

Spuma

magazine



ERON

un artista come nessuno

Marco Missiroli

lontano da Rimini
non si può star

Giardiniere civiche

a green life

Sport acquatici

tutto l'anno

Di fari e ferrovie

e altri piccoli segreti

Tutti i gusti

di vivere al mare

Che
questo
vivere
al mare®

Spuma arriva come un'onda

Cosa dovrebbe avere una nuova rivista che parla del territorio che le altre già non abbiano?

Me lo sono chiesta anche io quando, a inizio 2024, ho deciso di buttarmi in un'esperienza editoriale tutta mia. Autenticità, mi sono detta, ma anche storie, uno sguardo un po' inconsueto, infine freschezza. Insomma, più ci pensavo più mi rendevo conto che non era la rivista ad aver bisogno di qualcosa, ma forse ero io a voler raccontare il territorio in un modo di cui sentivo il bisogno. E così è nata Spuma, la rivista che arriva come un'onda, come l'estate che da queste parti è sempre una promessa mantenuta, come la voglia di mare e di salsedine, che anche dopo che te la sei tolta ti rimane addosso. Come una cosa bellissima che dura il tempo di un bagliore, ma poi, a saperla aspettare, torna. Così sono i consigli e le indicazioni di Spuma, così i racconti e gli incontri bellissimi che abbiamo fatto costruendo questo numero. Chi ci è finito dentro, c'è perché non poteva mancare, perché il progetto Spuma voleva partire così. Spuma nasce come semestrale in questo 2024, ma continuerà a raccontare anche in corso d'opera tantissimi altri progetti.

Spuma vuole raccontare Rimini con guizzo sincero, con anima e curiosità. La stessa con cui ci piace vivere in una città che non smette mai di regalarci il gusto di vivere al mare. Ma anche la malinconia di quando si è lontani. Per questo, la rubrica "Riminesi fuori dal Comune" è lo spazio dedicato a chi, per lavoro, passione, per caso o per destino, ha lasciato la sua Rimini, ma ha ricevuto in cambio quello sguardo speciale a cui la nostalgia regala parole di sconfinato amore. Il progetto Spuma nasce da un sogno perseguito, con impegno e un pizzico di inquieta follia, da un gruppo di donne visionarie e piene di talento. Tutti i contenuti, i testi, le grafiche e le fotografie di Spuma sono stati pensati, scritti, voluti e realizzati, parola per parola, immagine per immagine, bozza dopo bozza, usando tutta la vera intelligenza che avevamo. Non era più facile ma a noi piaceva di più, e speriamo si senta.

E allora, con l'emozione di un debutto, lascio andare questo numero zero di Spuma, che arriva come un'onda in quest'estate 2024.

Federica Piersimoni



Magazine
English version



Credits Marco Ondri

Federica Piersimoni
Direttrice Spuma

@federicicca

Spuma da indossare



Spuma è il progetto che racconta Rimini e i suoi dintorni a chi qui abita tutto l'anno o ci arriva per vacanza. Lo fa con vaporosa freschezza e innamorato entusiasmo

Spuma arriva come un'onda o una bevanda mitica, piacevole per tutti i sensi: raggiunge chi vuole meravigliarsi con gli occhi, assaporare con la bocca, prestare orecchio, lasciarsi accarezzare la pelle, respirare forte l'aria frizzante di un luogo sempre unico. E immagazzinare ogni cosa che vivrà.

Leggerezza e conoscenza, nozioni e curiosità, spunti e suggerimenti per spingersi in modo nuovo in un territorio inesauribile e sempre sorprendente, con la sua ricchezza culturale, gastronomica e artistica. Spuma ti porta in giro con questo passo e, per un'emozione che ti resta addosso, ha anche la maglietta giusta.

*Il gusto di vivere al mare
sa di Spuma!*

Acquista la t-shirt **Spuma** da Rainbow, in Via Mentana 42, a Rimini.
Oppure mandaci un messaggio su Instagram, **@spuma.online**

Sommario



8

Eron
come lui nessuno



12

Bellezza senza filtri
cosa, dove e quando



14

Amorimini
what else?



30

Sogliano
sul Rubicone



31

Savignano
sul Rubicone



32

Santarcangelo
di Romagna



16

A tutto mare,
tutto l'anno!



18

Il faro che sarà



20

Un giorno
nel Borgo!



34

Giardiniera
civiche



36

Dallo Zio
il gusto ha il suo posto



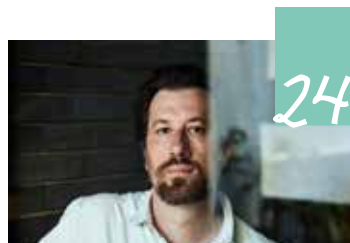
39

Saraghina Eyewear
guarda chi si vede!



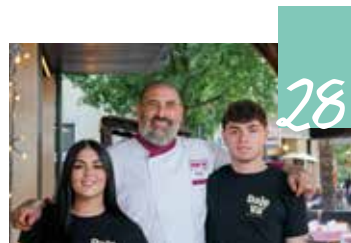
23

Alisé la dolcezza
è sempre una festa



24

Marco Missiroli
Riminese fuori dal Comune



28

Osteria Daje Vá
romana de Rimini



40

Rimini e i suoi
piccoli segreti



43

Casa Artusi dove abita
la cucina italiana



45

Si riparte,
in carrozza!

Direttrice Spuma
Federica Piersimoni

Testi e coordinamento
redazionale
Paola Russo

Progetto grafico
Laura D'Amico

Impaginazione grafica
Gloria Perosin

Traduttrice
Asia Baldini

Progetto editoriale
Federica Piersimoni

Stampa
La Pieve Poligrafica Editore
Villa Verucchio S.r.l.
Via dell'Artigianato, 23
47827
Villa Verucchio, RN

Crediti fotografici
True Emotions Studio

Contatti e pubblicità
e.mail: info@spuma.online

Spuma
Testata Registrata presso
il Tribunale di Rimini,
numero 4, 22 marzo 2024

Vietata la riproduzione anche
parziale di testi e foto

Questa rivista è stata
stampata con carta FSC



Copia gratuita fuori commercio

Spuma compilation

La playlist che ascolti leggendo!



Cerca nel magazine
la grande S
e prova un'esperienza



46

Consigli
per gli acquisti

Eron come lui nessuno

L'artista che lascia sempre il segno con opere delicate e dirompenti. I suoi lavori sono esposti nelle gallerie e nei musei di tutto il mondo. Oppure per strada

È tra i più grandi, l'orgoglio di un territorio che con lui può vantare un artista internazionale, autore di opere di una straordinaria forza e poesia, con messaggi universali di fortissimo impatto emotivo che mettono sempre insieme il piccolo e il gigantesco, la delicatezza e la condanna dell'abominio, nei temi, nei sentimenti, nei luoghi. Un'arte a disposizione, che va incontro agli sguardi all'improvviso e poi nel tempo è diventata sempre più una cifra stilistica, con l'inconfondibile firma che Eron lascia sulle sue opere, nelle chiese, per le strade, sulle facciate delle case, sui vecchi vagoni dei treni, sui piloni dei cavalcavia. Nato e cresciuto a Rimini e avvicinato all'arte urbana e al writing fin dall'età di quindici anni, esprimendosi col graffitismo sui vagoni dei treni, Eron prosegue il suo percorso professionale iscrivendosi alla scuola d'Arte di Urbino, diventando in poco tempo il più bravo tra i più bravi. Tra gli interventi più noti dell'artista c'è quella che è considerata una delle più grandi opere d'arte murale urbana al mondo, l'opera W.A.L.L. (Walls Are Love's Limits, 2018), un dipinto di 1000 metri quadri che ha trasformato la grande parete in un muro contro le barriere.

Tra i suoi lavori più iconici anche "Soul of the Sea", realizzata nel 2016 per l'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, un'opera dedicata ai migranti dipinta sulla fiancata di un relitto navale, dove ritrae alcuni volti di donne e bambini che sembrano dipinti dalla ruggine del relitto stesso. L'immagine dell'opera in poco tempo diventa virale e viene pubblicata dall'Economist e dal Chicago Tribune come migliore immagine del giorno nel mondo. Ma per abbracciare il mondo, restando nella sua terra, si può citare l'affresco realizzato sul soffitto della Chiesa di San Martino in Riparotta a Rimini, la prima chiesa in assoluto ad essere stata decorata con la Street Art. Nel tempo si è affermato sempre più come uno dei più talentuosi interpreti dell'arte figurativa e della pittura contemporanea a livello internazionale e il valore delle sue opere, negli ultimi dieci anni, ha registrato un'esplosiva crescita che continua.



Photo courtesy ©Thinkers Company S.r.l.s

*Eron tocca corde
profondissime, con
messaggi che squarciano
la coscienza, tenendo
insieme il piccolo
e il gigantesco*

La sua arte padroneggia materiali notoriamente collegati alla scena street anche nella pittura convenzionale. Con una visione precisa e messaggi che squarciano sempre la coscienza, Eron esplora temi sociali e politici con grande potenza espressiva, andando a toccare corde profondissime. La resa mimica è straordinaria, tanto da ingannare gli occhi e allo stesso tempo conquistarli.

Eron ha ricevuto numerosi riconoscimenti per il suo contributo al mondo dell'arte, tra cui l'Arcangelo d'Oro di Santarcangelo di Romagna nel 2016 e il Sigismondo d'Oro di Rimini nel 2018. A questa cerimonia Eron non si presenta e manda a ritirare il premio Mbacke Dieng, per tutti Mamadu, un immigrato del Senegal che allora viveva in Italia. Eron sa sempre come lasciare il segno.



È un brano di Fado portoghese, uno dei generi che Eron ascolta di più mentre lavora e che considera tra le musiche più poetiche ed emozionanti che esistano.

*La scelta
di Eron*

a cura di
Paola Russo



1. The difference creates rainbow
2. Forever and ever
3. Opera senza titolo
4. Tower to the People
5. Giuliana





4

Il mondo è il posto che Eron sa raccontare, con le sfumature di uno sguardo, l'istante in cui uno scarabocchio spicca il volo, quello in cui la poesia prende vita in modi inattesi, in cui un'immagine lieve improvvisamente ferisce. Eppure, di tutto il mondo, c'è un posto in cui, mettendo il dito su una mappa di luoghi del cuore, è facile e bellissimo dire "Eron è stato qui", e anche molto. Grazie a una comunità che ha saputo accoglierlo nei modi che a questo bellissimo paese tutti riconoscono, Santarcangelo di Romagna è diventato negli anni il suo laboratorio a cielo aperto, la sua fucina creativa, una galleria d'arte. Passeggiando in questo prezioso borgo a pochi chilometri da Rimini, potrebbe capitarvi di imbattervi in un uomo che è un artista internazionale senza sapere chi sia, ma quando vi troverete davanti alle sue opere sarà facilissimo riconoscerne la grandezza.

"Tower to the People" è un'opera grandiosa, con la potenza di un messaggio di pace che si serra in un pugno di rose, da brandire come unica arma possibile alla fine di ogni ingiustizia, disuguaglianza e guerra. Un monito che richiede una grande presa di coscienza collettiva, un gesto che sa di resistenza in ogni luogo

go e che fa pensare immediatamente al gesto di Tommie Smith, l'atleta statunitense che, nella cerimonia di premiazione dei 200 metri a Città del Messico, alle Olimpiadi del 1968, salì sul podio facendo il gesto del pugno chiuso alzato al cielo, come protesta contro la discriminazione razziale.

Ma vanno ricordati anche "Soul of the wall", il Murales per Raffaello Baldini, uno dei più nobili figli di Santarcangelo, tra i più grandi poeti italiani del secolo scorso, che si riuniva nel bar dei suoi genitori insieme ad altri personaggi che hanno fatto la grande storia di un piccolo paese, in quello che venne ribattezzato «E' circol de giudèizi» (Il circolo della saggezza). A lui è dedicata quest'opera di Eron, sulla facciata del Teatro Lavatoio; "Don't cry", il Murales realizzato all'interno del Musas nell'ambito della mostra "Unearth. Portare alla luce"; "Giuliana", l'opera realizzata sull'edificio del Supercinema nel 2016, dedicata all'indimenticata poetessa santarcangelo Giuliana Rocchi.

E altre opere che, camminando distrattamente per le vie più belle o per quelle più anonime di questa bellissima terra, vi inchioderanno ai muri e vi diranno "questo è Eron!".

*Tra i luoghi in cui è più facile incontrarlo,
c'è Santarcangelo: una galleria d'arte a cielo aperto.
Meraviglia da cercare*



5



Bellezza senza filtri cosa, dove e quando

“C'è un momento per una fotografia che Henri Cartier-Bresson chiama ‘il momento decisivo’. Ma ci sono anche ‘momenti indecisi’ altrettanto commoventi quando si sommano a una storiella” E. Erwit

a cura di True Emotions Studio - @true.emotions.studio



Tra Coriano e San Clemente

Dolci colline, filari e cipressi? Non sei in Val d'Orcia ma sulle colline tra Coriano e San Clemente. È tra maggio e giugno il periodo migliore per immortalare panorami di infinita poesia, tra campi di grano, balle di fieno e i surreali scenari delle coltivazioni di cipolle, sfruttando la magia della golden hour, subito dopo l'alba e appena prima del tramonto. Non dimenticare di scattare in modalità panoramica.

43°57'29.1"N - 12°37'58.2"E



Lo Stargate di Piazzetta Zavagli

Si nasconde bene, ma è vicinissimo a piazza Cavour e al Ponte di Tiberio. È l'installazione ad anello che si trova in piazzetta Carlo Zavagli. Con un po' di fantasia, che a Rimini si respira ad ogni angolo, diventa la porta di accesso ad un mondo immaginario. Un'opera moderna con giochi di ombre e movimento e la possibilità di una foto originale per ritrarsi in una Rimini inaspettata.

44° 3' 44.5" N, 12° 33' 58.32" E



Il Lago in centro

Nel cuore di Rimini, al Parco della Cava, c'è un lago. Per una passeggiata con scenari sorprendenti in ogni stagione, tra salici piangenti che diventano lussureggianti in primavera, ombre e luci nelle golden hour d'estate e il Foliage infiammato dell'autunno (l'inverno, si sa, a Rimini non esiste). Camminando tra pontili e staccionate, incontrando cigni e anatre, a cinque minuti dal centralissimo Arco d'Augusto.

44° 2' 53.62" N, 12° 34' 9.69" E



La Ruota sull'acqua

Lo sapevi che per avere una prospettiva diversa e suggestiva della Ruota panoramica di Rimini devi fotografarla dalla Darsena di San Giuliano? Poco prima del Barafonda, sulla destra, c'è il pontile del porticciolo. Lì troverai l'inquadratura perfetta, tra cielo, colori, mare e barche e ti sembrerà che la Ruota sia poggiata dolcemente sull'acqua. Sia con le luci naturali del giorno che con quelle sfavillanti della notte.

44° 4' 28.69" N, 12° 34' 13.45" E

LAPIADAEILMARE

FRITTO PRIMI E COMPAGNIA BELLA



Saluti da
RIMINI



lapiadaeilmare



“Bellissimo locale con tavolini all'aperto vicinissimo al mare, cibo super buono, personale gentile e disponibile... abbiamo assaggiato frittura di pesce, spiedino di calamari, piadina al salame e vino bianco: buonissimi! Qualità prezzo ottimo”

Vi aspettiamo al Parco del Mare

Lungomare Claudio Tintori, 23
Rimini - 0541 22166

Amorimini what else?

Uno chef che porta in tavola il meglio della cucina romagnola, dal mare e dalla terra, in un locale che sa come dichiarare il suo amore

Il nuovo Parco del Mare di Rimini è bello per tante ragioni: ci si può passeggiare, correre, fotografare, baciare, bere un bicchiere di vino e mangiare. Soprattutto quando, percorrendolo, si incontrano ristoranti che ci mettono del vero sentimento.

Amorimini Food&Wine è così: un locale che si affaccia sul mare mentre fa una dichiarazione d'amore alla sua città, durante tutte le stagioni.

Qui il vino ha un posto d'onore, dato che il locale dispone di una ricercata cantina. Lo chef e patron Luca Borrelli, da sempre al comando della cucina e continuamente alla ricerca di nuovi gusti e combinazioni tra materie prime locali e di qualità e pescato dell'Adriatico, sa costruire un menù che è quasi una mappa, con indicazioni precise sulla provenienza dei prodotti e abbinamenti consigliati. La cura dei piatti non si ferma in cucina, anche la cantina è in continuo movimento ed è una vera scoperta. Il giovane Simone Guerra, appassionato di vini e viticoltura, ha fatto del suo sogno un lavoro e, grazie ai suoi studi in enologia e al titolo di sommelier, arricchisce sempre la selezione con nuove aziende da tutto il mondo che prendono posto accanto alle grandi cantine locali. La citazione di Tonino Guerra, con cui apre il menù, è un vero mantra della tradizione romagnola: "La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce". Per questo il menù si divide tra proposte "dal mare" e "dalla terra".

"Dal mare" arrivano i crudi, gli antipasti freddi, sardoni, canocchie, seppie, polpo, mazzancolle, gli antipasti caldi. Poi si parte con i primi con il risotto rosso della tradizione riminese, spaghetti, pasta battuta con fave, cozze, pecorino e olio al rosmarino (Slow food), mezze maniche con sugo di canocchie della tradizione riminese, passatelli con spigola, vongole poveracce sgusciate e fiori di zucca. Tra i secondi le varie proposte di fritti, pesce al forno selezionato secondo disponibilità del mercato accompagnato da contorno di stagione, o il pesce alla brace.

Se si preferisce la cucina "Dalla terra" si parte con una selezione di salumi di mora romagnola e formaggi al latte crudo dei produttori dei colli di Rimini.



*A pranzo e a cena, gustando
il tempo, con eccellenti
materie prime. In ogni
occasione, i sapori di cui
innamorarsi a tavola*

Tra i primi i grandi classici, tagliatelle al ragù, strozzapreti, cappelletti, gnocchi di patate di Montescudo, e tra i secondi la cotoletta di maialino alla romagnola, la tagliata di manzo della Valmarecchia con sale di Cervia e rosmarino su pietra ollare, e le cosce di galletto disossate arrostate al carbone con patate al rosmarino. Non mancano i consigli dello chef Luca Borrelli per le migliori proposte stagionali della tradizione, i contorni, i dolci, la sorbetteria...

Parcheggiare è semplice anche in piena stagione, grazie al nuovo parcheggio sotterraneo dell'Hotel Savoia adiacente al Ristorante, accessibile a tutti, tutto l'anno, tutti i giorni, ad ogni ora. Ma arrivare da Amorimini è bellissimo anche passeggiando a piedi lungo il Parco del Mare, oppure, una vera bellezza, in bicicletta.

Ad Amorimini una volta non basta, qui c'è da tornare spesso, per poter gustare davvero tutto e innamorarsi ogni volta di più.



Lungomare Augusto Murri 15, Rimini
0541-395115 - @amo.rimini



Prenota qui!



*Il menù si apre con una citazione
di Tonino Guerra: "La grande cucina non
nasconde il sapore della terra dalla quale nasce"*



SUP

Libertà con la pagaia in mano, per vivere un'avventura sul mare!

Scivolare sull'acqua con la tavola e la pagaia emozionandosi al tramonto ma soprattutto all'alba, quando il sole nasce proprio sull'Adriatico



ESURF

Cavalcare le onde sentendosi le ali ai piedi. Un'esperienza incredibile

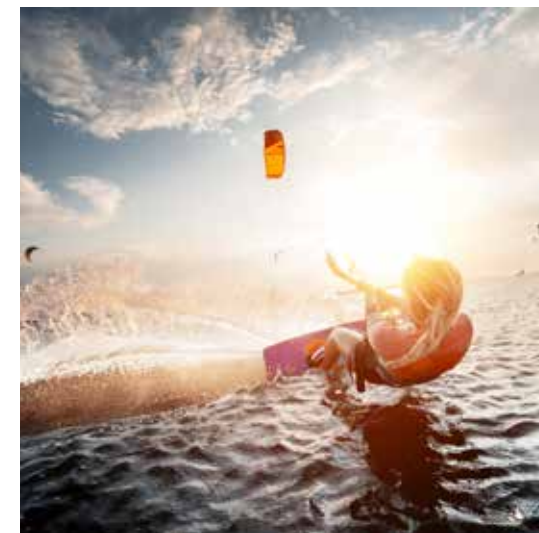
Per gli amanti dell'adrenalina, non c'è niente di meglio. Una tavola elettrica che ti permette di volare per davvero sulle onde? Sì, esiste. Provala!



WINDSURF

Per giocare con il vento e le onde, si possono sfidare tutte le stagioni!

Il vento è il miglior alleato di questo sport leggendario. Per vivere un'emozione vera tra le onde, hai a disposizione un anno intero



KITESURF

Dove il vento e il mare si incontrano in un tripudio di vele

Acrobazie mozzafiato sempre diverse, evoluzioni e adrenalina alle stelle in un mix di sport e voli di vele, per un'esperienza straordinaria

A tutto mare, tutto l'anno!

Il Centro Nautico East Coast a San Giuliano Mare di Rimini e quello della spiaggia 151 di Riccione, per vivere il mare in ogni stagione, standoci dentro

Bellezza, divertimento, adrenalina o relax, voglia di vivere il mare appena è possibile, nuotando, stando fuori, dentro, o volando a pelo d'acqua o magari anche camminandoci. In una località che ha una vocazione così forte e sincera per tutto quello che ruota intorno all'universo azzurro, tutto è davvero possibile. Rimini è famosa da sempre per gli incredibili servizi e attività che offre a chi la sceglie come meta per le sue vacanze. In spiaggia campi da beach volley, beach tennis, basket, ping pong, padel e ogni cosa con cui sia possibile giocare a due passi dal mare. Ciò che di meno si conosce è la possibilità, e soprattutto la varietà, degli **sport che si possono praticare dentro l'acqua**. Il nostro mare non è solo bellezza da ammirare o tuffi d'estate, ma anche un fantastico

campo giochi dove divertirsi con gli sport acquatici **tutto l'anno**. Senza temere nulla, neanche il freddo invernale: con l'attrezzatura perfetta e la muta della taglia giusta, si può davvero vivere un'esperienza unica. E c'è chi pensa a tutto questo al posto tuo. Gli stabilimenti balneari mettono spesso a disposizione specifiche attrezzature per entrare in acqua e vivere esperienze, dalle più semplici senza bisogno di particolari preparazioni, alle più estreme e avventurose. All'**East Coast Centro Nautico**, accanto alla Darsena, sulla spiaggia della Baia San Giuliano, in uno dei posti più belli e suggestivi della Rimini marina, si possono infatti noleggiare pedalò, canoe, il vecchio e classico moscone a remi, wind surf e surf da onda, il banana boat, barche a vela da 1 a 5 persone e barche a motore, oltre a Sup singoli e MegaSup da 8, da 4 e da 2 persone. Il Sup è molto richiesto perché non è necessario essere atleti esperti per utilizzarlo, e permette un'esperienza molto suggestiva, sia da soli che in compagnia. Ma ci sono anche proposte avveniristi-

che, come gli E-foil surf per volare letteralmente sulle onde. Da questa stagione in arrivo il jetSurf, una tavola elettrica spinta da un idrogetto. Ovviamente essendo preparati da un istruttore dedicato, una sicurezza necessaria per vivere questa esperienza senza preoccupazioni, ma solo entusiasmo. Anche spostandosi verso Riccione si trova una scuola di kite e windsurf, e altri sport acquatici, compresa la vela e il Sup. Siamo alla **Spiaggia 151 di Riccione**. Qui è possibile vivere splendide giornate nella bellezza di una spiaggia tranquilla che riempie il cielo dei colori delle vele dei kitesurf, anche in primavera ed autunno, e ogni volta che il tempo lo permette. Poi ci sono docce, spogliatoi, spazi per prepararsi alle attività, e anche un chiringuito per un aperitivo finale. Tutte le attività che

la Riviera propone pensano davvero a esaudire ogni desiderio. Sia fuori che dentro l'estate. E anche per gli sport acquatici vengono proposte situazioni a portata di principianti, di famiglie, di bambine e bambine nei loro battesimi nel mare. Il grandissimo beneficio sta nelle fortissime emozioni ma anche in un innegabile benessere psicofisico, in ogni stagione e a qualsiasi età. Una buona occasione per migliorare l'equilibrio, la coordinazione, la forza e la resistenza e anche per rilassarsi e combattere lo stress.

365 giorni per un mare di emozioni da vivere ogni volta che si può, nuotando, stando fuori, dentro, o volando sull'acqua.

East Coast Centro Nautico: Viale Ortigara, 78, Rimini
Telefono: 349 145 2123

Spiaggia 151 di Riccione: Viale Manfroni, Riccione
Telefono: 339 657 1710

Il faro che sarà

**Il faro di Rimini sta lì, come le cose consuete che diamo per scontate.
E invece è un piccolo tesoro pieno di meraviglia**

a cura di Paola Russo

Un punto di riferimento, una certezza che sa mantenere un rassicurante silenzio. Il faro di Rimini svetta senza essere imperativo, muto per aver perso la sua funzione di sentinella, con il naufono a segnalare l'approdo in caso di nebbia o scarsa visibilità. Sta lì come le cose che sono consuete e stabili e che conosciamo poco perché le diamo per scontate o forse semplicemente perché non sapevamo di poterci entrare. Negli ultimi anni, invece, grazie dapprima all'Open day della Marina Militare e in seguito ad altre occasioni, come recentemente la "Giornata del mare e della cultura marinara" (11 aprile), il Faro di Rimini si è sempre più aperto alla cittadinanza, per mostrare tutta la bellezza che possiede dentro e tutta la bellezza che concede di vedere fuori con uno sguardo inedito e folgorante. Il suono del naufono è di recente tornato, con il suo fascino di antica mestizia. Progettato nel 1733 dal famoso architetto romano Luigi Vanvitelli, il faro fu terminato

nel 1754. Utilizzato anche come punto di avvistamento contro gli attacchi nemici, in origine era alto 21 metri, ma nel 1934 la Torre venne innalzata fino a 25 metri e la sorgente luminosa a gas venne sostituita con quella elettrica. Ha subito dei danni durante la Seconda Guerra Mondiale, ma è stato poi ricostruito e custodisce al suo interno strumentazioni e documenti, come un piccolo museo. Chi ha la fortuna di visitarlo potrà accedere, tramite tre rampe di scale, ai diversi piani. Da qui si può godere di una visione del Porto Canale, delle colline e del mare, con una prospettiva nuova e sorprendente. Un'ulteriore

*Una scala a
chiocciola porta
nel punto più alto,
la lanterna: il cuore
che ogni faro
ha nella testa*

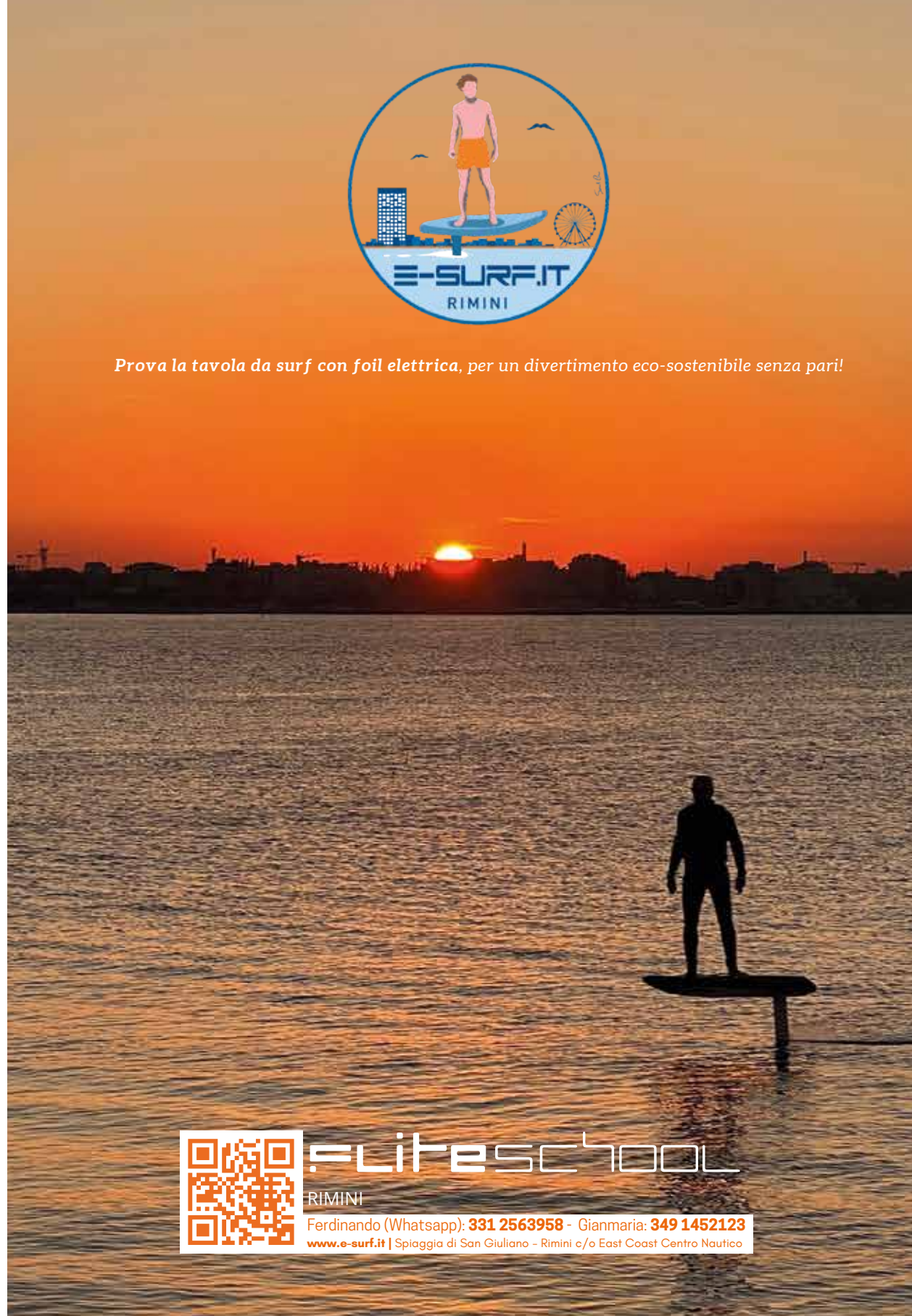
piccola scala a chiocciola porta alla lanterna, il punto più alto, il cuore che ogni faro ha nella testa. Anche in futuro, in prossime occasioni, sarà possibile visitare questo simbolo di vita marittima della città più balneare d'Italia. Quindi conviene restare in ascolto. Del faro.



Credits Elisa Parma



Prova la tavola da surf con foil elettrica, per un divertimento eco-sostenibile senza pari!



E-SURF.SCHOOL
RIMINI

Ferdinando (Whatsapp): **331 2563958** - Gianmaria: **349 1452123**
www.e-surf.it | Spiaggia di San Giuliano - Rimini c/o East Coast Centro Nautico

Un giorno nel Borgo!

Borgo San Giuliano, per star bene dall'alba al dopocena, sulle dita di una mano



Scopri di più!

Se c'è un posto che di Rimini stupisce più di qualunque altro, è il Borgo San Giuliano, un gioiello a cui si accede attraversando il glorioso Ponte di Tiberio, ma che, se non lo si va a cercare, sa nascondersi bene. E sì, perché, per conoscerlo davvero e vivere un'esperienza autentica, ci si deve addentrare con una curiosità limpida, indugiando nei vicoli alla caccia di murales vecchi e nuovi, fermandosi a immaginare vite, leggendo le targhe che adornano le case e che riportano nomi e soprannomi dei vecchi abitanti.

Ora è un posto bellissimo e anche esclusivo in cui abitare, ma una volta questo era il Borgo dei pescatori che da queste case uscivano e rientravano, con tutta la fatica e l'incertezza dei mestieri antichi della gente di mare. Nel tempo, il Borgo San Giuliano si è fatto conoscere sempre più all'esterno: dai primi del '900, con le sue storiche osterie di terra e mare, poi via via aprendo nuove cucine e punti di ritrovo.

Il Borgo è un luogo da vivere con lentezza, lasciandosi conquistare da ogni bellissimo evento che ospita, a partire da quello per eccellenza che nasce proprio qui e che, ogni due anni, apre tutte le case e sprigiona la festa.

Nel 2024 torna, come consuetudine vuole, nel primo fine settimana di settembre, **la Festa de Borg**, la festa in cui il Borgo San Giuliano mette tutto il suo genuino entusiasmo. Gli abitanti aprono le loro case colorate, le piazzette si riempiono di spettacoli, concerti e animazione, e in ogni angolo si celebra la cucina tradizionale romagnola: oltre agli stand gastronomici organizzati dal comitato ufficiale della festa, le osterie e i ristoranti del borgo preparano menù e piatti speciali. Ma tutto l'anno, i posti che fanno felice ogni gusto, mettendoci tradizione e colore, qui ci sono davvero tutti.

Per colazione, per una pausa durante la giornata, o **per un aperitivo al tramonto**, con bella vista sul Ponte di Tiberio, ci si può fermare **allo storico Caffè Vecchi**, rigorosamente seduti a uno dei tavolini all'esterno. **Per una piada davvero eccellente** e le



Caffè Vecchi, Viale Tiberio 7, Rimini
0541-25821 - @caffeverchimini

*Era il Borgo dei pescatori
che da queste case uscivano
e rientravano, con tutta
la fatica e l'incertezza
dei mestieri antichi
della gente di mare*

altre proposte, tra quelle del giorno e i grandi classici, ci si può accomodare **da Nud e Crud**, sotto un patio bellissimo e sempre verde. Per pranzo o cena, che si preferisca il pesce o la carne, al Borgo c'è tutto.

La Marianna è la più vecchia trattoria di pesce, conosciuta sempre più, per una cena con i sapori del mare, **nel borgo dei pescatori**. Più nascosta ma di grande richiamo, **l'Osteria de Borg** con la macelleria a vista e **la miglior carne degli allevatori locali**, i primi della tradizione e quelli che sono diventati classici proprio in questa cucina, come i cappelletti alle carote. E poi tanto buon vino. Se è un aperitivo o un dopocena a portarvi nel Borgo, **da Biberius una selezione di vini straordinaria**, ma anche birre e cocktail, per tirar tardi la sera in una delle piazzette più belle e suggestive di tutta Rimini.



Nud e Crud, Viale Tiberio 27/29, Rimini
0541-29009 - @nudecrud



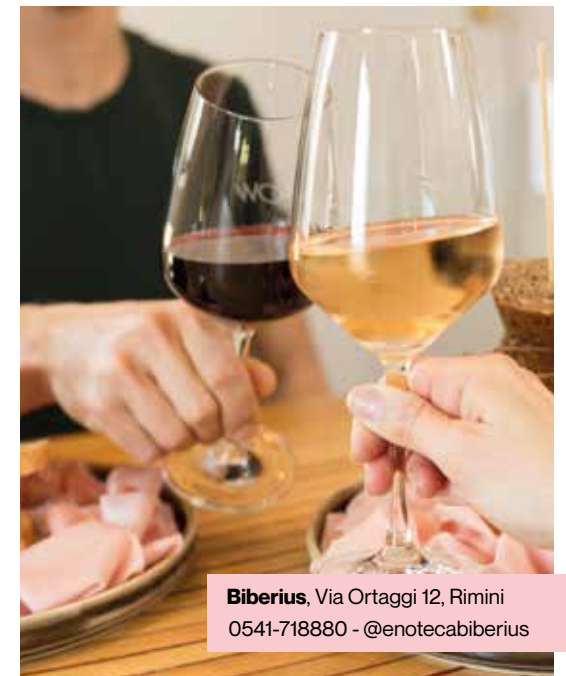
Osteria de Borg, Via Forzieri 12, Rimini
0541-56074 - @osteriadeborg



*Un luogo da vivere con lentezza,
lasciandosi conquistare da ogni bellissimo
evento, a partire dalla Festa de Borg*



La Marianna, Viale Tiberio 19, Rimini
0541-22530 - @trattorialamarianna



Biberius, Via Ortaggi 12, Rimini
0541-718880 - @enotecabiberius

MARCO ONOFRI

OPERA UNICA

L'ESPERIENZA DEL RITRATTO,
UN RICORDO PER SEMPRE.



Limbo Gallery
Via Serpieri 18/a Rimini

OPERAUNICA.IT



Alisé la dolcezza
è sempre una festa



**Nel cuore di Rimini, dove la città vive il mercato,
i giorni di festa e la quotidianità, la colazione da Alisé
è un rito che fa star bene**

Questa storia inizia sognando il mondo fuori dalla vetrina di un bar e arriva a realizzare una pasticceria da sogno, proprio dove tutto era cominciato. Ma andiamo con ordine.

Alessandro Vernocchi cresce nel bar gelateria di famiglia, nei pressi dell'Arco d'Augusto, in centro a Rimini. Studia al Liceo ma progetta torte. La sua è una grande passione e dopo il diploma si iscrive all'Accademia di Iginio Massari a Brescia. Denise Vagni viene da San Giovanni in Marignano, a pochi chilometri da Rimini, e anche lei frequenta l'Accademia di Massari, prima di imparare il lavoro di brigata nella cucina milanese di Carlo Cracco. Si ritrovano qualche tempo dopo. Mentre lavorano insieme, maturano una decisione importante: mettersi in proprio e partire con un progetto tutto loro. Così nasce Alisé, dall'unione di due nomi nello stesso sogno. Nel 2019 aprono il primo punto vendita, in via Marecchiese a Rimini, diventando immediatamente un con-

centrato di golosità. Nonostante chiusure mondiali e le difficoltà di uno dei periodi più difficili della nostra Storia, Alisé nel 2023 apre una nuova pasticceria e fa le cose in grande, posizionandosi in bellissima vista (reciproca) proprio davanti all'Arco d'Augusto.

*Alisé nasce
dall'unione di due
nomi e racconta lo
stesso sogno di chi
vive la pasticceria
come un'arte*

Ora, nel cuore storico di Rimini, dove la città vive il mercato, i giorni di festa, la quotidianità di momenti che giorno dopo giorno segnano un nuovo inizio, la colazione da Alisé è già diventata un rito: l'odore di croissant appena sfornati, quello di vaniglia e cioccolato e, ovviamente, del caffè. Ma nella lunga giornata di Alisé si prosegue con la preparazione di torte personalizzate e dolci classici tra cui spiccano, coloratissimi e fatti con mandorle italiane e un

pizzico di poesia francese, gli apprezzatissimi Macaron. Alisé è un'eccellenza in tutte le stagioni. Lo sa già chi non può fare a meno dei suoi panettoni artigianali, presto lo saprà chi ama il gelato. Perché il sogno di Alisé è sempre in movimento.



- Via Marecchiese 34, Rimini, 0541-411017
- Corso d'Augusto 3, Rimini, 0541-081368
[@alisepatisserie](https://www.alisepatisserie.it)

Marco Missiroli

È riminese, vive a Milano, insegna alla Scuola Holden di Torino ed è uno scrittore di impeccabile penna. Gli abbiamo chiesto di raccontarci Rimini, la sua

In ogni suo libro c'è un po' di Rimini, una città di cui conosce tutte le anime, una città che sa riconoscere le sue. Marco Missiroli è un riminese fuori dal Comune in tanti sensi. Nato a Rimini agli inizi degli anni '80, vive a Milano e insegna nella Scuola di scrittura che in Italia è un'istituzione di creatività libera e felice. Con il romanzo "Fedeltà" entra nella cinquina dello Strega del 2019, che poi vince nella sezione Giovani. Da questo libro, Netflix realizza una serie che fa il giro del mondo. Vincitore di tanti altri premi e riconoscimenti, la sua carriera inizia con la passione per la scrittura dai banchi di scuola del liceo scientifico di Rimini. Il suo ultimo libro, "Avere tutto", diventerà presto un film. Ma prima di vedere Rimini nuovamente trasportata sul grande schermo, possiamo incontrarla tra le sue pagine e nelle parole con cui ha risposto alle nostre domande...

Spesso si sente dire che, negli ultimi vent'anni, Rimini sia profondamente cambiata... Molti dicono in meglio, ma qualcuno, nonostante una evidente nuova bellezza, afferma che la vera Rimini sia quella di 20/30 anni fa, senza la Notte Rosa, con un turismo ancora acerbo, ma vero. Tu come la pensi?

Certo venticinque o trent'anni fa vivevamo un tempo poetico, non frenetico, un tempo lontano dalla tecnologia, dai troppi eventi e dalle pluri dimensioni sensoriali che oggi ci vengono propinate incessantemente. E il turismo di allora era consono a quella vita lì, semplicemente in linea con dei tempi più lenti e poetici.

Rimini, che è una città sensibilissima alla modernità, è una città sentinella che si è adattata a questa nuova muscolarità, ma anche per questo è nettamente la Rimini più armonica, bella e differenziata che ci sia mai stata, una Rimini a più dimensioni. Il centro storico è straordinario, le periferie sono curate, il lungomare al suo massimo livello.

Ma soprattutto c'è una cosa da dire: Rimini ha messo su i muscoli ma si è tenuta la poesia, che è in ogni cosa, anche sopra e sotto la modernità.



*Rimini è fatta di più anime,
solo tenendo insieme la diva
estiva con quella che
si muove fuori stagione,
si conosce davvero
questa città*

Per chi la vive tutto l'anno, Rimini è una città di grandi contrasti: la continua festa e la vita dell'estate, con le uscite e il divertimento, lasciano spazio a una specie di malinconia (o perenne nostalgia dell'estate) durante l'inverno. Tu che vivi per la maggior parte dell'anno a Milano, pensi che di Rimini siano evidenti anche fuori queste due anime o la Riviera sia ancora prevalentemente conosciuta per i suoi mesi estivi?

Piano piano ci stiamo riuscendo a far capire che Rimini è una città fatta di più anime. Tutti mi dicono, quando rientrano a Milano da Rimini, "ma il centro storico è meraviglioso!", come a dire "l'abbiamo scoperto solo adesso". Ci vorrà un po' di tempo, perché la diva Rimini è una diva estiva, ancora, non è una diva di fuori stagione. Invece ci sono delle anime riminesi che valgono davvero quasi più del lungomare. Io consiglio



intervista di
Federica Piersimoni



Credits Mattia Zoppellaro



"Questa canzone la mettevano nel jukebox al bar del mio bagnino quando ero bambino e poi adolescente"

La scelta di
Marco Missiroli

Riminesi fuori dal Comune

*Quando sono lontano da Rimini, mi viene lo spavento,
quello che senti quando sei fuori dalle tue radici,
quello che, dopo un po', senti freddo*

sempre di andare a Rimini due volte all'anno, se devono programmare una vacanza a Rimini che la smontino in due parti: una fuori dall'estate e una ovviamente estiva, e capiranno che è insieme che le due anime fanno Rimini.

Sei un autore molto amato fin dal tuo esordio con "Senza coda" del 2005. Fedeltà è il romanzo che ti ha dato grandissima eco, grazie anche alla serie che è stata lanciata da Netflix nel 2022. Personalmente, da riminese, ho letto il libro con Google Maps aperto, con la stessa curiosità con cui lo faccio ripercorrendo le vie citate nei romanzi che parlano di città che non sono la mia. Oltre questo "percorso" stradale, quanto c'è di Rimini nella serie e quanto nel romanzo?

Io credo che la serie tratta da Fedeltà, per quanto riguarda Rimini, non sia paradossalmente molto fedele a quello che ho fatto io nel libro. In quel libro Rimini era presa fuori stagione e percorsa camminando verso l'INA Casa che è il mio quartiere, delle radici, il quartiere più importante per capire proprio il "non stereotipo" riminese, e invece la storia fu proprio trasportata esclusivamente in quei luoghi che adesso stanno andando molto di moda, compreso il Grand Hotel, addirittura la stanza del Grand Hotel, e il Borgo San Giuliano.

Nel film "Avere tutto", la trasposizione cinematografica del mio ultimo libro che gireranno prossimamente, ci sarà la Rimini fuori stagione, la Rimini che io cerco in tutti i modi di inserire nei miei libri. E quando la città stereotipata diventa poi velata e piena di sentimento, è lì che diventa vera, è lì che capisci che c'è una doppia anima. È quello che ha fatto Tonino Guerra, quello che ha fatto Fellini con Amarcord e che io spero, nel mio piccolissimo, di riuscire a fare anche con i prossimi libri.

La tua attuale vita è tra Milano, luogo in cui vivi, e Torino dove insegni alla Scuola Holden. Quale secondo te è un aspetto di Rimini che non si coglie facilmente? Una sua caratteristica precisa che però custodisce bene...

Rimini ti permette di far emergere ogni tua sfumatura. In base a come stai puoi scegliere la gradazione

di maestosità e di vistosità dell'anima che vuoi tirare fuori: la malinconia, la parte allegra, la parte indecisa, la parte ferita, la parte poetica, la parte nostalgica. E con quel preciso stato d'animo che vuoi assecondare, scegli di frequentare il lungomare, il mare, solamente il porto, il centro storico, l'entroterra, la parte di periferia, la parte dei parchi. Pensa le possibilità di scavo dell'anima che abbiamo noi, rispetto a una grande città che, paradossalmente, certamente non è monotematica, ma nella sua circospezione ha una forma di chiamiamola monocromaticità... cioè camminando a Parigi, a Torino, a Milano, ogni quartiere ti può cambiare ed è diverso, ma non ha le differenze di anima che ha una città come Rimini che, per chi la sa riconoscere, è multianima.

Chi è un Riminese fuori dal Comune secondo te? Ma soprattutto tu ti senti così?

Il riminese "fuori dal Comune" è il riminese che, nonostante le sue tante vite che si è andato a prendere fuori Rimini, tornerà per sempre a Rimini. Man mano che ti allontani da Rimini, tanto più vuoi starle vicino. È una legge romagnola della nostra terra ed una legge riminese della nostra città. Io mi sento un riminese talmente *in Comune* che appena sento di non esserlo più, di essere fuori dal Comune, mi prende lo spavento, lo spavento felliniano, lo spavento di Tonino Guerra, lo spavento missiroliano, lo spavento riminese, che è quello che quando sei fuori dalle tue radici, dopo un po', senti freddo.

*Il riminese fuori
dal Comune tornerà
per sempre a Rimini.
Man mano che ti
allontani vuoi starle
più vicino...*



IL NUOVO PROFUMATORE PER AMBIENTI DEDICATO A RIMINI

Osteria *Daje Vá* romana de Rimini

A due passi dal Ponte di Tiberio, tra i più bei monumenti della città, l'esperienza che unisce la tradizione romana alla vivacità riminese

Federica, Valerio e Flavio sono tre soci che nella primavera 2024, dopo essersi trasferiti da Roma a Rimini, hanno realizzato un sogno aprendo l'Osteria Daje Vá. Con una cucina tipica e una proposta che a Rimini mancava, hanno aperto proprio a due passi da uno dei simboli più belli di questa città, il suo ponte romano, il Ponte di Tiberio. Una location migliore non poteva esserci, per affinità e per bellezza. Varcare la soglia di Daje Vá è come cambiare città, restando a Rimini: nel cuore del Borgo San Giuliano, i profumi, i sapori e l'atmosfera di Roma si fondono con la vivacità di Rimini.

Il locale ha uno stile informale e accogliente, con le tovaglie a quadri bianchi e rossi, una sala interna climatizzata e uno spazio esterno per mangiare all'aperto quando viene la bella stagione, la preferita di Rimini.

Da Daje Vá preferiscono la qualità alla quantità dell'offerta, ma a questo menù non manca davvero niente: la pasta fresca, come tonnarelli e fettuccine, viene fatta in casa, come anche i dolci. C'è una selezione di Vini romani come la romanella, secondo la tradizione dell'osteria, e una musica di sottofondo che ti porta altrove nello spazio e nel tempo.

Per una cena in famiglia, un pranzo con gli amici o una serata a due, a Daje Vá sarà possibile provare i piatti tipici per eccellenza della cucina romana. Primi piatti come la carbonara, l'amatriciana, la cacio e pepe, la gricia, i secondi tra cui spiccano la coda alla vaccinara, la fettina panata, gli involtini, la trippa, l'abbacchio alla cacciatora, il tagliere di Flavietto, i saltimbocca e poi altri piatti della tradizione, come tra i contorni le puntarelle con le alici o il carciofo alla giudia, e i dolci, come la crostata di ricotta e visciole o il maritozzo, per finire nel migliore dei modi.

Tutti piatti conosciuti e tramandati da generazioni, con la semplicità delle ricette di famiglia. E infatti non mancano "le polpette de mi nonna".

Aperta da poco ma frequentatissima, l'Osteria Daje Vá può già fare delle statistiche: il piatto più ordinato è la carbonara, quello per cui si chiedono più spiegazioni è il supplì al telefono, che viene chiamato così perché la mozzarella filante ricorda il vecchio filo del



*Sulla tavola di Daje Vá,
tutti i piatti tramandati da
generazioni, con la semplicità
delle ricette di famiglia.
Non mancano neanche
"le polpette de mi nonna"*

telefono fisso: un antipasto, passato nel pangrattato e fritto, fatto con il riso al pomodoro e un cuore di mozzarella che si scioglie. Per spiegarlo ancora meglio si potrebbe consigliare la visione di "Innamorato pazzo", un grande classico della commedia italiana dei mitici anni '80, con Adriano Celentano che, in un'osteria romana, fa un'ennesima dichiarazione d'amore a Ornella Muti, usando un supplì come telefono.

Non è raro che, incuriositi dal locale e dalla novità della proposta, siano proprio i turisti romani in vacanza a Rimini a fermarsi nella "cucina di casa", dove lo staff sa creare un'atmosfera calda e accogliente, e si sente sempre aria di festa.

L'Osteria dispone di 130 coperti, ma il locale è sempre pieno ed è meglio prenotare. E quindi, Daje Vá!



Credits Martina Lamas

Viale Tiberio 28/A, Rimini
0541-313611 - @osteria.daje.va



*Perché me sento
'n friccico ner cone*



*Per una cena in famiglia, un pranzo
con gli amici o una serata a due, il locale
che ti porta a Roma restando a Rimini*

Sogliano sul Rubicone

Per la grandissima affluenza che l'evento richiama, la fiera si tiene ogni anno in tre domeniche, tra fine novembre e inizio dicembre

Verso fine novembre c'è il Black Friday. Ma qui in Romagna, per chi ha il culto del formaggio, c'è davvero un'occasione unica e imperdibile: l'apertura delle fosse a Sogliano sul Rubicone. Il Formaggio di Fossa ha

ottenuto il marchio DOP nel 2009, per la sua eccellenza e per il suo antico e originale procedimento di conservazione. L'apertura delle fosse, da cui si sprigiona un fortissimo odore di tradizione, è un rito quasi religioso, che si tiene in prossimità del 25 novembre di ogni anno, nel giorno di Santa Caterina d'Alessandria. Anche anticamente questo era un momento molto atteso, e nel tripudio del sapore c'era anche la ricompensa della fatica dei

contadini che sospendevano il lavoro nei campi per il periodo invernale. Tutta la popolazione partecipava e i contadini accorrevano per prendere la loro parte di quel formaggio con la sua preziosa stagionatura.

La prima edizione della Fiera del Formaggio di Fossa si tenne nel 1974, su iniziativa della Pro Loco locale e

di alcuni volontari. Sono passati cinquant'anni, ma il rito si compie sempre uguale e sempre nuovo.

La fiera si tiene durante le ultime due domeniche di novembre e la prima domenica di dicembre, giornate

dedicate al gusto, al divertimento, e alla scoperta di un paese arroccato su una tra le più belle colline dell'entroterra. Per continuare a conoscere il territorio si può visitare il Palazzo della Cultura o una serie di piccoli musei tra cui spicca, ovviamente, quello del Formaggio di Fossa. Vengono anche organizzate visite guidate per portare i visitatori alla scoperta di segreti nascosti, anzi sotterrati.

*Arrivare a Sogliano
per la Fiera del
Formaggio di Fossa
è un viaggio
tra sapori
indimenticabili*

Ma dato che non a tutti piace il formaggio, soprattutto se così particolare e piccante, il programma offre eventi e alternative per tutta la famiglia. Ogni Fiera, in Romagna, è un'occasione per scoprire nuovi gusti, luoghi e tradizioni. Quelli che si nascondono meglio, sono più difficili da dimenticare.



Fiera del Formaggio di Fossa
17 e 24 novembre e 1 dicembre 2024

Archivio Comune Sogliano

Savignano sul Rubicone

A luglio il profumo di Romagna invade Savignano e conquista tutti, con l'allegria e la spensieratezza dei giorni più belli dell'estate



Piadiniamo 19-20-21 luglio 2024



Ogni anno in Romagna torna l'estate e, con lei, alcune delle manifestazioni più belle di questa stagione.

Una fiera che fa impazzire davvero tutti, e a tutte le età, è Piadiniamo: tre giorni a luglio con il profumo di piada che invade Savignano.

In questa occasione, da più di dieci edizioni, si celebra il cibo più tipico, diffuso, identitario, e allo stesso tempo diverso in ogni zona, di un territorio che sa godere delle sue tradizioni e dei suoi sapori, un cibo che nasce in casa ma che è diventato il simbolo d'eccellenza dello street food made in Romagna.

I chioschi, protagonisti dell'evento, diventano attrazioni davanti a cui si

assiepano, in file corpose che scorrono veloci, gli avventori che provengono da ogni parte: sono infatti sia abitanti dei dintorni che turisti a rispondere al richiamo della piadina, che qui si può gustare con gli impasti e le farciture più classiche o fantasiose, gluten free, o nelle varianti dolci. Non manca un "nutrito" programma di esibizioni e momenti vari a "condire" l'evento:

musica dal vivo, spettacoli e performance, "i giochi di una volta" in cui i bambini di ieri giocano con i loro figli a giochi che non esistono più solo se si smette di giocare. Non mancano neanche le lezioni di dialetto, la Balera, per chi volesse ballare il liscio, e una storica esposizione di macchine d'epoca e trattori.

E infine il mercatino delle arti manuali, con le creazioni dell'artigianato più ricercato e particolare, che trovi solo alle fiere di paese e che qui hanno tutto un altro sapore. Non manca di scorrere, accanto al Rubicone, un fiume di squacquerone di Romagna DOP, prodotto dalle aziende del territorio.

Ad occuparsi benissimo di tutto è l'Associazione i-Fest insieme al Comune di Savignano che sostiene l'evento.

Quello che ogni anno succede è una festa bella, semplice e sincera, mentre si passeggia felici nel centro storico, con un bicchiere di Sangiovese o una birra artigianale.

*Piadiniamo
celebra il simbolo
d'eccellenza
dello street food
made in Romagna,
com'era una volta*

Santarcangelo di Romagna

Quella di San Martino, che si svolge a Santarcangelo di Romagna, intorno all'11 novembre, è conosciuta anche come Fiera dei Becchi

Da sempre, dalle sagre paesane alle grandi fiere, la Romagna offre un calendario ricco di eventi enogastronomici di assoluta eccellenza e sicura goduria.

Le fiere dell'entroterra romagnolo hanno origini antiche e moltissime sono legate al mondo contadino. Erano occasioni per scambiare merci, animali e prodotti tipici. Ma anche per socializzare, divertirsi, mangiare e bere a volontà. E questo si è perfettamente tramandato nel tempo.

Quando in autunno, dopo i primi freddi, si ripresenta, anche per un breve periodo, un'infilata di belle giornate di sole, si è soliti chiamarla l'Estate di San Martino. E in Romagna sia l'estate che San Martino hanno un posto particolare nel cuore della gente. La Fiera di San Martino, che si svolge a Santarcangelo di Romagna, nei giorni prima e dopo l'11 novembre, conosciuta anche come Fiera dei Becchi, per via di una categoria piuttosto originale di cui il santo è protettore, è una festa di paese con una storia antichissima. In questi giorni, il paese delle Grotte e delle

Contrade scende tutto in piazza Ganganelli, per celebrare un rito antico e una festa di comunità che non ha eguali e che è molto sentita anche nei dintorni. Per questo fortissimo sentimento comune, la fiera diventa

sempre più un luogo di incontro e unione. Ci sono stand gastronomici, dove si mangia e si beve in abbondanza, che propongono il meglio della cucina tradizionale e di stagione, ci sono le castagne e la cagnina, e c'è la piada dei morti, un dolce tipico di novembre. Oltre al tradizionale mercato ambulante e agli stand degli artigiani, la fiera, ricordando le sue antiche origini, ospita un'esposizione di macchine agricole.

Un originale rito prevede che durante la festa si debba passare sotto l'Arco di Papa Clemente dove, per l'occasione, vengono issate due poderose corna di bue, ornate con cordoni di maglia, per scoprire, a seconda del loro oscillare o meno, se si è stati traditi o no.

Chi ha paura di rovinarsi la festa, fa il giro largo.

*Durante la Fiera
di San Martino,
protettore dei
cornuti, sotto l'Arco
si compie un rito
scaramantico*

Fiera di San Martino
9, 10 e 11 novembre 2024



Credits Matteo e Gilberto Manzi



SCOPRI LA PIADA E CASSONI NEL CUORE DEL
CENTRO DI RIMINI



Via Castelfidardo, 60, Rimini - Tel. 0541709741



Giardinere civiche

Quando si arriva a capire che è un bene comune, la bellezza del verde urbano diventa qualcosa di significativo. E la città rifiorisce

Rimini ha i colori di tutte le stagioni, ma dal 2015 il suo verde è diventato via via più brillante, grazie all'impegno di due vere appassionate, che si sono formate sia sul campo, che frequentando "Tutela del Paesaggio e Verde ornamentale" all'Università di Imola. Si chiamano Emanuela Angelini Larghetti e Michela Ghigi, ma il nome con cui vengono identificate, da quando hanno messo mano al verde cittadino, è "Giardinere civiche".

Come è iniziata la loro avventura su Rimini, ce lo hanno raccontato con un entusiasmo contagioso, ed è stato come assistere a una fioritura. "Siamo partite da Borgo San Giuliano, dove l'attività è iniziata con il gruppo Ci Vivo Farm Borg, di cui già facevamo parte, realizzando il giardino in Via Trai e il giardino in Piazzetta Gabena. Poi da lì ci siamo mosse in maniera più indipendente dal gruppo di origine, quando dal Comune si decise di darci questa 'investitura'".

Quello è il momento in cui Emanuela e Michela diventano "le Giardinere civiche". Da lì non si sono più fermate: iniziano facendo proposte precise all'Ufficio Verde del Comune e insieme progettano dapprima un'area in piazzale Vannoni, poi via Matteotti, Porta Galliana, grazie anche ad Anthea e ad Alberghi.it, oltre alla cittadinanza che le sostiene.

Poi il Bosco dei Nomi, il giardino ispirato a Tonino Guerra davanti al Castello, i giardini di Piazza Malatesta, il verde dei ponti, l'area verde vicino al Ponte di Tiberio con i due cipressi e le persone che vanno lì con l'app a vedere quali sono i fiori...

Le Giardinere civiche sono diventate così un trait d'union neutro, in borghese, al massimo con le divise che si fanno da sole, tra l'amministrazione e la comunità. "Quando le persone ci vedono fare, amare, produrre, diventiamo un esempio un po' più efficace, proprio perché viene dal basso. Il nostro sogno è quello adesso di continuare a fare le nostre esperienze ma soprattutto quello di passare la nostra capacità di far diventare un luogo più bello di quello che è, la nostra capacità di dividere e moltiplicare le piante".



*Con scelte botaniche
fatte in modo sostenibile,
spesso riutilizzano piante
dismesse. L'usa e getta non
va più di moda*

Le Giardinere civiche, infatti, preferiscono piante con specifiche caratteristiche: perenni e a bassa richiesta idrica, facili da dividere, facili da riprodurre e che si autodisseminano, che vuol dire che tutti i giardini progettati da loro sono stati in qualche modo la nursery di altri giardini.

"Quello che ci dà la soddisfazione più grande è vedere come aree in stato di degrado e forte abbandono sono tornate a essere frequentate dai bambini, dalle famiglie, dai cittadini. In via Matteotti, per esempio, nell'arco di un anno e mezzo, man mano che le essenze prendevano piede, la bellezza diventava qualcosa di significativo, così tutti gli abitanti del circondario hanno iniziato a prendersene cura e non eravamo più necessarie per manutenerle". E, quando questo succede, possono passare a un nuovo giardino.

a cura di
Paola Russo



**"Questa canzone ci fa pensare alla vita,
dove prima non c'era niente e poi arriva tanto.
Magari una farfalla, sicuramente un fiore"**

*La scelta di
Emanuela e Michela*



Dallo Zio

il gusto ha
il suo posto

Il ristorante che ti fa sentire a casa o ti porta a cena sotto l'Arco d'Augusto, per farti vivere un'esperienza straordinaria per gli occhi e il palato

Non è nascosto ma lo devi andare a cercare. In una tranquilla via del centro di Rimini, il Ristorante Dallo Zio ti aspetta senza fretta, e ti accoglie per aprirti la sua cucina, con un'atmosfera familiare d'altri tempi. Varcata la soglia del ristorante, si viene trasportati in un'altra epoca: in questa antica casa ottocentesca, gli arredi ricordano le grandi case di famiglia di una volta, con un grande specchio inclinato che cattura la luce e i pavimenti che rievocano i posti dell'infanzia in cui siamo stati felici. L'ambiente, curato nei minimi dettagli, è un omaggio al passato, ma con un tocco di modernità che rende il locale caldo e invitante. Quando nacque nel 1965, il Ristorante Dallo Zio era gestito dai coniugi Saura Stianti e Giovanni Santolini, per tutti "Lo Zio", e si differenziò subito per l'attenta proposta gastronomica, tanto da essere inserito nelle guide dell'epoca. Ancora adesso il ristorante è citato in diverse guide tra cui la Michelin. Quarant'anni dopo, lo Zio ha ceduto l'attività, lasciando in eredità anche il suo buon nome. Dallo Zio, oggi, è la limpida espressione di un legame profondo con la terra e i suoi sapori autentici. Dal 2003 Dallo Zio è infatti tornato ai vecchi splendori, rinnovando la sua proposta gastronomica grazie allo chef Giuliano Canzian che ha raccolto il testimone onorando la storia di questo posto. La sua cucina si basa sull'utilizzo esclusivo di materie prime del territorio riminese, di terra e di mare, per riscoprire i sapori autentici della Romagna e valorizzare le risorse e i produttori locali, elencati nel menù con un riconoscimento nero su bianco al loro preziosissimo apporto. Il menù del Ristorante Dallo Zio trae ispirazione dai piatti della tradizione, reinterpretati nelle ricette che lo chef Pierpaolo Battaglia studia insieme al patron Giuliano Canzian. In sala la cura di ogni dettaglio è affidata a Blerina Mehmetaj che si occupa anche della ricca carta dei vini con etichette locali ed eccellenze italiane o estere, con particolare attenzione alla Francia. I vini sono selezionati in base ai piatti in carta, ed ogni giorno una ricca selezione al calice permette di accompagnare i piatti scelti. Grazie alla continua ricerca nascono relazioni importanti come



*Dallo Zio si accolgono
gli ospiti come se fossero
di famiglia e si offre
a loro solo il meglio
dei prodotti stagionali*

quella della cucina con l'Alleanza dei cuochi di Slow food o quella della sala appena ufficializzata con la prestigiosa cantina Louis Latour che ha scelto Dallo Zio come sua casa di riferimento per l'Emilia Romagna, dove degustare i loro vini anche al calice. Dal 2021 Dallo Zio è stato inserito nell'Albo delle Botteghe Storiche del Comune di Rimini, un riconoscimento molto ambito in una comunità che vive con grande responsabilità la conservazione autentica delle proprie tradizioni e della bellezza di questa terra. Anche per questo, quando arriva la bella stagione, il Ristorante fa capolino fuori dal vicolo in cui risiede tutto l'anno, e per cena porta i suoi tavoli sul prato, proprio sotto il millenario Arco d'Augusto. All'esperienza straordinaria che offre la cucina, si aggiunge quella di poter cenare sotto uno dei simboli più suggestivi e magici di questa città, la porta di ingresso all'antica e bella Ariminum, che sapeva incantare i forestieri, appena varcata la soglia.



Via Santa Chiara 16, Rimini
0541-786747 - @ristorantedallozio



Prenota qui!



*Il menù del Ristorante Dallo Zio, tra
mare e terra, è un racconto appassionato
dei sapori genuini della Romagna*



**IL TUO
OCCHIALE
A KM ZERO**



@otticasaraghinarimini

Vieni a trovarci in via Emilia 102, 47921 Rimini

*Saraghina
Eyewear*
guarda chi si vede!



Gli occhiali da sole e da vista, belli e made in Rimini, sono tanti e hanno l'argento vivo addosso. Come le saraghine dell'Adriatico

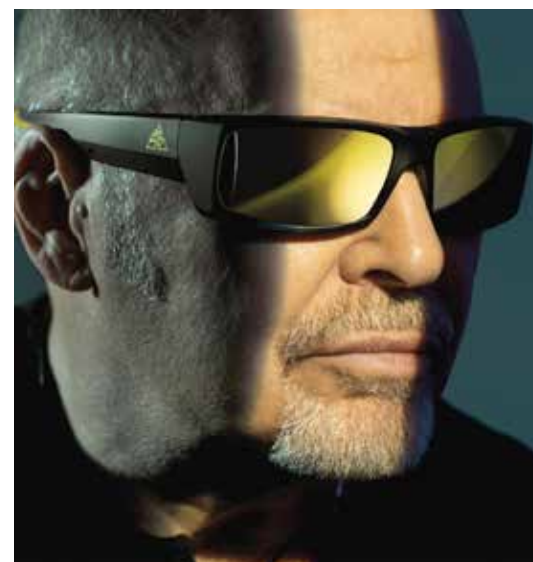
Saraghina non è solo un marchio di occhiali, è un manifesto di stile e allegria. Un brand che sa trasmettere la sua gioia di vivere al mare facendoti innamorare della bellezza che si porta dietro l'estate. Gli occhiali Saraghina sono colorati, dalle montature squadrate o tonde, basic o in modelli più sofisticati, leggeri, audaci e impeccabili per qualità e stile. Ogni pezzo è realizzato in Italia da chi di occhiali se ne intende. Il fondatore, Angelo Di Stefano, è innanzitutto un ottico, ma da sempre ha lo sguardo lungo per il design e lo stile delle cose belle fatte per bene. Così, mettendo insieme la passione per il suo lavoro e l'amore per la Romagna, nel 2013 fonda Saraghina Eyewear. I punti vendita e i rivenditori sono in tutta Italia, ma per avere la scelta più vasta possibile il più fornito resta il negozio in via Emilia 102, a Rimini. Qui è dove ha avuto inizio questa storia e dove ancora oggi si creano e assemblano tutti gli occhiali Saraghina. La collezione negli anni si è arricchita di modelli con nomi diventati iconici: Gilda,

Lena, Gustavo, Ivo, Dina, Aron, Daria, Vivian, Remo, Michelangelo, Fiona, Lara, Yvonne, Tullio... e molti altri ancora, creati con materiali di altissima qualità e in una varietà infinita di combinazioni e colori: il blu del mare, l'azzurro del cielo, il giallo del sole, il rosso del tramonto, con trasparenze e sfumature che rendono ogni pezzo unico. Le lenti sono ovviamente le migliori e anche qui la gamma di scelta è vastissima. Tra tanti nomi di modelli ne spicca uno: Vasco. Non si tratta di un semplice omaggio, ma di una collezione limited edition nata dalla collaborazione tra Saraghina e Vasco Rossi, nel fortunato incontro tra un brand di occhiali giovane

*Perché le pupille
abituato a copiare
inventino i mondi
sui quali guardare...*

"Un ottico" F. De André

e fortissimo e la più grande rockstar italiana di tutti i tempi. Gli occhiali Saraghina sono un modo originale e divertente per indossare un prodotto made in Romagna, con la schiettezza che, da più di dieci anni, lo rende un accessorio alla moda, esclusivo ma non proibitivo. Per esprimere la propria personalità e per guardare il mondo con altri occhiali.



Via Emilia 102, Rimini
0541-741733 - @saraghinaeyewear



44° 3' 35.79" N, 12° 34' 8.8" E

L'antica chiesa di San Michelino in Foro fu costruita su un tempio pagano

Chiesa paleocristiana diventata un edificio civile, citata e disegnata dallo studioso francese Seroux D'Agincourt nell'Histoire dell'Art



44° 3' 38.38" N, 12° 33' 57.37" E

Il più classico degli appuntamenti a Rimini è da sempre: "Ci vediamo alla Pigna!"

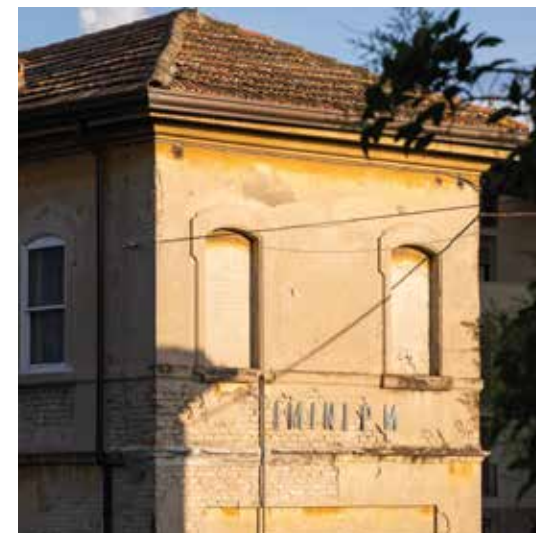
"Fassi un'armonia con le diverse cadute d'acqua, come vedesti alla fonte di Rimini, come vedesti addì 5 d'agosto 1502" Leonardo Da Vinci



44° 3' 49.46" N, 12° 33' 49.42" E

A Cesare quel che di Cesare, e ad Augusto e Tiberio il loro Ponte

Il Ponte che, in oltre duemila anni, ne ha viste di tutti i colori, ha un'arcata che nasconde un segreto. Ma, se la guardi bene, si vede benissimo



44° 3' 23.3" N, 12° 33' 56.74" E

Di fronte a un'antica porta, una piccola stazione ormai dismessa, nel cuore di Rimini

Ora è un caseggiato un po' scrostato, diventato nel tempo civile abitazione, che sul lato corto presenta un'iscrizione (R)IMINI P M

Rimini e i suoi piccoli segreti

a cura di Elisa Fabbri
@elifabbri

San Michelino in Foro

Nell'odierna Piazza Tre Martiri, originariamente si trovava l'antico Foro Romano della colonia di Ariminum, la cui ampia superficie si estendeva verso il mare almeno fino alla via ora chiamata San Michele in Foro. Ed è proprio qui, in fondo a un androne di fianco al Caffè Duomo, che ancora si può vedere qualche traccia dell'antica Chiesa di San Michelino in Foro. Secondo la tradizione la chiesa fu costruita su un tempio pagano durante l'età tardoantica, ma la sua prima menzione è solo del 1144. Appartenuta all'ordine dei Templari, è poi passata di mano fino a essere soppressa nel 1806.

Oggi resta la sua abside con arcatelle cieche e un tratto del transetto, su cui si possono vedere due frammenti di lapidi che menzionano la presenza del teatro romano. Nei muri interni sono stati trovati degli affreschi risalenti al Duecento, tra cui l'immagine di una Santa, forse Santa Elisabetta d'Ungheria o Santa Brigida d'Irlanda.

La Pigna sulla fontana

In epoca romana era solo una fontana alimentata da un pozzo. Nel 1543, in seguito a una visita di Papa Paolo III, che commissionò l'opera, venne ampliata da Giovanni da Carrara che utilizzò pietre di epoche diverse provenienti da edifici riminesi, tra cui bassorilievi di età romana. Nel 1806 si rese necessario un restauro, dopo che l'esercito napoleonico aveva staccato alcune canneli in bronzo e rovinato la statua di San Paolo, posta sulla sommità in onore di Paolo III. Fu allora che, al posto della statua, venne messa la Pigna in marmo bianco. Solo nel 1912 la fontana venne collegata all'acquedotto della città.

La fontana vi invita a girarci intorno, per ammirare nel tamburo inferiore, uno diverso dall'altro, ogni piccolo pilastro. Il suono dell'acqua e l'impianto idraulico, secondo quanto riportato su un pannello della fontana, nell'agosto del 1502 avevano incantato Leonardo Da Vinci.

Ponte di Tiberio

Per dare il giusto nome alle cose, il Ponte di Tiberio dovrebbe essere chiamato, a ragione, Ponte di Augusto e di Tiberio, ossia l'imperatore che iniziò i lavori nel 14 d.C. e quello che li terminò nel 21 d.C.

Il Ponte, in oltre 2000 anni, ne ha viste davvero di tutti i colori. Durante le guerre greco gotiche, Usdrila, generale dei Goti ad Ariminum, aveva sfidato Narsete, uno dei funzionari dell'imperatore Giustiniano. Quando Narsete arrivò ad Ariminum da Ravenna, Usdrila, per impedirne il passaggio, aveva fatto smontare l'arcata del Ponte verso l'attuale Borgo di San Giuliano. Dopo, il Ponte venne sistemato per consentire il passaggio di persone e carri, ma si dovette aspettare il 1500 perché l'arcata venisse rimessa in sesto con il rivestimento di pietra d'Istria e la pavimentazione in trachite. Se la osservate noterete che, diversamente dalle altre, non è perfettamente a tutto sesto e che il rivestimento è discontinuo.

Stazione di Porta Montanara

Il tratto ferroviario che portava da Rimini a Novafeltria, che allora si chiamava Mercatino Marecchia, venne inaugurato nel 1916 per collegare la città all'entroterra e garantire anche il trasporto delle merci, e faceva parte del progetto più ampio della Ferrovia Subappenninica.

La seconda fermata del percorso si trovava a Rimini, vicino a Porta Montanara, dove, ancora oggi si può vedere l'antica stazione che ne testimonia la storia, in via Bastioni Meridionali, poco distante da via Molini. Si tratta di un caseggiato un po' scrostato, ora diventato civile abitazione, che sul lato corto presenta un'iscrizione (R)IMINI P M, che stava per Rimini Porta Montanara, appunto.

Il tratto ferroviario venne dismesso nel 1960, sostituito dal trasporto su strada.

She was the sweetest thing that you had ever seen



more than sushi

MANA

@manasushi.love

Garden

MANA

Mana Sushi Bellaria
Via Roma 44, Bellaria - Igea Marina
Tel. 0541 1840679 / Cell: 3283510462

Mana Sushi Riccione
Via Flaminia 93, Riccione
Tel. 0541 416906 / Cell: 3805903437



Casa Artusi dove abita la cucina italiana



**Eventi culturali, esperienze di cucina, degustazioni,
incontri con cuochi, gastronomi e appassionati...
Un'esperienza di convivialità sotto un grande nome**

Nel cuore della Romagna, a Forlìmpopoli, sorge Casa Artusi, un luogo dedicato alla cultura enogastronomica italiana e al suo illustre Maestro, Pellegrino Artusi. Inaugurato nel 2007, questo centro culturale, scrigno dell'eredità artusiana, invita a riscoprire il bello e il buono della cucina di casa italiana nella sua forma più autentica e viva. Casa Artusi non è un museo che cristallizza un'arte, ma un'esperienza viva e da vivere. Qui, infatti, il sapere e il saper fare si intrecciano in un percorso che abbraccia biblioteca gastronomica, archivio storico, corsi di cucina ed eventi culturali e di degustazione. I visitatori possono immergersi nella vita e nell'opera di Artusi, ripercorrendo la storia della sua "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il libro che ha rivoluzionato l'approccio alla cucina italiana. L'eredità di Artusi vive oggi e per sempre con Casa Artusi. La sua filosofia, basata su semplicità, genuinità e rispetto per la materia prima, ispira ogni attività

del centro. Corsi di cucina per tutti i livelli insegnano ricette dal sapore domestico e i valori identitari della cucina italiana, e si approfondiscono tematiche specifiche come la panificazione, la pasticceria, la cucina vegetale e tanto altro. Casa Artusi è un luogo di incontro e scambio per appassionati di cucina da tutto il mondo. È un crocevia di persone e sapori italiani, dove il cibo diventa il linguaggio universale per incontrarsi e per conoscersi. Venire a vivere un'esperienza a Casa Artusi significa scoprire una storia: riscoprire le radici della cucina italiana e il suo legame profondo con il territorio. In Casa Artusi si celebra la convivialità e il riscoprire cosa significhi prendersi del tempo in cucina valorizzando stagionalità e territorialità. Chi condivide questo con Casa Artusi, diventa parte di una comunità che celebra la gioia e la semplicità del mangiare bene. Per maggiori informazioni e per vivere un'esperienza a Casa Artusi: www.casartusi.it

*A Casa Artusi, per
riscoprire le radici
della cucina italiana
e il suo legame
profondo con il
territorio*



Via Andrea Costa 27, Forlìmpopoli
0543-743138 - @casartusi

DIMENTICATI

Di rasoio e cerette!

Scopri il **metodo scientificamente** provato che elimina **in modo** **permanente** tutti i tuoi peli

Scopri **EpilAmbra**,
il metodo di epilazione
permanente con garanzia

100% soddisfatta
o rimborsata



Scansiona

Rimini

📍 epilambrarimini.it
📞 3713500216
📠 800722096
📍 Viale Beccadelli, 25

Cesenatico

📍 centrodiesteticaambra.com
📞 3713020312
📠 800722096
📍 Viale Bologna, 41



Si riparte, in carrozza!

Una vecchia ferrovia fa viaggiare il treno dei desideri. Per una storia che all'incontrario va, basta seguire un vagone. Azzurro, ovviamente

a cura di Paola Russo

L'ultima corsa presuppone sempre che, il giorno dopo, ne parta un'altra. Ma se si torna indietro, alla notte tra l'11 e il 12 luglio 1944, l'ultima corsa che fece il trenino della ferrovia elettrica che collegava San Marino a Rimini, rispettò alla lettera il suo annuncio. Dopo

essere stata danneggiata dal bombardamento di San Marino del 26 giugno dello stesso anno, la più importante via di comunicazione con il Regno d'Italia cessò per sempre la sua attività. L'inizio dei lavori era avvenuto nel 1928 e il 12 giugno del 1932 l'opera era la risposta alle speranze che, già da fine Ottocento, i sammarinesi avevano di collegare il loro piccolo Stato alla

rete delle ferrovie italiane. Quei trentadue chilometri di via ferrata contribuirono a dare un nuovo impulso alle attività turistiche e commerciali della Repubblica. Fino al 1944. Immediatamente dopo, le trattative e gli incontri tra il Governo Sammarinese e il Governo della neonata Repubblica Italiana per ripristinare la linea,

non portarono mai da nessuna parte. Amaro destino per un treno. Successivamente la rivoluzione dei trasporti, sia privati che con il servizio pubblico, aveva eliminato l'esigenza di rimettere in piedi, affrontando i costi del suo ripristino, una vecchia ferrovia tutta da

modernizzare.

Ma quel tracciato rimaneva lì a raccontare una storia importante. Nel 2011 si decise finalmente di rimettere mano a una delle due motrici rimaste, portando avanti il progetto di ripristino completo. È così che quel trenino, dal 2022, ha ripreso la sua corsa. In determinati giorni, si può viaggiare con la motri-

*Dal 1932 al 1944
un trenino ha unito
San Marino a Rimini
percorrendo il
tragitto in 53 minuti*

ce AB 03, in un percorso di circa 800 metri che, tra andata e ritorno, si svolge quasi tutto all'interno della galleria Montale. Un'esperienza ferroviaria-museale, che si arricchisce dei racconti dell'Associazione Treno Bianco Azzurro. Questo è davvero un treno da non perdere!



Credits Visit San Marino

Consigli per gli acquisti

Portarsi a casa il ricordo di una bella vacanza,
di un momento irripetibile, può avere qualcosa in comune
con l'oggetto che scegliamo: unico, fatto a mano e con il cuore...



Mimmi - Piccola sartoria architettonica

È l'attività artigianale di Sara Mezzaluna, che ha scelto il nome con cui la chiamava suo papà da bambina, per realizzare un sogno da grande: passare da uno studio di architettura alla progettazione di accessori da indossare. Il pezzo forte della collezione sono i colletti "architettonici", da indossare per una sincera dichiarazione d'amore all'arte e all'architettura.

@mimmi.colletti



Rimini Rimini Bags

È un brand che nasce dall'intuizione di riutilizzare le tele degli ombrelloni della Riviera destinate al macero. Marcella Foschi porta avanti questo progetto insieme a Elena Gualtieri. Molti pensano che dietro "Rimini Rimini Bags" ci sia una fabbrica con tante persone all'opera, in realtà, a fare tutto, ma proprio tutto, sono solo loro due. Un vero artigianato territoriale d'eccellenza!

@riminiriminibags



Collanine Colorate

È un brand che realizza girocolli con materiali naturali. Il progetto nasce da un'idea di Lorenzo Franchini e Giacomo Giovagnoli, con l'idea di trovare il bello nelle piccole cose che non passano mai di moda. Sebbene siano semplici, c'è chi le sceglie per le occasioni più importanti: Angelina Mango indossava una delle Collanine Colorate nell'ultima serata di Sanremo 2024!

@collaninecolorate



Nessuna Moda

È un progetto di Giulia Ghinelli, con cui comunica, già dal nome, la sua intenzione di sperimentare e osare lontana da un genere specifico, con il desiderio di opporsi a un'omologazione sempre più diffusa. Innamorata dei materiali come il feltro e le paglie, che spesso decidono da soli, mentre li si crea, quale forma prenderanno, Giulia, oltre ai cappelli, ha moltissime altre idee per la testa.

@nessunamoda

LIEVITO MADRE DAL 2010



CI TROVI IN:
VIA TEMPIO MALATESTIANO N. 30/32 - RIMINI

berbere.it |   berberepizzeria

BERBERÈ
Pizzeria

LIEVITO MADRE DAL 2010



ve'

piacere di conoscerti

La curiosità è quell'ingrediente che ti sorprende
quando pensavi che niente ti avrebbe fatto cambiare idea
o che ti convince ancora di più.

Ve', la nuova Linea Vegana, nasce dalla voglia
di conoscere e farsi conoscere.

Ti aspetta dal 1° luglio nelle nostre gelaterie.

    GELATERIAROMANA.COM

LA ROMANA DAL 1947