

Forlì
INMAGAZINE[®]

www.inmagazine.it

Anno XVIII - N. 1 - FEBBRAIO - MARZO 2015

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in A. P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB - FILIALE DI FORLÌ - Contiene 1 DCB - Reg. al Tribunale di Forlì n° 23/1/1998 n. 27 - € 3,80



**Benvenuti
in Eataly**

Michela Balzoni e Paolo Berardi

Alimos Chi dà buoni frutti
Tribute band La terra dei cloni
Viviana Cippone Mamme con le ali

Finanziamenti Tasso Zero fino a 3 anni

TAN 0,00%, TAEG 3,60%, TEG 3,60%

BONUS
RISTRUTTURAZIONI
& ARREDI
50%

SALAROLI
cucine



Arredo di Interni | Arredobagno | Box Doccia | Marmi | Parquet | Pavimenti | Porte | Vasche

Gruppo Salaroli SPA

Bologna

Forlì

Cesena

Ravenna

Faenza Rimini

www.salaroli.it





EDITORIALE di Andrea Masotti |

Cambia il volto di Piazza Saffi a Forlì e si scopre un nuovo modo di vivere il centro e anche di fare la spesa: incontriamo Michela Balzoni e Paolo Berardi, responsabili del negozio Eataly che apre i battenti il 24 febbraio, tra aspettative, progetti e tanto impegno. Imparare a mangiare bene, e fin da piccoli, è anche l'obiettivo di Alimos, cooperativa cesenate con una lunga storia di impegno formativo raccontata dal suo direttore Massimo Brusaporci. Incontriamo poi la Romagna che canta con il fenomeno delle *tribute band* e la Romagna invece che corre insieme a Alberto Marchesani, maratoneta fra i ghiacci della Siberia. Focus al fem-

Sommario

4 Annotare

Brevi IN

8 Essere

Balzoni e Berardi

14 Educare

Alimos

20 Suonare

Tribute band

24 Correre

Alberto Marchesani

30 Aiutare

Bérénice Delacour

34 Comunicare

Viviana Cippone

39 Abitare

L'appartamento pastello

44 Sperimentare

Collettivo CaCO₃

46 Restaurare

Ada Foschini

48 Comunicare

Con.Tatto

50 Vincere

Salaroli

minile sulla maternità e la nascita oggi con la figura della *doula* e con le mamme che lavorano e lo fanno bene, come Viviana Cippone. Uno sguardo all'eleganza visitando un moderno appartamento nel cesenate e poi tanta arte: i giovani mosaicisti del collettivo CaCO₃, il restauro con Ada Foschini, le performance contemporanee del duo Con.Tatto. Iniziamo dunque insieme un 2015 che ci auguriamo pieno di felici sorprese, fra cui una possiamo già anticiparla ai nostri lettori: non perdetevi il prossimo numero della rivista, perché Forlì IN Magazine vi stupirà con una nuova veste editoriale assolutamente unica e sorprendente!



Stampa: Montefeltro di Celli F. - Rimini

Direttore Responsabile:
Andrea Masotti

Redazione centrale: Serena Focaccia

Progetto grafico: Lisa Tagliaferri

Impaginazione: Sabrina Montefiori

Ufficio commerciale: Gianluca Braga

Collaboratori: Erika Baldini, Annalisa Balzoni, Clarissa Costa, Anna De Lutiis, Nevio Galeati, Gianluca Gatta, Francesca Miccoli, Giorgio Pereci, Aldo Savini

Fotografi: Lidia Bagnara, Massimo Fiorentini, Gerardo Lamattina, Pier Paolo Longo, Giorgio Sabatini

Chiuso per la stampa il 13/02/2015

Seguici su FB:
www.facebook.com/edizioni.inmagazine

Edizioni IN MAGAZINE S.R.L.

Redazione e amministrazione:
Via Napoleone Bonaparte, 50 - 47122 Forlì
tel. 0543.798463 - fax 0543.774044

www.inmagazine.it
inmagazine@menabo.com

**EDIZIONI
INMAGAZINE**

Tutti i diritti sono riservati.
Foto e articoli possono essere riprodotti solo con
l'autorizzazione dell'editore e in ogni caso citando la fonte.

Corso Diaz diventa un salotto



Ph. Giorgio Sabatini

Forlì - È nata l'associazione "Salotto Diaz", che riunisce gli abitanti, i commercianti, i professionisti e tutti coloro che amano Corso Diaz. Lo scopo è creare un punto di riferimento per animare il corso con laboratori, concerti, aperitivi, conferenze e lettura di quotidiani. In particolare, ogni terzo sabato del mese, viene dato vita all'iniziativa *I sabati di Corso Diaz*, che nei due momenti chiave della giornata - al mattino e al pomeriggio, con la lettura dei quotidiani e l'avvio degli aperitivi - offre una serie di eventi culturali e ricreativi con il coinvolgimento degli esercenti. Non mancano ovviamente promozioni e sconti sui prodotti in vendita.

A scuola dallo chef Teverini

Bagno di Romagna - Lo chef Paolo Teverini continua fino a maggio le cooking class a tema presso il suo ristorante a Bagno di Romagna. Le lezioni, aperte a tutti, anche ai cuochi alle prime armi, hanno lo scopo di far conoscere le materie prime, le tecniche di cottura e i segreti di Teverini, il tutto accompagnato da dimostrazioni pratiche e degustazione delle ricette illustrate. Si va dalla lezione sulla cucina rapida, improvvisata sulla base di ciò che si trova casualmente nel frigorifero, a quella sui piatti che hanno fatto la storia del ristorante fino ad arrivare ai sapori della cucina vegana. Per informazioni sugli appuntamenti, iscrizioni e costi: www.paoloteverini.it

Unieuro ha voluto la Bicicletta

Forlì - Lo storico team veneto Wilier Trevigiani per la prossima stagione agonistica verrà sostenuto da Unieuro. "Completati gli aspetti più urgenti della recente acquisizione abbiamo sentito la necessità di essere rappresentati in campo sportivo e abbiamo scelto di sostenere il ciclismo come ulteriore veicolo per rafforzare la

notorietà del marchio" commenta Giancarlo Nicosanti Monterastelli, Amministratore Delegato. Unieuro Continental Cycling Team è una squadra rinnovata rispetto alle precedenti stagioni, composta da 14 atleti nati tra il 1989 e il 1996, pronta ad affrontare le gare under 23 e quelle professionistiche del calendario UCI.



Ph. Giorgio Sabatini

Dalla Romagna a Firenze ai tempi di Boldini

Castrocaro - In occasione dell'apertura dell'esposizione dedicata a Giovanni Boldini presso i Musei San Domenico, il Padiglione delle Feste di Castrocaro Terme ospita dal 28 febbraio al 28 giugno la mostra "Modernità del disegno tra Romagna e Toscana, 1880-1914", un progetto a cura di Beatrice Sansavini e Paola Babin. La mostra prevede un percorso articolato e approfondito che intende valorizzare con oltre 70 disegni, la fiorente attività degli artisti romagnoli che, nella seconda metà dell'Ottocento, si spostano a Firenze, allora capitale d'Italia, per apprendere nuove tecniche e respirare l'aria di novità espressa soprattutto dai Macchiaioli. Sono presenti in mostra, tra gli altri, opere di Giovanni Boldini, Giovanni

Fattori, Edgardo Saporetti, Fortunato Teodorani, Angelo Torchi. La mostra è aperta al pubblico il sabato e la domenica dalle 10.00 alle 18.00 e negli altri giorni su appuntamento.



OYSTER PERPETUAL



ROLEX



Gioielleria
Camillo Ricci
Forlì

RIVENDITORE AUTORIZZATO
FORLÌ - PIAZZA SAFFI, 49

Energia solare per le Imprese

Un marchio per chi vende cibi salutari

Romagna - È nato il progetto GinS, acronimo di Gruppi in Salute, promosso dalla USL Romagna con l'obiettivo di integrare le risorse sociali, ambientali e economiche per facilitare le scelte di salute e contrastare lo sviluppo delle malattie croniche-degenerative. A tal scopo sono partiti i primi corsi di formazione e i laboratori, indirizzati a quei cittadini che sono interessati a farsi promotori per aiutare altri cittadini della comunità ad adottare scelte di vita salutari. È previsto inoltre il censimento e la divulgazione di tutte le opportunità presenti sul territorio per acquistare alimenti salutari a prezzo giusto, praticare attività fisica e fruire di "menù salutari". L'obiettivo è di aumentare la possibilità per chi mangia fuori casa di consumare un pasto di qualità, gustoso e bilanciato dal punto di vista nutrizionale. Gli esercizi che aderiranno al progetto potranno esporre all'interno dei propri locali il marchio "Gins Food, gusto in salute".

L'università traduce per le imprese

Forlì - Altro che applicazioni di traduzione per smartphone: la Camera di Commercio di Forlì-Cesena e l'Università di Bologna, in particolare la Scuola di Lingue e Letterature, Traduzione e Interpretazione, hanno dato vita al progetto "Language Toolkit: le lingue straniere al servizio delle imprese" che prevede la traduzione di materiale aziendale (siti web, brochure, schede tecniche, ecc.) da parte di studenti universitari attraverso lo strumento della tesi di laurea o del tirocinio curriculare. Lo scopo è fornire un supporto alle aziende verso l'internazionalizzazione dei propri prodotti e servizi offrendo al contempo agli studenti un sostegno all'inserimento professionale. Per informazioni contattare l'Ufficio Internazionalizzazione della Camera di Commercio: ufficio.estero@fc.camcom.it, tel. 0543 713507.

Forlì - Sono stati completati i lavori per la realizzazione del campo solare termico a Villa Selva progettato da Forlì Città Solare, società del Comune di Forlì, nell'ambito di un progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna con fondi europei. In un'area di 20.000 mq sono state installate parabole a specchio che, seguendo come girasoli il percorso del sole, ne con-

centrano i raggi verso un tubo ricevitore che contiene un olio diatermico, il quale scambia il calore con l'acqua, che viene così riscaldata e immessa nella rete delle utenze. Si tratta del primo passo verso l'ottenimento di ulteriori finanziamenti per l'innovazione e lo sviluppo e promuovere così l'insediamento di nuove imprese e la riqualificazione di quelle presenti.



Ph. Giorgio Sabatini

La magia del ritratto ai musei San Domenico

Forlì - Fino al 14 giugno i Musei San Domenico ospitano la mostra "Boldini, lo spettacolo della modernità" dedicata all'opera del pittore Giovanni Boldini (Ferrara 1842 - Parigi 1931) che, dopo la prima stagione artistica a Firenze, a stretto contatto con i Macchiaioli, si trasferì a Parigi dove ebbe immensa fortuna come ritrattista

dell'alta borghesia. La mostra, curata da Francesca Dini e Fernando Mazzocca, con la direzione di Gianfranco Brunelli, è aperta tutti i giorni dalle h. 9.30 alle h. 19.00. Sono previste tre aperture serali a tema con visita guidata: le donne di Boldini (8 marzo), Boldini nella letteratura (22 maggio), Boldini e la moda (29 maggio).



Ph. Giorgio Sabatini

LUXURY **LL** LIVING®

SALDI

PER TUTTO IL MESE DI FEBBRAIO 2015



Via Ravennana 407 Forlì - T +39 0543 791442

info@luxurylivinggroup.com

www.luxurylivinggroup.com



Benvenuti in Eataly

testo Gianluca Gatta - foto Giorgio Sabatini

Il centro di Forlì ha un gusto nuovo: **Michela Balzoni** e **Paolo Berardi**, responsabili del nuovo negozio Eataly, raccontano come cambierà il nostro modo di fare la spesa e di mangiare e ci presentano la grande famiglia di Eataly.

In pieno centro, a Forlì, all'interno di Palazzo Talenti Framonti, apre Eataly e Piazza Saffi non sarà più la stessa. Perché Eataly non è solo una catena di ristoranti e di punti vendita di prodotti alimentari - anche se il primo impatto di chi entrerà nei locali sarà proprio con queste due realtà - ma è soprattutto **una rete di qualità enogastronomica e di promozione del (buon) gusto** con sedi a Tokyo, New York, Chicago, Istanbul e Dubai oltreché, in Italia, a Torino, Milano, Roma, Piacenza, Firenze, Genova, Bari, Bologna, Monticello d'Alba e Pinerolo. Si tratta dunque di affacciarsi su un mondo fatto anche di iniziative culturali: eventi, incontri con personaggi del mondo gastronomico, corsi di degustazione e di cucina, laboratori. Una miniatura di ciò che verrà fatto all'EXPO di Milano dove, in uno spazio di 8.000 mq, poco più di un campo di calcio, per 184 giorni si

alterneranno proprio gli chef dei ristoranti di Eataly, i quali offriranno agli ospiti un viaggio nella tradizione alimentare regionale italiana accanto a degustazioni ed eventi correlati all'educazione nutrizionale.

Eataly nasce dall'intuizione di **Oscar Farinetti** - piemontese, classe 1954 - che, ceduta nel 2003 la catena di negozi UniEuro fondata dal padre, decide di riunire sotto un solo marchio un piccolo gruppo di aziende enogastronomiche per proporre al pubblico prodotti artigianali a prezzi accessibili. Nasce così Eataly che nel giro di undici anni consolida i propri punti vendita e ne amplia l'offerta con l'idea di fondo che mangiare è anche un atto culturale e ricreativo. Nel frattempo Eataly dimostra una vocazione internazionale e ad ampio raggio. Nel 2013, insieme al Gruppo Feltrinelli, entra in società con la scuola di scrittura

Holden fondata da Alessandro Baricco a Torino. Si impegna nella creazione, a Bologna, del faraonico FICO - Fabbrica Italiana Contadina - un luna park del cibo, come è stato definito. Recentissimo poi, di gennaio 2015, l'accordo in esclusiva con la catena Starhotels che prevede una collaborazione stretta nella ristorazione mediante la creazione di menù dedicati, eventi e collaborazioni con chef stellati presso gli hotel in Italia, New York, Parigi e Londra.

Ma Eataly non è solo Oscar Farinetti. A Forlì le **famiglie Silvestrini e Vespignani** sono socie con lui al 50%. **La gestione è affidata invece a una famiglia che ha sempre lavorato nel settore della ristorazione** con ottimi risultati e riconoscimenti. Parliamo di **Giuliana Saragoni**, anima della Locanda al Gambero Rosso di S. Piero in Bagno, che qui si occuperà della supervisione della cucina e che ha



A sinistra, le "signore" della cucina, Luciana Saragoni (a destra) e Alina Starko. A destra, Michela Balzoni e Paolo Berardi, ritratti anche nella pagina precedente insieme a Oscar Farinetti.

dato il nome alla trattoria del secondo piano. Accanto a lei Michela Balzoni, sua figlia, responsabile della ristorazione, che insieme al marito Paolo Berardi, responsabile del negozio, ad Alina Starko, responsabile della cucina, e a Lucia Barducci, responsabile delle cas-

se, reggeranno le redini di questa nuova avventura.

La Locanda Gambero Rosso ha una storia che affonda le radici nel lontano 1951, quando i genitori di Giuliana decidono di rilevare l'osteria Gambero Rosso, che diventerà prima Trattoria Verdi,

aggiungendo la ristorazione, per poi ritornare all'antica dizione ma con la scelta di diventare una *locanda*, grazie all'aggiunta di alcune camere. Nel 1992 ai genitori subentra Giuliana, che decide di dare alla ristorazione un'impronta tradizionale, di vera ricerca culinaria. Nel giro di qualche anno, la locanda acquista notorietà e comincia ad essere citata nelle guide Michelin, Il Gambero Rosso, Osterie d'Italia, Touring Club. Viene premiata con la "chiocciola" da Slow Food e con tre "gamberi" dalla Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso, di cui solo una ventina di trattorie in Italia possono fregiarsi. Una storia che si chiude alla fine dell'agosto 2014, quando si apre la nuova sfida familiare all'interno di Eataly. "Che

**Maria Grazia Silvestrini:
"Eataly non è un concorrente, ma un'opportunità".**

Eataly Romagna è la denominazione della società che gestisce il negozio Eataly di Forlì, di cui sono proprietari al 50% Oscar Farinetti e le famiglie Silvestrini e Vespignani. "Per le nostre famiglie, Oscar Farinetti è un amico di lunga data - dice Maria Grazia Silvestrini -. Lo conosciamo da prima che aprisse questa attività. Noi abbiamo voluto portare Oscar a Forlì perché abbiamo ritenuto che questo potesse servire da grande impulso per il centro storico della nostra città, che in questo momento versa in una situazione di difficoltà." Ma gli altri ristoratori potranno subire contraccolpi dall'apertura di Eataly? "Ritengo - continua Silvestrini - che non solo i ristoratori ma tutti gli esercizi del centro, e non solo, ne trarranno vantaggio perché normalmente Eataly ha un richiamo che copre un raggio di 60 chilometri. Prevediamo dunque che attrarrà flussi di persone anche da altre città vicine, come Cesena, Faenza, Imola, Rimini." [G.G.]

filodellavita[®]

è come una famiglia - ci tiene a dire Michela Balzoni -. Anche le cinquanta persone che abbiamo assunto sono state scelte per lo spirito di collaborazione e la mentalità che hanno dimostrato nel credere in questo progetto.” Ma qual è il pubblico a cui si rivolge Eataly? “Ci rivolgiamo a un pubblico ampio - continua Michela -. Al terzo piano abbiamo **l'Osteria del vino libero**, con hamburgeria e piadineria, indirizzata ai più giovani, dove **offriamo i menu combo**, un piatto con abbinato un bicchiere di birra o vino, per chi vuole cenare o fare un aperitivo veloce. Qui è possibile anche farsi stappare al tavolo un vino scelto a scaffale, il tutto al prezzo di un'enoteca. **Abbiamo poi la Trattoria di Giuliana**, per chi è più esigente, con una scelta di prodotti e ricette più ricercate con particolare riferimento alla cucina romagnola. Per la famiglia abbiamo **due ristoranti**, più informali, con un'offerta adatta anche ai bambini, che offrono pasta e

L'eccellenza per tutti

pizza. Al piano terra non mancano ovviamente **la pasticceria, la gelateria e la caffetteria.**” Il costo medio di una cena è tra i 16 e i 18 euro: è tanto o è poco? “La filosofia di Eataly - precisa Paolo Berardi - è di offrire un solo piatto ma costituito da prodotti di grande qualità. Questi al 30% sono di origine romagnola, forniti da aziende del territorio, come l'azienda agricola Mengozzi o il forno Castellucci di San Colombano, che produrrà un

Drei: “La piazza come luogo di eccellenze”.

Il Sindaco di Forlì saluta l'arrivo di Eataly: “Questa apertura rappresenta una grande opportunità per il rilancio del centro storico che, per la nostra Amministrazione, è una assoluta priorità in termini di progetti e di investimenti. Sono convinto che l'apporto qualitativo e di visibilità connesso alla presenza di grandi marchi sia una leva per la valorizzazione degli spazi urbani. La presenza di Eataly contribuirà a trasformare la nostra piazza in un polo di promozione della cultura enogastronomica e delle eccellenze della Romagna, che si sposa con la rilettura del centro storico che stiamo portando avanti e che punta ad individuare nuovi quartieri a vocazione prevalente, quartieri ben identificabili e con precise funzioni, innovative e creative, fra cui l'enogastronomia è un tassello fondamentale”.



*L'anello filodellavita rappresenta la vita
di ciascuno di noi, ogni vita è diversa
da quella di chiunque altro...
ma per tutti unica e irripetibile...*



gioielleriacalonici
dal 1960

Via Marconi 7, Castrocaro Terme
Tel. 0543.767305



La "famiglia" di Eataly di Forlì sul balcone di Palazzo Talenti Framonti: da sinistra, Moreno Balzoni, Luciano Vespignani, Paolo Berardi, Maria Grazia Silvestrini, Oscar Farinetti, Giuliana Saragoni, la piccola Mariachiara Berardi con la mamma Michela Balzoni e Giuseppe Silvestrini.

pane appositamente cucinato per Eataly. Si tratta di una scelta che consente a tutti di fare un'esperienza di alta cucina senza dover pagare una cena completa. Abbiamo comunque sconti per studenti e pensionati, che potranno richiedere una carta personale."

Eataly è anche un punto vendita. C'è da chiedersi se si arriverà mai a consolidare una clientela che farà una spesa come al supermercato, visti i prezzi che non sono certo da discount alimentare. "Noi ci aspettiamo una media di 500 visite giornaliere nei giorni feriali e un migliaio durante i weekend. Bisogna dire che chi fa la spesa da noi può contare su prodotti di eccellenza, che una volta assaggiati non si dimenticano - dice Paolo -. D'altro canto non ci aspettiamo certo che si riempia il carrello come si fa al supermercato. **Da Eataly si viene per integrare la spesa di base** che normalmente si fa ogni giorno o ogni settimana al

supermercato tradizionale. **Fare la spesa qui significa scegliere il prodotto giusto per un'occasione importante o perché si vuole assaporare un prodotto regionale** - piemontese, siciliano, campano e così via - che non si riesce a trovare altrove." Un intero piano è dedicato al *fresco* (carne, pesce, salumi, latticini, verdura e pane), un altro piano alla *grocery* e il terzo piano è dedicato interamente a vino, birre artigianali e liquori.

Eataly di Forlì è non solo un punto di incontro spontaneo di clientela, ma vi si organizzeranno anche eventi - gestiti in collaborazione con **Casa Artusi** - in un'aula polifunzionale da quaranta posti, con impianto audio/video e adatta per la presentazione di libri, conferenze, corsi, cene dimostrative e progetti didattici per bambini delle scuole elementari e medie. Non mancheranno inoltre incontri con l'Associazione Italiana Sommelier e Slow Food.^{1N}

Pinza: "Rivitalizzare e rendere attrattivo il centro di Forlì".

Il Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Roberto Pinza, commenta con soddisfazione un percorso di valorizzazione di Palazzo Talenti Framonti che oggi vede un importante risultato: "Con l'apertura di Eataly giunge a compimento un percorso che la Fondazione ha avviato nel 2007 - attraverso l'acquisizione di Palazzo Talenti-Framonti - con l'obiettivo primario di contribuire alla rivitalizzazione del centro storico di Forlì rafforzandone la capacità di attrazione, anche da fuori provincia. A tal scopo la Fondazione ha puntato su due leve: da una parte il recupero e la valorizzazione di un bene architettonico di assoluto rilievo come Palazzo Talenti-Framonti, dall'altra la rifunionalizzazione del complesso come sede commerciale di qualità. Nel giugno del 2012 ha così aperto sul lato borgo Cotogni una Libreria Feltrinelli - e quindi un luogo non solo di vendita di libri, ma anche di incontro e confronto con i maggiori scrittori e saggisti italiani - ed ora apre nel resto del Palazzo, su ben 4 piani, il primo Eataly della Romagna, che non si limiterà a proporre anche prodotti a km 0 (valorizzando così le produzioni locali) ma collaborerà strettamente con Casa Artusi sul fronte dell'educazione alimentare."

RANGE ROVER EVOQUE

**BASTA UNO
SGUARDO**



ABOVE & BEYOND



Dopo essertene innamorato, puoi scegliere tra i modelli Pure, Prestige e Dynamic. Ora sei pronto per salire a bordo della tua Evoque e superare ogni ostacolo, grazie alla tecnologia Terrain Response® che garantisce la massima sicurezza anche in condizioni proibitive. E con il sistema Stop/Start, di cui sono equipaggiati tutti i motori, anche l'ambiente sarà felice.

Romagnauto 4x4 SRL

Via Ravennana, 403 47122 Forlì (FC) ITALY
Via Fogazzaro, 119 47522 Cesena (FC) ITALY
0543-723303 www.romagnauto.com



Romagnauto Forlì-Cesena

Land Rover consiglia  Scopri le soluzioni d'acquisto personalizzate di LAND ROVER FINANCE.
Consumi da 5,7 a 7,8 litri/100 Km (ciclo combinato). Emissioni CO₂ da 149 a 181 g/Km.

Chi dà buoni Frutti

testo Serena Focaccia

A mangiare bene si impara da piccoli. Lo sa chi si occupa di educazione alimentare come Alimos, cooperativa cesenate che fa di questo impegno un'eccellenza a livello europeo. Ce lo racconta il direttore **Massimo Brusaporci**.

C'è una realtà in Romagna che fa dell'alimentazione - sana, di qualità, consapevole - un filo conduttore e un obiettivo primario della sua attività. Un'attività che dalla nascita nel 1967 a Cesena come Centrale Ortofrutticola ha fatto oggi di **Alimos** una cooperativa che, partendo da una solida e autorevole esperienza locale, si è proiettata in importanti progetti internazionali. Dal 2009 Centrale Ortofrutticola ha appunto cambiato nome e pensato una nuova identità che proseguisse il percorso virtuoso già sviluppato. Nello stesso anno entra ad Alimos anche un nuovo direttore, il forlivese **Massimo Brusaporci** con un curriculum sostanzioso fatto di ricerca e consulenza a livello internazionale, che così racconta il suo arrivo: "Provenivo dalla Lega delle Cooperative e mi è piaciuta la *mission* di Alimos di impegnarsi nell'educazione alimentare e

agroalimentare, la trovavo molto aderente alle mie passioni e ai miei interessi. Ho deciso così di intraprendere questa esperienza aziendale: il primo anno è stato duro perché abbiamo fatto partire il progetto 'Frutta nelle scuole' e abbiamo lavorato insieme al Ministero dell'agricoltura e con la Commissione Europea per avviare questo programma, che si appoggia sui fondi per l'agricoltura e che intende intervenire sul problema dell'alimentazione corretta nei bambini."

Attraverso appunto "**Frutta nelle scuole**", come altri progetti sviluppati da Alimos, la cooperativa promuove l'agricoltura e si specializza in attività volte alla diffusione e sensibilizzazione verso una sana cultura alimentare: "Il nostro interlocutore - spiega Brusaporci - quindi non erano più solo i nostri soci (nello specifico enti pubblici,

associazioni e produttori del settore agroalimentare, *ndr*), ma ci siamo rapportati anche con le famiglie e i bambini entrando nelle case con un messaggio che veicola contenuti significativi. Abbiamo così iniziato a far attività di questo genere anche al di fuori di 'Frutta nelle scuole'. La nostra forza è di conoscere molto bene il mondo agricolo e insieme di avere un'ottima conoscenza anche di quello della scuola, sapendo comunicare con gli insegnanti, integrando il messaggio con i programmi scolastici, rispettando tempistiche e contenuti. I bambini della scuola primaria in Italia sono circa due milioni e mezzo e ogni anno più di un milione di loro viene coinvolto da 'Frutta nelle scuole'. Sono le aziende produttrici (e che sono socie di Alimos, ad esempio Apofruit, Orogel) che partecipano dunque al bando indetto dal Ministero





per la realizzazione del progetto e Alimos fornisce il servizio di esecuzione delle misure di accompagnamento alla mera fornitura di frutta avendo esperienza in ambito di educazione alimentare. Il primo anno siamo stati noi a riempire di contenuti le attività legate a 'Frutta nelle scuole' e poi anno dopo anno il Ministero li ha fatti propri richiedendoli ai vari attori in Italia. Questa sorta di 'migrazione di contenuti' è arrivata anche a Bruxelles, Alimos si è fatta notare e tre anni fa Interfel, un organismo francese che raccoglie i produttori di frutta e verdura fresca, ci ha chiesto di presentare insieme un progetto su bando europeo." Insomma da Cesena all'Europa il passo è fatto e senza dubbio con

successo, ma rimangono importanti le attività sul territorio che vedono sviluppi a volte inediti, come con le **Fattorie Didattiche**: "Alimos è stato il braccio operativo della Regione Emilia-Romagna, e in particolare della Provincia di Forlì-Cesena, per creare tutta la rete delle Fattorie Didattiche, quindi le conosciamo molto bene. Da qualche anno però questa competenza ha portato a un'ulteriore attività che consiste nel supporto alla formazione di giovani diplomati di istituti tecnici per svolgere tirocini presso aziende agricole, fattorie didattiche, realtà che fanno ristorazione. È un'attività nata in maniera imprevista, nuova per Alimos, interessante e con un buon riscontro di mercato. Quest'anno abbiamo

Una bimba durante un'attività scolastica promossa da Alimos. Nella pagina precedente, Massimo Brusaporci, direttore di Alimos.

Per realizzare i tuoi progetti futuri affidati alla consulenza del private banker di Banca Fideuram

Banca Fideuram, tra i leader in Italia nell'ambito del Private Banking, è attiva nel risparmio gestito, nella previdenza, nelle assicurazioni vita e danni e nei servizi bancari. Banca Fideuram, appartenente al Gruppo Intesa Sanpaolo, sa bene che le tue esigenze sono uniche e per garantirti un servizio davvero esclusivo ha individuato soluzioni flessibili e personalizzabili in grado di soddisfare in ogni momento le tue necessità.

- **Investimenti**
per cogliere le opportunità di mercato e realizzare i tuoi progetti futuri
- **Risparmio assicurativo**
per tutelare il tuo patrimonio e mantenere inalterato nel tempo il tuo tenore di vita, beneficiando dei vantaggi fiscali offerti dalla normativa e abbinando coperture assicurative a tutela dei tuoi cari
- **Previdenza**
per pensare sin da subito a creare la tua previdenza integrativa
- **Protezione**
per proteggerti dagli imprevisti della vita
- **Servizi Bancari**
per gestire al meglio le operazioni di tutti i giorni e le esigenze quotidiane

Un unico interlocutore per tutti i tuoi bisogni grazie a un'ampia gamma di servizi e prodotti.

Prima dell'adesione leggere il Prospetto Informativo e/o la documentazione contrattuale, (ivi compresi i fogli informativi) disponibili presso gli uffici dei private banker o gli sportelli di Banca Fideuram.

Private Banker



**Banca
FIDEURAM**

UFFICIO DEI PROMOTORI FINANZIARI DI FORLÌ
Viale Vittorio Veneto, 9 / 47122 Forlì / Tel. +39 0543 38811



Momenti educativi con i bambini nel "Giro ortofrutticolo d'Italia".

svolto il servizio per diverse scuole e vogliamo continuare anche su questa fronte. Perché il futuro della cooperativa lo vedo nel mercato, nel passaggio da un ambiente specialistico a un'apertura alle famiglie sempre con l'intermediazione delle aziende; attualmente stiamo lavorando su invito a varie gare e penso sia significativo che una cooperativa del nostro territorio possa aprirsi ad esperienze sul mercato per misurare le sue capacità non solo su commesse pubbliche."

Massimo Brusaporci ha un modo che può sembrare semplice di raccontare un impegno professionale ma anche uno stile di vita, un modo appunto semplice solo in apparenza ma ben radicato in un terreno fatto di molti studi, esperienza e una passione che va oltre i numeri di un bilancio, come esplicita a chiusura (e chiosa) del nostro incontro: "In un'azienda lavori

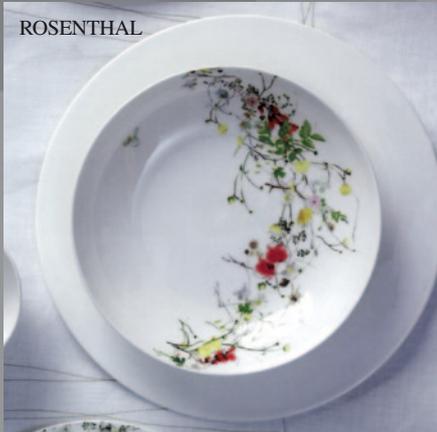
su un bilancio, ma alla fine sono le idee che fanno girare il bilancio che di per sé è freddo. Sono le idee e la visione che fanno la differenza e di cui non sono capaci tutti. Io penso di aver imparato ad avere una visione d'insieme, a ragionare e analizzare la realtà, e questa capacità cerco di applicarla ogni giorno in ciò che faccio." ^{IN}

Cominciare dai bambini

Sovrappeso e obesità rappresentano un costo sociale non indifferente in termini di cure mediche e terapie per adulti colpiti da malattie croniche e cardiovascolari e tutti gli studi confermano, purtroppo, a livello mondiale l'aumento dell'obesità nei bambini in età scolare. La necessità di un'educazione alimentare corretta fin dai primi anni di vita appare una necessità imprescindibile e una priorità per un futuro fatto di adulti più consapevoli e, conseguentemente, più sani; per questo a livello europeo e nazionale sono nati da anni progetti e azioni volti a prevenire l'obesità infantile e a diffondere un rapporto corretto e sano col cibo. E qualche risultato, almeno nella nostra Regione, sembra arrivare: il rapporto 2014 "Okkio alla salute" sugli stili di vita dei bambini elaborato per il Ministero della Salute rileva in Emilia-Romagna una percentuale di bambini sovrappeso od obesi del 28,6% contro un 32,1% riscontrato nel 2012. Qualcosa insomma, si sta muovendo e in positivo.



Proposte che inquadrano ogni tuo desiderio.



ROSENTHAL



Casa



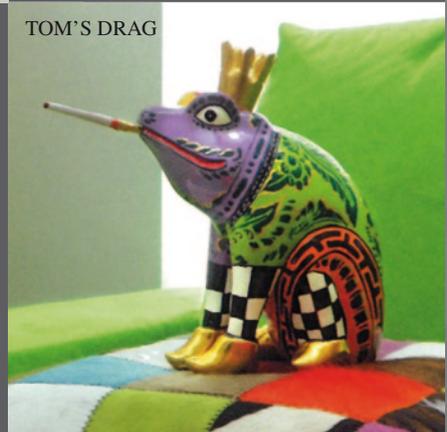
CULTI



Liste nozze



Regali



TOM'S DRAG



THUN

e f f e
FOCACCI due

La terra dei Cloni

testo Gianluca Gatta

Quello delle **tribute band** è un fenomeno in ascesa in tutto il mondo. La Romagna è una fucina di gruppi che, specializzati nel suonare canzoni di una sola band, ne rinnovano ad ogni concerto la memoria con grande successo di pubblico.

“Il rock è morto!” scriveva qualche anno fa la rivista *Rolling Stone* a lettere cubitali in copertina. Ma se questo è vero, ed è comunque da discutere, non è sicuramente morta la voglia di ascoltarlo. Fanno fede le migliaia di persone che si accalcano nei rari concerti in Italia di gruppi come gli U2 e i Rolling Stones. O il successo di vecchie glorie del rock, fatte apparire sul palco come bianchi coniglietti estratti dai cilindri dei maghi dell'organizzazione di eventi musicali. O, ancora, il moltiplicarsi delle piccole cover band, che sempre più spesso ci accompagnano dal vivo durante gli aperitivi serali, tra un prosecco e un assaggio di pasta fredda.

Ma c'è un fenomeno di cui solo da pochi anni vediamo l'onda, che è stato covato per anni proprio nel mare magnum delle cover band. Si tratta del successo delle *tribute band*, gruppi votati a tramandare

dal vivo la discografia di un particolare gruppo musicale del passato. Hanno un gran seguito e si fanno forti della cura maniacale con cui preparano le canzoni e lo spettacolo. I pezzi infatti sono in genere sovrapponibili a quelli suonati dal gruppo originale e la messa in scena in alcuni casi arriva ad essere un accurato diorama di storiche esecuzioni dal vivo.

È solo imitazione? È un fenomeno destinato a sparire? Che cosa spinge il pubblico a questi concerti, che potrebbero rivivere ascoltando un disco o guardando un filmato su Youtube?

Ne ho parlato innanzi tutto con **Enzo Gentile**, giornalista musicale e curatore, insieme ad Alberto Tonti, del *Dizionario del Pop Rock* di Zanichelli. “Le *tribute band* ci sono sempre state, ma negli ultimi dieci anni si sono moltiplicate in tutto il mondo con tournée estesissime e molto affollate. Da un lato ri-



Ph. Pier Paolo Longo





A fianco, Luca Villa cantante dei Magic Queen nei panni di Freddy Mercury. Nella pagina precedente, i Floyd Machine sul palco.

Passione dal vivo

Per gli amanti delle tribute band il Naima Club ospita presso la Taverna Verde la terza edizione della rassegna live *Rock 'n Time*, organizzata da Prisma Melody Club e Soul Brothers Company. Un'occasione per rivivere le sonorità e le emozioni degli anni '70 e '80 con le band che riproducono fedelmente i concerti delle storiche formazioni originali dei **Doors** (*The Indian Summer*, 27 febbraio), **Joe Cocker** (*Tonight Band*, 13 marzo), **Emerson Lake & Palmer** (*ELP Tribute Project*, 27 marzo), **Pink Floyd** (*Floyd Quartet*, 3 aprile) e **Led Zeppelin** (*Mothership*, 17 aprile). La musica dal vivo a Forlì non è comunque solo Tribute Band. Non bisogna dimenticare i tanti gruppi che propongono musica live e che accompagnano i nostri aperitivi nei fine settimana, dal venerdì alla domenica in locali come il Petit Arquebuse, l'Ape Bianca, il Cosmonauta con atmosfere via via più intime, fin quasi a confondere pubblico e artisti.

spondono all'esigenza nostalgica di ascoltare dal vivo una musica che per lo più si può sentire solo su disco e dall'altro sono utili storicamente perché mantengono viva la memoria della musica pop-rock grazie alla cura filologica dei concerti. Non penso sia un fenomeno destinato a sfiorire, anche perché i gruppi possono attingere a un numero di canzoni inesauribile e guadagnare più facilmente un seguito di affezionati.”

I componenti delle *tribute band* sono prima di tutto fan dei gruppi e delle pop-star di riferimento. Non si tratta di musicisti improvvisati ma di cultori raffinati delle canzoni che suonano, perfezionisti che sondano al microscopio le tracce audio per avvicinarsi il più possibile all'originale e che spesso si trasformano in archeologi della strumentazione musicale.

Incontro **Flavio Camorani**, anima dei **Floyd Machine** e dei **Floyd Quartet**, a casa sua dove siedo accanto a una parete occupata interamente da chitarre Fender, parte della sua amata collezione, e sue foto in compagnia di Nick Mason, il batterista dei Pink Floyd, e Roger Waters che dei Pink Floyd è stato il leader negli anni d'oro di *Dark Side of the Moon* e *The Wall*. “Noi suoniamo con gli stessi strumenti utilizzati dalla band all'epoca, l'organo ad esempio è un vero Hammond, ed è l'unico modo per ottenere le identiche sonorità dei dischi e dei live. I Pink Floyd non erano bravi musicisti, ma avevano un grande dono per la ricerca sonora ed erano molto meticolosi nel fondere

Antica Pasticceria

Via Oriani, 1 - Forlì Tel. 0543 31273

musica e contributi esterni, come ad esempio il vento, il rumore di un treno o di un elicottero, il pianto di un bambino. La musica in sé è molto semplice da riprodurre, è difficile invece ottenere il loro stesso amalgama sonoro. Noi ce la facciamo grazie alla nostra passione ma anche a quattro ore alla settimana di prove con i CD originali alla ricerca di ogni minima sfumatura.” Oggi i Floyd Machine si presentano ai concerti con due camion e un pulmino a nove posti e suonano in tutta Italia. “Lo facciamo per passione, siamo soprattutto una band di amici, per questo non rincorriamo le date a tutti i costi e reinvestiamo tutto quello che incassiamo per rendere lo show sempre più coinvolgente.”

Fedeli agli originali

Un'altra band locale ripropone il meglio dei Queen con una particolarità: i musicisti impersonano sul palco i membri della band originale e ne imitano movenze e vestiario. Si tratta dei **Magic Queen** e ne parlo con il cantante, **Luca Villa**, che si presenta sul palco nei panni di Freddy Mercury, con tanto di baffi e pantaloni attillati. Perché arrivare a un tale grado di imitazione? “Freddy Mercury era non solo un grandissimo cantante, ma un artista famoso anche per il suo modo di apparire. Abbiamo pensato perciò che proporre non solo la musica ma anche questo lato dei Queen potesse piacere di più al pubblico.” Anche la scaletta dei pezzi ha un valore storico perché su un totale di circa trenta brani, per quasi due ore e mezzo di concerto, spazia dagli album delle origini fino alle ultime produzioni. “Si tratta di una musica molto bella anche da suonare, oltre che da ascoltare. Tra l'altro siamo in quattro e cantiamo tutti i cori dal vivo, senza basi registrate. Posso dire che oggi, conoscendo ormai molto bene le canzoni, ci ritroviamo a provare essenzialmente per mettere a punto i cori.”

E il pubblico che cosa ne pensa? Ne è entusiasta come dimostrano anche le numerose rassegne specializzate, che fanno il tutto esaurito. I concerti sono sempre più un momento dove, per qualche ora, chi suona e chi ascolta trova nell'altro non tanto uno spettatore o un interprete ma un compagno di viaggio nella rievocazione di un comune beniamino. Il che, come rituale collettivo, non è poco. ^{1N}



Maratoneta fra i Ghiacci

testo Nevio Galeati - foto Gerardo Lamattina



Alberto Marchesani è il secondo italiano nella storia ad aver affrontato Siberian Ice Half Marathon. Una gara durissima a 10 gradi sotto zero con un solo dubbio: tagliare la barba oppure tenerla?

L'idea non era affrontare una performance sportiva, addirittura sul filo del "no limits", ma mettere alla prova e disciplinare la mente, oltre che il corpo. Ecco perché **Alberto Marchesani**, polesano (è nato ad Adria nel 1977) trapiantato a Ravenna, si è confrontato con la *Siberian Ice Half Marathon*: per capire quanto potesse fare affidamento su se stesso e sulle

proprie forze. E c'è riuscito in pieno: ha percorso quei 21,0975 chilometri a -10 gradi (che, con l'umidità, "parevano" -18), in 2 ore e 9 minuti, unico italiano di questa edizione. In realtà, nei 24 anni di storia della gara, che si corre a Omsk, città petrolifera di oltre un milione di abitanti, poco lontano dalla frontiera con il Kazakistan, ce n'era stato solo

un altro, ma aveva impiegato 4 ore per arrivare al traguardo. D'altra parte l'appuntamento è sempre il 7 gennaio, il giorno di Natale per la chiesa ortodossa, e in quel periodo il termometro scende anche a -40 gradi.

“Fino ai 30 anni non avevo mai pensato di fare sport. Poi - racconta - ho iniziato con la bicicletta. Non faceva per me e quindi sono passato alla corsa a piedi: riesco a concentrarmi meglio, a pensare meglio. Ed è stato questo il motore anche per l'avventura a Omsk. Tre anni fa, durante la Maratona di Ravenna, ho visto in un dépliant la foto di un atleta con il volto completamente coperto di ghiaccio: era la presentazione della Siberian Ice. In quel momento è scattato qualcosa, ho capito qualcosa e ho deciso che dovevo provare”.

Poi Alberto è diventato padre e, se ha rinvio la partenza di oltre un anno, ha anche avuto una molla in più per iscriversi a quella maratona. Lo dice sorridendo: “Volevo una storia bella da raccontare a mia figlia”.

E l'avventura da ricordare c'è davvero. Dal viaggio, via Istanbul, accompagnato da un videomaker ravennate, **Gerardo Lamattina**; all'arrivo in Siberia, con -30 di temperatura a riceverlo all'aeroporto. L'accoglienza a Omsk è strepitosa: gli stranieri iscritti sono solo 21 su 700 atleti; gli altri sono tutti siberiani. “Mi hanno chiesto un sacco di cose. Che olio usavo contro il freddo, cosa man-



Alcune immagini della Siberian Ice Half Marathon. In alto Alberto Marchesani con Gerardo Lamattina.

giavo o bevevo. Mi hanno spiegato che non dovevo mangiare prima della corsa, altrimenti il sangue sarebbe stato richiamato allo stomaco per la digestione e avrei rischiato l'assideramento”. Infine è arrivato un flash: “Vado a fare una cosa da pazzi”. Questione di un momento perché Alberto si è preparato coscienziosamente: ha corso almeno una trentina di

chilometri alla settimana; è stato sulle Alpi, nella zona di Bergamo, a provare l'abbigliamento, mascherata per respirare compresa; si è fatto affiancare da un preparatore atletico di tutto rispetto, il maratoneta **Andrea Flamigni**. E i giorni precedenti la gara, affiancato dall'amico Gerardo, ha fatto un sopralluogo su quel percorso di 3 chilometri e mezzo,



Alberto Marchesani in un momento della maratona.

accanto al fiume completamente gelato, su strade coperte da neve pressata e ghiacciata. “Mi sentivo pronto: vedere mamme con le carrozine passeggiare tranquille mi ha incoraggiato. L'allenamento c'era, quindi... Poi la mattina della gara ho avuto una specie di shock: c'erano 'solo' 10 gradi sotto zero. Non avevo più alcun alibi e, quindi, dovevo arrivare fino al traguardo. Così ho fatto tutta la corsa rigidissimo, senza guanti. E ho sudato molto. Questo è stato un problema perché non c'era alcun punto ristoro per bere; per fortuna un fotografo finlandese mi ha allungato un po' d'acqua”.

sere però una seconda volta”. Poi una riflessione più ampia: “Qui a Omsk le minime arrivano a -40 gradi e le massime, d'estate, a +40, con umidità soffocante e zanzare terribili. Certo, è una tappa della Transiberiana e stuzzica la curiosità di molti viaggiatori. Come gli australiani che hanno partecipato alla Maratona e che poi hanno proseguito anche con quell'esperienza. Ma, di solito, qui, vieni 'mandato', non ci vieni di spontanea volontà. Come Dostoevskij, che è stato qua in carcere e in esilio. Quindi penso sia un luogo dove scontare qualcosa di grave. Invece mi sono trovato

Una gara da raccontare alla figlia

Nel raccontare questa parte di maratona, Alberto mima la corsa e stringe i denti. Aggiunge: “Ma non ho pensato alla gara, ho fatto la 'mia' corsa, ripetendomi le indicazioni che avevo memorizzato, usare le mani per darsi la cadenza, staccare le spalle dalle orecchie, guardare avanti, dritto, senza raggomitolarci per combattere il freddo. Così ho caricato talmente tanta adrenalina che, quando sono arrivato, avrei fatto altri sei giri”.

Una grande esperienza quindi, ma quando gli si chiede se la rifarebbe, sorride e scuote la testa. “No. È andata ed è stato tutto perfetto così. Ho capito molte cose e ho provato quello che speravo. Non ci può es-

a correre con serenità e senza fatica. Ho pensato che il mio karma in fondo, non aveva conti così salati o pesanti da pagare. Oppure vuol dire che avevo accumulato abbastanza crediti per potermelo permettere. Ma è meglio non sfidare il destino con la scusa della competizione. È andata bene, è davvero una bella storia da raccontare”, conclude accarezzando la barba nera che non ha ancora tagliato. “Mi hanno chiesto di tenerla - confessa - per l'effetto che fa nelle interviste televisive e nelle foto. Invece a Omsk mi avevano consigliato di tagliarla: se si fosse gelata mi avrebbe ferito la pelle. Ma c'erano, appunto, solo 10 gradi sottozero”. Forse è stata proprio una questione di karma. ^{1N}

Available on the
App Store

poltronafrau.com



L'intelligenza delle mani.

Flair, designed by Angeletti Ruzza
A partire da € 3.660



OGGETTI • D'AUTORE

Via Martoni, 54 Forlì Tel. 0543 724163 info@oggettidaautore.it



RISTORANTE CAFFETTERIA DUE DAME

IL FASCINO DELLA QUALITÀ

**AFFACCIATO SU PIAZZA DEL POPOLO,
OFFRE UN MENÙ ESCLUSIVO UNITO
ALLA RISERVATEZZA DELLE SALE
DI ACCOGLIENZA A TEMA.**



Luogo unico e vero, dove l'armonia degli edifici e degli spazi invita agli incontri, Piazza del Popolo è il cuore di Ravenna. Realizzata nel Tredicesimo secolo, è oggi più che mai punto principale d'attrazione per residenti e turisti. Ed è oggi che dal 17 dicembre 2014, si affaccia "Due Dame", nuovo locale su due piani, composto da caffetteria e ristorante, creato dalle imprenditrici Nicoletta Molducci e Daniela Arfelli.

Luminosissima e accogliente la caffetteria al pianoterra, con ampie vetrate che guardano la piazza, **elegante e intimo il ristorante** al primo piano, composto da tre sale comunicanti che possono essere separate e diventare ambienti per cene di lavoro e di incontro con una privacy assoluta.

"Abbiamo dato a ognuna un nome e una caratteristica - spiega Nicoletta - pensando alla storia della città. Ecco quindi la **sala Roma**, che riporta all'antico Impero Romano d'Occidente, allestita con immagini di pini marittimi romani, poi la **sala Venezia**, per ricordare il Palazzetto Veneziano del '500, posto di fronte al locale, arredata con pezzi d'antiquariato e che può essere destinata ad eventi privati, che richiedano il massimo della riservatezza. Non poteva mancare una **sala dedicata a Ravenna**, impreziosita con i mosaici dell'artista ravennate Dusciana Bravura."

Nella caffetteria sono in programma varie mostre itineranti e attualmente sono esposte opere di **Stefano Gramantieri**, che rimarranno alle "Due Dame" fino al 31 marzo prossimo.

Il menù del ristorante presenta una cucina creativa, ricercata e pensata per una clientela esigente.





In cucina lavora lo chef Marco Banzola, che vanta un'esperienza internazionale; faentino, cresciuto professionalmente a Milano Marittima, ha lavorato a New York, Miami, Palm Beach, San Diego, Perth in Australia e a Shangai. "Un piatto che consiglio? Si può partire - commenta lo chef - da un involtino di pesc spada e mazzancolla, abbinato ad un vino bianco come il Vermentino di Sardegna o il Verdicchio classico di lesi". "Arrivare a questo risultato - aggiunge Nicoletta - è stato lungo ed impegnativo. Sono partita dallo storico bar Roma, ma per il progetto che avevo in mente lo spazio non bastava, così abbiamo acquisito i locali di una gioielleria che aveva chiuso l'attività e quelli di uno studio legale al primo piano. Nel lavoro di ripristino e restauro abbiamo riportato alla luce vecchie travi dell'Ottocento, come avevo già fatto con la Sorbetteria degli

Qualità delle materie prime per un menù creativo e ricercato curato nei minimi dettagli.

Esarchi. Ora, senza falsa modestia, devo dire che tutto è frutto della mia testardaggine: mi piacciono le sfide e credo di averlo dimostrato. Poi occorrono **professionalità e rispetto**

della clientela. Per questo offriamo prodotti freschissimi e stiliamo il menù solo dopo aver fatto gli acquisti".

Ma ancora non basta e su questo Nicoletta è molto chiara. "È stata necessaria la presenza di un'amica, ora socia, come Daniela: senza di lei non sarei mai riuscita a condurre in porto il progetto. Siamo originarie di Campiano e Santo Stefano e abbiamo frequentato assieme le elementari. Anche il percorso professionale era iniziato assieme nel 1985 con la gelateria San Vitale di via Cavour, proseguito in seguito, nel 2006, con l'apertura dell'Osteria dei Battibecchi. Adesso affrontiamo questa nuova sfida con la speranza di vincere ancora".



Ristorante *Due Dame* Caffetteria

Ravenna - Piazza del Popolo, 17 - Tel. 0544 36958
info@duedame.it - www.duedame.it

Un sostegno della Maternità

testo Erika Baldini - foto Massimo Fiorentini



Che cos'è, e che cosa fa, una *doula*?
Approfondiamo l'argomento parlandone con **Bérénice Delacour**, giovane *doula* francese che opera in Romagna.

Diventare madre è un passaggio capitale nella vita di una donna. Un cambiamento epocale, un'esperienza incredibile. Gravidanza, parto e puerperio sono momenti delicati sia dal punto di vista fisico che psicologico, emozionale. Spesso, nonostante e oltre l'amore del compagno e l'assistenza medica vera e propria, la donna in questi momenti si sente sola e ha bisogno di costante rassicurazione, di incoraggiamento. Ha bisogno di qualcuno che si prenda cura di lei, delle sue emozioni.

Avete mai sentito parlare della *doula*? Il termine viene dal greco antico ed era l'appellativo dato alle schiave di famiglia che svolgevano una funzione di supporto emotivo e di mediazione religiosa durante il parto. La *doula* non è un medico né un'ostetrica, ma una figura assistenziale che supporta la donna in attesa, o la neo-mamma, con un sostegno intimo e confidenziale, creato su misura e nel pieno rispetto delle sue scelte personali, affinché viva con consapevolezza e serenità la propria maternità.

In Italia non è una figura così diffusa come in America o in Gran Bretagna, ma le madri ne fanno sempre più richiesta e da alcuni anni si assiste alla nascita di associazioni e scuole di formazione. Ne parliamo con **Bérénice Delacour**, giovane *doula*, francese di nascita e italiana d'adozione, che opera sul nostro territorio.

Partiamo da te, Bérénice. Puoi raccontarci qual è il tuo percorso formativo, come sei arrivata in Italia e come sei diventata doula?

“Sono laureata in Storia dell'Arte. Sono arrivata in Italia nel 2007 dopo essermi innamorata di un italiano, un bagnacavallese. Dopo qualche anno la storia è finita e mi sono trasferita a Faenza. Ho cambiato lavoro e mi sono avvicinata ad una passione: il massaggio. Un

to personalmente il corso a Faenza, presso il Centro di Discipline Naturali dove lavoravo. La formazione iniziò a settembre 2011 e, con mia grande gioia, vi parteciparono 10 allieve.”

Che cos'è e cosa fa esattamente una doula?

“La *doula* è una figura ancora poco conosciuta. Si tratta di una professionista che fornisce un continuo supporto emotivo alla futura madre, mettendola al centro, ascoltando le sue emozioni, sostenendola nelle sue scelte e dandole una mano per ciò che le serve prima, durante e dopo il parto. La *doula* accompagna la donna e la famiglia dai primi mesi della gravidanza fino al primo anno del bambino. Tengo a precisare che non è una figura sanitaria, quindi non svolge

A fianco di chi diventa mamma

incontro fortuito con una ragazza austriaca mi ha aperto gli occhi sul mondo della maternità e per la prima volta ho sentito la parola *doula*. Dopo la lettura dell'illuminante autobiografia della celebre ostetrica Ina May Gaskin, *The Spiritual Midwife*, decisi che questa sarebbe stata la mia strada. Mi sono informata sulle diverse scuole di formazione esistenti in Italia e ho preso contatto con l'Associazione EcoMondo Doula. Visto che il loro corso non partiva, e io non volevo perdere altro tempo, ho organizza-

un'attività medica e non si sostituisce ad altre figure professionali.”

Come si diventa doula? Hai qualche consiglio per chi voglia intraprendere questo percorso?

“Oggi esistono in Italia varie scuole, legate ad altrettante associazioni. Mammadoula, Mondo Doula, Associazione Doule Italia, 13 Doule: queste sono le più importanti. Sul nostro territorio sono presenti due associazioni, Mammadoula e Mondo Doula. Suggerisco di leggere bene i percorsi formativi e di prendere contatto con il consiglio



direttivo di ciascuna associazione. Personalmente sono a disposizione per informazioni sul percorso formativo che ho svolto e sull'attività della doula.”

Sul tuo profilo, sul vostro sito www.mammadoula.it, c'è scritto che vieni dal massaggio (sei operatrice Tui Na e del massaggio benessere). Come utilizzi questa esperienza con il tuo lavoro con le mamme?

“Da un anno sono diventata una 'Mammadoula' perché mi sentivo più vicina a questa associazione. Ogni *doula*/donna porta con sé il



proprio bagaglio, le proprie caratteristiche. Io ho svolto in Francia una formazione triennale per diventare Operatrice in Massaggio Benessere/Relazione di aiuto e da un anno sono diplomata all'Accademia di Medicina Tradizionale Cinese, sempre in massaggio, il Tui Na. Le varie tecniche, molto diverse tra di loro, mi permettono di dare un sostegno al corpo durante la gravidanza e dopo il parto. Visto che sono anche presente durante il travaglio, il massaggio, la mia sensibilità e l'empatia che nasce in quel momento sono preziosi per aiutare e sostenere la donna. Il massaggio è anche semplicemente un momento per sé, di rilassamento, molto gradito in gravidanza.”

Avrai incontrato e conosciuto molte mamme e i loro bambini. Puoi raccontarci qualche episodio significativo a cui sei particolarmente legata?

“Ogni storia ha la sua bellezza, ogni nascita è un dono prezioso... Mi meraviglio ogni volta della perfezione della Natura, del nostro corpo, del coraggio delle donne.

Non mi sento legata ad un episodio in particolare, ma a tutte le persone che ho incontrato. Ogni storia è unica e mi lascia un ricordo indelebile. Ovviamente, ci sono famiglie con le quali rimango in contatto, mamme che sono diventate amiche e quindi vedo i bimbi crescere. Essere una *doula* è davvero un cammino che non finisce mai.”

In Italia la *doula* non è ancora entrata nell'immaginario sulla maternità. **Secondo te perché? Lavori tra Santarcangelo e Faenza, conosci la Romagna, come è la situazione qui?** “In realtà è stato un percorso

lungo anche negli Stati Uniti e in Inghilterra. Considerando che in Italia questa figura è apparsa circa sei anni fa, con pochissime persone, e che oggi siamo molte, mi sembra un segno di come le donne siano sempre più consapevoli di cosa significhi dare alla luce un figlio. Persiste un tradizione familiare molto forte in Italia, il che è molto positivo ma lascia poco spazio ad un soggetto esterno come la *doula*, che entra per un po' a far parte della famiglia che accompagna. Aggiungerei inoltre che c'è poca fiducia in una figura non riconosciuta e non sanitaria. In Romagna, in particolare in questa zona, siamo in poche. Per cui poco conosciute. Si sente ancora il bisogno di chiarire quale servizio offre la *doula*, precisare che non entra in conflitto di interesse con le altre professioni e che è consapevole delle proprie competenze. L'azienda sanitaria comincia ora a mostrare interesse nei nostri confronti perché il numero di donne accompagnate da una *doula* è in aumento. Ed è molto positivo.”^{IN}

Nascere in Romagna

La Regione Emilia-Romagna ha presentato a metà novembre 2014 l'undicesimo *Rapporto nascita*, relativo all'anno 2013 e curato dal Servizio Sistema Informativo Sanità e Politiche Sociali della Regione, che elabora i dati contenuti nei certificati di assistenza al parto. È cresciuto l'accesso ai servizi pubblici (consultori e ambulatori ospedalieri), a cui si è rivolto il 48,2% delle madri. Il tasso di natalità è pari a 8,6 ogni mille abitanti, con un calo riconfermato per il quarto anno consecutivo. L'età media al momento del parto è di 31,9 anni, ma aumentano le partorienti con più di 35 anni. In aumento costante il numero di donne che durante la gravidanza frequenta un corso di preparazione al parto e il ricorso a tecniche di contenimento del dolore (78,2% dei casi, in particolare: il 59,4% è avvenuto con metodi non farmacologici, il 17,3% con analgesia epidurale). I parti cesarei sono stati il 28% del totale.



Tower[®]

Arredi per Negozi

EATALY, Forlì
interni piano secondo



TOWER S.r.l. Via Costanzo II 11/1, Forlì - tel. 0543 724823 - info@towerfo.com - www.towerfo.com

Mamme con le Ali

testo Francesca Miccoli - foto Massimo Fiorentini



Romagna Mamma

è il quotidiano online dedicato alle famiglie fondato da Viviana Cippone, giornalista e mamma, con un motto da lanciare: "Diventare mamma ti mette le ali, non te le tarpa".

Donna e mamma, casalinga e professionista. Facce della stessa medaglia ma binomi troppo spesso incompatibili. Per l'universo in rosa, conciliare famiglia e carriera rappresenta un percorso a ostacoli, un cammino lastricato di ostilità. Perché sovente la mamma lavoratrice dà fastidio, considerata dall'imprenditore di turno come un'inutile e onerosa zavorra. In realtà la maternità è un punto di forza e non un tendine d'Achille, un diritto e non un privilegio, per una donna è la meravigliosa opportunità di piena realizzazione e completamento. E mamma lavoratrice non fa necessariamente rima con minor produttività. Anzi. Perché una persona realizzata è senza

dubbio più volitiva e motivata. Felice testimonial di questo patrimonio di valori è **Viviana Cippone**, intraprendente quarantenne ravennate, chioccia di due pargoli di tre e sei anni e fondatrice di una start up tutta al femminile. “**Romagna Mamma** è una società formata al 100% da quote rosa, nata nel 2012 dopo la mia seconda gravidanza - racconta Viviana - Sono giornalista professionista e i miei orari di lavoro erano davvero incompatibili con la cura dei bambini. Inoltre ricevevo continue telefonate da amiche e conoscenti che mi chiedevano informazioni sulla gravidanza: dalle analisi da effettuare durante i nove mesi ai luoghi da frequentare con i figli nel fine settimana. Attraverso una ricerca in rete e mi sono resa conto che in chiave locale mancava un portale web per i genitori”. Viviana decide di utilizzare la professionalità acquisita in anni di lavoro di redazione investendo nella costruzione di *un giornale sulla famiglia*. Nasce così romagnamamma.it, un **quotidiano online in chiave locale pensato per mamma e papà**, un luogo virtuale ricco di approfondimenti, inter-

Flessibilità e creatività

viste, notizie e curiosità su temi che ruotano attorno alla genitorialità: dalla salute all'educazione, passando per il tempo libero e l'attualità. Un florilegio di informazioni utili per dare una risposta a tutti gli interrogativi di un genitore residente nei territori di Ravenna, Forlì, Cesena, Rimini, Imola, San Marino e di tutti i piccoli comuni compresi nel fazzoletto di terra tra Bologna e Gabicce. A confezionare un prodotto ricchissimo e sempre aggiornato sono mamme che hanno deciso di sfidare il mondo del lavoro e l'anacronistica tendenza a *rimbalzare* le lavoratrici con il pancione. “Per formare la squadra di *romagnamamma.it* ho effettuato una selezione tra donne-mamme, favorendo nel punteggio le disoccupate. - continua Viviana - Ci sono tanti talenti con competenze e professionalità. Le difficoltà organizzative non sono sinonimo di minori capacità lavorative. Infatti le donne hanno grandi risorse e, se inserite in un'azienda flessibile, possono esprimere al massimo le loro potenzialità”. Al fianco di Viviana ci sono Silvia Manzani e Margherita De Punzio, a cui nel tempo si sono aggiunte altre madri e consulenti, come



Il ristorante vanta **anni di esperienza** e vi aspetta a due passi dalla spiaggia, con **piatti classici romagnoli** a base di **pesce**, uniti a freschi **menù degustazione**.

Il **servizio d'asporto** è aperto anche durante il periodo invernale.

RISTORANTE CRISTALLO

Piazza Saffi 13 - 48122 Punta Marina Terme (RA)
Tel. 0544 437228 - www.ristorantecristallo.com

Viviana Cippone con i suoi bambini, per i quali ha scelto di cambiare stile lavorativo. Nella pagina precedente, la redazione di Romagna Mamma.

life e business coach, amministratrici esperte sul tema delle pari opportunità, *gourmet* e virtuose di cucina. Viviana ha creato *Romagna Mamma s.r.l.* investendo risorse proprie e, giorno dopo giorno, ha conquistato nuovi contatti, addirittura 150.000 al mese e, dunque, sponsor. **Oggi sono ben duecento le imprese che si promuovono sul portale** dedicato alle mamme. “L’obiettivo è quello di mettere in rete anche le aziende che hanno un prodotto rivolto alle famiglie, attraverso le pagine a loro dedicate”. Cresce così ad ampie falcate un universo a misura di mamma e bambino. Coronato da iniziative come “Amici dell’allattamento”, progetto che promuove nelle città spazi per la nascita dove le mamme possono fermarsi ad allattare e accudire il bebè. Il primo passo verso un territorio *family friendly*, un progetto che ha subito incontrato la collaborazione di Comune e *Ausl* di Ravenna e *Leche League* per la nascita e che nella città dei mosaici conta già 28 adesioni. “Chi dice che con l’arrivo di un figlio tutto cambi e una donna non sia più la stessa, ha ragione. Si diventa meglio di prima: il miglior surrogato di *multitasking* che si sia visto”. Per una mamma le giornate sono sempre troppo brevi, incastonare le tessere di un puzzle impazzito è tremendamente problematico. Ma altresì meraviglioso. “Le settimane sono complicatissime, lavoro più di prima ma ho l’opportunità di gestire i miei orari. - dice Viviana - Normalmente lavoro agli albori del giorno o in tarda serata. La



mattina porto i bimbi all’asilo, dove rimangono fino alle 16. Al pomeriggio sto a casa con loro e mi metto al computer da quando li metto a letto fino a mezzanotte. Ho la grande responsabilità di un’azienda ma sono felice e gratificata. Non avrei mai appaltato l’educazione dei miei figli a terze persone. Una faticaccia ricompensata dalla gioia di vedere crescere i figli e non perdere momenti della loro vita che il tempo non potrà mai replicare o sostituire. Il futuro è ricco di potenzialità, pari alla crescita esponenziale dell’utenza di

romagnamamma.it. “La redazione ha sede a Ravenna ma le mamme hanno l’opportunità di lavorare da casa. Stiamo facendo grandi sacrifici, per un altro anno ci concentreremo sulla Romagna, poi **punteremo su Bologna e sulla copertura di tutta l’Emilia-Romagna**. Inoltre c’è la volontà di **duplicare il progetto in altre zone d’Italia**, già molte mamme vogliono ripetere la nostra esperienza. Faremo un passo per volta”. Sempre nel solco del motto di *romagnamamma.it*: **“Diventare mamma ti mette le ali, non te le tarpa”**. ^{1N}



LAILA

B O U T I Q U E

Laila Boutique. Via delle Torri n. 22 - 47121 Forlì (FC) - t. 0543 094370 - lailaboutique.it



Proteggi la tua CASA



COLAS VIGILANZA



LA NOSTRA PROFESSIONALITÀ...
PER LA VOSTRA TRANQUILLITÀ

Numero Verde

800-046340

www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciclat.ra.it



RAVENNA

Via Romagnoli, 13
Tel. 0544.453333
Fax 0544.453864

CODIGORO (FE)

Via della Cooperazione, 5
Tel 0533.719061
Fax 0533.727098

FORLÌ

Via Golfarelli, 96
Tel. 0543.774334
Fax 0543.750308

BOLOGNA

Via della Villa, 17/19
Tel. 051.6330265
Fax 051.6330275

Semplicemente Elegante

testo Annalisa Balzoni - foto Giorgio Sabatini



Bianco, grigio e tortora sono i colori che descrivono un ambiente progettato in modo essenziale e funzionale a **Cesena**.

In un appartamento di recente costruzione, situato nel quartiere Villa Chiaviche di Cesena, troviamo un'espressione di sobria eleganza grazie alla progettazione dello Studio Belliarch che, pensando alle esigenze della committenza, ha creato uno spazio funzionale e di classe, dalle linee pulite e dai toni pastello, che spaziano dal bianco al grigio al tortora. Si tratta di un **piccolo apparta-**

mento posto su due livelli, con la zona living nella parte inferiore e la zona notte al piano mansarda, in cui si esemplifica bene come l'essenzialità e la semplicità siano da sempre dei perfetti sinonimi di eleganza.

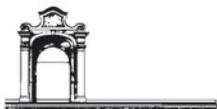
L'ingresso dell'appartamento funge anche da zona pranzo, spazio privato e al tempo stesso aperto all'accoglienza. In esso la fa da padrone il bellissimo tavolo Oval



Table di Moroso, realizzato in vetro stampato con motivi floreali, i quali, grazie alla luce, si ripropongono sulle sedute Masters di Kartell. Il tutto viene impreziosito dallo scenografico lampadario a sospensione e dal grande specchio della Fiam appoggiato alla parete. Questa stanza dell'accoglienza o **"stanza in blue"** (grazie alla tela che occupa la parete centrale creata da un artista/architetto di Chieti) è ingentilita dai colori tenuti delle pareti e dalla pavimentazione in rovere color tortora che prosegue lungo tutte le scale per giungere fino al piano superiore.

Dall'ingresso si accede alla parte più intima e protetta della dimora: la zona cucina e la zona giorno. La divisione di questi ambienti viene dettata dalla presenza di un pilastro portante che è stato magistralmente rivestito in cartongesso, tanto da diventare un elemento decorativo centrale. Studiato nei minimi particolari lo spazio si presenta **sobrio, elegante e completo**; la cucina della Lube, dai pensili chiari e lucidi e dalle linee pulite, ben si sposa col mobile del soggiorno color tortora, progettato e costruito su misura, che funge anche da mobile complementare alla cucina. Da notare

La zona cucina e la zona giorno. Nella pagina precedente, l'ambiente d'ingresso con la grande tela blu.



RAVENNA FESTIVAL 2015
22 maggio - 27 luglio

Info e prevendite
www.ravennafestival.org

MUSICAL MAGGIO 22, 23, 24
FORLÌ PalaCredito di Romagna

RICHARD O'BRIEN'S
**ROCKY
HORROR
SHOW**



Foto: Tommy Mardo

DANZA LUGLIO 2, 3, 4, 5
RAVENNA Teatro Alighieri

MATTHEW BOURNE'S
**THE
CAR MAN**
BIZET'S CARMEN RE-IMAGINED



Foto: Tommaso

OPERA LUGLIO 23, 25, 26
RAVENNA Teatro Alighieri

GIUSEPPE VERDI
Falstaff



Foto: Maurizio Montanari



Sopra, la stanza da letto caratterizzata dai toni del bianco; sotto, il bagno padronale rivestito in ardesia nera.



per la linea e il design il tavolo e anche le sue sedute, così come l'originale divano Tufty Too di B&B Italia.

Spazi sobri e funzionali, linee pulite, ambienti freschi e giovani. La linearità si ripropone anche nelle controsoffittature e nelle lavorazioni in cartongesso che diventano dimora per l'illuminazione artificiale; giusta e suggestiva la

scelta di luci puntuali e luci indirette che riescono a creare atmosfere romantiche.

Il bagno di servizio risulta delizioso e originale, con il suo rivestimento in ardesia rossa, minimalista ed elegante al tempo stesso. Una scelta molto forte, invece, è quella fatta per il bagno del piano superiore riservato alle camere da letto, realizzato in ardesia nera in

abbinamento agli elementi cromatici delle rubinetterie.

Nel reparto notte la pavimentazione, sempre in rovere, si tinge di bianco, come bianco risulta essere il legno lamellare che costituisce il soffitto. Ambienti rilassanti, ove **ordine e intimità** si uniscono e si esaltano, creando diverse atmosfere che contraddistinguono la vita e lo spirito di chi vive la casa. ^{1N}



La fabbrica del Tuo parquet

Ravenna, Via Medulino 12 0544.422727 - www.tavar.it



Mosaici in (falso) Movimento

testo Aldo Savini - foto Lidia Bagnara

A Ravenna opera il collettivo di artisti **CaCO₃** che nel loro atelier sperimentano nuove tecniche musive dagli effetti strabilianti.

CaCO₃ è un collettivo di artisti attivi a Ravenna costituito nel 2006 da **Aniko Ferreira da Silva** (Ravenna, 1976), **Giuseppe Donnalioia** (Martina Franca, 1976) e **Pavlos Mavromatidis** (Kavàla, Grecia, 1979). Il nome **CaCO₃**, riprendendo la formula chimica del carbonato di calcio, uno dei materiali usati per il mosaico, vuole essere un'esplicita dichiarazione del valore fondamentale che l'elemento materico assume nella loro ricerca. Per loro "lavorare in un gruppo amplia le possibilità di scoperta dove ogni intuizione è il frutto di un lavoro di progettazione comune e dove ogni opera prodotta riflette le dinamiche del gruppo e quindi la qualità del confronto. La ricerca prosegue e si ridefinisce attraverso l'osservazione delle differenze". E per quanto riguarda la qualità delle opere affermano che "il nostro approccio all'arte è di tipo formalista. La nostra ricerca indaga le relazioni tra materiali di diversa natura e le possibilità estetiche che si delineano attraverso l'alterazione degli aspetti fondamentali di un mezzo espressivo, spesso ma non solo la tecnica musiva". Pre-scindendo da esigenze figurative e da intenti narrativi o descrittivi, gli elementi costitutivi della tecnica musiva sono analizzati e ricomposti per dar vita ad autonome soluzioni espressive, riconducibili alla pura e

analitica visibilità della superficie musiva ottenuta dall'inclinazione delle tessere. Come fa notare **Daniele Torcellini**, è inevitabile il riferimento agli *achrome* di Piero Manzoni, alle superfici di Enrico Castellani, alla Minimal Art e, in particolare, all'Optical Art. Infatti, coinvolgendo le dinamiche percettive dello spettatore, l'effetto visivo è amplificato dall'impressione di "movimento" che si crea al variare del punto di osservazione rispetto all'opera. Anche gli anonimi mosaicisti bizantini per gli sfondi dorati dei mosaici parietali sfruttavano l'interazione della luce con le tessere che venivano disposte in modo leggermente inclinato rispetto al piano, a questa modalità ope-

rativa si sono ispirati i CaCO₃ per proporre composizioni dalle molteplici variazioni in funzione anche del tipo di materiale utilizzato. Vincitori nel 2011 dei due premi ravennati R.A.M. e G.A.E.M., dal 2012 sono ideatori e collaboratori di *80 mesh. La Forma del Suono*, progetto artistico-musicale dell'associazione culturale Marte. Del 2013 è la mostra personale *Soffio* presso il Museo Nazionale di Ravenna. Nel 2014 hanno partecipato a *Eccentrico Musivo. Young Artists and Mosaic* collettiva presso il M.A.R. di Ravenna, a OPEN 17. *International Exhibition of Sculptures and Installations* a Venezia e alla mostra *Scultura et mosaico. Da Fontana a Pietro d'Angelo* a Montevarchi (AR). ^{1N}





Aperto a pranzo per colazioni di lavoro. Ideale la sera, per cene intime, in una romantica atmosfera

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Cucina del territorio rivisitata, specialità di carne e pesce, pane fatto in casa, preparazione a base di foie gras e tartufi in stagione, formaggi d'alpeggio con mostarde e confetture, ampia selezione di vini nazionali



AL BOSCHETTO
OSTERIA

Una tessera gastronomica nella mosaicale creatività di Ravenna

S. Michele (RA) - Via Faentina, 275 - Tel./Fax 0544 414312 - giovedì chiuso

L'arte di saper conservare l'Arte

testo Anna De Lutiis - foto Lidia Bagnara



Il Laboratorio del Restauro di Ravenna è un punto di incontro tra passione e professionalità artistiche. Entrambe coltivate con determinazione da Ada Foschini, che lo ha fondato nei primi anni '80.

Incontriamo Ada Foschini nel suo studio-laboratorio. Già la strada per raggiungerlo ha il sapore dell'antico più noto e suggestivo di Ravenna, Via Galla Placidia 23, percorso che costeggia la Basilica di San Vitale e il Mausoleo di Galla Placidia. Il laboratorio ha il fascino dei luoghi che contengono opere d'arte: si percepisce un'atmosfera speciale resa ancora più suggestiva dall'eleganza della padrona di casa, dal suo interessante narrare i segreti che il mondo del restauro nasconde, la sua passione, i suoi successi. A Ravenna, Ada Foschini è un personaggio molto noto ma sarà ugualmente interessante conoscere il suo percorso culturale e la sua preparazione prima di giungere all'apertura del laboratorio che oggi vince importantissimi appalti a Ravenna e non solo.

Parliamo della sua formazione?

“Io frequentavo il Liceo Artistico ma mi sposai giovanissima e per un lungo periodo ho dato la precedenza ai miei figli, la cosa più bella che la vita mi ha dato. Solo più tardi, ho conseguito il diploma al Liceo che avevo lasciato e poi ho frequentato l'Accademia di Belle Arti.”

Quando ha deciso di aprire un laboratorio?

“Inizialmente ho lavorato in casa e non era difficile trovare lavoro dal momento che avevo tante conoscenze, quindi i primi committenti sono stati i miei amici, ma poi mi sono resa conto delle troppe difficoltà che incontravo con tre figli per casa con in giro solventi e poi la responsabilità per le opere sulle quali lavoravo. Così, all'inizio degli anni '80 ho deciso di aprire un laboratorio e ho fondato l'attuale

società. Comunque ricordo con piacere il primo laboratorio che era situato in Via San Vitale, all'ammazzato di Palazzo Rota, di cui poi ho restaurato il piano nobile."

Qual è l'iter del restauro di un quadro o di un monumento?

"Innanzitutto bisogna acquisire il lavoro attraverso gare d'appalto, e il mio laboratorio è strutturato in modo da partecipare alle gare a un livello alto con certificazione di qualità. Poi, se si tratta di un dipinto, il quadro viene ricoverato all'interno del laboratorio e qui comincia un lavoro di interdisciplinarietà con il committente, che di solito è un ente pubblico, con lo storico dell'arte e il restauratore. Se invece si tratta di un edificio, si appresta un cantiere, si consulta la documentazione storica, si lavora sul posto con le stesse modalità insieme agli organi di tutela, alla direzione dei lavori e ai progettisti. A questo proposito devo dire che sono stata antesignana sulla diagnostica e mi sono sempre avvalsa di indagini analitiche per individuare i processi di degrado dei materiali dal punto di vista materico: sia per la pietra, che per l'affresco e gli strati pittorici nei dipinti. Il tutto sempre rispettando il principio di reversibilità, che è il concetto principe di ogni buon restauro, e naturalmente il budget. Il restauratore deve saper intervenire nel modo più impersonale e oggettivo possibile, lasciare la patina del tempo, salvaguardando l'opera e fermandone il degrado e in questo aiuta molto l'esperienza che provvede a un collegamento continuo tra testa, occhio e mano."

Quali sono i lavori che state eseguendo attualmente?

"Stiamo lavorando al restauro del Palazzo Guiccioli, in Via Cavour, che diventerà la sede dei musei di Byron e del Risorgimento. Questo palazzo seicentesco ci sta riservando sorprese inaspettate grazie proprio alle indagini che precedono il restauro. In una delle stanze del piano rialzato dell'ala Est, sulle pareti sono affiorate parti di affreschi con motivi floreali. Si distinguono un vaso di fiori e, poco lontano, un giglio, simbolo araldico degli Osio, prima famiglia proprietaria del palazzo. I pavimenti bellissimi e gli affreschi dimostrano che a lavorare a Palazzo Guiccioli furono chiamate importanti maestranze veneziane e romane. Poi stiamo restaurando a Rocca delle Caminate, per la

Provincia di Forlì, il castello che fu donato a Mussolini, il quale ne fece la sua residenza estiva, dove ci sono esempi straordinari di dipinti degli anni '20-30. Abbiamo lavori in corso anche a Ferrara a Casa Minnerbi - Dal Sale, edificio che risale alla metà del 1300 e che diventerà la sede del Centro Studi Internazionale sul Rinascimento."

Ricorda qualcuno dei suoi lavori con maggiore piacere?

"Un lavoro che ho amato molto è quello alla Pieve di Montesorbo, a Mercato Saraceno la cui origine risale probabilmente al VI secolo d.C.; sorge in una valletta deliziosa, è davvero un gioiello dove ho avuto modo di lavorare sia nel materiale lapideo delle colonne di origine romana, sia negli affreschi trecenteschi." ^{IN}



La Pieve di Montesorbo, a Mercato Saraceno, in cui ha operato il Laboratorio del Restauro.

Due energie in Con.Tatto

testo Clarissa Costa

Parlare di sé raccontando anche degli altri, attraverso archetipi e simboli universali: **Francesca Leoni** e **Davide Mastrangelo** sono il duo artistico forlivese **Con.Tatto**, che attraverso video e performance live si soffermano sulle dinamiche delle relazioni umane.



Sono performer e provengono entrambi dal teatro: lei è giornalista di Teleromagna, attrice e videomaker, lui è regista e studia presso l'Accademia di Belle Arti di Bologna. Si tratta di Francesca Leoni e Davide Mastrangelo, la coppia che, nel giugno del 2011, ha dato vita a Con.Tatto, gruppo artistico che si occupa di video, performance e installation art.

Con una poetica improntata sulla ricerca delle dinamiche nelle relazioni umane, il duo artistico è apprezzato e conosciuto sia in Italia sia oltreoconfine: l'ultima conquista è il Canada, su VIVO Media Arts Centre e su Video Out - Vancouver. Incontro Francesca, da pochi giorni tornata dal Brasile, e Davide, che ha appena terminato la regia del cortometraggio "Iperbole".

Quando vi siete resi conto della vostra forte intesa a livello artistico?

"In realtà è avvenuto naturalmente. Ci siamo conosciuti facendo

teatro e abbiamo iniziato sperimentando con progetti di audio-poesie. Poi sono nati i primi video e ancora non sapevamo esattamente quale strada stavamo intraprendendo, finché non è arrivato 'INS (H) IDE', il primo video del gruppo Con.Tatto che ci ha dato un'impronta: quella della video performance. Abbiamo notato che il video aveva delle buone risposte, e infatti è stato selezionato a tanti festival importanti che hanno iniziato a darci la visibilità e la voglia di continuare su questa strada".

Le vostre performance sono incentrate sul concetto dell'animo umano, ma quali sono gli aspetti in particolare che più desiderate interpretare e riprodurre?

"Le cose su cui lavoriamo sono tre: l'uomo o la donna in relazione a sé stesso, in relazione all'altro e in relazione all'ambiente. Parliamo delle nostre relazioni attraverso simboli che possono essere considerati

universali, come la maschera, il colore, il gesto. È un'arte concettuale in cui parliamo di archetipi, quindi non diamo un'imposizione psicologica al fruitore, che può interpretare in modo diverso usando la propria sensibilità e il proprio vissuto, aiutato dal fatto che non usiamo il linguaggio, non abbiamo dialoghi e cerchiamo di non spiegare troppo. Infatti, insieme abbiamo studiato con Enrique Vargas, che è uno dei maestri più importanti a livello teatrale che lavora molto sul corpo, sull'immagine".

Avete viaggiato molto, sia all'estero che in Italia. Qual è stata l'esperienza che più vi ha colpito?

"Parigi, al 'Dimanche Rouge', Festival a cui abbiamo portato la performance live 'Wo(Man)'. È stato bello vedere seduti in sala sia bambini sia anziani, e persone di tutti i ranghi sociali. In una città come Parigi la performance può arrivare a tutti e tutti ne possono fruire. Invece in

CAFFÈ DELL'ANTICA ZECCA

VI ASPETTA PER
COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI



- domenica chiuso -

Via Antica Zecca, 14/16 - Ravenna - Tel. 0544 37484
 Caffè Dell'Antica Zecca

Italia purtroppo rimane molto di nicchia. È proprio per questo che il nostro percorso è iniziato prima con festival esteri: guardano più il prodotto e meno il curriculum, anzi, ti danno la possibilità di costruirlo”.

Come vi preparate per una performance live?

“Veniamo dal teatro e questo un po’ influisce sul percorso che intraprendiamo. La performance art non è pura, a dispetto di chi dice il contrario. Le performance live, però, non vanno provate molto perché sono progetti più improntati sul momento. Ci diamo dei parametri, sappiamo che da quelli non possiamo uscire ma anche che il pubblico può interagire, e da lì creiamo un lavoro. Non sono provate come spettacoli teatrali e quindi non recitiamo, non siamo attori o personaggi ma Davide che è Davide e Francesca che è Francesca”.

Su quali progetti siete impegnati attualmente?

“Stiamo lavorando su una nuova video arte incentrata sul concetto di persona: il rapporto uomo-donna e l’individualità all’interno di un’unione. È un percorso che è maturato nel tempo ed è fresco di produzione. Il 26 e 27 febbraio saremo a Roma per ‘conTENporary words of art’, poi a marzo avremo un’esibizione a Milano, inserita all’interno di una rassegna che raccoglie performance lunghe diverse ore, in cui ci presenteremo con un lavoro della durata di quattro ore, che parla di relazioni”. ^{IN}



Francesca Leoni e Davide Mastrangelo impegnati in una performance.

La migliore vetrina dell' Anno

testo Giorgio Pereci



Salaroli di Cesena ha vinto al CERSAIE di Bologna il premio **Best Showroom Award 2014** per il miglior spazio espositivo.

Nell'autunno scorso si è tenuta, nel suggestivo spazio della mostravento CerSea, all'interno del più ampio CERSAIE di Bologna, la cerimonia di consegna del *Best Showroom Award*, il concorso internazionale - giunto ormai alla sesta edizione - ideato dalla rivista *Il Bagno Oggi e Domani*, che segnala le realtà distributive di maggior successo nel settore arredobagno e ceramica. L'obiettivo è individuare le **vetrine che si sono maggiormente distinte nel corso dell'anno** per le proprie capacità di innovazione, esposizione e promozione mirate alla vendita del prodotto di marca.

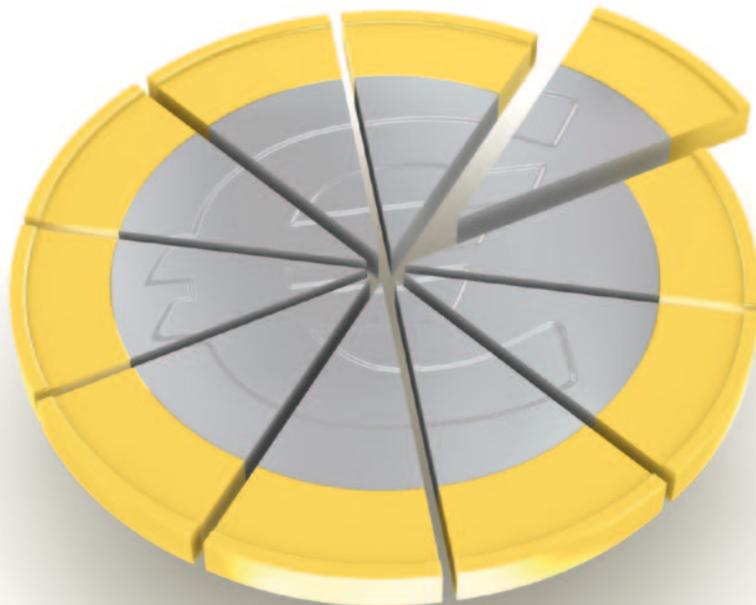
Il premio, che ha il patrocinio di Confindustria Ceramica, è stato assegnato a Salaroli di Cesena

“per l'esemplare progetto di rinnovo architettonico della struttura preesistente, definita da ampie finestrature che anticipano il carattere razionale eppure scenografico del percorso espositivo interno. Per il sapiente ricorso ai materiali da rivestimento, quasi una “seconda pelle” in grado di connotare lo spazio di per sé, arricchito dalla collocazione degli arredi in set che comunicano riflessione e progettualità. Per l'utilizzo di una inedita modalità dei box espositivi, integrati e parte strutturale e significativa dello spazio complessivo. Per la cura e l'articolazione dell'area dedicata ai materiali, estremamente leggibile, esaustiva e in grado di valorizzare le molteplici collezioni presenti.”

Alla presenza di Mauro Guzzini, presidente di Assobagno di FederlegnoArredo, Armando Cafiero, Direttore Generale di Confindustria Ceramica e del Presidente di Angaisa, Mauro Odorisio, ha ritirato il premio Davide Salaroli (*nella foto*) il quale, ringraziata la giuria per l'onorificenza, si è proposto di partecipare anche alle prossime edizioni della competizione.

La giuria era composta da Milena Carnelli di *Aipi*, Giovanna Talocci di *Adi*, Gianpietro Sacchi di *Poli Design*, Graziano Sezzi di *Confindustria Ceramica*, Mauro Guzzini, di *Assobagno*, e Corrado Oppizzi di *Angaisa* (rappresentanti dei partner culturali dell'evento) e presieduta da Oscar G. Colli del periodico *Il Bagno Oggi e Domani*.^{IN}

LA TUA POLIZZA IN 10 RATE.



CreditoPiù Reale

Perché pagare l'assicurazione tutta insieme?
CreditoPiù Reale è il prestito di Banca Reale che ti permette di finanziare le tue polizze rateizzandole in 10 mensilità, con addebito su conto corrente bancario.

GUARDIGLI ASSICURA S.A.S.

Agenzia di Forlimpopoli

Via Vittorio Veneto, 29

Tel: 0543 7448 35

Uffici di Forlì

Via Eugenio Bertini, 200

Tel: 0543 4047 19

e-mail: agenzia419italiana@gmail.com

La concessione del finanziamento è soggetta a valutazione ed approvazione della Banca. Per tutte le condizioni economiche e contrattuali fare riferimento alle Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori presso tutte le succursali di Banca Reale.

ITALIANA
assicurazioni
GRUPPO REALE MUTUA

In collaborazione con **Banca Reale**, la banca del Gruppo Reale Mutua.

Natura, Storia, Gusto.
L'Atmosfera Perfetta.



Ristorante, Cantina, Stanze.

Via San Ruffillo 1 Località San Ruffillo 47013 Dovadola (FC) - t. +39 0543 934674
www.cortesandruffillo.it