

milano marittima *life*



IL MAGAZINE SUMMER 2021

GREEN E ACCOGLIENTE
È LA SPIAGGIA DI MIMA
ZANOTTI LO STILISTA
DELLE STAR
LIFE&FOOD GUIDA
AI RISTORANTI

Green and attractive: Mima beach
Zanotti, the celebrities stylist
Will Mima-Cervia become digital?



collegati



balestrie**balestri**.it

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



milano
marittima*life*

   Milano Marittima Life

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

www.milanomarittimalife.it



YOKU SH

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

www.effe.it

effe

PERFECT WELLNESS
BY EFFEGIBI





 **AGENZIA CARBONARI**

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



Milano Marittima inaugura la stagione turistica, pronta ad accogliere i suoi ospiti con la vivacità, l'eleganza e la bellezza che da sempre la caratterizzano.

La natura, il mare, i profumi e i colori dei fiori e dei giardini, quest'anno dedicati a Dante, faranno vivere momenti straordinari di fascino e magia. Le passeggiate sui viali fra i pini e i villini, che riportano agli albori della città giardino e alla bellezza dell'architettura liberty, la magnifica ospitalità e l'organizzazione dei servizi offriranno una vacanza indimenticabile. Sarà un'estate ricca di cultura, musica, spettacoli, mostre d'arte ed eventi, che daranno l'opportunità di intrattenere, conoscere, approfondire i molteplici aspetti della nostra località. Milano Marittima, un luogo di incanto e suggestione, dove c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire e un tesoro da portarsi nel cuore. Buona estate e buona permanenza in un luogo da sogno.

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

Milano Marittima opens the tourist season: it's ready to welcome its guests with all the liveliness and elegance that have always characterised it.

The nature, the sea, the scents and colours of the flowers and gardens - the latter this year dedicated to Dante Alighieri's memory - will provide extraordinary moments of charm and magic. The combination of magnificent hospitality and perfect service management, with the possibility of walking along the avenues among the pines and the cottages, offer an unforgettable holiday. It will be a summer full of culture, music, shows, art exhibitions and events, which will provide the opportunity to entertain and explore all the dimensions of our city. Milano Marittima is a place of enchantment and charm, where there is always something new to discover and a treasure to keep in the heart. I wish all of you a good summer and a beautiful stay in a dream location.

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



CAMILLA BATANI
ALBERGATRICE

Mi definisco un'aspirante albergatrice perché in questo settore sto muovendo i primi passi, anche se per me Milano Marittima e Cervia sono da sempre sinonimo di accoglienza e ospitalità. Sono il luogo di un legame affettivo assoluto. Si può dire che sono nata in albergo e questa attività della mia famiglia mi ha permesso di conoscere tante persone che da clienti si sono poi trasformati in amicizie lunghe una vita. Credo che l'anima green di Milano Marittima possa essere il motore giusto per una vera e propria rinascita, sia da questo periodo terribile che ci siamo trovati a vivere, sia per far ritrovare alla località quell'attrattiva che l'ha resa grande e nota meta di villeggiatura. L'idea di costruire anche con la mia attività una vacanza sempre più sostenibile mi appassiona e credo che sia la giusta formula per Milano Marittima. In fondo se guardiamo alle sue origini, Mima è nata come città giardino e questo spirito verde può essere anche il suo futuro.



MANUEL BIGLI
IMPRENDITORE

La prima volta che approdai a Milano Marittima ero poco più che un adolescente più o meno nella seconda metà degli anni 90 e me ne innamorai perdutamente.

Iniziano proprio in quegli anni le cosiddette “stagioni estive” nei locali della zona, condividendo con qualche amico case al mare: anni decisamente indimenticabili di lavoro, spiaggia, divertimento, socialità immersi nella natura che solo la nostra località può vantare. Poi arrivai da Caino... Allora grazie alla precedente proprietaria Federica, ancora ora mia amica fraterna, mi appassionai ancora di più del settore e pensai che il mio sogno poteva avere luogo lì. Creai in poco tempo il mio piccolo mondo ideale: buona musica, signature drink, elegante divertimento e atmosfera giusta. Nell'autunno 2019 intrapresi un'altra sfida... Un concept di ristorazione diverso, una location dall'architettura monocromatica grigia con un gioco di contrasti sia indoor che outdoor. Da un'idea mia e del mio attuale direttore Matteo nasce nel 2020 Aldente sempre in Viale Milano, centro nevralgico del nuovo mondo (per citare una famosa canzone) di Milano Marittima. Questa è la mia Milano Marittima: passione, lavoro, vita.



FEDERICA BENELLI
RISTORATRICE

Milano Marittima? Il luogo dove staccare la spina e ricaricarsi di energie. Una passeggiata in pineta, uno sguardo sull'orizzonte del mare, significa concedersi quei momenti che ti fanno tornare a casa, dopo la vacanza, in condizioni migliori. Forse per chi ci vive e ci lavora ogni giorno tutto ciò appare un po' scontato, ma i miei clienti, gli ospiti che qua vengono a trascorrere qualche giorno o ora di relax, apprezzano questi luoghi proprio per questo motivo. Raccontare la mia Milano Marittima per me significa riportare le sensazioni e i commenti piacevoli che tante volte ho ascoltato con soddisfazione nel mio locale. Conosco anche diverse persone che si sono innamorate di questa località e hanno deciso di fermarsi, cambiando vita. Penso perciò di essere fortunata, sono nata qui e ho bellissimi ricordi fin dalla mia infanzia in questi luoghi. Qui ho investito nella ristorazione, cercando una formula innovativa, qui vedo non solo il mio presente, ma anche il mio futuro. Cervia e Milano Marittima ne valgono la pena.



ANGELA BUCHELI
TITOLARE DI STABILIMENTO
BALNEARE

Milano Marittima mi ha fatto innamorare. Ci venivo in vacanza dalla Svizzera come tanti stranieri che arrivavano sulla costa romagnola in estate e poi è diventata la mia casa. Si può dire che mi abbia adottata, qui ho costruito la mia famiglia, cresciuto i miei figli e insieme a mio marito sviluppato l'attività nel settore dell'ospitalità turistica, puntando sempre sulla qualità. È una delle tante storie, la mia, che hanno trasformato una vacanza in una nuova vita. Da sempre a Milano Marittima ho un amico speciale. È il mare, in ogni stagione, perché noi viviamo al mare tutto l'anno. Lo amo in estate quando è così azzurro e liscio, ma anche in inverno, in burrasca, rumoroso, arrabbiato eppure così pieno di fascino. Insieme al verde di cui siamo circondati credo che la mia Mima sia proprio il mare. Oggi come allora, quando ho scelto di vivere qui per amore.

Table of contest

- SUMMER
- 14 Green, cosy and attractive:
Mima beach
- 22 FASHION&TRENDS
Giuseppe Zanotti
Shoes for the stars
- 36 SPORT
Luna Rossa
the boat on wings
- 44 INTERVIEW
Music, cinema, theatre:
Sonia Bergamasco's
three passions
- 48 EVENTS
Shows beneath
the stars
- 58 LIVING SPACE
Living outdoor
- 66 DANTE ALIGHIERI
The gardens of Eden
- 70 Tribute to Dante Alighieri
- 78 THE PERSONALITY
The most famous
food blogger
- 85 LIFE&FOOD
The Restaurant Guide
- 108 SCHEDULE
CALENDAR



In collaborazione con



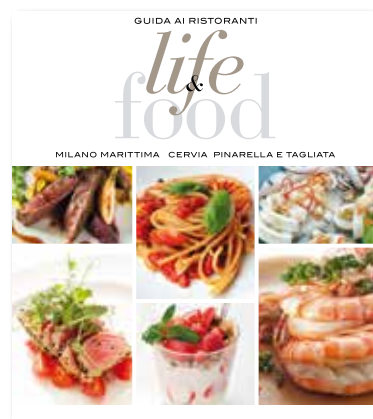
Con il patrocinio di



Sommario



- 12 IN VETRINA
ESTATE
14 Angoli di spiaggia da scoprire
- 22 MODA&TENDENZE
Giuseppe Zanotti
lo stilista delle star
- 30 NEWMEDIA
Will Mima-Cervia
become digital?
La nuova piattaforma
per turismo fashion
e lifestyle
- IMPRESA
34 Focaccia Group
L'atomizzatore che
sanifica gli ambienti
64 Technologica Srl
Facciate performanti
innovative e d'effetto
- 36 SPORT
Luna Rossa
la 'barca' che vola
- L'INTERVISTA
44 Sonia Bergamasco:
Vi presento...
la 'mia' Martha
- EVENTI
48 Spettacoli
sotto le stelle
52 Iron Bootcamp
con Michelle
all'Adriatic Golf
- BELLEZZA & BENESSERE
54 Riflessioni semiserie
di un farmacista
- 55 Steve Total Beauty
è brand ambassador
La Biosthétique
- DE STEFANI
56 Con EQA in grande stile
nell'era elettrica
- ABITARE
58 Living Outdoor
Il giardino in una stanza
- SPECIALE DANTE
66 I Giardini dell'Eden
tra terzine e land art
70 L'omaggio a Dante è un
'girone' di bellezza
- OLIO SALCINI
73 L'Olio Evo Salcini
protagonista di FoodBeats
- BIKE
76 La bici a colori
tra pineta e mare
- IL PERSONAGGIO
78 Una blogger ai fornelli
- 85 GUIDA AI RISTORANTI
- 108 IN CALENDARIO
- 110 INVERNO
Mima d'inverno
emozioni di luci



Editoriale

MIMA

'GIRONE DI BELLEZZA'

Si respira! Vitalità, entusiasmo, progetti... Parole d'ordine che emergono chiare vagabondando per Milano Marittima, oggi più che mai tornata oasi di buonvivere nell'estate in riviera. Un'estate esplosa, mai come quest'anno liberatoria. Ubriaca di voglia di fare, di luce e di colori riapparso prepotenti dopo mesi di forzato torpore. E, dalle sensazioni ai fatti, ecco spuntare la Milano Marittima da vivere. Piena di progetti e di eventi che si susseguono giorno dopo giorno, notte dopo notte. Spiagge allestite a cinque stelle aggraziate per gli occhi, aperte negli spazi, intriganti nelle proposte. Relax e shopping nelle vie del centro. Un caleidoscopio di tavole imbandite, dai primi raggi del sole con le colazioni gourmet, ai pranzi veloci e healthy, agli aperitivi ricchi di mixology e bollicine, fino alle cene esperenziali, ricche negli abbinamenti raffinate nelle proposte. E poi la notte... gli eventi che ritornano, gli spettacoli sotto le stelle... E tutt'attorno il profumo della natura. Insomma un 'girone di bellezza' per dirla col Sommo Poeta, che, proprio quest'anno, anche Mima si appresta a celebrare.

Direttore MilanoMarittimaLife
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno13 numero26

Direttore responsabile

Maurizio Magni magni@agenziaprimapagina.it

Comitato di redazione

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

Coordinatore di redazione Giulia Fellini

Coordinatore per Pro Loco Project

Alessandro Fanelli info@felixristorante.com

Marketing manager

Andrea Balestri direzione@balestriealestri.com

Marketing

Benedetta Ancarani, Alessandro Vicini

Grafica

Silvia Zoffoli grafica@agenziaprimapagina.it

Segreteria

Chiara Pantoli - info@prolocomilanomarittima.it

Hanno collaborato

Filippo Fabbri, Federica Bianchi, Annalisa Canali, Pietro Caricato, Alice Gualdi

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 (Si ringrazia la modella Elena Sofia Foiera)

In copertina

Fotografo Marco Anconelli Art-Immagine

Redazione

PrimaPagina Cesena tel 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

Pubblicità Balestri&Balestri

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

Stampa Nuova Tipografia Forlimpopoli

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

chiuso in redazione il 22 Giugno 2021

Proprietà Editoriale Balestri&Balestri



"AL CAMINETTO"

il Ristorante di Milano Marittima

SPECIALITÀ MARINARE

Viale Matteotti, 46 - Tel. +39.0544.99.44.79

info@alcaminetto.it

www.alcaminetto.it  Al Caminetto



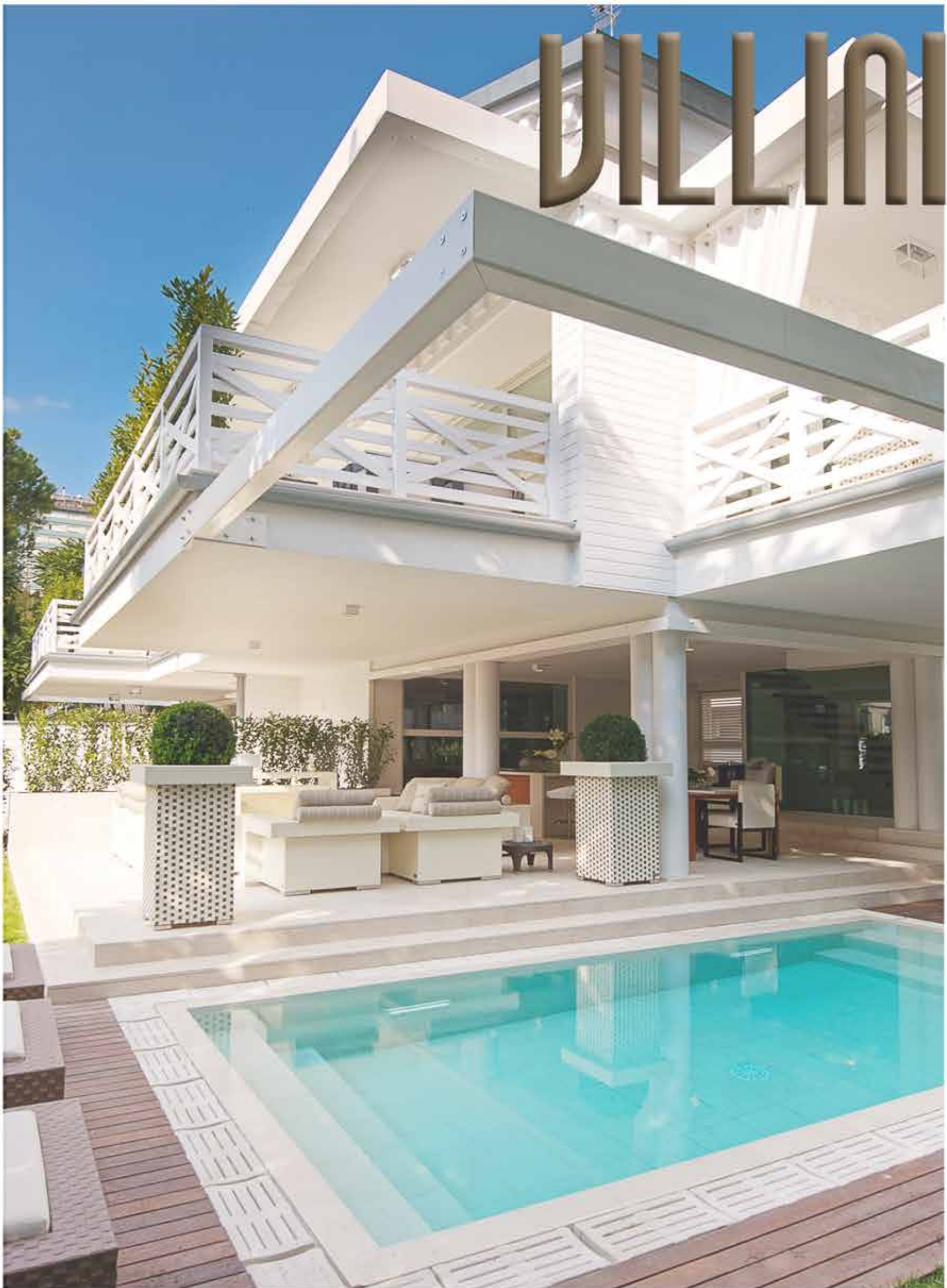
Franco Al Caminetto



alcaminetto



BILLINI



AMARE



GMN
group

 Instagram: gmn_group

 Facebook: GMN group



Penta srl - Viale II Giugno
48016 Milano Marittima (Ra) - Italy

+39 335 56 38 040

info@villiniamare.it - www.villiniamare.it

InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI

“LA DIRITTA VIA” SECONDO PAOLO CEVOLI, OGNI GIOVEDÌ SUL WEB

“Dante comincia la sua commedia dicendo che si è perso in un bosco oscuro, ma chi è che non si è mai perso? Chi non ha mai smarrito La diritta Via. Che poi cos'è la diritta



via e cosa vuol dire smarrirla? Quando fai una pataccata? Quando hai perso la bussola? Quando il navigatore non ha campo o sei freezato su Zoom?”.

Inizia con queste parole la Divina Commedia di Paolo Cevoli, per la precisione la prima

puntata di “La Diritta Via”, la nuova serie web dedicata a Dante Alighieri e all'Emilia Romagna firmata dall'irresistibile comicità dell'attore romagnolo.

Dal 17 giugno, ogni giovedì alle 21, tratterà quattro tematiche: “Il viaggio”, “L'amore”, “La commedia”, “Il lavoro”. Cevoli decanta le bellezze emiliano romagnole e contemporaneamente rende divertente, “accessibile” e accattivante il manoscritto più famoso del mondo. “La Diritta Via” si può seguire sui canali social dell'Emilia Romagna e su quelli di Paolo Cevoli (Facebook: <https://www.facebook.com/paolo.cevoli>; Youtube: Paolo Cevoli SemiTV https://www.youtube.com/channel/UC_yWSMumlu4jnhUGIO-aYGQ; Instagram: <https://www.instagram.com/paolovevoli>).



LA DAMA DELL'ANELLO

Emma Benini, cervese doc, da “fuggitiva” su Rai 1 (ha impersonato la protagonista da giovane nella serie) a splendida Dama dell'Anello per lo Sposalizio del mare di Cervia. Con i nuovi costumi storici, creati da abili artigiani di sartorie teatrali di Bologna e Venezia, si è rinnovato il corteo storico di nobiluomini e gentildonne, che ha accompagnato l'anello, simbolo del matrimonio di Cervia con le acque dell'Adriatico fino al suo lancio in mare il 16 maggio. [Foto Carlo Morgagni]



SUGGERIMENTI QUOTIDIANE

Con questo scatto suggestivo colorato d'arancio ringraziamo il Gruppo Fotografico Cervese, l'associazione di fotografi/fotoamatori di Cervia, che ha colto con l'obiettivo angoli di quotidiana bellezza per Milano Marittima life.

InEvidenza

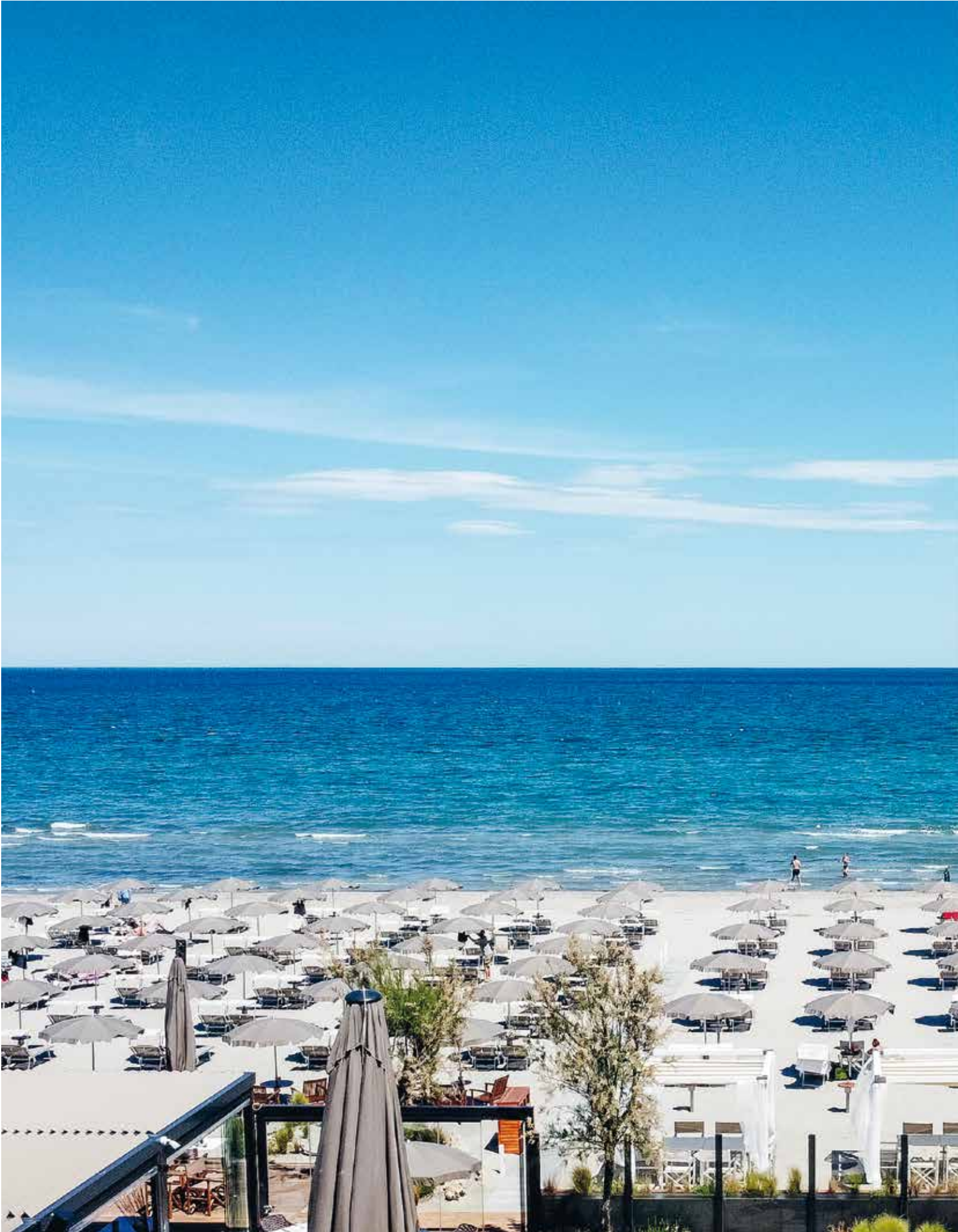
VIVIMILANOMARITTIMA, NEL RACCONTO DI 7 BLOGGER

Vivimilanomarittima, il blog tour che si è svolto a giugno a Milano Marittima, ha coinvolto 7 blogger invitati a raccontare esperienze e luoghi della vacanza made in Mima: Anna Maria di “in giro per l’Italia”, Annalisa di “Out of Office di Annalia”, Giorgia di “la valigia di Pimpi”, Giulia di “Una mamma per guida”, Sara e Lorenzo di “The travelization” e Valentina di “Travelling with Valentina” hanno raccontato Milano Marittima e il territorio cervese, impegnati in attività diverse nei luoghi più suggestivi del territorio. Esperienze e racconti poi documentati sulle pagine social e ispirati a spiaggia, verde, benessere, relax, divertimento e sport, tradizione e gusto. Il progetto di promozione del territorio e del turismo di prossimità è stato realizzato in collaborazione con i local blogger, condivisa con Giorgia de La Valigia di Pimpi. Partner dell’iniziativa sono stati Proloco Milano Marittima, Comune di Cervia, Visit Milano Marittima, Milano Marittima Life e Visit Cervia e alcuni albergatori che hanno sostenuto l’iniziativa.



L’OSTE GIORGIONE ALLE SALINE DI CERVIA

“Giorgione in Cammino” ha fatto tappa anche a Cervia e Milano Marittima. La trasmissione di Sky Gambero Rosso che va alla scoperta di luoghi suggestivi della nostra penisola per proporre curiosità e tradizioni gastronomiche del territorio, ha raccontato la Cervia marinara e salinara e il paesaggio cervese che tanto riflette le sue origini “salate”. Cervia e il suo sale fanno infatti da filo conduttore al percorso gastronomico descritto da Giorgione, alias Giorgio Barchiesi, il conduttore televisivo, scrittore, osteria e ristoratore che in questa foto vediamo proprio in salina alle prese con la raccolta del sale. Le puntate saranno trasmesse su Sky Gambero Rosso in luglio e agosto con varie repliche e nel week end (dal 3 al 5 settembre) di Cervia *Sapore di Sale*, la festa dedicata alle tradizioni salinare



SEMPRE PIÙ GREEN LA VACANZA IN RIVA AL MARE. SOTTO L'OMBRELLONE IN RIVIERA OGNI ESTATE SI ANIMA UN MONDO DI PROPOSTE PER VIVERE ESPERIENZE INDIMENICABILI

ANGOLI DI SPIAGGIA DA SCOPRIRE





Spiagge green, bagni pet friendly, suggestivi angoli relax, spazi attrezzati per sport e divertimento. Sotto l'ombrellone in Riviera ogni estate si anima un mondo di proposte per vivere una vacanza ricca di esperienze indimenticabili: dal chiringuito al tramonto, ai concerti all'alba, dallo

yoga vista mare, alla cena con accompagnamento musicale. La spiaggia di Milano Marittima detta da sempre moda e tendenze, si rinnova e innova, offre angoli insospettati dove staccare dalla routine. Oasi di pace, immerse nel verde, grandi cuscini per il relax, divanetti retrò dove sorseggiare



Fotoservizio Marco
Anconelli Art-Immagine
Si ringrazia
la simpatica famiglia
modella per un giorno



un drink, sfogliare una rivista, abbandonarsi al piacere di una rinnovata socialità e condividere il tempo del divertimento. Una spiaggia che anche quest'anno assicura attenzione e sicurezza, senza rinunciare a qualità e comfort, in stabilimenti sempre più eco-sostenibili, dove l'impronta green sta trasformando la giornata di sole in una coccola benessere e anche il bagno al mare diventa plastic-free e no smoking.

Sempre di più infatti le spiagge della Riviera romagnola propongono uno stile di vacanza ecologico, investendo su spazi verdi ricreati sulla sabbia nel rispetto dell'ambiente e della natura, sostituendo il cemento con materiali sostenibili e predisponendo simpatici arredi in materiali naturali. Anche gli amici a quattro zampe sono i benvenuti. Sempre di più gli stabilimenti balneari si attrezzano infatti con attenzioni dog friendly. In quasi tutte le località, poi, la



#UNASPIAGGIA PERTUTTIIGUSTI

balneazione dei cani è ammessa nelle primissime ore del mattino e dalle 19.00 fino al tramonto.

Sulla costa romagnola le spiagge sono smart, dinamiche e digital. Spiagge dove il benessere si trasforma in divertimento, con sport d'acqua e sulla sabbia sempre più originali e nomi sempre più ...curiosi. Teqball, Teqvoly, Touchtennis sono i nuovissimi arrivati sulla sabbia, ma non c'è bagno che non sia attrezzato con campi sportivi, dal Paddle all'ormai conosciutissimo beach volley passando per le tradizionali bocce. Anche sul mare non si scherza: Kitesurf, Hidrofoil, Kitefoil Surf, Windsurf, wakeboard, ma anche Sup (Stand Up Paddle) perché ormai la tavola è una compagna molto amata.

Il mare con i suoi fondali che digradano dolcemente è un mare sicuro dove bambini e adulti possono nuotare e giocare in tutta tranquillità sotto l'occhio vigile dei marinai con la divisa rossa, un vero esercito di professionisti del soccorso addestrati grazie alla Cooperativa Bagnini di Cervia. E sulla spiaggia sicura e in salute sventola anche quest'anno la Bandiera Blu.



SANMARINOOUTLET.COM



Shop the
Magic

**Luxury experience,
designer brands, outlet prices.**

Strada degli Angariari 41 – Falciano
Repubblica di San Marino



**SAN MARINO
OUTLET**
EXPERIENCE



SPAZI VERDI RICREATI SULLA SABBIA, ARREDI CON MATERIALI NATURALI, ANGOLI RELAX E PET FRIENDLY





GREEN, COSY AND ATTRACTIVE: MIMA BEACH

Eco-friendly beaches, pet-friendly bathhouses, evocative relax areas, and well-equipped spaces for sports and entertainment. Every summer the Riviera offers a number of proposals for an unforgettable holiday. From chiringuitos at the sunset to concerts at dawn, from yoga in front of the sea to dinner with musical accompaniment. Milano Marittima's beach has always set trends and fashions, and now it renews itself and its ideas. Mima beach offers many corners where you can escape from the routine. Oases of peace, surrounded by greenery, large cushions for relaxing, retro sofas where you can enjoy a drink, leaf through a magazine, indulge in the pleasure of renewed sociability and share a good time.

DAL 1988

capricci

DELIZIE
PER
GLI
OCCHI
E
PER
LA
GOLA



VIA GRAMSCI 4/F - MILANO MARITTIMA

GIUSEPPE ZANOTTI

LO STILISTA DELLE STAR

LA MUSICA
LE COPERTINE DEI VINILI
L'ARTE, IL JET SET
INTERNAZIONALE





di FILIPPO FABBRI

Parlare con Giuseppe Zanotti è come immergersi nel mondo della musica e dello spettacolo. Con naturalezza parla di Michael Jackson, Beyonce, Jennifer Lopez, Kanye West, Lady Gaga come fossero vicini di casa a cui dai del tu. Per dirne, il nostro incontro avviene il giorno dopo le nozze di Ariana Grande. “Le ho disegnato cinque modelli, ha scelto quello che le piaceva di più”. E su un foglio inizia a disegnare un bozzetto con una naturalezza pari al sole d’agosto. C’è una parola che descrive bene lo stilista: “made”. Come ‘made in Italy’ di cui è l’emblema del fashion creativo nel mondo, e ‘self made man’ personaggio che si è fatto da sé con il duro lavoro unito all’inventiva.

Siamo negli sfavillanti anni '70, lei fa il dj nelle radio libere.

Sono nato a San Mauro Pascoli, ero attratto dalla musica e dal disegno. Gli anni '70



In alto GIUSEPPE ZANOTTI in fase creativa

A sinistra lo stivale disegnato per il Tour 2019 di ARIANA GRANDE



sono stati di grande dinamismo nel mondo musicale, le radio libere pullulavano, insieme ad amici mettevo dischi la notte, mi piaceva soul, blues, poi la disco music e quella sperimentale.

Cosa c'è in comune tra la musica e la moda?

L'estetica. Ci sono state copertine di vinili che hanno fatto epoca e hanno influenzato il mio lavoro. Ne cito alcune: la banana di Andy Warhol nel disco dei Velvet Underground; Lou Reed, che ho conosciuto, vestito da poliziotto; "Pearl" di Janis Joplin; "Woman" di John Forde; "Tubular bells" di Mike Oldfield; e la più bella in assoluto "Quadrophenia" degli Who che racconta il disagio e il cambiamento di quegli anni.

Copertine che hanno fatto epoca.

Noi abbiamo esplorato i generi musicali allora sconosciuti e questo ha poi condizionato il nostro modo di fare moda. In televisione questo mondo era bandito. Insieme ad amici vestivamo punk, non il nero decadente bensì in maniera trasgressiva e alternativa per andare nelle discoteche della riviera che ospitavano i primi dj internazionali. Confesso che eravamo un po' arroganti ed estremisti nel pensare, ma era il nostro modo di dissacrare il vecchio.

Poi arriva il momento delle scelte.

E infatti dovevo scegliere se fare il gelataio con i miei genitori oppure disegnare scarpe. La calzatura era l'unica espressione presente a San Mauro, non c'erano abbigliamento e industria design. I primi passi li faccio in un calzaturificio, seguito da una persona di lunga esperienza che mi insegna la tecnica.

Fino a quel momento sapevo solo disegnare; da lì invece capisco che la tecnica poteva materializzare il sogno e farne un prodotto. Da quel momento sono stato un fiume in piena e non mi sono più fermato.

Come era fare scarpe nei colorati anni '80?

Nel distretto di San Mauro mancavano espressioni dinamiche che noi ragazzi avanguardisti di allora avevamo. La Riviera romagnola accoglieva energie da tutto il mondo. Nascevano nuovi modi di comunicare come i videoclip con Michael Jackson, Duran Duran, Ultravox, nell'arte pone le basi la street art. Si esce dall'accademico e dalle cattedrali dal sapere, e si fa più popolare. Il successo attuale della sneaker nasce da qui. Ecco, personalmente sono stato parte di questo percorso e infatti ho deciso di fare sneaker ma col mio codice, con il mio stile e modo di pensare. La scarpa è una fotografia di chi la fa, noi abbiamo 21 parole chiave che la collezione deve contenere.

Le sue prime creazioni?

All'inizio facevo il freelance, ovvero il disoccupato. Le mie collezioni ricevevano la risposta: "tanto non le vendi". Siccome sono un tipo ottuso andavo avanti per la mia strada, anche perché se avessi ascoltato tutti quelli che ti dicono "non si può fare" non avrei fatto niente nella mia vita. Rimediavo qualche soldo e a volte mi pagavano in maniera strana.

In che modo?

Una volta con una pizza, un'altra con tagliatelle. Un altro ancora mi pagava mensilmente con vitto e alloggio, uno stanzino

L'iconico stivaletto di MICHAEL JACKSON per il Tour del 2009. L'artista purtroppo non lo indosserà per la sua improvvisa dipartita



A sinistra lo stivaletto indossato dai MANESKIN a Sanremo 2021 vinto dalla band emergente. Nella pagina precedente il bozzetto del lavoro



con una lavatrice che quando partiva faceva vibrare tutto. Mi davano pochi soldi al mese. Ma non racconto questo in maniera negativa perché è stata un'esperienza, ho imparato tanto, mi sono fatto conoscere.

Il salto?

Nel 1986 con la mia prima collezione negli Usa per uno stilista. Vengo a contatto con un mondo della moda aperto e democratico.

Chi è lo stilista per lei?

Lo stilista non è uno che si mette a tavolino e inventa un modello nuovo. È una persona che pensa a ciò che c'è intorno a lui: se va in un locale, guarda a come si vestono le persone, la musica che c'è, cosa bevono, come vestono. In quel contesto deve "disegnare" la scarpa. Noi lo abbiamo capito dalla strada e non dalla scuola. E gli anni '80 sono stati centrali perché in quel momento l'Italia era la capitale del mondo. È un mondo che cambia in maniera veloce. Prediamo oggi: la moda si abbina alle felpe, a un vestirsi svogliato, a un modo impersonale che in realtà è personale. L'etichetta è rimasta solo a matrimoni, funerali e in alcune professioni.



Lei ha ideato calzature per Lady Gaga, Jennifer Lopez, Ariana Grande, Kate Perry, la lista è lunga...: come nasce un'idea per loro?

L'incontro a volte avviene per caso, spesso in eventi mondani. Madonna, George Clooney, Kenny West, Beyonce, Kelly Rowland e tanti altri li ho conosciuti così.

Partiamo con Beyonce.

Ottimo legame professionale, lei è una dinamite per dinamismo. Sono andato con lei in sala di incisione alla Sony record, a casa sua e alla sua festa di compleanno.

Il rapper Jay Zee

Ricordo un aneddoto, una festa a New York in un locale giapponese. Era tutto a base di cocktail analcolici che davano le sembianze dell'alcol.

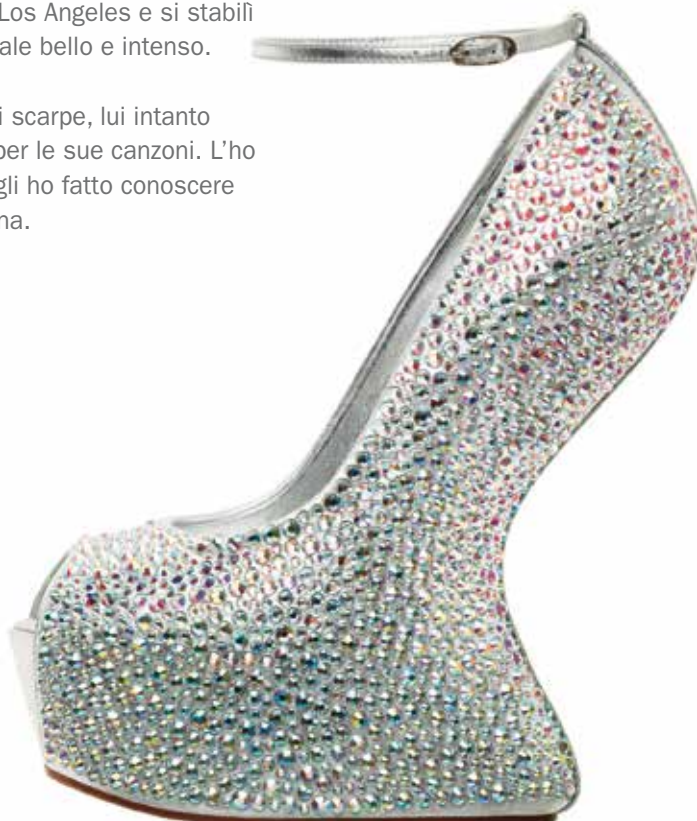
Jennifer Lopez

Mi invitò a casa sua a Los Angeles e si stabilì un rapporto professionale bello e intenso.

Kenny West

Pazzesco. Parlavamo di scarpe, lui intanto scriveva rime in slang per le sue canzoni. L'ho ospitato a casa mia e gli ho fatto conoscere l'essenza della Romagna.

Sotto a sinistra lo stivaletto realizzato per LADY GAGA nel 2021. A destra la scarpa sospesa, senza tacco, progettata per la cantante





2020
FOOD AND TRAVEL ITALIA
**READER
AWARDS**

ITALIAN **FOOD**
and
TRAVEL
M A G A Z I N E

WINNER

RISTORANTE EMERGENTE OF THE YEAR
SPADAFINO SEA RESTAURANT



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



Lady Gaga

È stato un caso unico, per una serie di vicissitudini non ci siamo mai incontrati di persona. Con lei abbiamo ideato una scarpa sospesa senza tacco, un progetto unico nel mondo.

Come si lavora con le star?

Ci si confronta, si interagisce. Loro cercano qualcosa che hanno dentro, noi cerchiamo di avvicinarci al loro desiderio mettendoci del nostro e prendendo dei rischi. È una sintonia da trovare insieme.

La calzatura più rock che ha ideato?

Lo stivale per Michael Jackson che purtroppo non ha messo perché è scomparso poco dopo, l'altra è un sandalo di Beyonce con cui ha ricevuto 3 Grammy awards.

Quella più pop?

La zeppa Aina ispirata a Andy Warhol e Kandinsky.

Qual è il plus dell'essere italiani in un ruolo come lo stilista?

È la nostra storia che ti impregna di antichità e bellezza. Siamo una terra crocevia di culture che ci hanno arricchito: bizantina, saracena, romana, gotica... Volgi lo sguardo al ponte di Tiberio, rimani affascinato e ti rendi conto del genio italico. Essere italiani aiuta, scopriamo cose nuove da quelle del passato. Al centro di tutto però deve esserci la curiosità.



MUSA



NAUSICAA

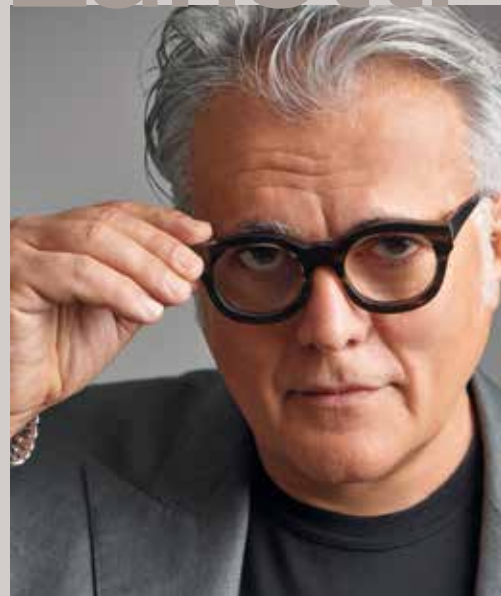


VANILLA SOFT PUNK



Iconica scarpa
disegnata e realizzata
per il matrimonio di
ARIANA GRANDE

Giuseppe Zanotti



Giuseppe Zanotti nasce e cresce a San Mauro Pascoli, celebre distretto della scarpa di alta moda. Fin da giovanissimo è attratto dal mondo del design e della creatività, e si interessa alla calzatura in un momento in cui l'industria della moda si espande e le sfilate prêt-à-porter a Milano e Parigi diventano sempre più importanti. Nei primi anni '80 approfondisce la sua esperienza nel settore disegnando scarpe per diversi produttori del territorio, per poi partecipare alla creazione di collezioni di calzature per importanti case di moda. Allo stesso tempo Giuseppe lavora come Dj in alcune radio libere e coltiva la sua innata passione per la musica, il mondo notturno e la dinamica vita sociale. Due le date centrali del suo percorso di stilista: il 1986 con la prima collezione a New York e il 1994 quando acquista l'intera proprietà dell'azienda calzaturiera Vicini, passaggio fondamentale che gli consente di proporre subito la sua collezione, oltre a continuare a collaborare con importanti stilisti e maison come Gianfranco Ferrè e Christian Dior. Il successo è dirompente tanto da conquistare il premio "Designer of the Year" di Fairchild per ben tre volte e il Prix d'Excellence de la Mode di Marie Claire International per la migliore collezione di calzature. L'azienda oggi porta la sua firma (a San Mauro è presente anche l'outlet), le sue creazioni sono disponibili in 70 Paesi grazie a una rete di oltre 60 boutique monomarca e a gestione diretta. A lui si affidano le celebrità dello spettacolo e della musica.

SHOES FOR THE STARS

Talking with Giuseppe Zanotti is like immersing yourself in the world of music and entertainment. Impossible to remain emotionless in the presence of a designer who has made shoes for Michael Jackson, Beyonce, Jennifer Lopez, Kanye West, Lady Gaga and Jay Zee. Ariana Grande recently chose to wear a pair of his shoes on her wedding day, while on the stage at Sanremo the members of Maneskin were wearing an ankle boot born from his pencil. There is a word that suits Zanotti's character: "made", both as in "Made in Italy" of which he is the emblem of creative fashion in the world and in "self-made man", thanks to his tirelessness at work that combines with exceptional flair.

He began in the '70s as a DJ on free radios, playing soul, blues, disco and experimental records at night along with friends. The world of music has always fascinated him, to the extent that Zanotti says numerous "vinyl covers have influenced my work". He sees the decision to throw himself headlong into the world of shoes as natural for a person who grew up in San Mauro Pascoli, the district internationally famous for high-fashion footwear.

"I took my first steps in a shoe factory, mentored by a person with long experience who taught me the techniques. Until then, I only knew how to draw; while there, instead, I understood that the technique could give form to the dream and create a product. Since then, I have been like a

river in flood: unstoppable". The leap came in 1986 with his first collection in New York, while in 1994 he bought Vicini (now a company that bears his name). His success was overwhelming and as his social circle grew, he brushed shoulders with the international jet set. He established close professional ties with celebrities such as Beyonce: "She is dynamite; I have been to the recording studio at Sony records with her as well as to her home and her birthday party". Jennifer Lopez: "She invited me to Los Angeles and a beautiful and intense professional relationship was established". Kanye West: "We were talking about shoes, while he was writing rhymes in slang for his songs. He has been a guest at my home where I introduced him to the essence of Romagna". How do you work with the stars? "We swap notes, we interact. They search for something they have inside, and we try to get as close as possible to their wishes while adding our personal touch and taking risks. It is a harmony that must be achieved together".



Qui sopra Anastasya modello realizzato per la popstar KATE PERRY
Sotto la creazione per ACHILLE LAURO

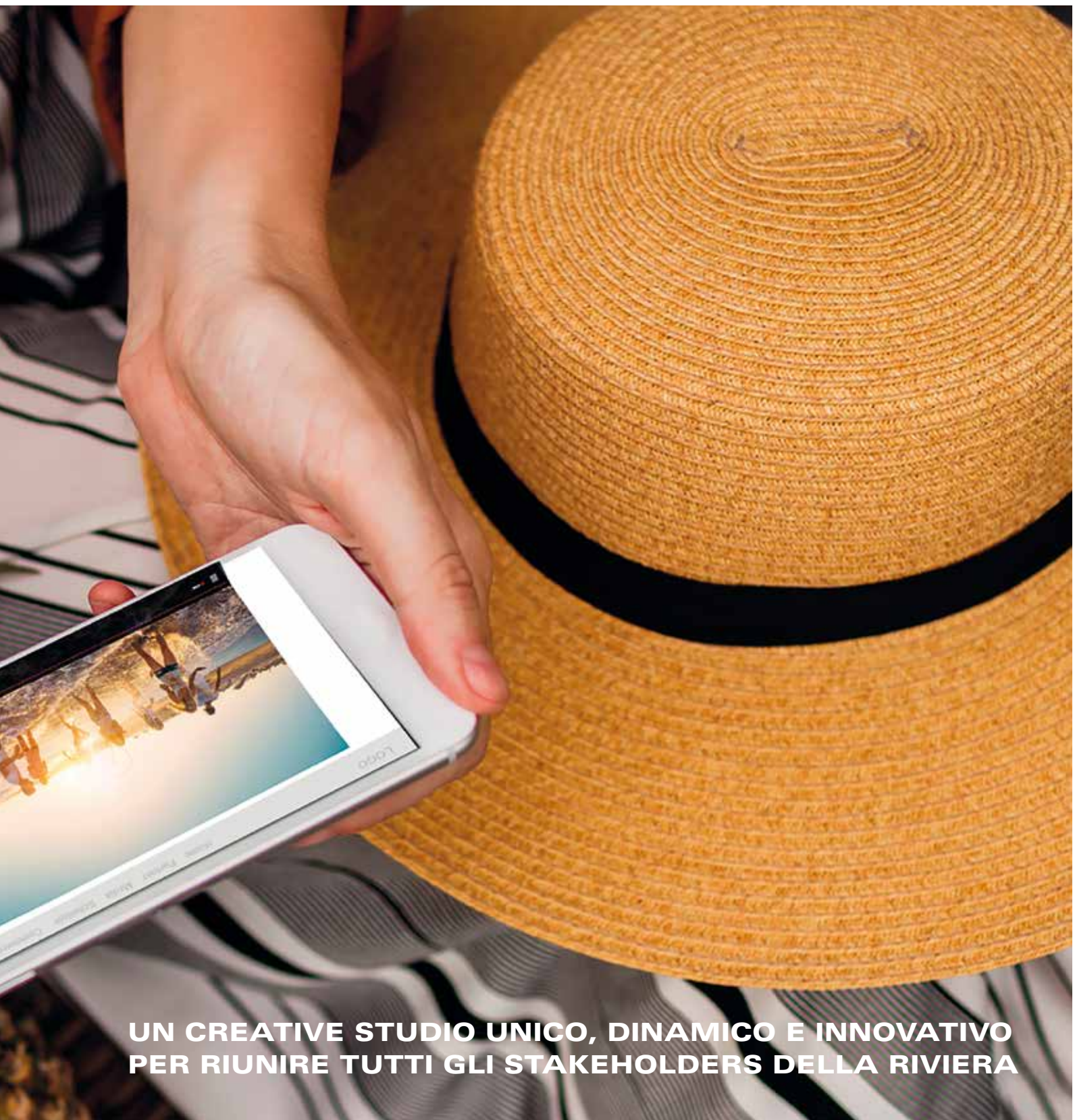


WILL MIMA-CERVIA BECOME DIGITAL?

La nuova piattaforma per turismo fashion e lifestyle

L'estate ricomincia da Cervia e Milano Marittima che raccolgono la sfida digital lanciando l'idea di creare entro il 2022 una Media Platform per valorizzare e promuovere il Made in Romagna. Turismo, moda e benessere sono al centro del progetto e la loro combinazione permetterà ad un intero ecosistema di stabilire un contatto più diretto, ma soprattutto continuativo, con i propri target. Nato dall'incontro tra la società di tecnologia Natlive, il noto editore di Milano Marittima Life, la

Balestri&Balestri, MI.MA MEDIA sarà un creative studio unico, dinamico e innovativo in grado di aggregare una vasta serie di servizi per gli operatori della moda, del turismo (professionali e non) e delle infrastrutture. La sinergia tra creatività e tecnologia permetterà di realizzare un unico Hub per mettere in rete tutte le realtà del territorio e connetterle con un'infinita platea di utenti, per valorizzarne e promuoverne i contenuti. La Piattaforma permetterà infatti di accelerare lo sviluppo di un nuovo modello di business digital-



UN CREATIVE STUDIO UNICO, DINAMICO E INNOVATIVO PER RIUNIRE TUTTI GLI STAKEHOLDERS DELLA RIVIERA

oriented che garantirà nel breve periodo un nuovo strumento per la promozione delle esperienze offerte quanto di arricchimento delle stesse, tramite l'utilizzo di tecnologie e format innovativi. Grazie ad un sistema di distribuzione worldwide sarà infatti possibile indirizzare ovunque e su qualsiasi dispositivo i contenuti realizzati localmente, che siano essi video On Demand, Podcast o eventi in diretta streaming.

Il progetto editoriale mira alla realizzazione e distribuzione di nuovi contenuti di valore che

possano portare stile e personalità elevando emergenti e affermati brand di Cervia e Milano Marittima con una piattaforma per il social-commerce, Brand Engagement, Brand Loyalty, Trend Forming, Storytelling ed Influencer marketing. Questi sono gli obiettivi principali che la piattaforma si pone di raggiungere con il coinvolgimento più vasto possibile dei numerosi stakeholders provenienti dalla Riviera Romagnola.

Si tratta di un progetto realizzato ad hoc per la valorizzazione delle realtà economiche presenti sul



LA SFIDA DIGITAL PER COSTRUIRE UN MODELLO VINCENTE DI TURISMO

territorio – precisa **Fabio Porcellini** CEO di Natlive, la società incaricata di realizzare l'infrastruttura digitale della Piattaforma – La nostra tecnologia è scalabile e pensata proprio per raggiungere il massimo livello di engagement con strumenti semplici ed efficaci. La Piattaforma OTT rappresenta infatti il punto di partenza per tutta una serie di contenuti che potranno essere distribuiti dai device mobili fino alle smart tv presenti negli spazi dedicati (anche in porti e aeroporti), dal retail fino ai grandi schermi e ledwall interattivi installabili nelle aree di maggiore affluenza. I nostri interlocutori saranno - prosegue Porcellini - città, aeroporti, porti e marine, stabilimenti balneari, hotel, boutique e negozi, ristoranti, hair&make up, designer influencer, discoteche, musicisti, artigiani, artisti, fotografi, videografi creativi e brand affermati. Essi potranno beneficiare di un unico strumento per promuovere in Italia e nel mondo le loro iniziative ed i loro servizi, oltre alla possibilità di mettersi in contatto tra di loro e generare nuove prospettive di business. La piattaforma stessa permetterà infatti di effettuare acquisti e prenotazioni direttamente nell'area commerce dedicata. Il nostro vuole quindi essere un messaggio di spinta all'aggregazione, una raccolta di interessi e particolarità da integrare nel progetto produttivo e creativo che svilupperemo assieme a Milano Marittima Life e Balestri&Balestri – conclude. Una nuova sfida - dichiara **Andrea**

Balestri CEO della Balestri&Balestri, società editrice di Milano Marittima Life - per comunicare in modo più integrato, efficace, innovativo ed in linea con le nuove abitudini ed aspettative dei consumatori. Ci impegneremo da subito, già a partire da questa stagione estiva, per coinvolgere tutti gli stakeholders. La Balestri&Balestri da oltre un decennio è impegnata in un importante progetto editoriale per la Riviera, mettendo in sinergia con altri protagonisti del turismo strumenti di promozione e valorizzazione della ospitalità. Un progetto fin dal suo inizio concepito come un insieme di strumenti cartacei e non con un'immagine coordinata, capitanati dal magazine semestrale MilanoMarittimalife per una comunicazione integrata e a 360°. Oggi il cammino sulla strada della promozione di un turismo rinnovato e innovato prosegue anche con la piattaforma digital. **Paola Batani** titolare della Batani Select Hotels & Events e dell'Hotel Palace di Milano Marittima si dice entusiasta per l'iniziativa in quanto - un sistema di comunicazione integrato permetterà di sfruttare al massimo le potenzialità dei nostri servizi per il turismo dall'hotellerie agli eventi e la ristorazione. Spero saranno in tanti ad aderire, mi piacerebbe assistere ad una promozione corale delle attività in Riviera! Anche **Claudio Fantini**, imprenditore turistico balneare della Riviera, ha espresso grande soddisfazione: Insieme a Natlive abbiamo già





in passato costruito una serie di attività che ci hanno permesso di alzare l'asticella negli eventi più esclusivi del Fantini Club. Abbiamo registrato l'importanza di realizzare contenuti streaming di qualità e che possano rimanere altresì fruibili On Demand. Da anni gli stabilimenti stanno investendo nei servizi a completamento delle nostre spiagge e i risultati ottenuti mi fanno pensare che un'accelerazione verso il digital non potrà far altro che aumentare il livello di coinvolgimento per i nostri ospiti. Una solida architettura ci permetterebbe di raggiungere maggiori nicchie, ad esempio sport e wellness, realizzando sempre più eventi dal vivo



e coinvolgendo anche i più giovani. Il futuro del turismo è dietro l'angolo ma noi siamo romagnoli e come già dimostrato in passato abbiamo le carte in regola per arrivare prima degli altri e costruire un modello vincente, ma occorrerà farlo tutti assieme! La vacanza del futuro unirà flessibilità e personalizzazione dei servizi – esordisce **Angelo Cartelli**, Direttore Generale di Club del Sole – negli ultimi anni abbiamo focalizzato l'attività su un modello innovativo di turismo open air che comprende servizi esclusivi, soluzioni abitative all'avanguardia, formule di ristorazione ed hospitality flessibili, dando vita alla nuova era del glamping 3.0. La trasformazione digitale è il trait d'union di questa evoluzione: da quest'anno abbiamo introdotto MySmartCash, un sistema di pagamento cashless per facilitare gli acquisti nella maggior parte dei camping village e lavoriamo costantemente per offrire ai nostri utenti la migliore User Experience possibile su tutti i touchpoint durante l'esperienza di vacanza, dal momento del primo contatto con il nostro Brand al post-stay. La piattaforma ci permetterebbe di aumentare l'engagement del nostro pubblico con esperienze sempre nuove ed originali, favorendo networking,



personalizzazione e fruibilità dei contenuti.

Il progetto è ambizioso e interessante per auspicare la crescita dell'indotto a favore della collettività e di tutta la filiera che lavora nel turismo – a parlare è l'imprenditrice **Monica Ciarapica**, Presidente Confesercenti Cervia– una piattaforma dedicata e innovativa con cui si potrebbero armonizzare e promuovere tutti i servizi della Riviera (anche verso l'estero) allungando così l'esperienza dei visitatori che potranno interagire con noi prima, durante e dopo la loro permanenza. Sono sempre favorevole verso l'adozione di strumenti tecnologici per fidelizzare i visitatori da un lato, valorizzando piccole e medie imprese dall'altro – conclude Ciarapica.

L'atomizzatore che sanifica gli ambienti nato dalla progettualità Focaccia Group

L'AZIENDA CERVESE, LEADER NELLA COSTRUZIONE DI VEICOLI SPECIALI, HA MESSO IN COMMERCIO UN APPARECCHIO CHE UTILIZZA IL PEROSSIDO DI IDROGENO PER DISINFETTARE DAL RISCHIO COVID

Ricerca, specializzazione, capacità di differenziare e differenziarsi. E non ultimo, il desiderio di coniugare la funzionalità delle soluzioni e dei prodotti proposti con l'estetica. **Focaccia Group di Cervia** da 60 anni è leader nel settore Automotive e costruzione di veicoli speciali per le Forze dell'Ordine e per il trasporto di persone con disabilità. Oggi con la sua Divisione Ambiente ha prodotto un **atomizzatore, l'FG Micro H202**, per sanificare e disinfettare gli ambienti in maniera sicura e efficace contro il Covid. Un macchinario piccolo e maneggevole, simile ad un comune elettrodomestico, certificato UNI EN 17272 sui sistemi di disinfezione nella lotta al Coronavirus, rivelatosi utilissimo e pratico per sanificare tanti luoghi pubblici e di condivisione come uffici, alberghi, centri sportivi, ristoranti, stabilimenti balneari.

Abbiamo chiesto a **Riccardo Focaccia** amministratore delegato di Focaccia Group di raccontarci la storia progettuale dell'atomizzatore.

"Ci è stato chiesto dalla Polizia di Stato, con la quale abbiamo un lungo rapporto di collaborazione sul fronte dei veicoli speciali, di trovare una soluzione per sanificare i mezzi in dotazione. Il prodotto realizzato va al di là dell'esigenza di partenza: in pochi minuti questo atomizzatore riesce a sanificare una stanza, un ufficio e bastano appena 30 secondi per un'automobile. L'abbiamo sperimentato anche in azienda, dove sono occupate 170 persone. Pensiamo che anche località turistiche come la nostra stessa riviera, che sta lavorando per una vacanza in totale sicurezza, possano giovare di questo strumento per una disinfezione sicura".

Quali sono le caratteristiche che ne garantiscono un utilizzo sicuro ed efficace?

"Viene utilizzato il perossido di idrogeno, atomizzato in piccolissime particelle, diffuse nell'ambiente con un nebulizzatore. Le microparticelle si diffondono grazie all'aria e cominciano la loro azione disinfettante, per

poi continuare la loro funzione una volta depositate sulle superfici. Terminata la sua azione, il perossido di idrogeno si degrada in acqua e ossigeno, sostanze che non creano danni all'ambiente e alle persone. Non ci sono problematiche di tossicità, non si rovinano le superfici. L'atomizzatore è sostenibile economicamente e facilissimo da utilizzare".

Focaccia Group è specializzata in allestimenti per veicoli accessibili a persone disabili, adattabili per auto delle Forze dell'Ordine e veicoli speciali. Cosa significa?

"Da decenni operiamo in questo settore specifico per trovare soluzioni intelligenti e versatili nell'adattare i veicoli. Cerchiamo di realizzare prodotti funzionali, ergonomici e belli; perché crediamo che il binomio bellezza e funzionalità sia l'elemento vincente per ogni prodotto che riesca a rendere la vita più accessibile alle persone e a risolvere un problema. Non ci interessa rincorrere un lavoro facile, ci piace trovare soluzioni non banali per bisogni speciali".

Le vostre soluzioni tecnologiche, realizzate e perfezionate in Italia, viaggiano in tutto il mondo.

"Quando non abbiamo trovato il mercato sotto casa, lo abbiamo cercato altrove, credo che in questa intraprendenza si possa individuare la romagnolità della nostra azienda. I nostri sollevatori per disabili sono commercializzati in 160 paesi, grazie a un'estesa rete distributiva. Abbiamo una sede in Brasile e una in Svizzera".



FOCACCIA GROUP
DIVISIONE AMBIENTE

FOCACCIA GROUP

S.S.16 km 172 - 48015 Cervia (RA)

Tel. +39 0544 973669

www.focacciagroup.com - info@focaccia.net



Luna Rossa la 'barca' che vola

UN PEZZO DI ROMAGNA INNAMORATA
DELLA VELA NELL'AVVENTURA
INDIMENTICABILE DI AUCKLAND





di PIETRO CARICATO

Nell'inverno del coprifuoco e delle zone rosse, gialle o arancioni un gruppo di romagnoli ha restituito ai colori una dimensione più solare. Ad Auckland, in Nuova Zelanda, il team di Luna Rossa è arrivato a un passo dalla conquista dell'America's Cup. Le immagini giunte dagli antipodi ci hanno mostrato un paese covid free, nel pieno dell'estate. Gente senza mascherina seduta sui prati a ridosso del Golfo di Hauraki a seguire le regate per il trofeo sportivo più antico, ancora conteso a distanza di 170 anni.

Sì, tutto comincia nel 1851 quando la goletta degli Stati Uniti "America", attorno all'isola di Wight, riesce a sconfiggere in regata la flotta delle barche inglesi, con grande dispiacere per la Regina Vittoria. Gli yankee riattraversano l'Atlantico portandosi dietro la Coppa delle Cento Ghinee, una magnifica brocca d'argento che diventa America's Cup. E da quel giorno gli inglesi sognano la rivincita. Invano. Fino al 1983 rimane saldamente nelle mani degli americani che vincono tutte le sfide lanciate dalle altre nazioni. Gli australiani sono i primi a rompere il dominio a stelle e strisce. Da allora la Coppa passa di mano fra statunitensi, svizzeri e neozelandesi, gli attuali detentori. Gli italiani ci provano la prima volta nel 1983, guarda caso con un romagnolo, Cino Ricci. Lo skipper riesce a convincere l'avvocato Gianni Agnelli, fa allenare l'equipaggio a Marina di Ravenna, e a sorpresa porta Azzurra fino alle semifinali degli sfidanti. Nel 1992 si fa avanti un altro romagnolo, stavolta con propositi più ambiziosi. L'imprenditore ravennate Raul Gardini, grande amante del mare, mette in piedi la sfida del Moro di Venezia. Si assicura uno skipper giovane che sarebbe diventato famoso, Paul Cayard, e per la prima volta, nelle acque di San Diego, porta gli italiani a vincere il trofeo degli sfidanti (la Louis Vuitton



Foto di gruppo per i romagnoli premiati in Regione per l'impresa in Nuova Zelanda



Cup), perdendo poi 5-1 la finale con gli americani. Purtroppo il sogno di rinnovare la sfida viene interrotto dalla morte prematura di Gardini nel 1993. Ma il legame tra la Romagna e la Coppa America è destinato a proseguire così come più in generale col mondo della vela. Nel 2001, per esempio, il cervese Simone Bianchetti è il primo italiano a portare a termine la Vendée Globe, il giro del mondo a vela in solitaria senza scalo e senza assistenza. Ci mette 121 giorni! Nel 2010 il ravennate Matteo Plazzi (navigatore) e il riminese Max Sirena (responsabile dell'albero e della vela alare) vincono l'Americas' Cup con gli americani di Oracle. Ma torniamo alle regate di Auckland di



questo inverno. La tradizione della vecchia Coppa si sposa sempre più all'innovazione tecnologica. Le barche volano sollevate dai foil. Raggiungono velocità impressionanti, quasi cento chilometri all'ora. Un altro skipper romagnolo, il riminese Max Sirena, guida un team composto in gran parte di romagnoli. La barca italiana parte un po' a stento. Poi, mano a mano che le regate vanno avanti, migliorano le performance dello scafo, si prende confidenza col mezzo. Luna Rossa elimina prima American Magic (che in una regata si ribalta) poi gli inglesi di Ineos UK, il consorzio che ha investito più soldi di tutti e ha come skipper il pluricampione olimpico Ben Ainslie. Sirena e compagni sollevano

al cielo la Prada Cup, il trofeo degli sfidanti. Così si va alle regate con i detentori di Emirates Team New Zealand. Nelle prime tre giornate c'è un grande equilibrio. Gli italiani sono sul 3-3. L'entusiasmo è alle stelle. I kiwi, maestri della vela, hanno paura. Ma da lì in poi riescono a sfruttare meglio una barca più innovativa e chiudono la partita sul 7-3. Per l'Italia resta il miglior risultato di sempre. A bordo l'unico romagnolo è il ravennate Umberto Molineris, addetto alla regolazione della vela di prua e alle manovelle che pompano l'energia necessaria alla navigazione. "È stata l'esperienza più bella della mia carriera", racconta. "Un'esperienza sportiva e umana, perché vissuta in maniera totalizzante: per tre anni vivi con



Qui sopra dall'alto Francesco Longanesi Cattani, Matteo Plazzi, Peter Burling e Max Sirena. In alto a destra Umberto Molineris.
Le foto del servizio Luna Rossa Prada Pirelli ph. Studio Borlenghi

un centinaio di persone e condividi praticamente tutto, un impegno molto grosso. Spesso mi dicono se è difficile stare a bordo viaggiando a 50 nodi, ma le fatiche della regata non sono niente rispetto al tanto lavoro dedicato per rendere il nostro progetto più performante. Però sono già pronto a ripartire!”. E lo sono anche gli altri del team. Sono tantissimi i romagnoli premiati il 25 maggio dalla Regione per l'importante lavoro svolto a Auckland. Qualche nome? Giuseppe Acquafredda, di Cervia, si è occupato dell'albero e del rigging. Andrea Bazzini, ravennate, ha realizzato il software per la navigazione. Francesco Longanesi Cattani, di Bagnacavallo, è stato il rappresentante a Auckland di Prada e di

Patrizio Bertelli. Matteo Plazzi, ravennate, il direttore tecnico della Prada Cup. Jacopo Plazzi, ravennate, è stato impegnato nel sailing team per migliorare le prestazioni dei colleghi a bordo. Antonio Vettese, di Alfonsine, ha gestito l'ufficio stampa del Cor36, l'organismo impegnato nell'organizzazione degli eventi fino alla finale di America's Cup. Molti di loro sono cresciuti nel Circolo Velico Ravennate, un sodalizio da sempre impegnato nella formazione di nuove generazioni di velisti. Poco prima del ritorno in Italia, a Auckland, i ragazzi del Cvr hanno scambiato i guidoni sociali con il Royal New Zealand Yacht Squadron, il club detentore della Coppa. Arrivederci kiwi: l'avventura continua...



LUNA ROSSA THE BOAT ON WINGS

In a winter dominated by curfews and areas marked as red, yellow or orange, a group from Romagna has restored a sunnier dimension to these colours. In Auckland, New Zealand, the Luna Rossa team came just a step away from winning the America's Cup. The images reaching us from the other side of the globe showed us a nation passionately following the regattas of the world's oldest sporting trophy, one that has been disputed over for 170 years. Italy competed for the first time in 1983, coincidentally with a Romagnolo, Cino Ricci. The skipper managed to involve lawyer Gianni Agnelli and the crew trained in Marina di Ravenna; surprisingly, "Azzurra" made the semi-finals. In 1992, another man from Romagna came forward and this time the goals were more ambitious. The Ravenna-based entrepreneur Raul Gardini, a great lover of the sea, set up the challenge of the "Moro di Venezia". It was skippered by a young man who would later become famous, Paul Cayard

who, for the first time led Italy to win the challengers' trophy (the Louis Vuitton Cup) in the waters of San Diego, then losing 5-1 to the Americans in the final. However, the link between Romagna and the America's Cup, and more generally with the world of sailing, was destined to continue. But let's go back to the Auckland regattas last winter. The combination between the tradition of this time-honoured Cup and technological innovation continues to grow. The boats fly, lifted by their foils. They reach impressive speeds, almost one hundred kilometres per hour. Another skipper from Romagna, Max Sirena from Rimini, was leading the members of a team largely from Romagna. The only crew member from Romagna on board was Umberto Molineris from Ravenna, who was in charge of adjusting the headsail and the grinders that generate the power necessary for sailing. "It was the best experience of my career," he says. "Both from a sporting and human point of view because it is an all-encompassing experience: for three years you live with a hundred people and share practically

everything; a very big commitment. People often ask me if it is difficult to stay on board when travelling at 50 knots, but the efforts of the regatta are nothing compared to the hard work we put in to enhance our project's performance. But I'm ready to go again any time!".

And so are the others on the team. On 25 May, the Romagna Region awarded many prizes for the notable work done in Auckland. A few names? Giuseppe Acquafredda, from Cervia, took care of the mast and rigging. Andrea Bazzini, from Ravenna, created the navigation software. Francesco Longanesi Cattani, from Bagnacavallo, was the Auckland representative of Prada and Patrizio Bertelli. Matteo Plazzi, from Ravenna, was the technical director of the Prada Cup. Jacopo Plazzi, also from Ravenna, was involved with the sailing team to improve the performance of his colleagues on board while Antonio Vettese, from Alfonsine, managed the press office of Cor36, the organization involved in organizing the events leading up to the America's Cup final.

Umberto Molineris a bordo di Luna Rossa nella tensione della gara



• FIOCCO •

• PISTACCHIO •
DI BRONTE

• ARACHIDE •

• MANDORLA •
RUSTICA

• STRACCIATELLA •

• CREAM •

• CREMINO •

• CREMA •

• AMARENA •

• NOCCIOLA IGP •

• MASCARPONE •

• ZUPPA INGLESE •

• DACIO •

• YOGURT GRECO •
CON MABACUJA

• CIOCCOLATO •

• FONDENTE •

• LIMONE •

• CHEESECAKE •
CON LAMPONI

• FRAGOLA •

• MANGO •

• COCCO •



SPORTING

MILANO MARITTIMA

Rotonda 1° Maggio, 19
48015 Milano Marittima
t. +39 0544 423819
RAVENNA



[ph. Alessandro Schinco]

Vi presento... la 'mia' Martha

L'ATTRICE SONIA BERGAMASCO RACCONTA E SI RACCONTA:
LA POTENZA DEL TEATRO, L'AMORE PER LA MUSICA, IL NUOVO
PERSONAGGIO PREPARATO IN ZONA ROSSA E PRONTO AL
DEBUTTO IN *CHI HA PAURA DI VIRGINIA WOLF?*

A cura di GIULIA FELLINI

È stata la cattivissima funzionaria che spedisce Checco Zalone nei posti più improbabili del mondo, Livia l'eterna fidanzata di Montalbano, oggi un'indomita profetessa Cassandra con cui calca i palcoscenici d'estate. Sonia Bergamasco alterna da sempre ruoli per il grande pubblico a figure più di nicchia, è protagonista davanti e dietro la macchina da presa, sempre più attratta da regia e scrittura. Sposata con l'attore Fabrizio Gifuni, ha due figlie e due grandi passioni: la musica e il teatro.

E allora partiamo da quello spettacolo dal vivo, oggi simbolo di ritorno alla vita.

Ritoveremo l'emozione del momento in cui si spengono le luci e si entra in scena accompagnati dai personaggi?

Le porte dei teatri sono state tra le prime ad essere chiuse, e tra le ultime ad essere riaperte - poche settimane fa. Questo lungo periodo di emergenza mi ha fatto riflettere sul mio mestiere e in particolare sul mio mestiere a teatro. Ho percepito con precisione che la natura fragile ed esposta del teatro lo rendeva unico ed insostituibile. Se la sala cinema, purtroppo, vive una crisi profonda, il luogo teatro acquista paradossalmente un valore ancora più potente, oggi, forte della sua identità



orgogliosamente "minoritaria". Il luogo teatro, è in grado oggi di ripensare gli spazi e la relazione con il pubblico mantenendo intatta la sua natura essenziale. Il respiro comune. Il qui e ora. Il teatro è il nostro gioco più antico, e non morirà mai.

Come è stato per un'attrice vivere e lavorare in questo periodo di attesa?

C'è stata la necessità di mettere in gioco tutte le energie migliori, il desiderio di resistere, di inventarsi nuove strategie e di tentare strade diverse. E sono nate realtà associative, anche per la nostra categoria. L'associazione U.N.I.T.A., di cui sono fra i soci fondatori, rappresenta oggi più di 1200 attori, ed è uno dei frutti più maturi di questo periodo di crisi. La prova concreta di quanto le energie di

molti, finalmente in ascolto gli uni degli altri, possano produrre risultati eccellenti.

In anni recenti ha interpretato ruoli per il grande pubblico, ma anche figure meno note come Margherita Sarfatti, l'amante del Duce o Maria Bergamas, la donna italiana che rappresenta tutte le madri che hanno pianto un figlio durante la prima guerra mondiale

C'è una figura che Sonia Bergamasco vorrebbe interpretare?

Desidero presentarvi la mia Martha! Nei mesi scorsi, insieme ai miei tre compagni di scena - Vinicio Marchioni, Paola Giannini e Ludovico Fededegni - abbiamo lavorato a *Chi ha paura di Virginia Woolf?*. Il regista Antonio Latella, nella quiete metafisica di una Spoleto zona rossa, tra febbraio e marzo di quest'anno ci ha guidato nel mondo di Edward Albee e mi ha fatto amare con tutto il cuore questa storia difficile, questa donna stupenda e terribile. Non abbiamo potuto debuttare (era il 21 marzo!) e per la prima volta nella nostra vita, siamo tornati a casa a fine prove senza la prova del pubblico. Non vedo l'ora di poter debuttare, a gennaio 2022, a Torino.

E per il cinema?

Usciranno anche due nuovi film, girati nei mesi scorsi: una commedia diretta da Riccardo Milani e un film con la regia di Claudio Amendola.

Come si prepara su un testo o su un personaggio?

Non c'è una regola. Tutto dipende dalla storia, dal contesto, dai tempi di lavoro, dai compagni di lavoro. Sono attenta ai particolari, ma lascio anche che le intuizioni che mi vengono dalle storie e dalle relazioni mi guidino a scoprire il modo migliore di fare.

Un lungo elenco di incontri importanti, a teatro, solo per citarne alcuni, Carmelo Bene e Giorgio Strehler, più di recente Latella. Grandi nomi anche per cinema e piccolo schermo tra Bertolucci, Cavani, Giordana, Milani. Cosa significa lavorare con i grandi? Con chi è stato più semplice, con chi più coinvolgente?

Mi piace vivere nel presente. Consapevole del tesoro degli incontri con i grandi artisti che ho conosciuto, sono pronta a lasciarmi sorprendere anche e soprattutto da artisti più giovani. La regia e la scrittura, negli ultimi anni, stanno acquistando per me sempre più importanza, e desidero trovare sempre più spazio per queste due attività. Tornerò sicuramente a occuparmi di regia teatrale, ma ora sto sviluppando un progetto di regia per il cinema, un documentario, di cui è ancora presto parlare. Posso solo dire che si tratta di un film documentario sul mestiere dell'attrice (dell'attore).

Ha dichiarato che con il suo lavoro d'attrice indaga il possibile dialogo tra musica, cinema e teatro. Tre amori che ancora si intrecciano nella sua vita? Uno più appagante di un altro?

La musica è il filo rosso. S'intreccia da sempre, per me, con il teatro. È la mia prima lingua. Ed è una gioia e una consolazione.

Tra l'altro, la "mia" Martha (Chi ha paura di Virginia Woolf?) suonerà il pianoforte e canterà. Vi invito a teatro!

REGIA E SCRITTURA SONO SEMPRE PIÙ IMPORTANTI LA MUSICA È LA MIA PRIMA LINGUA

MUSIC, CINEMA, THEATRE: SONIA BERGAMASCO'S THREE PASSIONS

Music, cinema and theatre. Three passions that have always been intertwined in the artistic life of Sonia Bergamasco, who here discusses her work, from her latest commitments to the most popular characters she has played in films and on the small screen, her love for directing and returning to work after this painful period for performers as they hung on through the pandemic.

Sonia Bergamasco, how did you experience this period?

This lengthy period of emergency led me to reflect on my profession and in particular on my work in the theatre. I realised just how the fragile and exposed nature of theatre made it unique and irreplaceable. While cinemas are, unfortunately, experiencing a profound crisis, paradoxically, the value of theatre has grown thanks to its proudly "minority" identity. The theatre can now rethink the spaces it occupies and its relationship with the public while keeping its essential nature intact. The shared breath. The here and now. Theatre is our oldest entertainment, and it will never die.

Music, cinema, theatre. Is one more fulfilling than another?

Music provides the leitmotif. For me, it has always been intertwined with the theatre. It is my first language. And it is a joy and a consolation.

Among other things, "my" Martha (in Who's afraid of Virginia Woolf? – in Italian, 'Chi ha paura di Virginia Woolf?') will play the piano and sing.

Are you referring to one of your most recent characters in a play that has yet to debut?

In recent months, together with my three stage mates - Vinicio Marchioni, Paola Giannini and Ludovico Fededegni - we worked on 'Chi ha paura di Virginia Woolf?'. Between February and March of this year, the director, Antonio Latella, in the metaphysical quiet of a Spoleto in lockdown, guided us through the world of Edward Albee and brought me to embrace the difficult story of this wonderful and terrible woman with all my heart. We were unable to debut (it was 21 March) and for the first time in our lives, we returned home at the end of rehearsals without performing in front of a public.

I can't wait to debut in Turin in January 2022.

[ph. Jacopo Brogioni]





SPETTACOLI SOTTO LE STELLE

IL TREBBO IN MUSICA, TEATRO E COMICITÀ, WORKSHOP DI DANZA E OMAGGIO A CARLA FRACCI, IL RITORNO DELLA RADIO CON CATERPILLAR E IL FESTIVAL DEGLI INFLUENCER SUI SOCIAL

Anche quest'anno Ravenna Festival è a Cervia-Milano Marittima con *Il Trebbo in musica 2.0*, anzi *2.1*, dato che la speciale rassegna creata ad hoc per la città del sale è alla sua seconda edizione. Dal 19 giugno al 31 luglio, sempre alle 21.30, sette appuntamenti d'autore rinnovano e reinventano la tradizione romagnola del trebbo tra omaggi a Dante e tributi alla canzone d'autore italiana. La rassegna quest'anno è estesa anche a Piazza Garibaldi oltre che all'Arena dello Stadio dei Pini, dove il **24 giugno** Dante è protagonista con *A riveder le stelle*, trasposizione in spettacolo dell'omonimo best seller di Aldo Cazzullo insieme a un fiorentino doc e rock come Piero Pelù; L'apertura è per il 19 giugno con Ernesto Assante e Gino Castaldo che ci raccontano Lucio Dalla, l'**8 luglio** con la prima di *Amici fragili* Federico Buffa che l'8 luglio porta la prima di Amici

fragili seguendo l'imprevedibile traiettoria che nel 1969 fece conoscere Gigi Riva e Fabrizio De André, ai quali l'Italia aveva consegnato l'immaginario di una generazione e il **22 luglio** è Piazza Garibaldi ad accogliere un altro debutto: *Le divine donne di Dante* che tenta di dare voce a ciò che non ha voce nella Commedia, ricostruendo un'antologia al femminile. Narratore Neri Marcorè, anche nelle vesti di cantante accanto all'**Orchestra Corelli** diretta da Jacopo Rivani sugli arrangiamenti di Stefano Cabrera. Domenica **25 luglio** si ritorna all'Arena presso lo Stadio per *Convivio. Dante e i cantori popolari*: Ambrogio Sparagna – con compagni di viaggio come **Peppe Servillo** e **Mario Incudine**, un poliedrico ensemble e il coro "Libere Note" diretto da Catia Gori. Sabato **31 luglio** *Il Trebbo in musica 2.1* si conclude con un grande concerto in Piazza Garibaldi, in collaborazione con La Milaneseiana: quello di **Elio**, che in **Ci**



vuole orecchio canta e recita Enzo Jannacci. La regia di Giorgio Gallione e gli arrangiamenti di Paolo Silvestri. Sul palco dell'Arena dei Pini arriva anche la **Stagione Teatrale sotto le stelle** curata da Accademia Perduta con **Prosa, Comicità, Teatro Ragazzi e Operetta**. La stagione sarà inaugurata il 9 luglio da **Emilio Solfrizzi** con la pièce *Roger*, scritta e diretta da Umberto Marino, in cui il celebre attore racconta e rappresenta un'immaginaria e tragicomica partita di tennis tra un generico "numero due" e l'inarrivabile numero uno di tutti i tempi, un fuoriclasse di nome, appunto, Roger. Seguiranno **Paola Quattrini, Paola Barale e Mauro Conte** con la divertente e graffiante commedia di Luca De Bei Slot (20 luglio). **Paolo Conticini** porterà poi in scena La prima volta il 5 agosto e **Giuseppe Giacobazzi** presenterà al pubblico *Del mio meglio*, una raccolta delle migliori "storie" che l'artista ha fatto conoscere e apprezzare tra spettacoli e apparizioni tv il 17 agosto. A Cervia



La splendida arena al limitare della pineta a Milano Marittima in uno scatto di Zani-Casadio
Sopra dall'alto Piero Pelù e Neri Marcorè due dei protagonisti di Ravenna Festival Il Trenno in Musica 2.1 e Paola Quattrini che sarà a Mima con la divertente commedia Slot



CON DID SUMMER EDITION MIMA WORKSHOP DI DANZA CLASSICA, DANZA MODERNA E LABORATORIO DI STREET JAZZ

A sinistra in alto Giuseppe Giacobazzi e Paola Barale in cartellone con la Styagioen teatrale sotto le stelle. A destra Kledi, l'influencer Riccardo Aldighieri e Fabrizio Solfrizzi



l'estate 2021 vede anche il graditissimo ritorno di Caterpillar, il programma di RAI Radio2 il 25 e 26 giugno. Appuntamento per i giovanissimi a Pinarella con la seconda edizione di #pinarella summer social time. Tra gli importanti ospiti amati dai ragazzi, spicca Riccardo Aldighieri, influencer e creator digitale oggi seguito da oltre 2,8 Milioni di persone su Tik Tok e centinaia di migliaia di persone su Instagram. Si danza con Kledi a Milano Marittima e Cervia quando dal 23 al 26 agosto arriva la DID summer edition Mima, insieme workshop di danza classica, danza moderna e laboratorio coreografico di street jazz.

SHOWS BENEATH THE STARS

The stages hosting performances beneath the stars will be busy this year with a summer of music, theatre, comedy and dance workshops that will conclude with a tribute to the étoile Carla Fracci. But the radio will also be back with Caterpillar and a festival of social media influencers. This year, Ravenna Festival will again be present in Cervia-Milano Marittima with Il Trebbo in Musica. There will be seven prestigious events hosted between 19 June and 31 July, starting at 9.30 pm each time and including tributes to Dante and to Italian songwriting. The stage of the Arena dei Pini also has a "Theatre Season" programmed beneath the stars hosting a range of performances: plays, comedy, children's theatre and operetta.

ACQUA E SALE

Il profumo del mare, le carezze
della sabbia, l'abbraccio del sole
vi aspettano tutti i giorni da
Acqua e Sale.

Beach, food and wine.

acquaesalemima.it · 0544 993331
Via IX Traversa 301, Milano Marittima

Iron Bootcamp con Michelle all'Adriatic Golf Club

DUE GIORNATE DI FITNESS, IL 16 E 17 LUGLIO PER L'INIZIATIVA BENEFICA CHE SOSTIENE DOPPIA DIFESA LA ONLUS CONTRO GLI ABUSI ALLE DONNE



edizione di Iron Ciapèt) i personal trainer Martina Sergi (specializzata in Vinyasa e Power yoga), Marco Francone (docente di educazione fisica specializzato in allenamento funzionale e preparazione atletica) e Dimitri Lucacich (tecnico della Federazione Italiana Pesistica). L'iniziativa è promossa da Apt Servizi Emilia Romagna, Comune di Cervia, Cervia Turismo, Adriatic Golf Club Cervia e Oral B.

«Un celebre ed affascinante volto dello spettacolo che è una delle più efficaci testimonial della Riviera Romagnola -sottolinea l'Assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini- una divertente occasione per tornare a fare sport, insieme, in una splendida cornice».

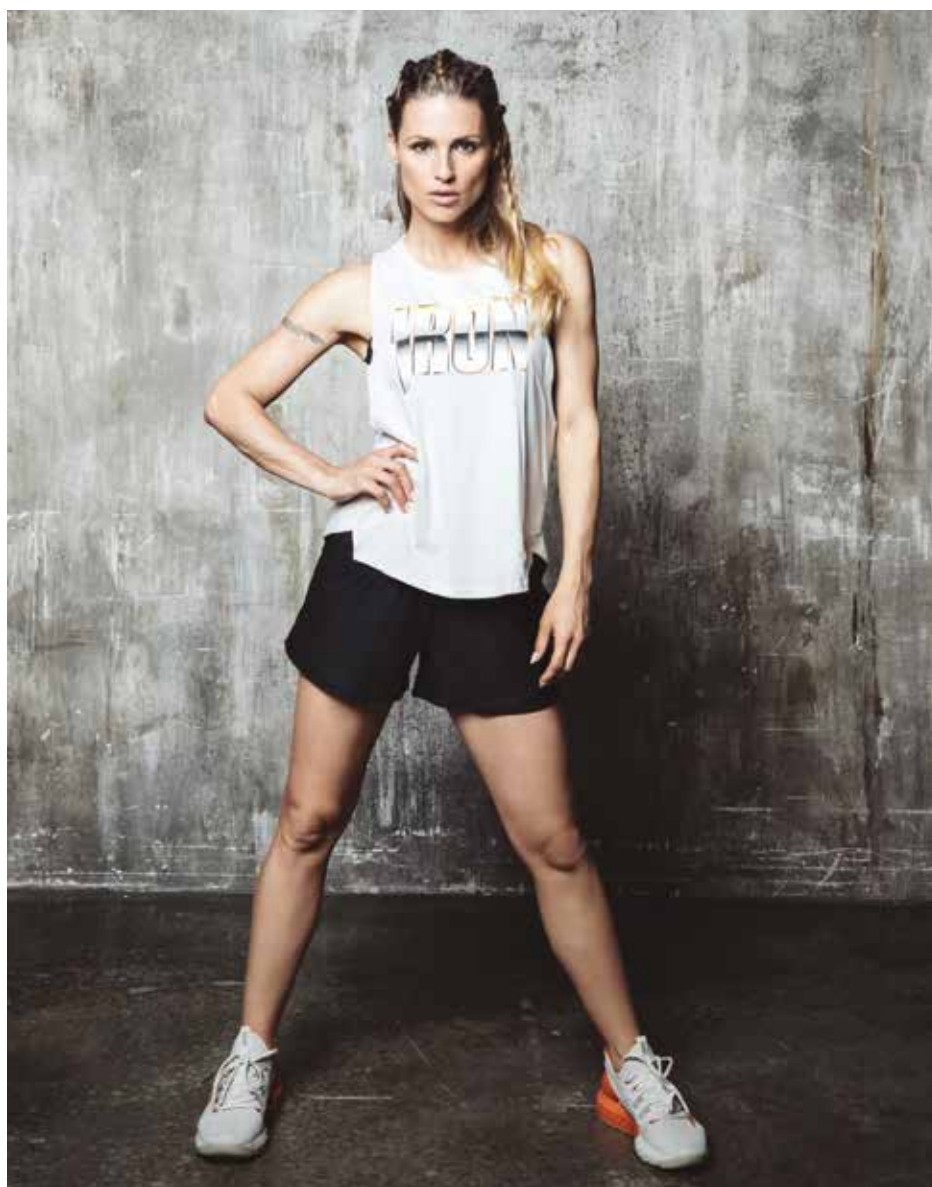
Iron Ciapèt torna sulla Riviera Romagnola e raddoppia, diventando "Iron Bootcamp, il live di Iron Ciapèt". Il coinvolgente format web di Michelle Hunziker (oltre 1,2 milioni di visualizzazioni), che la scorsa estate con la sua prima edizione dal vivo richiamò nell'elegante cornice dell'Adriatic Golf Club di Cervia centinaia di appassionati di fitness, passa da una a due giornate di sessione (venerdì 16 e sabato 17 luglio, a partire dalle 17), con ben 5 personal trainer professionisti sul palco, dj set, tanto cibo genuino proposto da vivaci food truck e un'area su igiene orale e sport a cura di Oral B (info e biglietti su www.ciaotickets.com).

Sempre benefica la finalità dell'iniziativa: l'intero incasso delle due giornate sarà devoluto a "Doppia Difesa" la Onlus contro ogni forma di violenza e abuso verso le donne fondata quattordici anni fa da Michelle Hunziker e dall'avvocato Giulia Buongiorno.

«Per combattere la violenza sulle donne -sottolinea Michelle Hunziker- ci vuole molta determinazione, unione, voglia di investire sul futuro attraverso le nuove generazioni. Bisogna lavorare sull'autostima e sull'amore per la vita. Tutti questi elementi li troverete nelle due serate che passeremo insieme a fare sport. L'Iron Boot Camp it's the place to be!!!».

A far bruciare calorie assieme a Hunziker, sul palco antistante il prato del golf club cervese, alternando a ritmo di musica mixata dal vivo esercizi cardio a stimolazione muscolare, ci saranno, oltre a Costanza Pugi e Marco Basso (che hanno partecipato alla prima

A sinistra foto di gruppo per la presentazione della nuova edizione. Sotto la showgirl in uno scatto di ph. Meschina



Bandito



Bandito 211

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

in compagnia di *Zingara*

Riflessioni semiserie di un farmacista a inizio estate

CONFRONTANDOCI CON ENRICO BARTOLETTI DELLA FARMACIA CENTRALE DI MILANO MARITTIMA STORICA ATTIVITÀ NEL CUORE DEL SALOTTO PIÙ PRESTIGIOSO DELLA ROMAGNA

1) C'è chi la mela non conosce come frutto, chi lo chiama ancora radiogiornale. C'è chi per spoiler intende un' altra cosa. C'è chi porta a spasso il cane e c'è chi si fa portare. C'è chi di sabato lava l'auto e chi si lava solo al sabato. C'è chi è a dieta da una vita e chi lo fa per fin di vita. C'è chi trionfa nel burraco. C'è chi va per camminare e chi ci va per ascoltare. C'è chi "non sa chi sono io" e chi "dai retta a me". C'è chi finge di fumare e chi fa come gli pare. C'è poi il terrapiattista, che si scontra col taxista. C'è chi nasce come madre, e chi da padre e madre. C'è chi va col vento in poppa e chi stenta ad ormeggiare. C'è chi lo fa perché lo fanno tutti. C'è chi crede che vincer facile sia sinonimo di vincer sempre. C'è chi lo fa solo per gli altri ma non lo prova mai. C'è chi... se fosse là... farebbe sempre meglio! E certamente c'è qualcuno, che vorrebbe esser tra loro... Questa è la nostra forza!!! Le diversità delle nostre routine garantiscono l'esplosione della nostra estate.



2) Dopo un anno trascorso più che mai al servizio della comunità, abbiamo simpaticamente e metaforicamente analizzato il quadro storico, paragonando le eccellenze Cervesi ad un POOL VITAMINICO. Capita spesso che nel momento più delicato le nostre riserve siano esaurite. E' qui che chiediamo al nostro organismo il massimo e alla massima velocità. La natura ci regala tutto ciò di cui abbiamo bisogno. Ricette sapientemente formulate, che io chiamo detonatori di vita. Conosciamo bene le qualità dei singoli monocomponenti per fronteggiare le esigenze più svariate, proprio come singole attività che spiccano nel loro campo. Ora tocca al gruppo. Sarà compito nostro dirigerli in maniera esaustiva e irripetibile, nell'integrazione più specifica alle vostre necessità. Quali direttori d'orchestra nell'indirizzo del giusto accordo. Esattamente come un completo integratore, tutti insieme dobbiamo rinnovare una grande aspettativa...



FARMACIA CENTRALE MILANO MARITTIMA
I consigli del Dott. Enrico Bartoletti

Steve Total Beauty è brand ambassador La Biosthétique

SCELTO DIRETTAMENTE DAI RESPONSABILI ITALIANI DELL'AZIENDA, IL SALONE DI MILANO MARITTIMA È L'UNICO IN ITALIA A FREGIARSI DI QUESTO TITOLO. PER IL TITOLARE ANTONIO FANTINI IMPEGNO COME TESTIMONIAL SUI CANALI SOCIAL E COME FORMATORE DI ALTRI TEAM



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

Attenzione per il cliente, competenza, passione: questi i tratti distintivi grazie ai quali Steve Total Beauty, con il suo titolare Antonio Fantini, da quest'anno può fregiarsi unico in Italia – del titolo di brand ambassador Hair & Scalp Care di La Biosthétique, azienda leader nel settore della cosmetica. Un riconoscimento importante, che premia la lunga esperienza e la grande professionalità del salone di Milano Marittima e lo rende punto di riferimento per l'intero settore. La proposta della nomina è arrivata dai vertici di La Biosthétique Italia: il direttore commerciale Daniele Galluzzi, il direttore tecnico Giovanni Russo, il direttore marketing Stefan Klein. Sono stati loro a volere l'investitura, in considerazione di quello che rappresenta Steve Total Beauty per La Biosthétique.

“Conosciamo Antonio da molti anni – racconta il direttore marketing Klein -, il suo è uno dei saloni più importanti e garantisce un servizio di livello elevato. Ma, soprattutto, sappiamo che il suo approccio aderisce perfettamente la visione di La Biosthétique, secondo la quale la bellezza non è una questione solo esteriore, ma significa prima di tutto stare bene. E poi Antonio, con il suo carattere espansivo, è un ottimo comunicatore, con una grande capacità di coinvolgimento. Quindi è stato naturale pensare a lui come brand ambassador”.

Sulla stessa lunghezza il direttore commerciale Galluzzi: “I nostri saloni non devono essere solo belli, ma dotati di professionisti

specializzati che sappiano offrire qualcosa di speciale e vogliono differenziarsi sul mercato. Antonio Fantini, che fin dagli inizi della sua ormai lunga carriera ha sposato in pieno l'idea di total beauty concept, non solo risponde perfettamente a tutto questo, ma grazie alla sua capacità comunicativa sa raccontare con efficacia e autenticità i nostri prodotti e la nostra filosofia. Insomma, un ottimo testimonial”.

Così, in veste di brand ambassador La Biosthétique, Antonio ora è presente sui canali social dell'azienda con una serie di video in cui, con grande disinvoltura e immediatezza, fornisce suggerimenti, presenta soluzioni, mostra prodotti. Siete curiosi? Basta visitare la pagina Facebook di La Biosthétique Italia o il profilo Instagram labiothetiqueitaliaofficial (e naturalmente su profili social di Steve Total Beauty). Ma l'impegno di 'ambasciatore' non corre solo sui social. “È vero – conferma lo stesso Fantini – come brand ambassador sto portando avanti interventi di formazione personalizzati per un gruppo ristretto di grandi saloni legati al brand La Biosthétique in tutta Italia – da Torino a Trieste, da Como a Bari – per guidarli in un percorso di aggiornamento e di crescita della qualità”.

Un percorso che Steve Total Beauty ha già compiuto: il salone di Milano Marittima non solo si occupa al meglio dei capelli dei clienti, ma si propone come consulente di bellezza e benessere a 360° e oasi di relax. Varcare la soglia di Steve Total Beauty significa regalarsi alcune ore di vacanza e coccole tutte per sé, sapendo che si uscirà più belli.

Con EQA in grande stile nel futuro dell'auto

È IL SUV ELETTRICO DI MERCEDES BENZ, FORMA COMPATTA E AERODINAMICA, INTERNI ERGONOMICI, COMANDI TOUCHLESS E RICARICA FACILE: ASSICURA OLTRE 400 KM DI AUTONOMIA E ZERO EMISSIONI. E L'ACQUISTO È FACILE CON GLI ECO INCENTIVI



Elettrizzante di nome e di fatto. La nuova EQA, il SUV compatto 100% elettrico di Mercedes-Benz, si candida per entrare in grande stile nel futuro. È adatta per spostamenti in città e per viaggi più lunghi grazie alle tante possibilità di ricarica, sfoggia una forma compatta e aerodinamica con interni ergonomici e dettagli ispirati al luxury design. Conquista gli ipertecnologici con il sistema multimediale MBUX che permette di avere un controllo intelligente e intuitivo attraverso gli schermi ad alta risoluzione per comandi touchless e vocali. Fa innamorare la nuova generazione del mondo elettrico assicurando oltre 400 km di autonomia e zero emissioni.

Mettersi alla guida di EQA significa intraprendere un viaggio in un futuro che è già iniziato, muovendosi con disinvoltura e semplicità nell'era elettrica dell'automobile. Partire e scegliere la meta senza alcun timore per la ricarica non è mai stato così facile. Con poche e semplici mosse





De Stefani
dal 1910

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



puoi ricaricare la tua auto a casa con una Mercedes-Benz Wallbox Home, con la innogy eBox Professional collegata in rete oppure con un cavo di ricarica standard per la presa di corrente comune. Con il servizio digitale Mercedes me Charge hai invece accesso in tutta Europa a una molteplicità di stazioni di ricarica pubbliche, comprese quelle a ricarica rapida di IONITY, alle quali puoi ricaricare la batteria del tuo EQA dal 10 all'80% con una potenza massima di 100 kW in circa 30 minuti. Inoltre, con Mercedes me Charge le ricariche in Europa sono sempre "green": mediante certificati di origine Mercedes-Benz garantisce che per le ricariche di Mercedes me Charge venga immessa nella rete corrente elettrica prodotta con fonti energetiche rinnovabili. EQA si può acquistare con ecoincentivo statale su tutte

le versioni disponibili, e con un'ampia scelta di formule finanziarie: noleggio, leasing o finanziamento.

EQA è proposta da De Stefani Spa, la concessionaria punto di riferimento per il brand Mercedes-Benz in Romagna. Da oltre cento anni la De Stefani scrive la storia della mobilità sul nostro territorio. Nata come piccola bottega artigiana di biciclette, ha acquisito nei decenni il mandato di marchi storici come O.M., Lambretta e Simca. Nel 1985 ottiene la concessione per la vendita dei veicoli industriali Mercedes-Benz su tutta la Romagna, al quale segue il mandato per la vendita delle vetture. Oggi la De Stefani, con le sue cinque sedi (Imola, Ravenna, Bologna, Forlì e Cesena), dove offre ai clienti un servizio impeccabile, si propone come il partner ideale per entrare da protagonista nell'era elettrica.

LIVING OUTDOOR
**IL GIARDINO
IN UNA STANZA**

DESIGN, SUGGERIMENTI, STILI DI VITA



Una zona pranzo immersa nel verde

a cura di

GRUPPO LITHOS

ARCHITETTURA

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

Complice il cambiamento forzato delle nostre abitudini, in quest'ultimo anno gli spazi esterni stanno conoscendo una nuova vita. Balconi, giardini e terrazzi rappresentano il nuovo 'oro' del mercato immobiliare, grazie al potere di connettere CASA e NATURA.

La 'corsa al verde' ci spinge a riscoprire e reinventare angoli o parti delle nostre abitazioni fino ad ora inutilizzati nel tentativo di riappropriarci in qualche modo del legame ancestrale con la natura.

Il verde come quinta scenica: quando lo spazio è poco, come proiettare il giardino all'interno delle nostre abitazioni?

Cantava Mina sulle splendide parole di Gino Paoli: "... questa stanza non ha più pareti, ma alberi, alberi infiniti..."; questa suggestione, seppur oltremodo romantica, ben descrive la sensazione di essere avvolti dalla natura alla base del progetto Appartamento Plauto. L'eliminazione quasi totale di elementi opachi tra il living e l'outdoor trasforma il verde in una vera e propria 'quinta' davanti alla quale va in scena la quotidianità domestica; un pranzo in famiglia,

IL VERDE VISSUTO OGGI COME "QUINTA SCENICA"





Nella pagina a fianco una prospettiva dalla zona soggiorno alla zona pranzo, sopra continuità materica tra interno ed esterno

una serata con amici, un tè e un buon libro, acquistano un valore aggiunto se vissuti all'interno di questa vibrante atmosfera naturale.

Ciò che dall'ingresso appare come una cornice sul verde (vedi foto a sinistra) è, di fatto, un portale che, grazie ad un cambiamento materico del pavimento, ci trasporta con un passo dall'interno all'esterno dell'edificio senza mai lasciare l'abitazione; il caldo parquet della cucina cede il passo alla matericità del grès della collezione Marazzi MyStone, utilizzato come pavimento e rivestimento interno di questo contemporaneo 'giardino d'inverno', e anche come pavimento della modesta porzione di giardino circostante.

Ampliare la percezione degli spazi: questione di prospettiva.

Grazie alla scelta di una continuità materica a pavimento tra interno ed esterno, una volta aperte le ampie vetrate scorrevoli, indoor e outdoor si fondono in una cosa sola, permettendo nelle stagioni miti di vivere il proprio living senza rinunciare alla brezza e ai suoni della natura circostante.

Dettagli total-black come filo conduttore.

Il nero come filo conduttore trasporta l'attenzione su dettagli e arredi tra interno ed esterno: dalle sedie del soggiorno alle poltrone esterne, dai profili delle grandi vetrate ai profili metallici del parapetto della

scala e del filtro d'ingresso.

Nulla è lasciato al caso nella ricerca di dettagli total-black per un mood minimale e contemporaneo: anche la siepe diventa dettaglio architettonico grazie alla particolare cultivar di 'Phyllostachys nigra', una varietà di bambù originaria di Taiwan e Cina introdotto in Europa nel 1827 le cui canne diventano nere come l'ebano dopo aver trascorso più di due anni sotto la luce solare. **E quando il giardino non c'è? Ecco la storia di un terrazzo abbandonato che diventa stanza a cielo aperto.**

È troppo grande, c'è troppo vento, non c'è privacy... questi i freni della committenza al mettere mano ad un terrazzo dimenticato: straordinaria la vista sì, ma troppi compromessi. È proprio qui che design e architettura entrano in gioco, aiutando a cambiare punto di vista e mettere sempre in discussione ogni particolare situazione, alla ricerca del perfetto equilibrio tra estetica e funzionalità.

Quando la funzionalità accende l'idea.

Le idee sono imprevedibili e possono prendere vita da semplici suggestioni come da necessità concrete.

Come rendere questo grandissimo terrazzo un luogo intimo, accogliente, e funzionale? Terrazzo Palanti nasce dall'idea di frazionare visivamente la grande superficie esistente mediante la suddivisione in "tappeti materici"

ottenuti alternando due differenti decorazioni in grès della collezione D-Segni di Marazzi a pavimento; i riquadri così ottenuti diventano accoglienti zone di funzione tra cui spicca la zona pranzo, riparata da una pergola a lamelle orientabili. Il sistema meccanizzato permette di contrastare il forte impatto della luce solare proveniente da SUD-EST consentendo una fruizione di questa 'stanza all'aria aperta' anche nelle ore diurne.

Dettagli su misura per una continuità visiva totale.

La particolare trama della pavimentazione viene reinventata per cucire su misura allo spazio esterno nuovi dettagli ed espedienti visivi. La straordinaria vista mare da un lato del terrazzo, e l'affascinante vista sulla distesa di chiome dei pini del Centro di Milano Marittima dall'altro rappresentavano allo stato di fatto un più che fortunato punto di partenza; la vista su questi elementi naturali, tuttavia, veniva compromessa dalla presenza di fabbricati molto impattanti. Grazie ad elementi a contro-parapetto interno realizzati in lamiera metallica con le stesse

geometrie decorative della pavimentazione, è stato possibile indirizzare l'attenzione esclusivamente sulla natura, mitigando i fabbricati circostanti e conferendo al tempo stesso privacy all'ambiente. In modo quasi sartoriale gli stessi dettagli tornano, infine, sulle grate frangisole che impreziosiscono le porte-finestra di accesso al terrazzo, in un design a 360° in grado di trasformare un luogo abbandonato nella stanza più ambita dell'intero attico. L'intensità del mare e la forza del sole influenzano le scelte della casa vacanza dell'Attico Palanti. Un design informale ma ricco di regole costruttive che influenzano il layout degli arredi. Uno spazio inteso come luogo che ci accoglie e accoglie un crocevia di stili dal sapore retrò che strizza l'occhio al contemporaneo.

IL TERRAZZO ABBANDONATO DIVENUTO STANZA A CIELO APERTO

Stanza a cielo aperto: una pergola bioclimatica motorizzata regola la quantità di luce solare desiderata





UN CROCEVIA DI STILI DAL SAPORE RETRÒ

A fianco: zona pranzo outdoor immersa nel panorama delle suggestive chiome dei pini della Città Giardino di Milano Marittima



I contro-parapetti decorativi mitigano la vista sugli edifici circostanti, focalizzando l'attenzione sulla suggestiva vista mare

LIVING OUTDOOR

Over the last year, as our habits have been enforcedly changed, interest in outdoor spaces has grown. Balconies, gardens and terraces are the new 'gold' of the real estate market thanks to their power to combine home with nature. The 'rush for greenery' prompts us to rediscover and reinvent corners or parts of our homes that were formerly neglected in our search for a way to strengthen our bond with nature. But how can we project a garden inside our homes when space is limited? By almost totally removing any opaque elements between our living space and the outdoors, we can transform the greenery into a 'backdrop'

against which everyday domestic life unfolds. And how can we turn an abandoned terrace with an extraordinary view but little privacy into an open-air room? This is where design and architecture come into play, helping to change our approach to find the perfect balance between aesthetics and functionality. The idea conceived was to visually split the larger existing surfaces by dividing them into "textured carpets". The panels thus obtained form welcoming functional areas, notably a dining area, sheltered by a pergola with adjustable slats. And then elements of sheet metal that reflect the same decorative geometries as the flooring and sunscreens that embellish the French windows.



Facciate performanti innovative e d'effetto

La facciata di un edificio è il primo biglietto da visita. Curarne l'aspetto contribuisce a determinare lo sviluppo ed il successo di una attività, per questo deve necessariamente avere una forza attrattiva nei confronti dei clienti: un edificio curato trasmette infatti un senso di fiducia e di successo. Technologica propone il rinnovamento in chiave contemporanea delle facciate degli edifici, mediante interventi che consentono di cambiare l'immagine esteriore della struttura e di migliorarne l'efficienza energetica. Si tratta di interventi di grande effetto e a costo contenuto, mediante l'introduzione di nuovi elementi esterni alla facciata, che permettono di ottenere un risultato di qualità senza dover ricorrere ad un'impegnativa e dispendiosa ristrutturazione dell'immobile.

«Lavoriamo per grandi imprese italiane e abbiamo realizzato lavori prestigiosi anche all'estero - precisa il CEO Franco Sassi - La nostra è un'attività specialistica basata sull'utilizzo di prodotti innovativi, dove prima c'era solo l'idea del mattone. Sono materiali sicuri, tutti certificati, che possiamo mettere a disposizione per soluzioni in ambiti diversi. Riteniamo siano la frontiera più innovativa per la ristrutturazione degli hotel sulla costa oltre che di un capannone o di un'azienda o delle opere di rifinitura di un edificio storico. In tutti i casi Technologica offre un servizio a 360°. Il restyling, che si attua con pratiche burocratiche snelle e veloci e permette di continuare l'attività durante lo svolgimento dei lavori, viene realizzato in tempi brevissimi con montaggi a secco di elementi prodotti nello stabilimento produttivo.

Le soluzioni che Technologica propone interessano le pareti esterne dell'edificio, le zone attraverso le quali il calore si disperde o si accumula rapidamente. Con accurate scelte progettuali è possibile ottenere vantaggi estetici senza rinunciare al miglioramento dell'efficienza energetica dell'immobile, assicurando così un importante risparmio energetico.

La gamma dei materiali che Technologica propone è davvero ricca; grazie anche alle varie joint venture con aziende fabbricanti di prodotti innovativi, che utilizzano materiali sostenibili, non tossici, riciclati o riciclabili, realizzati secondo processi produttivi che utilizzano fonti di energia rinnovabili o di recupero, l'obiettivo è dare un contributo attivo alla tutela ambientale.





TECNOLOGICA OFFRE L'OPPORTUNITÀ
DI RINNOVARE E INNOVARE GRAZIE A UNA
RICCA GAMMA DI MATERIALI SOSTENIBILI,
ALL'AVANGUARDIA E DI PREGIO

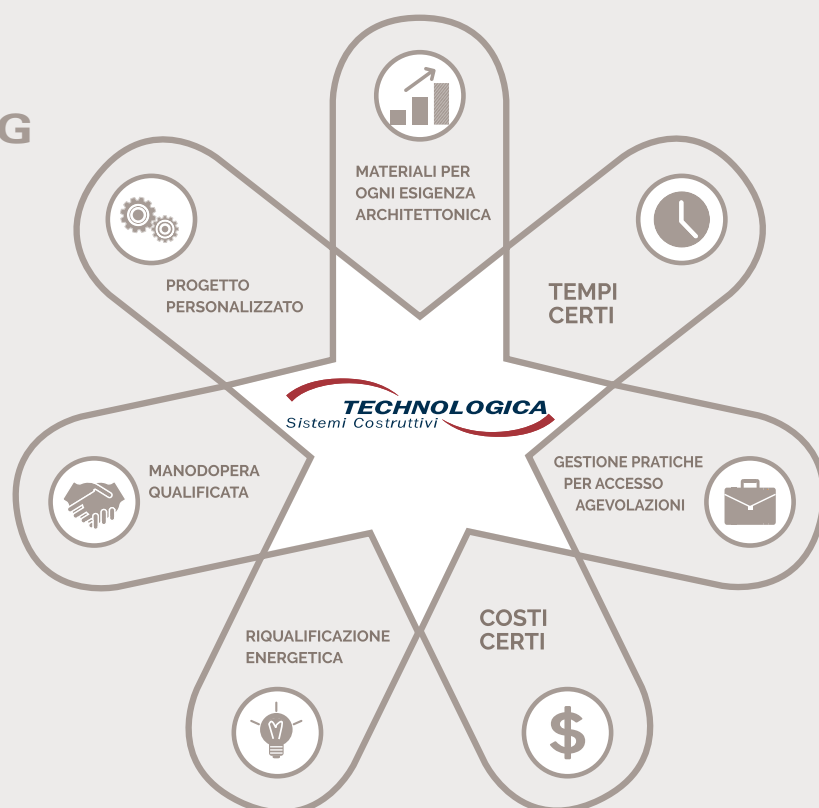
Franco Sassi Presidente ANCE Forlì Cesena Amministratore Unico Technologica Srl



BONUS FACCIATE CONCEDITI IL RESTYLING DEL TUO IMMOBILE

Con il bonus facciate è possibile rinnovare e riqualificare il proprio edificio, rendendolo più performante, migliorandone l'aspetto e le prestazioni energetiche. Technologica Srl accompagna con il proprio ufficio tecnico il cliente in tutte le fasi, aiutandolo a realizzare la sua idea di restyling e tutte le pratiche necessarie presso gli uffici di competenza.

TECNOLOGICA SISTEMI COSTRUTTIVI
Via Guido Rossa, 18/20 - 47016 Predappio (FC)
info@technologicasrl.com - www.technologicasrl.com





I Giardini dell'Eden tra terzine e land art

Cervia Città Giardino, la mostra d'arte floreale a cielo aperto più grande d'Europa, quest'anno è dedicata alla Divina Commedia, in occasione delle celebrazioni dei 700 anni dalla morte di Dante Alighieri. Ventotto aree verdi, tra boschi e giardini, diventano scenari evocativi di altrettanti momenti della grande avventura dantesca, interpretate da splendidi allestimenti botanici e grazie alle sculture e alle installazioni dell'artista argentino di land art

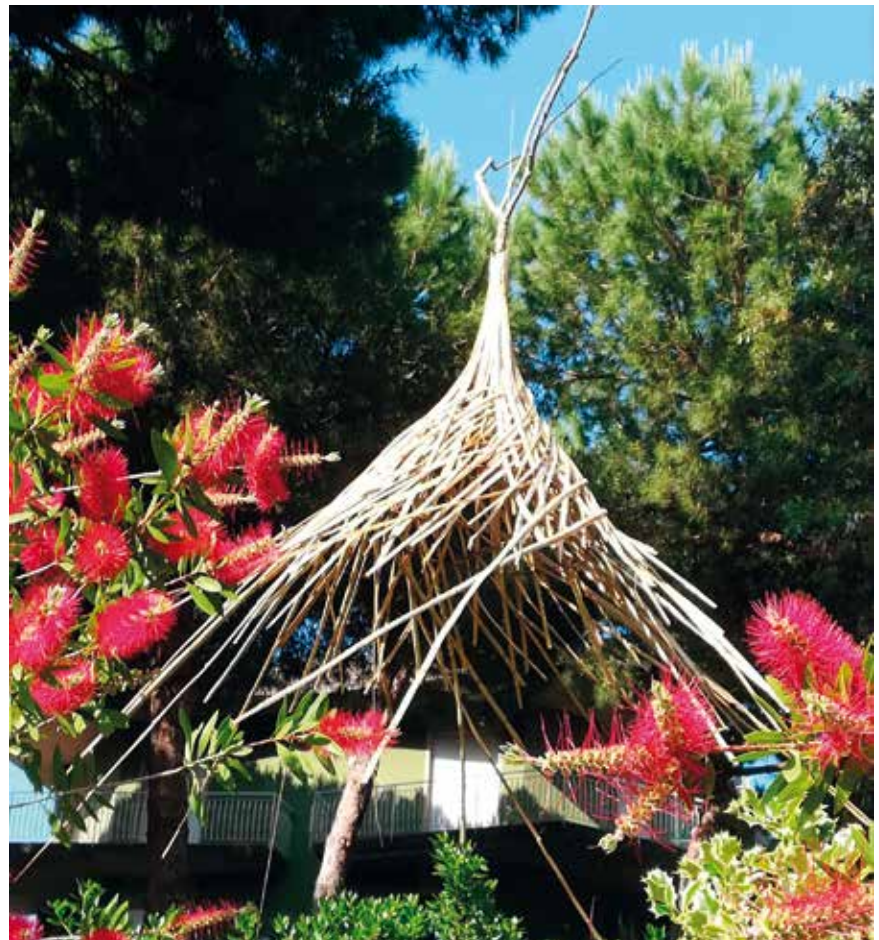
Oscar Dominguez. **"Dante e i giardini dell'Eden"** è il titolo della rassegna floreale realizzata pensando ai fiori, alle erbe e alla selva nella Divina Commedia a cura del Servizio Verde del Comune di Cervia il percorso open air prende avvio dalla Pineta di Cervia, attraversa i giardini di Milano Marittima e Cervia, passa per la Pineta di Pinarella e Tagliata, lambisce il Gelso monumentale e termina davanti al Giardino della Torre San Michele, dove è raffigurato il profilo del Sommo Poeta realizzato con la tecnica della mosaicoltura dal

**CERVIA CITTÀ GIARDINO
OMAGGIA IL POETA
SCOPRI L'ITINERARIO
TRA BOSCHI E FIORI
E CON IL VIRTUAL TOUR**



Comune di Ravenna. Tra gli alberi e sui prati prendono così vita installazioni in ambienti insoliti, che si fondono alle citazioni botaniche che si ritrovano nel lungo cammino di Dante dalla discesa all'Inferno, al monte del Purgatorio e infine al Paradiso. I visitatori trovano in ognuno di questi 28 giardini danteschi un pannello esplicativo del Canto della Divina Commedia che ha ispirato l'installazione e della sua interpretazione. Il pannello descrittivo collocato nello spazio verde è caratterizzato dal volto di Dante, dipinto dallo street artist Andrea Ravo Mattoni. È possibile, grazie a un virtual tour realizzato ad hoc, immergersi anche da casa nel percorso dei Giardini dell'Eden, godendo di un'anteprima emozionale in attesa di poter regalarsi anche l'esperienza diretta di una passeggiata tra i canti dell'Inferno Purgatorio e Paradiso e le creazioni artistiche di questa speciale edizione di Cervia Città Giardino. Il progetto "Dante e i giardini dell'Eden" è stato ideato da Flavia Mazzoni, Responsabile Servizio Verde del Comune di Cervia ispirandosi al libro "I fiori, le erbe e la selva nella Divina Commedia" di Carmelita D'Onofrio Flocco. È inserito all'interno delle iniziative di Viva Dante 2021 organizzato dal Comune di Ravenna. Promotori sono il Comune di Cervia Servizio Politiche Comunitarie e Fundraising, Servizio Politiche Educative e Servizio Verde; direttore creativo è l'artista Oscar Dominguez. Gli originali giardini ed allestimenti floreali sono mantenuti e curati dal Servizio Verde del Comune di Cervia e sono visitabili, gratuitamente per tutta la durata della stagione estiva. Collaborano all'evento Cervia Turismo e l'Azienda Mapei. Per approfondimenti e info: www.cerviacittagiardino.it

Foto a sinistra Gianluca Nanni, sotto Gruppo fotografico MUSA





DANTE, THE GARDENS OF EDEN

Cervia Garden City, the largest open-air floral art exhibition in Europe, is this year dedicated to the Divine Comedy to coincide with the celebrations of the 700th anniversary of the death of Dante Alighieri. Twenty-eight green areas create evocative scenarios of as many moments of Dante's great adventure, thanks to the sculptures and installations of the Argentine land artist Oscar Dominguez. The route starts from the Cervia Pinewood, crosses the gardens of Milano Marittima and Cervia, passes through the Pinarella and Tagliata Pinewoods, laps the monumental Mulberry and concludes in front of the Garden of the Torre San Michele, where the profile of the great poet is depicted by the Municipality of Ravenna with the technique of mosaiculture. The floral exhibition is entitled "Dante and the gardens of Eden" and is created with a focus on the flowers, herbs and the forest of the Divine Comedy. It offers an "open-air" trail through the woods and the beautiful gardens of the Garden City. The creativity of Argentine artist Oscar Dominguez and his sculptures, which both physically and metaphorically take over the spaces they occupy, creates a close dialogue with the surrounding space. The theme of the balance between heaven and earth, between emptiness and fullness, renders these installations light and enables them to integrate perfectly into the environment in which they are placed. In each of these 29 Dante gardens, visitors will find an explanatory panel of the Canto of the Divine Comedy that inspired the installation and its interpretation. The descriptive panel placed in the green space features Dante's face, painted by the street artist Andrea Ravo Mattoni. It is also possible, thanks to an ad hoc virtual tour, to enjoy the Gardens of Eden trail from home and access a thrilling preview while you await enjoying the experience directly by walking among the cantos of Hell, Purgatory and Paradise and the artistic creations of this special edition of Cervia Garden City.



La foto grande e in alto a sinistra sono di Gianluca Nanni. Sopra a destra l'artista Oscar Dominguez mentre crea una installazione di land art per i Giardini

SOUNDOFLIGHT

I PARALUMI SONORI OMAGGIANO DANTE

Un tetto di paralumi sonori e luminosi è il cielo delle vie Matteotti e Gramsci dell'estate 2021. L'allestimento è proposto da Project Proloco Milano Marittima, elaborato da uno staff di creativi e realizzato con il sostegno del Comune di Cervia. Splendide grafiche di Wall&decò sono state scelte per interpretare il tema Dante e i giardini dell'Eden e dialogare così con l'allestimento floreale di Cervia Città Giardino che quest'anno è ispirato al Sommo Poeta.

Non poteva mancare l'elemento sonoro: lungo il percorso, in punti segnalati con paralumi diversi dagli altri, si potrà ascoltare il sound progettato ad hoc, caratterizzato da suoni dell'ambiente circostante editati elettronicamente. Una musica d'ambiente del nostro ambiente - più di un semplice gioco di parole: un vero e proprio sottofondo che richiama e reinterpreta la natura che ci circonda.

Sound of light è un ambizioso progetto sviluppato per celebrare Dante e i suoi 700 anni, rendendo nel contempo omaggio, con arte ed eleganza, alla località regina dell'estate.

Il progetto è allestito in collaborazione con il Servizio Verde del Comune di Cervia, la Direzione Artistica porta la firma di Marika Baldoni, affiancata da collaborazioni di rilievo: creative solution Maicol Ravaioli, sound design Marco Catapano, Grafic Design Wall&decò, eccellenza nel settore della carta da parati in tutto il mondo.



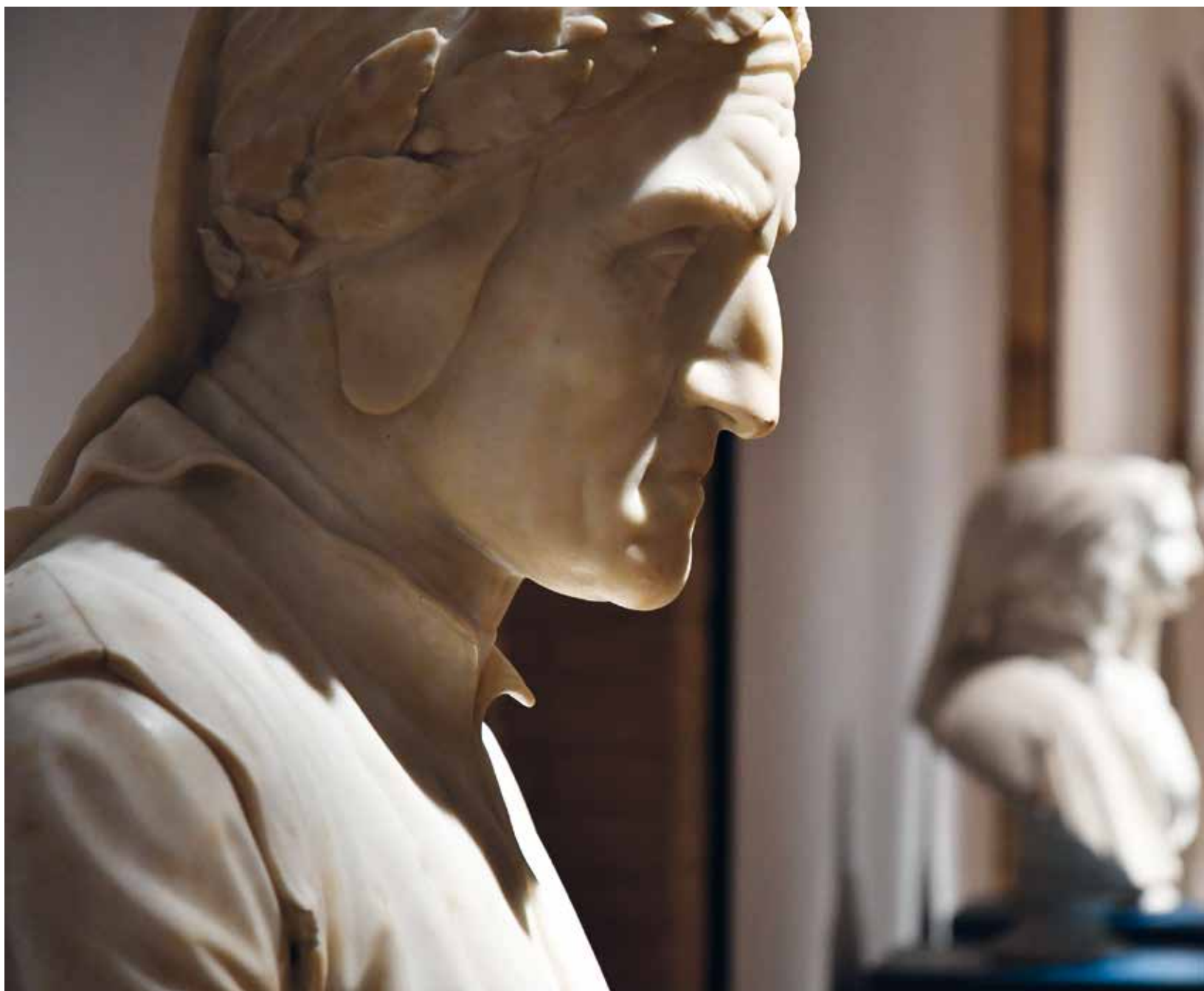
L'omaggio a Dante è un 'girone' di bellezza

LA MOSTRA DEI MUSEI SAN DOMENICO, ORGANIZZATA CON LE GALLERIE DEGLI UFFIZI, ESPONE CIRCA 300 CAPOLAVORI DAL DUECENTO ALL'ETÀ CONTEMPORANEA

È una vera e propria 'pinacoteca dantesca', affollata di capolavori, la grande mostra "Dante. La visione dell'arte", allestita fino all'11 luglio ai Musei San Domenico di Forlì. In esposizione circa 300 opere che spaziano dal Duecento all'età contemporanea, per raccontare il Sommo Poeta, la sua forza espressiva, l'influenza che ha esercitato sugli artisti di tutti i secoli. E non è un caso che sia proprio Forlì ad ospitare questo

evento straordinario, perché Forlì è città dantesca: qui Dante trovò rifugio, nell'autunno del 1302, presso gli Ordelaffi, signori ghibellini della città, e qui fece ritorno, occasionalmente, anche in seguito.

Passeggiando fra le sale si incontrano Cimabue, Giotto, Beato Angelico, Michelangelo, Tintoretto, Canova, Andrea del Castagno, autore di una delle primissime raffigurazioni del ritratto del Sommo Poeta; e ancora, i preraffaeliti, i macchiaioli, per arrivare ai grandi del





Novecento: Felice Casorati, Lucio Fontana, Pablo Picasso. Un 'girone' non infernale, ma di bellezza, reso possibile dalla qualificatissima collaborazione fra la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì e le Gallerie degli Uffizi, che hanno messo a disposizione cinquanta tra dipinti, sculture e disegni. Del resto, lo stesso progetto della mostra è nato da un'idea di Eike Schmidt, Direttore del museo fiorentino, e di Gianfranco Brunelli, Direttore delle grandi mostre della Fondazione forlivese.

Ed è proprio Brunelli che spiega: "Celebrare Dante nel 2021 significa ritornare alle ragioni fondative dell'Italia e della sua civiltà, orientate in una prospettiva europea, in un tempo sospeso e decisivo qual è questo. Dante è l'insieme della sua opera non staccata dall'insieme della sua vicenda storico esistenziale. Certo la Divina Commedia, soprattutto la Commedia, ma non solo. Penso di poter dire che se c'è un'esposizione davvero completa e davvero nazionale, nell'anno centenario di Dante, quella forlivese si iscrive ad esserlo. Non solo la Commedia viene ricondotta lungo i rispecchiamenti che l'arte ne ha tratto, ma tutto Dante. Un viaggio dell'arte e un viaggio nell'arte che ci consente di rivedere Dante, il suo tempo e il nostro".

Il percorso della mostra (curata anche da Antonio Paolucci e Fernando Mazzocca, coadiuvati da un prestigioso comitato scientifico) si snoda in diciotto sezioni che squadernano pittura, scultura, disegni e incisioni, manoscritti, edizioni rare. Per la prima volta, l'intimo rapporto tra Dante e l'arte viene interamente analizzato e ricostruito, presentando gli artisti che si sono cimentati nella grande sfida di rendere in immagini la potenza visionaria di Dante, delle sue opere e in particolare della Divina Commedia, o hanno trattato

Sopra: Dante Gabriel Rossetti "Il saluto di Beatrice" - Toledo (Ohio), Museum of Art

Sotto: Giotto e Taddeo Gaddi "Incoronazione della Vergine tra angeli e santi" (Polittico Baroncelli) - Firenze, Basilica di Santa Croce

Nella pagina a fianco: Alessandro D'Este "Busto di Dante" - Roma, Musei Capitolini, Protomoteca Capitolina





Gianfranco Brunelli, Direttore delle grandi mostre della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì (a sinistra), ed Eike Schmidt, Direttore delle Gallerie degli Uffizi (a destra), in occasione della presentazione della mostra

II GLOBAL FINE AWARD INCORONA IL SAN DOMENICO

Da tempo i Musei San Domenico si distinguono per l'altissimo livello dell'attività espositiva. Livello riconosciuto a livello internazionale, come dimostra il primo premio ottenuto nel maggio scorso, nella settima edizione del Global Fine Art Award per la mostra "Ulisse. L'arte e il mito", allestita nel 2020, e di cui è stato apprezzato il taglio particolarmente innovativo che, pur senza rinunciare al rigore e all'approfondimento tematico, ha saputo coinvolgere il pubblico di tutte le età con numerosi inserti di natura multimediale. Nella sua categoria Best Ancient (BC – Approx 1200) la mostra forlivese è arrivata prima superando il British Museum di Londra, il J. Paul Getty Museum di Los Angeles, il Metropolitan Museum of Art di New York, il Louvre di Abu Dhabi, il Museu d'Arqueologia de Catalunya di Barcellona. *"E' un risultato davvero importante per la Fondazione e per la città di Forlì, per aver creduto nel progetto culturale delle grandi mostre – sottolinea il direttore generale della mostra Gianfranco Brunelli –. Un riconoscimento che va alla speciale qualità delle mostre, al valore culturale, alla creatività di un modello che eredita il rigore delle monografiche e lo amplia nel contesto storico-culturale."*

tematiche simili a quelle dantesche, o ancora hanno tratto da lui episodi o personaggi singoli, sganciandoli dall'intera vicenda e facendoli vivere in sé. Particolarmente coinvolgente l'ampio capitolo dedicato alle molteplici raffigurazioni che alcuni tra i più grandi artisti hanno offerto nel corso della storia della narrazione dantesca dell'Inferno, del Purgatorio e del Paradiso. Incontriamo qui personaggi divenuti ormai universali, come Paolo e Francesca e il Conte Ugolino, Farinata e Pia de' Tolomei, e le creazioni di Ary Scheffer, Frédéric-Auguste Bartholdi, Mosè Bianchi, Victor Prouvé, Vincenzo Gemito, Henry de Groux, Franz von Stuck, Carlo Fontana (solo per citarne alcuni). La visita si conclude – e non potrebbe essere diversamente - con capolavori ispirati, nella loro composizione, al XXXIII canto del Paradiso come la visione del Paradiso di Tintoretto, la Preghiera di San Bernardo di Luca Signorelli, Madonna con Bambino di Matteo di Giovanni, la Vergine consolatrice di William-Adolphe Bouguereau e la Trinità di Lorenzo Lotto.



Andrea del Castagno (Castagno, 1421 – Firenze, 1457)
"Dante Alighieri" Firenze, Gallerie degli Uffizi

L'Olio Evo Salcini protagonista di FoodBeats

LA SHOWGIRL ESPERTA DI CUCINA CLAUDIA GALANTI HA SCELTO I PRODOTTI DELL'AZIENDA AGRICOLA SALCINI PER LE SUE RICETTE

Una nuova veste luxury e un gustoso debutto nella cucina gourmet del programma condotto da Claudia Galanti per l'olio extravergine d'oliva Salcini, prodotto sulle splendide colline di Castel D'Asso, in provincia di Viterbo.

La showgirl, di origine paraguaiana, oggi seguitissima chef con il progetto Foodbeats che porta nelle case degli italiani l'esperienza food gourmet, ha scelto infatti l'olio extravergine di oliva Salcini e gli altri prodotti dell'azienda agricola come condimenti per insaporire i piatti che ama raccontare e preparare in diretta video.

Novità anche sul fronte estetico per questo prodotto caratterizzato da eleganza e raffinatezza anche nell'aspetto, fin dall'originale packaging ideato dal fondatore Gianluca Salcini rivisitando e rimodernando la classica latta solitamente utilizzata per contenere l'acqua ragia. La Luxury Olive Oil Collection diventa ancora più esclusiva con la "Family Blend", una confezione rivestita di tessuto, realizzata in un'edizione limitata di particolare eleganza.

L'olio extravergine Salcini è un prodotto d'eccellenza, dal gusto fruttato, ma leggero e a bassa acidità, capace di esaltare ogni piatto, semplicemente speciale da gustare su una fetta di pane. E non è il solo prodotto del paniere della azienda Salcini: una specialità per chi desidera scoprire il sapore più autentico dell'oliva è il mosto d'olio che nasce dalla prima spremitura delle olive e non viene sottoposto a filtrazione; da ricordare, poi i mieli di alta qualità tra cui scegliere, con differenti profumazioni e sapori a seconda della stagionalità e



delle fioriture e erbe aromatiche. "L'olio extravergine che nasce nella nostra azienda sta conquistando le cucine dei migliori ristoranti perché si presta ad esaltare ogni piatto – dichiara Gianluca Salcini -. È prodotto su terre generose dove l'amore per la natura e la passione della famiglia Salcini sono alla base delle nostre produzioni. Continuiamo a innovare perché crediamo di dover offrire una veste speciale ad un prodotto eccezionale. In questa direzione di valorizzazione va anche la partnership con il progetto di Claudia Galanti che esalta nelle sue video-ricette il sapore dei nostri prodotti".

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



In alto, da sinistra: Jean-Auguste-Dominique Ingres "Paolo e Francesca sorpresi da Gianciotto" - Angers, Musée des Beaux-Arts; Nicola Monti "L'incontro di Paolo e Francesca" - Firenze, Gallerie degli Uffizi

A destra: Teodoro Wolf Ferrari, Affiche Olivetti M1, 1912, in esposizione a Ravenna nella mostra "Dante gli occhi e la mente. Epoea Pop"



LE ALTRE MOSTRE IN ROMAGNA

In tutta la Romagna sono moltissime le iniziative organizzate per celebrare il 700° anniversario della morte del grande poeta Dante Alighieri, padre della lingua italiana e autore della Divina Commedia.

Naturalmente è molto ricco il programma di Ravenna, città che custodisce la tomba del poeta e che in maggio ha inaugurato un Museo Dante nuovo di zecca. Citiamo, fra le varie iniziative, la mostra della Biblioteca Classense "Inclusa est flamma" che espone manoscritti, dipinti, libri e si può visitare fino al 17 luglio. Il 4 settembre, invece, al MAR – Museo d'Arte della città di Ravenna aprirà i battenti la mostra "Un'idea pop" che documenterà la fortuna popolare di Dante nel corso dei secoli.

A Terra del Sole, nel Palazzo Pretorio, può essere visitata fino al 18 luglio la mostra "Gustave Dorè e la Divina Commedia - Una ricerca sull'immagine fra cinema e incisione". Infine, a Cesena, alla Biblioteca Malatestiana è allestita fino al 15 novembre l'esposizione "Per Dante Alighieri: testi, commenti, imitazioni e difese".

There are a host of initiatives being organised in Romagna and throughout Italy to celebrate the 700th anniversary of the death of the great poet, Dante Alighieri, father of the Italian language and author of the Divine Comedy. Among them, the great exhibition "Dante. The vision of art", hosted at the San Domenico Museums in Forlì until 11 July and organised by the Cassa dei Risparmi Foundation in Forlì in collaboration with the Uffizi Galleries in Florence. A veritable 'Dante art gallery' was created for the occasion, gathering about 300 masterpieces from the vast period between the thirteenth and twentieth centuries to tell the full story of the great poet and illustrate the many translations of the visionary power of his words in art. There are works by Cimabue, Giotto, Beato Angelico, Michelangelo, Tintoretto and Canova, up to the Pre-Raphaelites and Pablo Picasso. With this extraordinary exhibition, the San Domenico Museums confirm the excellence of the exhibitions curated. The quality of their work is recognised internationally as witnessed by the first prize obtained in May 2021 at the 7th edition of the Global Fine Art Awards, 'Best Ancient' category, for the exhibition "Ulysses. Art and myth", curated in 2020.



Due metà dello stesso cuore.
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



*Ordina dal nostro
menù online!*



www.piadinadelmare.it  Piadina del mare

La bici a colori tra pineta e mare

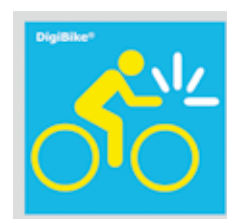


Per famiglie e semplici gitanti sui pedali sono percorsi di un paio d'ore da fare autonomamente scaricando gratuitamente la traccia gpx o, a richiesta, in compagnia di una guida. Con Cervia Verde si pedala respirando il balsamo dei pini e ascoltando il rumore del mare. Queste aree boschive di Milano Marittima e Pinarella sono i polmoni verdi del territorio cervese e vivono in primavera il loro massimo splendore per il tripudio cromatico di fioriture e olfattivo di aromi balsamici. Il percorso, che si sviluppa su

sentieri di pineta, e piste ciclabili toccherà due importanti presidi naturalistici cervesi, la Casa delle Farfalle (dove faremo una breve visita) e il Parco Naturale. Anche per questo è una pedalata particolarmente indicata per ragazzi e ammiratori della flora e della fauna locale. Con Cervia Blu lo scenario che si incontra è quello delle Saline, tappeto d'acqua sospeso fra il mare e le colline. L'itinerario ripercorre la storia di Cervia legata al mare e all'oro bianco, passando dall'antico faro, dal Museo del Sale, fino alla storica Salina Camillone, dove viene ancora eseguita la raccolta

tradizionale dell'oro bianco. È inclusa la visita guidata con guida specializzata del Centro Visite della Salina di Cervia. Cervia Oro è il percorso cicloturistico da Cervia a Ravenna, capitale mondiale del mosaico, attraverso le pinete e le riserve naturali del Parco del Delta sud. Passando da Sant'Apollinare in Classe, l'itinerario prosegue in ciclabile protetta fino al centro di Ravenna. Nel percorso urbano nel cuore della città si transita dai principali siti di arte musiva: Battistero Neoniano, Domus dei Tappeti di Pietra, Basilica di San Vitale. Da Ravenna a

BLU, VERDE, ORO, LA VACANZA
IN BICICLETTA SI COLORA.
ECCO ALCUNI DEI PERCORSI PIÙ ABBORDABILI
CHE PROPONE CERVIA BIKE TOURISM



Cervia possibile effettuare il ritorno in treno, a discrezione del cicloturista.

Accanto a questi ci sono anche il percorso in bici Cervia Storica e quello Cervia Delizia.

Tutti gli itinerari sono stati progettati da DigiBike per Cervia Bike Tourism. DigiBike si occupa di mappature e pubblicazioni di itinerari digitali per il turismo con la bicicletta. Le foto sono della guida Cristina Merloni.

Per scoprire gli altri percorsi e scaricare le tracce gpx si può guardare <https://www.turismo.comunecervia.it/it/scopri-il-territorio/itinerari-e-visite/cervia-bike-tourism>.



ph. Cristina Merloni

Chi è Chiara Maci

Ecco come si presenta Chiara Maci sul suo blog: "A 22 anni mi descrivevo così. Tacchi a spillo, capelli lisci, bionda naturale e finta castana. Felpa con cappuccio e calzini colorati, occhi verdi e lenzuola dell'Ikea. Doppio cuscino, asma bronchiale, borsa extralarge. Melanzane al funghetto e zucchine alla scapece. Orecchini di perle, tubino nero, Borsalino vintage. Maxi maglioni, jeans e All star bianche slavate. Tortellini in brodo e piadina romagnola crudo e squacquerone. Musica italiana, storie vere da leggere e da scrivere, meridionale. Mancina, sagittario, ascendente sagittario. Chirashi solo salmone e Chicken Pasanda. Timida, simpatica, buffa. Patente B, cambio manuale, frangia imperfetta. Vino bianco, letto duro e prosciutto crudo. Candele profumate, risate e zero romanticismi. Poche parole tanti pensieri. Caffè amaro, latte freddo. Furba, sensuale, emotiva. Rimmel nero, blush rosa, rossetto rosso. Mi chiamano Macy. E inizia a piacermi. Oggi: Campana di nascita, bolognese di adozione e milanese per scelte lavorative. Mamma di Bianca e Andrea, un passato prima da giurista, poi nel marketing aziendale. Blogger di sorelleinpentola.com dal 2010 e di chiaramaci.com dal 2013. Sommelier AIS. Consulente per diverse aziende food & beverage, volto televisivo su FoodNetwork di L'Italia a morsi e di Cuochi e Fiamme sul canale 33. Testimonial di brand italiani e stranieri"



HA LASCIATO IL 'POSTO FISSO'
PER AMORE DELLA CUCINA E OGGI
È LA FOOD INFLUENCER ITALIANA
PIÙ SEGUITA

Una blogger ai fornelli

di FEDERICA BIANCHI

Chiara Maci è l'amica che tutti vorrebbero avere: solare, curiosa, appassionata della buona tavola senza troppi sensi di colpa, competente, prodiga di consigli e 'dritte' su specialità da provare e luoghi da visitare.

E in fin dei conti, la sua è già una presenza amichevole per molti di noi, perchè in questi anni abbiamo imparato a conoscerla e a seguirla, prima sul web, poi in tv e sui social. "Di una risata, due mani sporche di farina e un buon calice di vino, ne ho fatto uno stile di vita" è la frase con cui si presenta sulla homepage del suo blog chiamaci.com, e ben esprime il suo approccio con il mondo del cibo, di cui ormai è una delle regine incontrastate.

Ma dietro questa apparente leggerezza, c'è tutta la determinazione di una ragazza che a 25 anni decide di lasciare il 'posto fisso' (lavorava nel marketing di Sky) per dedicarsi alla sua vera passione, la cucina, e si inventa un modo tutto nuovo per farlo. Da vera pioniera (e dimostrando un grande fiuto), sceglie di affacciarsi sul web in un'epoca – si era all'alba degli anni Dieci – in cui influencer e blogger sono 'oggetti misteriosi' guardati con un misto di scetticismo e diffidenza.

I primi passi li muove nel 2010 insieme alla sorella Angela, con il blog *Sorelle in pentola* (da cui è nato anche un libro con lo stesso titolo), poi nel 2013 crea il suo blog personale. È un successo, e presto Chiara si impone con il suo brand personale e conquista una crescente popolarità con i programmi tv *The Chef* (su La5), *Cuochi e fiamme* (su La7) e *Vita da food blogger* (Fox Life), collaborazioni con aziende, nuovi

libri: l'ultimo, scritto con il compagno, il cuoco Filippo La Mantia, è uscito nel 2018 e si intitola "Ma tu come la fai la caponata? La nostra storia d'amore in cucina".

Nel frattempo, sono arrivati Bianca, che ora ha 7 anni, e poi Andrea, delizioso treenne, che i follower della foodblogger conoscono bene: sui social della mamma, fra un piatto sfizioso, un backstage, un video, non mancano post teneri e allegri che hanno per protagonisti i due piccoli di casa. La cifra del blog chiaramaci.com è proprio questa: momenti di vita si alternano a ricette, e anche queste ultime si inseriscono in una cornice familiare. Insomma, consultare il sito di Chiara è come sedersi nella sua cucina e osservarla mentre impasta una focaccia, prepara delle meringhe per non buttare gli albumi avanzati, e poi mangia il gelato dalla vaschetta insieme ai bambini. Mamma affettuosa e donna in carriera – con le mille difficoltà che possiamo immaginare per conciliare i due ruoli –, Chiara Maci può essere definita la "Ferragni del food", con oltre un milione di follower complessivi, distribuiti fra Facebook, Instagram, Twitter, a cui di recente si sono aggiunti il canale YouTube ChiaraMaciTv - YouTube, e il profilo TikTok, mentre il blog registra oltre 350mila visualizzazioni al mese. E mette la sua popolarità anche al servizio di importanti cause sociali, come quelle per combattere il tumore al seno o contrastare la diffusione del diabete.

Ma, attualmente, sembra essere la tv il fronte più caldo per Maci. A primavera ha debuttato con successo "Cortesie in



Chiara Maci ed Enzo Miccio sono i due giudici fissi della trasmissione "Cortesie in famiglia", in onda su Real Time



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

famiglia”, spin off di “Cortesie per gli ospiti” in onda su Real Time, imperniata su sfide fra due squadre di parenti chiamate a organizzare un pranzo o una cena. Nel programma la foodblogger ha ricoperto il ruolo di giudice dei menù, lavorando per la prima volta con Enzo Miccio, a cui è stato affidato il compito di valutare lo stile e l’ospitalità, e accanto a loro, di volta in volta le attrici Barbara Foria e Michela Andreozzi e il comico Ciro Priello dei “The Jackal”.

Ma, soprattutto, da tre anni Chiara Maci è volto della rete FoodNetwork. Sono appena iniziate le riprese per la quarta serie di “L’Italia a morsi”, il programma che vede viaggiare la blogger su e giù per lo Stivale alla ricerca delle tradizioni gastronomiche e dei prodotti tipici dei territori. Una piccola anticipazione (rivelata dalla stessa Maci sui social): una delle puntate sarà dedicata a Ravenna.

THE MOST FAMOUS FOOD BLOGGER

Chiara Maci was born in Campania, made Bologna her adopted home, and was led to Milan by her career choices. A great lover of cooking, she was one of the first to bring her passion online and turn it into a profession.

Her journey began in 2010 with the creation of the blog www.sorelleinpentola.com along with her sister Angela. It soon became a touchstone for thousands of cooking enthusiasts. She then started a blog all of her own, www.chiaramaci.com where she continues to discuss her life spent over the hob, establishing herself as a fully-fledged Internet phenomenon. Chiara Maci is now the most famous Italian food blogger, with over 600,000 followers on Instagram, over 80,000 on her blog, and her own YouTube channel (ChiaraMaciTv - YouTube).

Mother to two children (7-year-old Bianca and 3-year-old Andrea), she has also authored three books, including *Ma tu come fai la caponata? La nostra storia d’amore in cucina*, written in 2018 with her husband and famous chef Filippo La Mantia.

She also boasts a strong TV presence, having been the main star on *Cuochi e Fiamme* on LA7, *#VitaDaFoodBlogger* on Fox Life, *The Chef* on LA5, as well as successfully hosting *Cortesie in famiglia* on Real Time in spring, along with Enzo Miccio. Most significantly, for three years she has been a face of Food Network Italy, where she hosts *L’Italia a morsi*, a journey through different Italian eateries, discovering culinary traditions and local products. The fourth series is currently being filmed.



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



balestriabalestri.it

LEOPIZZA
Cervia

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





LA NUOVA DIMENSIONE DELLA GRANDE CUCINA

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

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



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

trovaci su  

life & food

MILANO MARITTIMA CERVIA PINARELLA E TAGLIATA



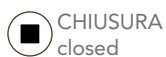
Il nostro viaggio nei sapori accompagnati dalla Guida ai Ristoranti Life&food continua, nel suo incontro con la rivista MilanoMarittimalife che dedica una sezione speciale alla ricchezza della proposta gastronomica di questo territorio, caratterizzata da innovazione e inventiva, territorio e contaminazioni. Sono piatti che valorizzano i prodotti tipici - il sale di Cervia, il pescato locale - che lanciano autentici trend culinari, che riscrivono la tradizione. Sempre con la massima attenzione alla materia prima e alla stagionalità del prodotto. Per poter

scegliere tra ristoranti raffinati, eleganti, tradizionali, informali, di tendenza o di frontiera e regalarsi quella convivialità della tavola che è il sapore più autentico e l'ingrediente di successo in ogni ricetta. Soprattutto in vacanza.

Accompanied by the Restaurants Life&Food Guide, our journey into flavours continues. The meeting with the magazine MilanoMarittimalife, which dedicates a special section to the richness of this territory's gastronomic offer, characterized by innovation

and inventiveness, territory and contamination. The courses enhance typical products - Cervia salt, local fish - that launch authentic culinary trends, rewriting the tradition. Always with the utmost attention to the raw material and the seasonality of the product. You will be able to choose among refined, elegant, traditional, informal, trendy or avant-garde restaurants and experience that conviviality of the table which is the most authentic taste and the successful ingredient in every recipe. Especially on holiday.

LEGENDA



CHIUSURA
closed



TIPO DI CUCINA
PROPOSTA
Type of cuisine



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



ORARIO CUCINA
Kitchen hours



PET FRIENDLY

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



ACQUA E SALE

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

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



DAL 15 MAGGIO AL 31 OTTOBRE 2021
From 15 May to 31 October 2021

CUCINA DI MARE MEDITERRANEA E PIZZA
Mediterranean seafood and pizza

€ 25/45

12-15.30 / 19-23.30

Pet friendly

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

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

Sweet mi.ma

Pasticceria, caffetteria e bakery nel cuore di Milano Marittima.

Il nostro modo di "fare pasticceria", si basa sull'artigianalità delle lavorazioni e su un'attenta selezione delle materie prime utilizzate.

Scoprire nuovi sapori, essere sorpresi da forme diverse, lasciarsi sedurre dalla bellezza di un dolce, le buone ragioni per varcare la nostra porta non mancano.

Al centro della nostra produzione di pasticceria artigianale per Milano e dintorni ci sono la genuinità e la freschezza delle materie prime utilizzate, che vengono abilmente e sapientemente mixate per un risultato da leccarsi i baffi. Oltre ai classici della pasticceria tradizionale, realizziamo anche torte personalizzate per compleanni, feste di laurea, battesimi, prime comunioni, per rendere indimenticabile ogni tipo di evento.



PASTICCERIA SWEET MI.MA
I Traversa Pineta, 3
Milano Marittima
Tell: 0544/407055
sweet-mi.ma@libero.it
Instagram: @sweetmi.ma
Facebook: Sweet mi.ma

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
- Pet friendly

La casa che cerchi
da noi c'è.

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

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

AGENZIA IMMOBILIARE
BRAGHETTONI

TAPAS . DRINK . CUCINA . PIZZA
Viale Milano, 12 - 14 - 16
Milano Marittima
☎ 353 4049941
aldentemima@gmail.com
f @aldentemima
i instagram: @aldente_mima



ALDENTE

TAPAS . DRINK . CUCINA . PIZZA

Aldente nasce nel cuore di Milano Marittima da un'idea giovane di ristorazione e intrattenimento. A pochi passi dal mare, in un ambiente informale potrai gustare uno dei nostri "signature drinks", condividere tapas o una pizza con gli amici o provare la nostra cucina, ricca di proposte dalle più classiche alle più innovative, che abbracciano la cultura mediterranea, strizzando l'occhio a sapori asiatici ed internazionali.

LO CHEF CONSIGLIA Pad Thai ai frutti di mare



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 MEDITERRANEA, FUSION, PIZZA
Mediterranean, fusion, pizza
- € 25/30
- 🕒 19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 Fruit of a budding catering and entertainment concept, Aldente started life in the heart of Milano Marittima. In an informal setting a stone's throw from the sea, you can taste one of our signature drinks, share some tapas or a pizza with friends or try our cooking, brimming with options from absolute classics to the most innovative dishes. Our food embraces Mediterranean culture with a nod to Asian and international flavours.

THE CHEF RECOMMENDS Seafood Pad Thai



Un'altra idea di pizza

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

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



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

A completare il quadro di un prodotto già perfetto, si aggiunge l'attenzione alla sostenibilità. La pinsa di Leo, infatti, non è solo gustosa e salutare, ma strizza l'occhio all'ambiente, utilizzando solo prodotti italiani, possibilmente a chilometro zero e sempre di stagione. D'altro canto è proprio la sostenibilità il cuore della pizzeria Da Leo che, valorizzando solo prodotti del territorio, attentamente selezionati in base al naturale ciclo della stagioni, fa sognare le papille gustative di cervesi e turisti portando in tavola un'altra idea di pizza.

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.

CHIUSO IL LUNEDÌ
CLOSED ON MONDAYS

MARINARA
SEAFOOD

€ 35/45

12.00 - 14.30
19.00 - 24.00

Pet friendly





Mimarket

La tua spesa al mare



ORTOFRUTTA • GASTRONOMIA • FORNO Giuliani
BIBITE FRESCHE • CANTINA • PUNTO RISTORO







Milano Marittima

Zona Centro: Viale Bologna 15 • tel. 0544 99.40.56
Zona Traverso: Viale Matteotti 61 • tel. 0544 25.57.45 - APERTO TUTTO L'ANNO

www.mimarket.net

 Mimarket  Mimarket_Milanomarittima



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



- APERTO DAL 1 MARZO AL 30 OTTOBRE
Open from 1 March to 31 October
- 🍴 MEDITERRANEA E PIZZA GOURMET
Mediterranean and Pizza gourmet
- € 35/50
- 🕒 12.00 - 23.00
- 🕒 ORARIO CONTINUATO / Open all day
- 🐾 Pet Friendly

BAMBOO BEACH RESTAURANT BY VISTAMARE SUITE

Bamboo Beach Restaurant una location mozzafiato sul mare. La cucina fonde ricette della tradizione del territorio con estro e fantasia, selezionando ogni giorno prodotti freschi di grande qualità da gustare nella veranda sul mare, a bordo piscina o direttamente sui comodi king bed in spiaggia. La pasta fatta in casa, la freschezza del pesce del nostro mare ed i prodotti di stagione, sono il fiore all'occhiello di questo Beach Club unico nel suo genere per il fascino esotico minimal-chic. Show dinner sulla spiaggia.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Gran Bacchanale di Crudo con selezione di pescato di giornata e crostacei. Pizza gourmet. Pacchero all'Astice fuori dal carapace con datterino estivo e basilico, Tataki di tonno al sesamo con marmellata di cipolla, zenzero candito e arancia wasaby



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Large Raw Platter with a selection of catch of the day and shellfish. Gourmet pizza

SPIAGGIA E RISTORANTE-AGRITURISMO ITTICO
Viale D'Annunzio 211, Cervia
☎ 320 4121910
info@bandito211.it
www.bandito211.it
f Bandito 211
instagram: Bandito 211 Cervia



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

BANDITO 211

Bandito211 non un semplice stabilimento balneare. È un ambiente intimo e gioioso, con uno stile fresco e mediterraneo, in cui vivere un'esperienza enogastronomica vera, a stretto contatto con la filosofia di Slow Food, con il Km zero, con la territorialità. Una cucina che valorizza i prodotti locali, grazie al rapporto diretto con i pescatori locali e con l'orto Zang I, che ci fornisce prodotti biologici. Ogni giorno un'esperienza non solo culinaria ma del territorio. Il nostro Agriturismo Ittico nasce dall'idea di dar vita ad un ristorante in cui viene servito ogni giorno pesce freschissimo comprato direttamente il giorno stesso dal mercato del pesce di Cesenatico o dal nostro pescatore di Porto Garibaldi. Dal mare, alla Tavola..

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Menù degustazione pescato del giorno



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Catch of the day tasting menu

BIG BLUE

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

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



BRUNCH - BURGER - COCKTAIL

Vialetto Ortigara 3/J

377 0968494

info@bigbluefood.com

www.bigbluefood.com

Big Blue Milano Marittima

instagram: Big Blue Food

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

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

APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year

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

23

11.00-15.00

18.00-24.00

Pet friendly

laferramenta

Vendita bilance
e affettatrici d'epoca
Berkel

Servizio restauro

Show Room
Cervia - Corso Mazzini 34
Tel. +39 340 1769704
www.laferramentacervia.com
laferramentacervia



balustrabalesri.it

BISTRÒ DI MARE
SEAFOOD BISTRÒ
Piazza Garibaldi, 4/5 Cervia
☎ 338 1468326
federicabnelli@hotmail.it



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 MARE CON VARIANTI VEGETARIANE
Seafood with Vegetarian Versions
- € 40/60
- 🕒 19.30 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

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



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

BOTTEGA GARIBALDI BISTRÒ

Il mare e i suoi sapori in una chiave inedita, nella cornice del bellissimo centro storico di Cervia. Una cucina contemporanea che richiama la tradizione innovandola e dedica particolare attenzione alle materie prime.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ I nostri salumi di mare. Pasta senza glutine fatta in casa, ogni settimana proposte differenti di carne o vegetariana.



🇬🇧 Experience the sea and its flavours in a new way, surrounded by Cervia's stunning historic centre. Contemporary cuisine that puts an innovative spin on tradition, where special attention is given to raw materials.

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Seafood cold cuts. Homemade gluten-free pasta, different meat and vegetarian options every week.

CRU-DO SUSHI&MORE

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

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



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

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


CUCINAVISTA SEE FOOD

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

LO CHEF CONSIGLIA Plateau Royale di Cruditè di mare e Frutta Tropicale, Gamberi in pasta Kataifi e agrodolce ai lamponi, Ravioli di burrata su carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo. Selezione di Ostriche, Spaghetti alla Chitarra al cacio e pepe di mare.



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

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

THE CHEF RECOMMENDS Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo. Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe.

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

Devi ristrutturare o costruire casa?


CLAUDIA SOLUZIONE CASA S.R.L.

L'esperienza al tuo servizio.

dal 1987

**PROGETTAZIONI
CONSULENZE
REALIZZAZIONI
SOLUZIONI EDILI**

MILANO MARITTIMA - viale Bologna, 58 - tel. 331 3025394 - 0544 268560 - claudiasoluzionecasa.com

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



■ APERTO TUTTI I GIORNI DA APRILE A SETTEMBRE
aperto venerdì, sabato e domenica
nei mesi di marzo ottobre e dicembre
Open daily from April to September / open Friday, Saturday
and Sunday in March, October and December



CUCINA DEL TERRITORIO Local cuisine



30/35



12.00 - 14.00 / 19.00 - 24.00



Pet friendly

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



■ APERTO DA MARZO A OTTOBRE
E DICEMBRE GENNAIO



DI MARE E SUSHI



35/60



12.30 - 15.30 / 19.30 - 22.30



Pet friendly

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, Bisteche 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 vini ricca di bollicine e champagne ed una lista di cocktail originali.

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



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

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

JUST

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

LO CHEF CONSIGLIA I nostri primi al mattarello



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

THE CHEF RECOMMENDS Our hand-rolled pasta dishes

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

SEMPRE APERTO DA GIUGNO AD AGOSTO
Apertura stagionale da marzo a ottobre
Open every day from june august, seasonal opening times from march to october

INTERNAZIONALE E DEL TERRITORIO
International and regional

20/30

7.30 / 1.00

Pet friendly

FOOD SERVICE DAL 1971

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

Scegli la differenza,
scegli italiano!

Inquadra il QRcode
per la tua spesa online!*

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

Via del Lavoro, 8 - Montaletto di Cervia (RA)
Tel. 0544 96 52 65 - lacervese@lacervese.it - www.lacervese.it - lacervese

PIADINERIA GOURMET
 Rotonda Dan Minzoni, 11
 Milano Marittima
 ☎ 349 1111606
 info@felixristorante.com
 www.labottegadelfelix.com
 f La Bottega del Felix
 📷 Instagram: La Bottega del Felix

LA BOTTEGA DEL FELIX

La Bottega del Felix è l'angolo di Street Food più gustoso di Milano Marittima, nato in sinergia con il Ristorante Felix. Un vero e proprio laboratorio del gusto con la piadina come filo conduttore. Puoi trovare piadine gourmet con impasti speciali abbinare al pescato nostrano e a grandi salumi e formaggi, crescioni con infinite farciture, piccoli piatti con crudità di mare. La Bottega del Felix propone anche un praticissimo "Kit" PicNic: con piadina farcita o crescione abbinati ad una bevanda in un box da consumare dove si vuole. E' possibile acquistare le materie prime di grande qualità del Felix.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Il cono di piadina all'olio Extravergine con Spiedino di pesce o il cono di piadina con fritto misto, la Piadina al farro BIO con Saraghina nostrana



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍴 STREET FOOD
- € 10/15
- 🕒 12.00-14.30 / 18.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 La Bottega del Felix is the tastiest Street Food corner in Milano Marittima, created in synergy with Ristorante Felix. It is a real taste lab with the piadina as its main theme. You can find gourmet piadina with special doughs combined with local fish and great cold cuts and cheese, crescioni with infinite fillings, small dishes with raw seafood.

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ The EVO oil piadina cone with fish skewers or the piadina cone with fried fish.

ADRIA BOAT

TUTTO PER LA NAUTICA E ABBIGLIAMENTO, SERVIZI NAUTICI E AFFITTO POSTI BARCA

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


SPERRY TOP-SIDER | MUSTO | SLAM | HENRI LLOYD | CAPE HORN | HH | SAINT JAMES | NABAIJI |

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 lgp, 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

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

 PESCE - CARNE - PIZZA
Fish - meat - pizza

 25/35

 12.00 - 24.00

 Pet friendly



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

ITALSEDIE

PRODUZIONE E VENDITA
ARREDAMENTI
PER INTERNI,
ESTERNI, MARE.

IL RISTORANTE
RESTAURANT
Viale A. Gramsci, 37
Milano Marittima
☎ 329 8788162
marenitacucinaecantina@gmail.com
www.marenita.it
f Marenita Cucina e Cantina
i marenita_cucina_cantina

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, crostone 'tonno&vitello' con salsa tonnata e guacamole leggera



- 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
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 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.

Latte, formaggi e gelati di Romagna

LATTE DI ROMAGNA

Centrale del latte
cesena
dal 1959

Km
ZERO

il Buono della Tua Terra dal 1959

60 Anni di Storia Ricca di Genuinità.
Nei nostri prodotti trovi tutto il gusto della tradizione e del territorio grazie all'utilizzo di latte romagnolo, proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, tracciato e garantito ogni giorno dalla stalla d'origine fino alla tua tavola.


f t You Tube i centralelattecesena.it

NOTTE E DÌ

Da 42 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 nostra tradizione regionale romagnola e pizza al metro. 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 al kamut e angolo dedicato all'aperitivo con vasta scelta di Gin e toniche.

LO CHEF CONSIGLIA Antipasto 42 anni al "Notte & Dì" con Tartare di tonno fresco, di ricciola e di ombrina, ostriche, gamberi di Mazara del Vallo e scampi. Sorbetto di limone acrobatico "Ali di farfalla"© al profumo di vodka (vedi foto), pesce e crostacei alla griglia e crudità. Pasta al mattarello e pizza con forno a legna.



 Managed for 42 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 42 years of activity at Notte & Dì 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 crudità shellfish and raw vegetables. Handmade pasta and pizzeria with wood-fired oven.

NOTTE E DÌ RESTAURANT PIZZERIA

Viale G. Matteotti, 57

Milano Marittima

☎ 0544993926

www.ristorantenotteedi.com

info@ristorantenotteedi.com

📍 Ristorante Notte e Dì Milano Marittima

📱 notteedi_official



 APERTO TUTTE LE SERE DA MARZO A SETTEMBRE.

Pranzo solo prefestivi e festivi

Open for dinner from march to september



CUCINA. PESCE, PIZZA, CARNE

Fish, pizza, meat



25/50



12.00-14.30 / 18.00-24.00



Pet Friendly

Dolce e salato l'incontro gustoso con Il Forno Giuliani

Panificio e caffetteria insieme, il Forno Giuliani a Milano Marittima è proprio un'istituzione. La giornata può partire da qui, per una golosa colazione oppure attratti dal profumo del pane appena sfornato. In entrambi i casi la scelta è ricca e solletica il palato.

Qui trovi i prodotti tipici della tradizione italiana e romagnola, pani e prodotti da forno creati in



modo totalmente artigianale, utilizzando solo materie prime selezionate, che negli anni hanno visto l'inserimento di una vasta gamma di farine integrali, di kamut, di farro e di cereali per incontrare i nuovi stili alimentari.

In caffetteria si può gustare una ricca colazione, anche biologica e vegana, con estratti di frutta e verdura di stagione, pasticceria e golosità come pancakes, muffin, torte. Un luogo dove si può fare una sosta anche per un pranzo veloce tra pizze e torte salate o un aperitivo a conclusione di una giornata. Ricca è la scelta della biscotteria secca, ampia la proposta di gusti creativi, con zenzero, pistacchio e limone, sale dolce di Cervia, come raccontano al Forno: "La nostra offerta di biscotti speciali nasce dalla voglia di sperimentare prodotti sempre nuovi e originali. Frutto di questa ricerca sono i prodotti in vasocottura che mantengono la fraganza e il sapore di quelli appena sfornati. La nostra rivisitazione Romagnola del babá in vasocottura è una vera golosità". Provare per credere. Al Forno Giuliani c'è anche grande attenzione ad una corretta alimentazione, con una buona scelta di alimenti adatti a specifiche esigenze nutrizionali e a chi pratica attività sportiva come le Barrette energetiche, i Crackers 'Benessere', il Pane proteico "Sporty".

IL FORNO GIULIANI Viale Dante Alighieri, 75 Milano Marittima
www.fornogiuliani.it

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 / Cafè and shop 7.00-24.00
OSTERIA / Osteria 12.00-15.00 / 19.00-24.00

RISTORANTE TRADIZIONALE-CREATIVO
DI MARE E TERRA
TRADITIONAL-CREATIVE MEAT AND SEAFOOD
RESTAURANT Via Volturmo, 2 Cervia
☎ 0544 201819
osteriatreseicinque@gmail.com
www.osteria365.it
f Osteria Treseicinque
📷 osteria_treseicinque



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

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 #migliaonaticozero and the aperitifs with quality, local spirits... The Officine del Sale also house the "Teatro del Musa" that will host a variety of events and meetings. We look forward to having you here so we can tell you more about us... Officine del Sale: Manifesto of Cervia's enogastronomic heritage

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Sea bass on Cervia Sweet Salt tile

OSTERIA 365

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

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



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

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

OSTERIA LOCO SQUAD

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

■ **LO CHEF CONSIGLIA** ■ Baccalà con insalata di finocchi, zenzero, cipollotto e arancia



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

■ **THE CHEF RECOMMENDS** ■ Cod with fennel, ginger, spring onion and orange salad

■ DA APRILE A SETTEMBRE (tutti i giorni)
DA OTTOBRE A MARZO (venerdì, sabato, domenica)
Open from April to September (every day)
from October to March (Fridays, Saturdays, Sundays)

🍴 MEDITERRANEA
Mediterranean

€ 35

🕒 lun/ven 16.00-24.00
sab/dom 11.00-24.00

🐾 Pet friendly

Squisitaly

Supermercato Gourmet Online

I migliori prodotti
per professionisti della ristorazione
alla portata di tutti!

🛒 www.squisitaly.it

POWERED BY:
Bartolotti s.r.l.
Al servizio di chi serve

CUCINA CINESE, THAIANDESE,
GIAPPONESE, SUSHI
CHINESE - THAI - JAPANESE - SUSHI
Viale Cristoforo Colombo 11, Cervia
☎ 0544 71161
Viale Matteotti 171, Milano Marittima
☎ 0544 422939
www.pacificrestaurant.it



- APERTO TUTTO L'ANNO
Open all year
- 🍷 CINESE, GIAPPONESE E THAIANDESE
Chinese - japanese - thai
- € 10 - 25
- 🕒 12.00 - 15.00
19.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

RISTORANTE RESTAURANT
Viale 2 Giugno 79
Milano Marittima
0544 992575
info@hotelparadisomilanomarittima.it
www.hotelparadisomilanomarittima.it
📍 Paradiso Hotel Bovelacci
📷 paradiso_hotel_bovelacci



- APERTURA DA MAGGIO A SETTEMBRE
Open from May to September
- 🍷 CUCINA DI MARE DI TERRA E DEL TERRITORIO
Local land and sea cuisine
- € 35/80
- 🕒 7.30 - 11.00 / 12.30 - 14.00 / 19.30 - 23.00
- 🐾 Pet friendly

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 RISTORANTE

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 pistacchio con cuore di Catalana e Streusel alla nocciola e sale di Cervia



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ 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.

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 mistanza di verde e fiori



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

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.

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

RISTORANTE BAGNO SAURO 286

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

LO CHEF CONSIGLIA Insalatina di aragosta al vapore. Gran Fritto del Bagno Sauro



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

An intimate, sophisticated and relaxing restaurant that shows attention to the little details, Bagno Sauro Restaurant has been managed by the Gianfanti family for over 40 years. The restaurant offers cuisine inspired by traditional recipes from Romagna and the surrounding area. The dishes are never formulaic but based on the catch of the day with strictly organic vegetables for sides. Their bread, piadina (flatbread) and all their sweets are made by the kitchen staff, as is the fresh pasta, a must-have in every Romagna household. And that's not to mention the pizza.

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

- APERTO DA APRILE A SETTEMBRE**
open April - September
- CUCINA DI MARE CON TRADIZIONE ROMAGNOLA**
Traditional Romagna seafood
- 30/60
- 12.30-15.00
19.30-22.00
- Pet friendly

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



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

BAR / CAFFETTERIA / BISTROT
BAR - CAFÈ - BISTROT
Via T. Bonaldo, 3 Cervia
☎ 351 2043757
✉ info@saledolcecafe.com
www.saledolcecafe.com
📘 Sale Dolce Cervia
📷 saledoce_cervia



- APERTO DAL 1 LUGLIO 2019
Open from July 2019
- 🍴 INTERNAZIONALE, BISTROT
- € 25/30
- 🕒 18.00 - 24.00
- 🐾 Pet friendly

ROYAL BEACH

Ristorante con alta espressione di cucina a base di pesce, dove la qualità della materia prima viene esaltata dalle capacità di preparazione e dalla ricercata attenzione delle cotture. La location suggestiva, direttamente sulla spiaggia di Milano Marittima, coniuga lo stile ricercato ed elegante della veranda, con un servizio curato, oltre ad una ricca carta di vini e champagne, selezionata per brindare ad ogni Vostra occasione. Stabilimento balneare con atmosfera di grande relax, ideale per gustare Aperitivi in riva, e per vivere Il fascino del mare ad ogni stagione.

■ LO CHEF CONSIGLIA ■ Crudo Royal e Risotto alle vongole



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

■ THE CHEF RECOMMENDS ■ Crudità Royal and Clam risotto.

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, spaghetate 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.

SOGNO DEL MARE

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

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



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

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

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



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

SUNSET BEACH

Situato sul Lungomare, il Sunset offre un ambiente confortevole e sofisticato. La cucina è pronta ad accogliere qualsiasi richiesta, dal pesce crudo alla classica cucina romagnola. Privé, zone adibite ad eventi a tema e servizio direttamente sotto l'ombrellone.

■ **LO CHEF CONSIGLIA** ■ Gnocchi di ricotta manzancolle al cacio e pepe, Piccola catalana di crostacei, Cappelletti crema di squacquerone rucola e coriandolo di crudo di Parma, Entrecote di manzo ai ferri



🇬🇧 Located on the seafront, the Sunset offers a comfortable and sophisticated setting. The kitchen is equipped to satisfy any request, from raw fish to classic Romagna cuisine. Private dining area, spaces for themed events and meals served directly to you on the beach.

■ **THE CHEF RECOMMENDS** ■ Ricotta gnocchi with shrimp, pecorino and black pepper, Catalan-style shellfish, Cappelletti with squacquerone cheese sauce, rocket and flakes of Parma ham, grilled beef entrecote

RISTORANTE MARE E TERRA SULLA SPIAGGIA
MEAT AND SEAFOOD RESTAURANT ON THE BEACH
Lungomare Grazia Deledda 165/166
Cervia
☎ 366 9773445
✉ 27alexcalderoni@gmail.com
f Sunset Beach
📷 sunsetbeachcervia



- SEMPRE APERTO
No closing day
- 🍴 MARE E TERRA
Meat and Seafood
- € 25/40
- 🕒 12.30-15.30 / 20.00-23.00
- 🐾 Pet friendly



ADRIATIC
GOLF CLUB
CERVIA
MILANO MARITTIMA

Sabato 11 Settembre 2021

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



balestriebalestri.it



milano marittima *life*

GOLF CUP & OPEN DAY

ORGANIZZAZIONE

BALESTRI & BALESTRI
immagini e spazi per comunicare

Tel. 0543 30.343
balestriebalestri.it

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

VECCHIA PESCHERIA

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

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



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



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

THE CHEF RECOMMENDS Spit-roasted tuna on a fennel and orange salad. Passatelli with mantis shrimps, cherry tomatoes and basil. Grilled octopus with crushed potatoes in Gianluca Salcini extra-virgin olive oil. Passion fruit cremoso (a ganache-like dessert).

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

ZÌ TERESA - DAL 1947

Zi Teresa, un marchio storico nella ristorazione della riviera romagnola (fondato nel 1947). L'immagine fresca e "marina", la particolare attenzione ai piatti orientati alla cucina di pesce di qualità e un'ampia carta vini, sono il biglietto da visita del locale assieme alla splendida pedana all'aperto sotto ai pini secolari. La Zi Teresa si trova in pieno centro a Milano Marittima, a circa 100 metri dalla Rotonda 1° Maggio, poco distante rispetto alla sua posizione storica. Immutata è invece la vicinanza ai poli di attrazione e divertimento della località. Nella serata del martedì del periodo estivo il viale Bologna si anima con il suggestivo Mercatino delle erbe e delle Piante Officiali.

LO CHEF CONSIGLIA Filetto di tonno, Crudità, Crostacei alla catalana.



RISTORANTE, PIZZERIA
RESTAURANT, PIZZERIA
Viale Bologna 15, Milano Marittima
☎ 0544 1889366
ristorante@ziteresa1947.it
www.ziteresa1947.it



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

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

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

InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Giugno

MILANO MARITTIMA LIBERTY

8 giugno - 31 agosto ore 21

7 settembre - 28 dicembre ore 15

Passaggiata nel centro della Milano Marittima liberty

CERVIA CITTÀ GIARDINO

Edizione dedicata al Sommo Poeta "Dante e i Giardini dell'Eden"

Giugno - Settembre

Cervia, Milano Marittima

Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e i fiori in aiuole e giardini realizzati da architetti del verde, accompagnati da note terzine della Commedia

BORGOMARINA

VETRINA DI ROMAGNA

Giugno - Settembre

tutti i giovedì sera, Cervia

Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

VIALETTI DEGLI ARTISTI

Canalino di Milano Marittima

18-20 e 25-27 giugno

dal 2 luglio al 5 settembre

CAMPIONATO ITALIANO DI TENNIS CALCIATORI DI SERIE A

25 e 26 giugno, Milano Marittima

Centro Tennis Club Mare e Pineta

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

VISITE GUIDATE

ALLA SALINA CAMILLONE

Da Giugno a Settembre

ogni giovedì e domenica

SALINARO PER UN GIORNO

Giugno - Agosto

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

COME VIVERE LA SALINA

Da giugno a Ottobre

Centro Visite Salina di Cervia

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

SALINA SOTTO LE STELLE

Da giugno a settembre

Centro Visite Salina di Cervia

Tutti i venerdì alle 21,00

Serate dedicate alle emozioni con visite alla salina in notturna

RAVENNA FESTIVAL

IL TREBBO 2.1 IN MUSICA

A Milano Marittima Arena Stadio dei Pini e Cervia

dal 19 giugno al 31 luglio ore 21.30

Spettacolo, musica, teatro e incontri e contaminazioni

CERVIA: TREKKING URBANO LETTERARIO

Un trekking di 4 chilometri per le vie di Cervia parlando dei narratori che hanno celebrato la città.

21 giugno, 5-19 luglio, 9 - 23 agosto,

6 settembre ore 20.30

20 settembre e 31 ottobre ore 15.00

partenza da Torre San Michele

Luglio

L'ANTICO E LE PALME

A MILANO MARITTIMA

3-4 luglio, 30 luglio-1 agosto,

4-5 settembre

Rotonda 1° maggio e via Gramsci

mostra mercato di antiquariato

IRONBOOTCAMP,

IL LIVE DI IRON CIAPET

CON MICHELLE HUNZIKER

16-17 luglio

Adriatic Golf Club Milano Marittima

QUATTRO GALLERIE

PER UN SECOLO D'ARTE

MOSTRA DI PITTURA

16 luglio - 22 agosto

Magazzini del sale Cervia

CERVIA LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO

20 Luglio - 15 Agosto Cervia,

Milano Marittima e Pinarella

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

VIP MASTER**23-24 luglio a Milano Marittima**

personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

FILOSOFIA SOTTO LE STELLE**Luglio, Milano Marittima**

(Date in via di definizione)

Riflessioni con filosofi italiani

TRAMONTO DIVINO**Anteprima Notte Rosa****29 luglio, Area Torre San Michele**

Degustazioni di bollicine e prodotti Dop dell'Emilia Romagna

NOTTE ROSA**30 luglio – 1 agosto**

Milano Marittima e Cervia si animano per il Capodanno dell'estate, con l'apertura straordinaria serale degli stabilimenti balneari.

CERVIA A LUME DI CANDELA**Luglio - Settembre, Cervia**

Tutti i martedì sera

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

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

HAPPY BIRTHDAY**MILANO MARITTIMA****14 agosto Milano Marittima**

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

FERRAGOSTO ON THE BEACH**15 agosto, in spiaggia**

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

CERVIA GUSTALIBRO**20 -22 agosto, Piazza dei salinari**

Storie di gusto a Cervia

UNA SETTIMANA DOLCE**COME IL MIELE****21-29 agosto, centro storico Cervia**

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

DID MIMA SUMMER EDITION**STAGE DI DANZA CON KLEDI KADIU****23-26 agosto****YAMM ENTEOS:****RESPIRO E ENTUSIASMO****Dal 27 al 29 Agosto****Milano Marittima e Cervia**

Tre giorni di meditazione, pranayama, acrobazie, attività per bambini, conferenze, musica (kirtan e chanting), espositori olistici, SUP Yoga...e molto altro ancora in pineta, in spiaggia, ai magazzini del sale e in salina

CAMPIONATO ITALIANO**DI THRIATLON SPRINT****Dal 30 settembre al 3 ottobre Cervia****Settembre****SAPORE DI SALE****2-5 Settembre, Magazzini del Sale****Cervia**

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

MILANOMARITTIMALIFE GOLF CUP**11 Settembre Milano Marittima**

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

IRON MAN**18-19 settembre**

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

ARTEVENTO 41° FESTIVAL**INTERNAZIONALE DELL'AQUILONE**

Be the change! Dal 25 settembre al 3 ottobre Spiaggia di Pinarella

CAMPIONATO ITALIANO**DI THRIATLON SPRINT****Dal 30 settembre al 3 ottobre Cervia****Ottobre****CONVENTION TATTOO****1-3 ottobre, Magazzini del sale Cervia****GRANFONDO VIA DEL SALE****CERVIA CYCLING FESTIVAL****10 ottobre Cervia**

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

CSIT WORLD SPORTS GAMES**Dall'1 al 6 giugno****Cervia Area Magazzini del Sale**

Giochi mondiali amatoriali con atleti da tutto il mondo

FESTA DI HALLOWEEN**31 Ottobre Cervia**

Grande festa fra horror party, streghe e zombie

Dicembre**INVERNO VISTA MARE****MIMAWONDERLAND****A Cervia e Milano Marittima**

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



Mima d'inverno emozioni di luci

LUCI SCINTILLANTI E INSTALLAZIONI LUMINOSE
ACCENDONO IL MARE DA SCOPRIRE NEL PERIODO NATALIZIO

Numero iniziative scaldano l'Inverno in riviera, invitando a scoprire il mare anche fuori stagione. A Natale e Capodanno il mare si colora con le luminarie insieme a un ricco calendario di spettacoli e animazioni per i più piccoli, a mercatini natalizi e originali presepi e piste da pattinaggio. Il tempo delle Feste è diventato infatti il tempo ideale per una vacanza fuori stagione e la costa a dicembre diventa un lungo, divertente, animato villaggio natalizio. Il fascino di una passeggiata tra artistiche luminarie e suggestive decorazioni, in cerca di un angolo prezioso per un selfie ricordo. Milano Marittima scommette sul fascino di Mimawonderland con giochi di luce che impreziosiscono viali, edifici, rotonde e piazze. Anche a Cervia tutto il centro è ravvivato da luci calde, addobbate la Torre San Michele e il Borgo Marina, viale Roma, Piazzetta Pisacane e Piazza Garibaldi dove ogni anno il Natale debutta con l'illuminazione del grande abete che viene dalla montagna. Torneranno le piste del ghiaccio e gli incontri con Babbo Natale, i brindisi per salutare il nuovo anno, i villaggi con le cassette dei sapori, i laboratori creativi, i racconti e le fiabe.



VOLA DA FORLÌ AL MONDO



MZDS | manzanotti.it

Da Forlì raggiungi:

ITALIA E ISOLE

SPAGNA

FRANCIA

INGHILTERRA

GRECIA

POLONIA

GERMANIA

con più di 100 destinazioni nel
mondo via Monaco di Baviera!



forli-airport.com



[@forliairportitaly](https://www.instagram.com/forliairportitaly)



Comunica con noi:

Balestri & Balestri Concessionaria ufficiale di Pubblicità Forlì Airport

Via Trieste 20 Forlì - 0543 30.343 - www.balestriebalestri.it - info@balestriebalestri.it

sfogli



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



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

milano
marittima *life*

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



EQA

THIS IS FOR A NEW GENERATION.

Icona di stile, design futuristico e ricarica one touch.
Nuova EQA 100% elettrica con oltre 400 km di autonomia
e navigazione Electric Intelligence.
Scopri-la con ecoincentivo e wallbox inclusa.

Entra nel mondo dell'elettrico da
De Stefani



EQA 250: consumo di energia in kWh/100 km (ciclo combinato WLTP): 17,7 - 19,1;
emissioni di CO₂ in g/km (ciclo combinato WLTP): 0.

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