕒 DALLE 8.00 AL TRAMONTO  
Venerdì e Sabato: apertura serale  
Domenica a Giovedì: su richiesta

RISTORANTE, PIZZERIA  
RESTAURANT, PIZZERIA  
Viale Italia 368  
Tagliata di Cervia  
☎ 0544 987355  
ranchristorante@gmail.com  
www.ranchristorante.it  
f Ristorante Pizzeria Ranch



- APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA  
No closing day
- 🍴 ROMAGNOLA DEL TERRITORIO, SPECIALITÀ PESCE  
Regional cuisine from Romagna, fish specialities
- € 30
- 🕒 12.00/14.30  
18.30-23.30

## PEPERITTIMA BEACH CLUB



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

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

### LO CHEF CONSIGLIA

Tournedos di tonno Pinna Gialla in crosta di pane al limone, maionese di avocado e miscela di verde e fiori



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

### THE CHEF RECOMMENDS

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

## RANCH



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

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



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

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



## ROYAL BEACH



Ristorante con alta espressione di cucina a base di pesce, dove la qualità della materia prima viene esaltata dalle capacità di preparazione e dalla ricercata attenzione delle cotture.

La Location suggestiva direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima, coniuga allo stile ricercato ed elegante della veranda, un servizio curato, oltre ad una ricca carta di Vini e Champagne, selezionata per brindare ad ogni Vostra occasione. Stabilimento balneare con atmosfera di grande relax, ideale per gustare Aperitivi in riva, e per vivere il fascino del mare ad ogni stagione.

### LO CHEF CONSIGLIA

Crudo Royal e Risotto alle vongole



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

### THE CHEF RECOMMENDS

Crudité Royal and Clam risotto.

RISTORANTE DI PESCE  
SULLA SPIAGGIA  
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

## SALE DOLCE



Il Sale Dolce di Cervia è bar, caffetteria, gelateria artigianale, pizzeria e Bistrot, in posizione strategica al centro della piazza, fra l'asta del porto canale e la passeggiata di viale Roma. È un luogo polivalente, da frequentare ogni ora della giornata. La mattina come "Casa Mokador" ti accoglie con una ricca scelta di prodotti di pasticceria. Dalle 18.00, e fino a notte, il locale assume una connotazione più internazionale, cocktail, vasta selezione di vini e bollicine oppure a cena degustando le specialità come Pucce, pizza alla pala, pizza a portafoglio. La nostra cucina sarà in grado di soddisfare anche i palati più esigenti con piatti di mare e utilizzando solo le migliori materie prime. DJ Set, musica dal vivo, spaghettoni di mezzanotte sono solo alcuni degli eventi che allietano la vostra cena o il vostro momento di relax.

LO CHEF CONSIGLIA Pizza gourmet, colazione, aperitivi.



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

THE CHEF RECOMMENDS Pizza gourmet, Breakfast, drink.

BAR / CAFFETTERIA / BISTROT  
BAR - CAFÈ - BISTROT  
Via T. Bonaldo, 3 Cervia  
☎ 351 2043757  
info@saledolcecafe.com  
www.saledolcecafe.com  
f Sale Dolce Cervia  
📍 saledoce\_cervia



■ APERTO DAL 1 LUGLIO 2019  
Open from July 2019

🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT

€ 25/30

🕒 18.00 - 24.00

# Bianchi di Romagna

ALLA SCOPERTA DEI PROFUMI E DEI SAPORI DI ALBANA, PAGADEBIT, E DEGLI ALTRI AUTOCTONI

**F**reschi, sapidi, profumati e col sorriso. Come l'estate in Romagna. È quanto promettono i vini bianchi romagnoli che si candidano ad accompagnare le cene sotto le stelle in riviera. **Albana** soprattutto, eclettica e multiforme, prima **Docg** a bacca bianca del Belpaese; ma anche **Trebbiano**, **Pagadebit**, **Pignoletto** e **Famoso**, raccontano la Romagna del vino bianco autoctono, che nasce dalle uve tipiche del territorio. Non è tutto. A completare l'offerta all'ora dell'aperitivo, sfidando il blasone di Franciacorta Trento Doc e Prosecco, c'è una **nuova generazione di bollicine** nate proprio spumantizzando i vini del territorio. Con una piacevole curiosità. Molti di questi sono **blanc de noir** (realizzati cioè con l'autoctono sangiovese vinificato in bianco), proposti sia in versione 'Metodo classico' che Charmat. Per raccontare l'arcipelago dei bianchi di Romagna, insieme a produttori, esperti e ristoratori di casa nostra, ci ha messo del suo anche **Anna Cardin**, pluripremiata sommelier veneziana in trasferta, il cui naso sopraffino le ha consentito lo scorso anno di centrare il titolo di miglior sommelier italiana per la guida di Identità Golose. "Oggi più che mai - svela Anna Cardin - gli enoappassionati e più in generale turisti e viaggiatori, hanno sete di sapori autentici che rimandano a un territorio, a un'identità, a una storia. I bianchi romagnoli autoctoni, come l'Albana secca, hanno grandi potenzialità, costi ragionevoli e sono ancora poco conosciuti dal grande pubblico; sono quindi i vini ideali da proporre come alternativa ai soliti noti..." "Si tratta - prosegue Anna Cardin, facendo girare nel calice un sorso di Albana - di prodotti ben abbinabili alle preparazioni tradizionali tipiche della cucina del territorio, come le paste fatte in casa o i salumi. Ma, se ben interpretati, diventano vini modaioli, perché sanno strizzare l'occhio a preparazioni fusion o alla cucina profumata d'oriente". Seguendo questa strada, per valorizzare i vini a bacca bianca è nato nel luglio del 2018 il **Club dei bianchi in Romagna** ([www.vinibianchiromagna.it](http://www.vinibianchiromagna.it)), un sodalizio fra cantine eccellenti la cui mission è quella di promuovere i bianchi di Romagna sia sul territorio (perché prima di tutto bisogna essere profeti in patria) che a livello nazionale. Tornando agli abbinamenti con gli autoctoni romagnoli, un discorso a parte merita la cucina di mare, regina delle tavole in riviera - "Con pesci e crostacei il gioco diventa raffinato e divertente", suggerisce **Giancarlo Mondini**, chef e ristoratore romagnolo dal

passato illustre e sommelier forever, intervistato nel volumetto 'Una storia di Romagna', dedicato proprio all'Albana. "Con astici, scampi, gamberi e granchi le albane da preferire sono quelle fresche, snelle e sapide. Mentre per la grigliata - consiglia il sommelier - un'albana rotonda e fruttata ben compensa il pangrattato aromatizzato e con tendenza amarognola". "E ancora - conclude Mondini - le Albane dal frutto integro e giovanile reggono a meraviglia il 'Gran fritto dell'Adriatico', spesso generosamente aromatizzato al sale". Quello dolce di Cervia, naturalmente!



**F**resh, savory, fragrant and smiling. Like summer in Romagna. This is what white wines promise in Romagna, ready to enhance dinners under the stars on the Riviera. Above all we have Albana: eclectic and multiform, the first white berry to receive Docg in Italy; but don't forget also Trebbiano, Pagadebit, Pignoletto and Famoso: they all tell the story of Romagna's white and autochthonous wine, the most authentic one that comes from the typical grapes of the territory. That's not all. Aperitif time? Let's complete the offer already set by Franciacorta, Trento Doc and Prosecco, with a new generation of bubbles born precisely by sparkling the wines of the territory. Award-winning sommelier Anna Cardin, who last year won the title of best Italian sommelier for the Milanese guide "Identità Golose", describes the white wines of Romagna. "Today more than ever - reveals Anna Cardin - wine lovers, and tourists and travellers in general look for authentic flavours that recall a territory, an identity, a history. Native Romagna whites such as Albana secca (dry Albana), for example, have great potential, reasonable costs and are still little known to the general public. They are therefore the ideal wines - suggests Anna Cardin - to be proposed as an alternative to the usual well-known wines".





## SALICORNIA




Salicornia è il ristorante sulla spiaggia di Roberta e Alessio, un luogo raffinato, vista mare e porto sul lato di Milano Marittima. Per chi desidera un pranzo veloce, ma fresco e salutare, c'è l'imbarazzo della scelta con prodotti di qualità e a chilometro zero, pesce freschissimo e sapori Made in Romagna. Al tramonto il ristorante si trasforma in un ambiente più elegante a lume di candele e con i piedi nella sabbia. I fuori menù cambiano di settimana in settimana e sono piatti innovativi, frutto di ricerca e sperimentazione. Salicornia è il luogo giusto per rilassarsi, stare in compagnia e godere di un'ottima cucina.

### LO CHEF CONSIGLIA

Pacchero all'astice e crudité



 Roberta and Alessio's elegant Salicornia restaurant is set overlooking the sea and the Milano Marittima side of the harbour. For those who want a quick but fresh and healthy lunch, there is plenty of choice with quality, locally sourced products, fresh fish and 'Made in Romagna' flavours. At sunset, the restaurant transforms into a more elegant candlelit environment set on the sands.

### THE CHEF RECOMMENDS

Pacchero pasta with lobster and crudité

### BEACH BAR AND RESTAURANT

Via A. Boito  
Via Arenile Demaniale, 237  
Milano Marittima  
☎ 348 2724360  
✉ [info@salicorniabeach.com](mailto:info@salicorniabeach.com)  
[www.salicorniabeach.com](http://www.salicorniabeach.com)  
f Salicornia Beach Bar & Restaurant  
📍 salicorniabeach



### APERTO TUTTO L'ANNO

No closing day



CUCINA TRADIZIONALE, DI MARE E INNOVATIVA  
Traditional, innovative and seafood cuisine



30/60



12.30 - 14.30 / 15.30 - 22.30

## SPADAFINO SEA RESTAURANT




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

### LO CHEF CONSIGLIA

Cappelletti con vongole sgusciate, Pintox di Baccalà tiepido su crema di piselli e caponata di verdure, Tortellino Perla Verde su fonduta di parmigiano



 A new bet for Vincenzo Spadafino. A location that the level of ambitions of the Chef who maintains quality, service and price, a fact well-known to his regular customers and all those who want to enjoy dining in tranquil surrounds. A welcoming intimate place ideal for dinners with friends and family.

### THE CHEF RECOMMENDS

Tepid salted codfish on creamed peas and caponata of vegetables. Tortellino perla verde on parmesan fondue

### RISTORANTE RESTAURANT

Rotonda Don Minzoni 1  
Milano Marittima  
☎ 0544 1930677 ☎ 347 0559282  
✉ [vincenzospadafino@gmail.com](mailto:vincenzospadafino@gmail.com)  
f Spadafino Sea Restaurant  
📍 spadafinosearestaurant



### APERTO TUTTO L'ANNO

Open all year



DI MARE E TRADIZIONALE MODENESE  
Seafood and traditional dishes of modena



35/40



19.30 - 01.00







# Mima wonderland

LUCI DA FAVOLA E IL MAGICO MONDO  
DEL NATALE ILLUMINANO LE FESTE

Torna a Milano Marittima il villaggio sfavillante di luci e del fantastico mondo delle fiabe di Mima Wonderland. Bastano un po' di fantasia, 40km di luminarie, 320.000 lampadine, 140 Abeti, 60 installazioni luminose ed eccoci arrivati nel villaggio d'inverno che renderà incantata Milano Marittima per tutto il periodo natalizio, ma non solo. Le vie del centro e la Rotonda 1 maggio sono infatti il palcoscenico magico di Luci da Favola, un festival di luminarie giganti che per tre mesi riscaldere il cuore della città. Installazioni luminose riprodurranno soggetti di fiabe senza tempo, attorno al cuore pulsante delle Feste che è il Villaggio di Babbo Natale realizzato nella Rotonda I Maggio, che per l'occasione accoglierà al suo interno un percorso esperienziale nel mondo del Babbo dalla barba bianca: dal "Borgo dei Giocattoli"



ph. Leonardo Pallareti



alla fucina del divertimento, dal luccicante e sfavillante “Teatrino di Pinocchio” alla “Grotta degli Orsi”. Un’esperienza immersiva nel magico mondo del Natale, che condurrà grandi e piccini fino alla casetta fatata e all’incontro con il Babbo Natale a cui i bambini potranno consegnare la loro letterina. MimaWonderland è sostenuta dall’Amministrazione e dalla ProLoco di Milano Marittima ed è stata ideata da CELS Group.

Per info [www.mimawonderland.it](http://www.mimawonderland.it)  
Il Natale naturalmente continua a Cervia dove il centro storico si trasforma in uno scintillante villaggio natalizio ai piedi del maestoso albero di Natale.

#### “MIMA WONDERLAND”

**T**he brightest village in Italy becomes a Christmas fairy tale land with sparkling light installations, which make up Cinderella’s carriage, the whale from Pinocchio, and Captain Hook’s ship. Just as exciting is the Santa Claus Village enclosed by 140 illuminated fir trees in the 1 Maggio Rotonda, where everyone can go on a real experiential journey into the magic of Christmas. On Viale Gramsci, from 7 December to 6 January, there is the gourmet market and ice rink. “Christmas Fun” in Cervia the town centre is transformed into a glittering Christmas village: a market with enchanting cabins filled with the flavours, an ice rink at the foot of the majestic Christmas, entertainment, exhibitions.



#### ESPERIENZE IMMERSIVE E SFAVILLANTE DIVERTIMENTO





# Numeri utili

## Estate

### COOPERATIVA BAGNINI CERVIA

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

## Informazioni turistiche

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

**IAT CERVIA  
TORRE S. MICHELE**  
Via Evangelisti 4 Cervia  
Tel. 0544 974400  
Fax 0544 977194  
iatcervia@cerviaturismo.it  
www.cerviaturismo.it

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

**MUNICIPIO**  
Piazza Garibaldi, 1 Cervia  
tel 0544 979111  
fax 0544 72340

**RADIO TAXI TAXI MINIBUS  
SOC. COOP**  
V.le della Stazione, 36/a  
Cervia tel 0544 973737  
fax 0544 916294  
www.taximinibus.it  
info@taximinibus.it

**STAZIONE  
FERROVIARIA FS**  
Viale della Stazione, 36 Cervia  
Call Center 892021  
www.trenitalia.com

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

## Cultura e tempo libero

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

**CASA DELLE FARFALLE**  
Viale Jelenia Gora, 6 Cervia  
Ravenna tel 0544 995671

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

**MUSA MUSEO DEL SALE**  
c/o Magazzino del Sale Torre  
Via N. Sauro, 18 Cervia  
tel fax 0544 977592

**MUSEO DELLA CIVILTÀ  
AGRICOLA E BRACCIANTILE**  
c/o Centro Agrituristico  
Le Ghiaine S.S. Adriatica, 180  
Cervia tel 0544 99450 fax  
0544 994712

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

**BASILICA DI SAN VITALE**  
Via Fiandrini Benedetto  
Ravenna tel 0544 541688  
www.turismo.ravenna.it

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

**MAUSOLEO DI TEODORICO**  
Via Delle Industrie - Ravenna  
tel 0544 684020

**CENTRO VISITE  
SALINA DI CERVIA**  
Via Bova 61 48015 Cervia  
tel 0544 973040  
fax 0544 974548  
salinadicervia@atlantide.net  
www.atlantide.net/  
salinadicervia

## Servizi sanitari

**GUARDIA MEDICA  
PER RESIDENTI**  
N. Verde 800 244244

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

**PRONTO SOCCORSO  
E GUARDIE MEDICHE**  
Via Ospedale, 17 Cervia  
tel 0544 917613

**PRONTO INTERVENTO 118**  
tel 0544 917667  
www.ausl.ra.it

## Farmacie

**FARMACIA CENTRALE**  
Viale Milano, 8 Milano  
Marittima tel 0544 994217  
fax 0544 994058

## Sicurezza

**CARABINIERI / Emergenze  
112**

**COMANDO DI MILANO  
MARITTIMA**  
V.le Matteotti, 169 Milano  
Marittima tel 0544 997000  
www.carabinieri.it

**CORPO FORESTALE**  
Viale Santi Baldini, 17 Ravenna  
tel 0544 213897

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

## Wellness

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

## Sport

**ADRIATIC GOLF CLUB CERVIA**  
Viale Jelenia Gora, 6  
Milano Marittima  
tel 0544 992786  
fax 0544 993410  
info@golfcervia.com  
www.golfcervia.com

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

**CENTRO SPORTIVO AZZURRO**  
Il Traversa, 1. Milano Marittima  
tel 0544 992493  
fax 0544 992493

**CENTRO TENNIS CLUB  
MARE E PINETA**  
Viale Due Giugno, 46 Milano  
Marittima tel 0544 992687 -  
992262

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

**STADIO DEI PINI  
GERMANO TODOLI**  
Viale Ravenna, 61 Milano  
Marittima tel 0544 993033

## Parchi tematici

**ITALIA IN MINIATURA**  
Via Popilia, 239/A  
Viserba di Rimini (RN)  
tel 0541 736736  
info@italianminiatura.com  
www.italianminiatura.com

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

**ACQUARIO LE NAVI  
DI CATTOLICA**  
Piazzale delle Nazioni 1/A  
Cattolica (RN) tel 0541 8371  
www.acquariodicattolica.it

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

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

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

**IPPODROMO DI CESENA  
HIPPO GROUP**  
Notturmo di trotto dal 29  
giugno al 7 settembre. Viale  
Gramsci  
tel 0547 343411  
www.hippogroupcesenate.it

# InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



## Giugno

### **CERVIA CITTÀ GIARDINO**

**Fino a 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.

### **BORGOMARINA**

**VETRINA DI ROMAGNA**

**Fino a Settembre**

**tutti i giovedì sera, Cervia**

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

### **CURIOSANDO**

**Da giugno e fino al 9 settembre in piazza Garibaldi Cervia.**

Il Mercatino dell'antiquariato del Mercoledì.

### **CERVIA LUME DI CANDELA**

**Da giugno a settembre**

Borgomarina, Tutti i martedì

### **INIZIATIVE IN SALINA**

**Da giugno a settembre**

Escursioni a piedi, in barca, in bici

Per info e prenotazioni

Centro Visite Salina di Cervia

### **PER L'ALTO SALE**

**IL TREBBO IN MUSICA 2.0**

**Nell'ambito di Ravenna Festival**

**Da giugno al 16 luglio**

**Milano Marittima**

**Arena dei Pini**

Incontri con scrittori, giornalisti, esperti e musica Info Ravenna Festival.org

## Luglio

### **IRON CIAPÈT**

**CON MICHELLE HUNZIKER**

**10 Luglio**

Evento lezione all'Adriac Golf Club di Milano Marittima

### **CERVIA, LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO**

**Luglio - 15 agosto**

**Cervia e Milano Marittima**

I turisti incontrano in riva al mare e in diversi punti delle località gli autori dei successi dell'ultima stagione letteraria.

### **MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP**

**18 Luglio, Milano Marittima**

All'Adriatic Golf Club trofeo dedicato alla rivista MilanoMarittima Life nell'ambito del torneo 18 b. Stableford

### **ZOO LIGHT DECOR**

**Milano Marittima**

Trenta strutture luminose lungo le vie del centro di Milano Marittima

## Agosto

### **LA MILANESIANA**

**6 agosto**

Duello musicale con gli Extraliscio e Paolo Fresu

### **NOTTE ROSA**

**SPECIAL EDITION**

**Dal 7 al 9 agosto**

### **NOTTE DI SAN LORENZO**

**10 agosto**

Le suggestioni di una notte d'estate guardando il cielo

### **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

### **YAMM FESTIVAL**

**A MILANO MARITTIMA**

**29-30 agosto 2020**

Armonia, benessere e natura con i #WorldYogaDay nel parco



## Settembre

### SAPORE DI SALE

**3-6 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.

### MASSIMO RANIERI IN CONCERTO

**5 settembre**  
Piazza Garibaldi Cervia

### IRON MAN

**21 settembre 2020 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).

### FESTIVAL INTERNAZIONALE DELL'AQUILONE

**24 settembre – 4 ottobre Cervia**

Aquiloni in volo, maestri aquilonisti, laboratori per la 40° edizione

## Ottobre

### GRANFONDO VIA DEL SALE

**11 ottobre Cervia**

Evento di ciclismo con quattro percorsi adatti a tutti i ciclisti

### GIRO D'ITALIA

**A Cervia venerdì 16 ottobre 2020**

La 13ª tappa del Giro d'Italia partirà da Cervia il 16 ottobre direzione Monselice

### MILLE MIGLIA

**22 ottobre, Milano Marittima, Cervia**

Arrivo della prima tappa della famosa riedizione della storica gara e partenza il 23 mattina da Milano Marittima

## Dicembre

### MIMAWONDERLAND

**Milano Marittima**

Il villaggio di Natale più illuminato della Riviera

## June

### BORGOMARINA ROMAGNA SHOWCASE

**From June to September**  
**every Thursday in Cervia.**

Arts and crafts, tastings of typical Products

### CERVIA GARDEN CITY

**June - September**  
**Cervia, Milano Marittima**

The biggest European flower exhibition with hundreds of plants and flowers realized by green designers from all over the world.

### THE ARTISTS' LANE

**From June to September**  
**Canal of Milano Marittima**

Designers, artisans and those with creative flare exhibit their works of art, artisan products and eco-design creations

### CERVIA BY CANDLELIGHT

**From June to September, Cervia**

Organic products and local handicrafts with live music entertainment

## July

### MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP

**18th July, Milano Marittima**

18-hole tournament at the Adriatic Golf Club in Milano Marittima: Open day in the afternoon and presentation of the 'Summer 2019' magazine

### BOOKS ON THE BEACH

**July - August**

**Cervia, Milano Marittima**

Beloved books, books for the seaside. Tourists can meet the authors of the latest best-sellers

## August

### PINK NIGHT 7-9th august

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

### ST. LAWRENCE NIGHT

**10th August**

Spectacular firework storms on the free beach of Cervia.

### YAMM Festival: Yoga

**29-30th august Milano Marittima**

Special edition of the International Festival dedicated to YOGA, with many internationally renowned masters.

### FERRAGOSTO ON THE BEACH

**15th august** on the beach,  
dining and parties

## September

### THE TASTE OF SALT

**3-6th September at the Salt Storehouses** Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

### MASSIMO RANIERI IN CONCERT

**5th september**  
Piazza Garibaldi Cervia

### IRON MAN

**21th 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.

### INTERNAZIONALE kite FESTIVAL

**24th september - 4th october**  
**Pinarella Cervia**

## October

### GRANFONDO THE SALT WAY CERVIA CYCLING FESTIVAL

**11th october, Cervia**

Long distance cycling race. Courses suitable for all cyclists

### THE GIRO D'ITALIA IN CERVIA

**16th october**

The route of 2020's Giro d'Italia will once again pass through the province of Ravenna. On 22 May there will be the Cervia-Monselice stage (190 km).

### MILLEMIGLIA

**22th october**

**Cervia Milano Marittima**

Mille Miglia (thousand miles) re-enactment with vintage cars of the historic car race

## December

### MIMA WONDERLAND

The largest circular skating rink in Europe, the gourmet market stands, the Artistic Christmas trees, events and entertainment.

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

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

   Milano Marittima Life

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





---

## YOKU SH

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

Design: Marco Williams Fagioli

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

# effe

PERFECT WELLNESS  
BY EFFEGIBI