SPUMA MAGAZINE | A/I 2026

Spuma magazine



Valentina Pesaresi
Dal Borgo ad Amici

Mariano Guardianelli
Abocar, due cucine

Speakeasy nostrani
Bere bene ha i suoi segreti

L'eresia perfetta
La Rossini di Pesaro

Panettoni per passione
Natale made in Romagna

San Marino e BuoneNove
L'Arte ha un disegno preciso

Spuma in zir
Sfoglia, scegli, parti
INSERTO EVENTI DA STACCARE

Magazine English version

PENSIERI TRA VENTO E NUVOLE

Direttrice Spuma
Federica Piersimoni

Progetto editoriale
Federica Piersimoni

Testi di
Eleonora Filippini
Arianna Pari
Federica Piersimoni
Paola Russo
Valentina Sorrenti
Federica Tonini
Giuseppe Trisciuoglio

Testi Redazione
e Coordinamento redazionale
Paola Russo

Progetto grafico Spuma
Laura D'Amico

Progetto grafico e
Impaginazione rivista
Studio Taller

Crediti fotografici
True Emotions Studio

Mappa
Elisa Lanconelli

Traduzione
Asia Baldini

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

Contatti
LaLaLand S.r.l.
Via Sigismondo Pandolfo
Malatesta 27, Rimini
info@spuma.online
www.spuma.online

Pubblicità
adv@spuma.online | 338 3451967

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

Vietata la riproduzione
anche parziale di testi e foto
© Copyright 2025

Questa rivista è stata
stampata con carta FSC

FSC www.fsc.org
MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C126502

Copia gratuita fuori commercio

Comune di Rimini
CON IL PATROCINIO
DEL COMUNE DI RIMINI

Repubblica di SanMarino
www.visitsanmarino.com
CON IL PATROCINIO
DI VISIT SAN MARINO

Spuma di colori caldi e ritmi lenti

DI NUOVE SFUMATURE, PROFUMI, STRADE DA PERCORRERE, SENZA FRETTA

L'aria cambia, i giorni si accorciano, e con loro arriva il momento di raccontare una Romagna che si veste di colori più caldi e ritmi più lenti. Questo numero si apre andando lontano, tra i riminesi che hanno portato le proprie radici fuori dal Comune, per poi tornare a stringersi attorno a ciò che ci è più caro: i borghi diffusi dove fermarsi a dormire, i caffè che scaldano le giornate più corte, la tradizione che si rinnova nel laboratorio anche senza glutine de La Lella.

Abbiamo incontrato chi Rimini l'ha scelta, non solo ereditata, come Mariano Guardianelli, e siamo passati tra le vie di Rimini e dei borghi del suo entroterra con le sue storie sospese tra arte e quotidianità.

Ci siamo poi lasciati guidare dalla curiosità: negli speakeasy della Romagna, da Rimini a Modena, da Parma fino a Bologna, dove i canali nascosti raccontano un'altra città sotto la città. E ancora, la tradizione che profuma di festa con i panettoni, il fascino del vintage da scovare tra i negozi più sinceri, la pizza secondo Rossini, la street art di San Marino che colora anche l'inverno.

In tavola, torniamo tra i vini delle donne della vigna, da bere lentamente, quelli giusti per le sere più fredde, mentre in agenda trovate tutti gli eventi d'inverno da segnare, con un occhio sempre puntato al canale broadcast Ciao Rimini, per non perdervi nulla di quello che succede in riviera. Chiudiamo, come sempre, tra i libri dei nostri Librinesi e qualche consiglio per gli acquisti, pensato per chi cerca regali con un significato in più.

Un numero che, come ogni autunno-inverno, ci invita a rallentare, a cercare calore nelle piccole cose e nelle storie di chi lavora ogni giorno per raccontare questo territorio con verità e cura. Perché anche quando fuori fa freddo, qui dentro c'è sempre un buon motivo per fermarsi a sfogliare.

Buona lettura,
ci vediamo come sempre in primavera.



FEDERICA PIERSIMONI
DIRETTRICE SPUMA

@federchicca

Spuma



8 **Valentina Pesaresi**
Dal Borgo ad Amici



12 **Tra le colline**
Abitare nel bello



14 **Un caffè con Spuma**
Non solo in tazzina



16 **Dalla Lella**
Ogni stagione è buona



18 **Mariano Guardianelli**
Abocar, due cucine



24 **Insieme tra i libri**
Incontrarsi nei gruppi di lettura



26 **Rippotai**
Il design come riscatto



28 **Speakeasy nostrani**
Bere bene ha i suoi segreti



30 **San Marino**
D'autunno e d'inverno



32 **Bologna che scorre**
Nei canali sotterranei



34 **Panettoni per passione**
Natale made in Romagna



36 **Riviera vintage**
Shopping che non passa di moda



38 **L'eresia perfetta**
La Rossini di Pesaro



40 **San Marino e BuoneNove**
L'Arte ha un disegno preciso



42 **Figlie della vigna**
4 cantine e le loro storie

tra le pagine



44 **Eventi d'inverno**
Ogni festa ha la sua magia



45 **Librinesi**
Storie senza confini



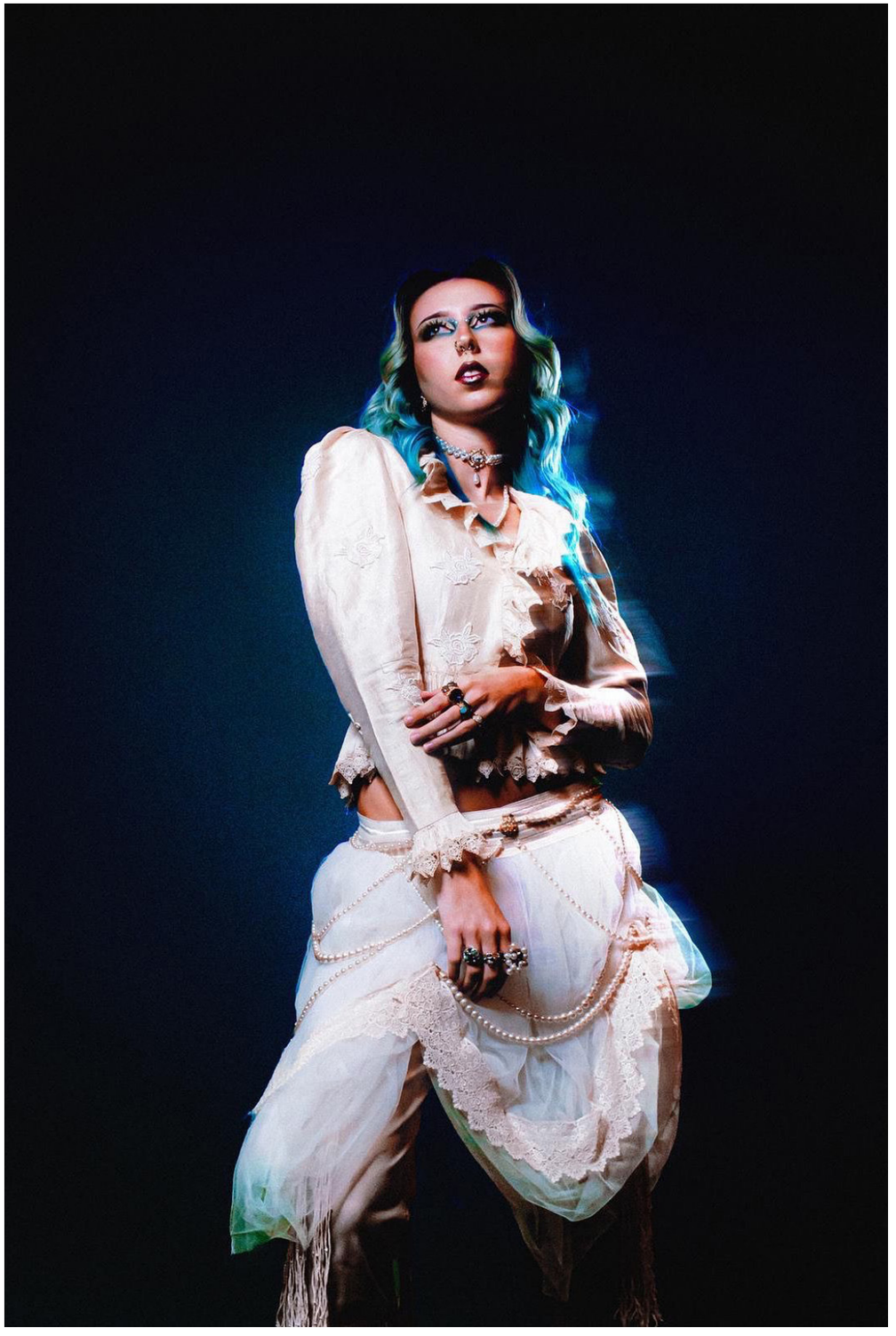
46 **Consigli per gli acquisti**
Sempre i migliori

Could you say that in English?
Magazine
English version

DIBALDO




canali di Bologna
speakeasy
Relaf
Forlì
Panettoni
Borgo Diffuso
Vintage Shopping
Book club
auguri Fellini!
Rimini
Librinesi
Monte Grisolo
San Marino
Street Art
Pesaro



Valentina Pesaresi

DA SANTARCANGELO AL PALCO DI AMICI

Riminesi fuori dal comune

intervista a cura di FEDERICA PIERSIMONI

@valentina_pesaresi

rimini | personaggi | 7 minuti

Diretta, ironica, con la schiettezza delle parole che finiscono nei versi, ci ha raccontato la sua storia d'amore con la Musica. E come è arrivata dal borgo più bello della Romagna al palco più famoso della tv

C'è chi la musica la sogna e chi, senza troppi giri di parole, un giorno si alza e dice "dai, proviamo". A Valentina Pesaresi, classe 2003, è successo così, inaspettatamente. Cresciuta a Santarcangelo di Romagna, tra le note di Bruce Springsteen, Pink Floyd e Bon Jovi ascoltate in famiglia, prima di arrivare al provino per Amici lavorava come commessa in un negozio di trucchi, e con il padre Luca portava avanti IVuElle, il loro progetto di busking per le strade del centro.

Un percorso nato senza fretta e senza ambizioni precise, fino alla scelta improvvisa di "provarci", che l'ha portata sul palco della scuola più famosa d'Italia, tra la maglia del Serale conquistata con tre sì e due inediti, "Meglio" (scritto per lei da Angelina Mango) e "caTene", diventati tra i più ascoltati dell'edizione. Oggi Valentina è tornata a Santarcangelo, ma con lo sguardo già rivolto avanti, verso nuovi brani e un progetto musicale tutto suo. Ma di queste parti ha tenuto la saggezza di chi, alla fine, si fida ancora del proprio istinto.

La passione per la musica ti è stata trasmessa da tuo padre Luca: come sei arrivata a fare il provino per Amici?
In realtà è arrivato quasi per caso. Sono cresciuta ascoltando Springsteen, Pink Floyd, Bon Jovi: la musica è sempre stata una parte importante della mia vita. Da anni amici e familiari mi dicevano di provare, ma continuavo a rimandare: pensavo "ci sono tantissime persone che provano, vuoi che prendano proprio me?". Poi una sera mi sono detta semplicemente: "Dai, proviamo". Ho mandato i video senza aspettarmi nulla, e da lì è iniziato tutto.

Con tuo padre portavi avanti IVuElle, il vostro progetto di busking per le strade di Santarcangelo: cosa ti porti di quell'esperienza sul palco di Amici?
Una maggiore consapevolezza di cosa significhi stare su un palco. Mi ero già esibita in contesti locali, ma niente di paragonabile: lì c'erano un'attenzione e una responsabilità mai sperimentate prima. Non basta saper cantare, bisogna anche imparare a gestire l'emozione e la pressione.

Hai raccontato di esserti sentita qualche volta inadeguata durante il percorso: come hai affrontato quei momenti?
Mi confrontavo molto con gli altri ragazzi, che avevano già più esperienza e idee più chiare. Io vivevo tutto giorno per giorno, e questo mi faceva sentire un po' fuori posto.

Quando ho iniziato a sentire che qualcuno mi vedeva come possibile vincitrice, invece di essere felice ho avuto paura: "Sono davvero pronta?". Fortunatamente Maria mi ha dato la possibilità di tornare a casa e prendermi del tempo per ragionare, lontana dalle pressioni. E la risposta, alla fine, è stata sì.

"Meglio", scritto per te da Angelina Mango, è stato tra i brani più ascoltati dell'edizione: cosa ha significato riceverlo?
Innanzitutto un grandissimo onore: ammiro molto Angelina come artista, e sentivo una grande responsabilità nell'interpretarlo nel modo giusto.

La cosa che mi ha colpita di più è quanto sia arrivata nel momento giusto della mia vita: parla di sentirsi inadeguati, di avere paura del futuro, di sbagliare e cadere, ma anche del fatto che vale comunque la pena lasciarsi andare. Mi sono sentita davvero capita attraverso quelle parole.

E "caTene", il tuo secondo inedito: cosa racconta?
È un po' il proseguimento di Meglio: racconta che a volte le catene che ci impediscono di andare avanti ce le mettiamo da soli. Nel mio caso erano le insicurezze, la paura di non essere abbastanza.

Sto imparando che devo essere io la prima a volermi bene. Musicalmente si avvicina di più al genere che sento mio: più elettrico, con un'energia diversa, ed è la direzione che vorrei portare avanti.



Sei tornata a Santarcangelo dopo mesi nella scuola: come ti sei sentita a ritrovare la tua città?
All'inizio è stato strano: in quei mesi avevo vissuto completamente immersa nella musica, in una realtà molto diversa. Da una parte bellissimo, perché potevo rivedere famiglia e amici; dall'altra un po' di nostalgia e di paura, perché tornare significava decidere come portare avanti tutto quello che avevo vissuto. Adesso ho un team con cui sto lavorando per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati.

Guardando avanti: cosa stai preparando per il futuro?
Sto portando avanti nuovi brani, e ci saranno presto novità legate proprio alla musica. Sono molto felice perché, dopo tutto quello che ho vissuto, adesso sto finalmente vivendo interamente di musica: sto costruendo un progetto in cui credo molto, e spero che le persone che mi hanno conosciuta attraverso la televisione possano accompagnarmi e seguirmi altrove, in questa nuova fase.

"SONO CRESCIUTA ASCOLTANDO SPRINGSTEEN, PINK FLOYD, BON JOVI: LA MUSICA È SEMPRE STATA UNA PARTE IMPORTANTE DELLA MIA VITA"

Dal borgo che si chiama "casa" alle luci degli studi TV senza mai perdere il suo passo originale. La storia di Valentina racconta che a volte per liberarsi dalle proprie catene può bastare spostare lo sguardo. E trovare la propria canzone.

MANA
JAPANESE FUSION EXPERIENCE
PRANZO, CENA E APERITIVO
all you can love
RICCIONE
Via Flaminia, 93
Tel. 0541 416 906
Cell. 380 590 3437
BELLARIA
Via Roma, 44
Tel. 0541 1840 679
Cell. 328 351 0462
SCARICA L'APP E SCOPRI
OFFERTE E NOVITÀ

L'arte dell'abitare lento

QUANDO IL BORGO DIVENTA CASA

di VALENTINA SORRENTI

@valentina_sorrenti

in giro | itinerari | 5 minuti

Sulle colline tra Romagna e Marche si fa strada una nuova forma di viaggio. Non si tratta di semplici soggiorni, ma di un'immersione totale nella vita dei borghi storici. Dormire dentro mura medievali e svegliarsi tra i vicoli restituisce un senso di appartenenza autentico, trasformando i viaggiatori in residenti temporanei e dando nuova energia al territorio





1

CASTELLO DI MONTEGRIDOLFO
IL BORGO MALATESTIANO CHE RINASCE

A Montegridolfo l'ospitalità è tornata a unire le persone. La riapertura del borgo fortificato non è stata un'operazione commerciale ma un progetto consapevole: le antiche dimore offrono un'esperienza autentica tra storia e natura. Il vero valore è il modello di sostenibilità: ritmi lenti, relazioni che si rinsaldano davanti a un panorama che spazia fino al mare. Una pausa di rigenerazione dove ogni soggiorno diventa un piccolo atto di resistenza e un'idea di vacanza che profuma di futuro.

♥ @castellodimontegridolfo
Via Roma 38,
47837 Montegridolfo (RN)
0541 1837600

2

BORGO LORETELLO
LA FILOSOFIA DELL'ABITARE IL LENTO

Nel cuore delle colline marchigiane, Borgo Loretello accende la passione per il tempo ritrovato. Dopo un attento restauro conservativo, il piccolo castello ha scelto di trasformare le sue pietre in accoglienza diffusa. Qui gli appartamenti raccontano la terra e la memoria del luogo. Ogni dimora ha la sua anima: il tempo non si misura in ore ma in silenzi e paesaggi. La vera rivoluzione è lo spazio restituito al riposo: niente ritmi frenetici, ma giornate che lasciano spazio alla meraviglia e alle idee.

♥ @borgoloretello
Frazione Loretello 27,
60011 Loretello (AN)
331 2023332

DORMIRE NEL BORGO, IN ALBERGHI DIFFUSI, È UN GESTO DI RITROVATA ARMONIA: ABITARE LA STORIA PER RIGENERARE MENTE, CORPO E COMUNITÀ LOCALI





3

SAN LEO ALBERGO DIFFUSO
L'ALCHIMIA DELLA STORIA CHE ACCOGLIE

A San Leo l'esperienza dell'albergo diffuso trasforma la roccia in un rifugio accogliente. Le camere distribuite tra i vicoli storici offrono un soggiorno a contatto con l'autenticità del luogo. Dietro ogni porta c'è una missione: ridare dignità alla vita del borgo e vitalità a un centro che rischiava di spopolarsi. Vivere San Leo da dentro non è solo una vacanza, ma un presidio di bellezza che tiene viva la comunità, regalando agli ospiti una prospettiva unica e un ritorno alle origini.

♥ @sanleo_albergo_diffuso
Piazza Dante Alighieri 11/12,
47865 San Leo (RN)
389 5435755

4

BORGO MONTEMAGGIORE
NEL NOME DELL'OSPITALITÀ AUTENTICA

A Montemaggiore al Metauro il borgo diffuso è un piccolo santuario di quiete. Le dimore sapientemente recuperate custodiscono lo spirito del territorio. Mani esperte e architettura rispettosa hanno trasformato queste pietre in spazi raffinati e accoglienti. Ogni angolo è un atto d'amore per il paesaggio e le sue tradizioni: suite con vista, giardini segreti e un'atmosfera intima che nutre lo spirito. Un inno semplice e radicale per salvare la bellezza dell'entroterra, una notte alla volta.

♥ @albergo_diffuso
Piazza Bramante 8,
61036 Montemaggiore Al Metauro (PU)
333 6603166

Un caffè con Spuma

NON SOLO IN TAZZINA

a cura di ARIANNA PARI

@ari_lesploratrice

in giro | gusto | 3 minuti

Quando arriva il freddo, il caffè cambia abito: più caldo, avvolgente, spesso corretto con un goccio di liquore o accompagnato da cioccolato e spezie. Dalle tradizioni delle nostre regioni alle nuove tendenze internazionali, ecco quattro modi per trasformare una semplice tazzina in un piccolo rito d'inverno



MARCHE: MORETTA

Si racconta che siano stati i marinai di Fano a inventarla, mescolando il caffè con gli ultimi sorsi di liquore rimasti nelle bottiglie: un modo semplice per scaldarsi nelle fredde giornate invernali. Oggi la Moretta è diventata un simbolo della città. La ricetta tradizionale prevede caffè, zucchero, anice, rum, brandy e scorza di limone, serviti a strati in un bicchierino di vetro. Prima si guarda, poi si beve.



PIEMONTE: BICERIN

A Torino il freddo si combatte con tre strati di pura golosità. Nato nel Settecento, il Bicerin mette insieme cioccolato fondente caldo, caffè e crema di latte o panna fresca, versati uno sopra l'altro nel caratteristico bicchiere di vetro. Il risultato è un piccolo capolavoro di equilibrio, oggi riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale del Piemonte. E c'è una regola: non si mescola. Si beve così com'è, lasciando che i tre sapori si incontrino a ogni sorso.



VALLE D'AOSTA: CAFFÈ VALDOSTANO

Immaginate un pomeriggio d'inverno, il camino acceso e una tavola intorno alla quale ci si ritrova in compagnia. Al centro c'è la coppa dell'amicizia, pronta per il rito del caffè valdostano. Caffè lungo, genepì, zucchero e scorza di limone vengono riscaldati e versati nella caratteristica coppa di legno. Poi si comincia: si beve a turno, passando la coppa di mano in mano. Più che un caffè, un piccolo rito di convivialità.



DAL MONDO: CAFFÈ "COZY"

Una coperta, un libro, una tazza fumante tra le mani: se l'inverno avesse un sapore, probabilmente sarebbe cozy. Non una ricetta precisa, ma un modo contemporaneo di reinventare il caffè con latte, spezie e qualche ingrediente goloso. Cannella e cardamomo per i più classici, pistacchio e cioccolato per chi non resiste ai peccati di gola, zucca per gli amanti dell'autunno. Qui la ricetta la decide l'umore: l'importante è che sia calda, profumata e avvolgente.



CI TROVI QUI:
VIALE PINZON 290, IGEA MARINA

INSTAGRAM:
@BLU_SPA_WELLNESS

SITO WEB:
WWW.BLUSUITEHOTEL.IT

Il calore dell'inverno ha il profumo della Lella

REDAZIONE SPUMA

@dallalella

rimini | food | 4 minuti

P.le Kennedy 2
47921 Rimini
0541 673576

Via Covignano 96
47923 Rimini
0541 775505

Via Rimembranze 74/A
47923 Rimini
0541 389460

Quando cambiano le stagioni, c'è una cosa che non cambia mai: in estate va a tutto gusto, ai primi freddi restituisce tepore e senso di casa, anche quando, per scegliere la tua preferita, vai in via delle Rimembranze e via Covignano. Anche questa è tradizione, anche questo è il senso della piada

Ci sono riti che non conoscono calendario, profumi e aromi capaci di riportarti all'istante a un senso di casa, di accoglienza, di semplice felicità. E quando l'estate riminese rallenta i ritmi e saluta i turisti, l'aria più frizzante non spegne la voglia di piadina. Il rito non cambia, cerca solo un riparo più intimo, lento, avvolgente. Ed è proprio allora che la geografia del gusto ritrova i suoi punti cardinali classici, quelli dove tutto è iniziato e dove la tradizione continua a stendersi, a cuocere su una piastra, a trovare vecchie e nuove farciture.

La prima tappa di questo viaggio è in via delle Rimembranze, a Bellariva. Qui c'è la casa madre, la bottega dove la storia di Gabriella Magnani, ma per tutti (ma proprio tutti) "Lella", ha preso forma per la prima volta nel 1986.





Quando si varca quella soglia sembra di fare un passo piccolo e invece è un tuffo nella Romagna vera. Il calore della piastra si sente appena dentro, l'atmosfera richiama le vecchie dispense di una volta e le mani esperte che lavorano l'impasto custodiscono gesti antichi e sapienti. È il tempio dell'azdora che sa far diventare sempre nuovo il sempre stato, il luogo dove la ricetta classica, senza scorciatoie e senza conservanti, parla la lingua schietta del territorio, garantita dal marchio IGP.

Se via delle Rimembranze è il cuore del primo ricordo, via Covignano è il suo naturale buon proseguimento. Il locale guidato da Marina Nanni, la figlia della Lella, ha

IL CALORE DELLA PIASTRA SI SENTE APPENA DENTRO, L'ATMOSFERA RICHIAMA LE VECCHIE DISPENSE DI UNA VOLTA E LE MANI ESPERTE CHE LAVORANO L'IMPASTO CUSTODISCONO GESTI ANTICHI E SAPIENTI

saputo trasformare la piadineria tradizionale in uno spazio dal respiro metropolitano, moderno e di tendenza, senza mai perdere il filo conduttore di questa storia. In autunno, mentre la città riprende i suoi ritmi quotidiani, via Covignano diventa il rifugio perfetto per una pausa pranzo rilassata dopo il mercato del sabato, o una cena tra amici, un asporto con l'imbarazzo della scelta. Gli ambienti, che strizzano l'occhio al design delle celebri gastronomie di New York, incorniciano un'offerta culinaria incredibilmente ricca: oltre alle piadine classiche, le versioni all'olio d'oliva, al rosmarino, ai cereali, fino ad arrivare alla infinita varietà di cassoni e triangolini farciti.

Ma se è vero che l'inverno chiama il calore delle sedi storiche, sarebbe un peccato dimenticare dove la Lella incontra la brezza marina. Anche nei mesi freddi, infatti, "La Lella al mare" in piazzale Kennedy non va in vacanza, e continua a regalare una stupenda vista mare in tutte le stagioni. Un presidio di gusto sul Parco del Mare che conserva un dettaglio unico e fondamentale: è qui che batte il cuore dell'offerta gluten free. Un'attenzione speciale pensata per far sì che il piacere inconfondibile della vera piada riminese sia accessibile davvero a tutti, senza nessuna rinuncia.

Alla fine, in qualunque posto la Lella abbia messo la sua firma su questa esperienza di gusto, la magia non cambia. Anche quando il posto è casa tua: portarsi a casa una o più confezioni di piade d'asporto significa regalarsi un pezzetto di pura Romagna, da scaldare al volo sulla teglia per riempire di profumo le sere d'inverno.





INNOVAZIONE DA GUSTARE: LA NUOVA APP SALTAFILA

La tradizione della Lella non si ferma mai e non si ferma in cucina! Per rendere l'esperienza ancora più piacevole e semplice, da questo autunno arriva la nuova App ufficiale: pochi tap dallo smartphone per ordinare le proprie piade preferite, saltare la fila e ritirarle calde calde, pronti per essere gustate dove si preferisce.

foodish

1° POSTO
come "Miglior piadina di Rimini"
nel programma condotto
da Joe Bastianich



Mariano Guardianelli

DUE CUCINE DA ARROYITO A RIMINI

Riminesi per scelta

intervista a cura di FEDERICA PIERSIMONI

@abocar_due_cucine | @mani_rimini | @mariano_guardianelli

rimini | personaggi | 7 minuti

© Ph: @Mattia Fornaciari - Noroof Communication

Dall'Argentina profonda a una stella Michelin nel cuore della Romagna: la storia di uno chef che ha girato il mondo, arrivando a scegliere Rimini come casa, e portando in cucina due terre, un solo mare e una precisa idea di ospitalità

Mariano Guardianelli nasce nel 1983 ad Arroyito di Cordoba, paesino della remota Argentina, circondato da campi a perdita d'occhio e lontano da tutto. È dalle sue nonne che impara l'amore per il cibo, prima di iniziare a "spadellare" sui vent'anni, nella scuola alberghiera vicino casa. Quel posto però gli sta stretto: parte per Miami, per capire cosa significhi stare in una cucina professionale, ma lì non scocca la scintilla. Riparte, questa volta per la Spagna: prima al Ca' Sento di Valencia, poi al Celler de Can Roca di Girona, dove si innamora del ritmo della cucina dei fratelli Roca. A Valencia, al Ca' Sento, incontra Camilla Corbelli, riminese, cuoca anche lei, che diventerà sua compagna di vita e di lavoro. Rientrano in Italia passa da La Buca di Cesenatico e da Piazza Duomo di Enrico Crippa, senza farsi mancare una tappa in Francia, tra Arles e Parigi, da David Toutain. E poi, finalmente, Rimini.

Sei nato in Argentina: cosa ti ha portato in Europa e poi fino a Valencia, dove hai conosciuto la tua compagna?
Ero abbastanza inconsapevole di cosa fare del mio destino. I miei genitori mi hanno chiesto: ma ti piace cucinare? Da lì ho iniziato la scuola di cucina, che là non era vista come qui, dove c'è un sistema turistico che ti dà uno sbocco. Ho iniziato a lavorare e studiare insieme, e piano piano ho visto il mondo dei ristoranti stellati europei, completamente diverso da quello che immaginavo. Lì ho capito che la cucina è una sorta di linguaggio universale: vai a lavorare in Francia, non parli francese, ma in cucina ti arrangi comunque. Così ho iniziato a viaggiare. La mia idea era vedere Spagna, Francia e Italia, i Paesi di cui più amo la cucina. Sono partito dalla Spagna, dove ho lavorato in un ristorante, ma non mi bastava: nel tempo libero ho iniziato a lavorare in uno stellato e dopo tre mesi ero stato preso. Proprio al Ca' Sento, a Valencia, dopo qualche tempo ha iniziato a lavorare una giovane ragazza di Rimini, Camilla.

Come siete arrivati, insieme, alla decisione di aprire un ristorante proprio a Rimini nel 2014?
Quando abbiamo lasciato insieme la Spagna siamo arrivati a Rimini: avevo 29 anni, non conoscevo nessuno e ho cominciato a lavorare dal papà di Camilla nel suo

"NON USO MAI UN INGREDIENTE SUDAMERICANO SE NON HA UN SENSO FUNZIONALE NEL PIATTO [...] LO METTO SE FUNZIONA, COME USO LA RUCOLA COL PROSCIUTTO CRUDO E LO SQUACQUERONE PERCHÉ INSIEME SONO BUONISSIMI"



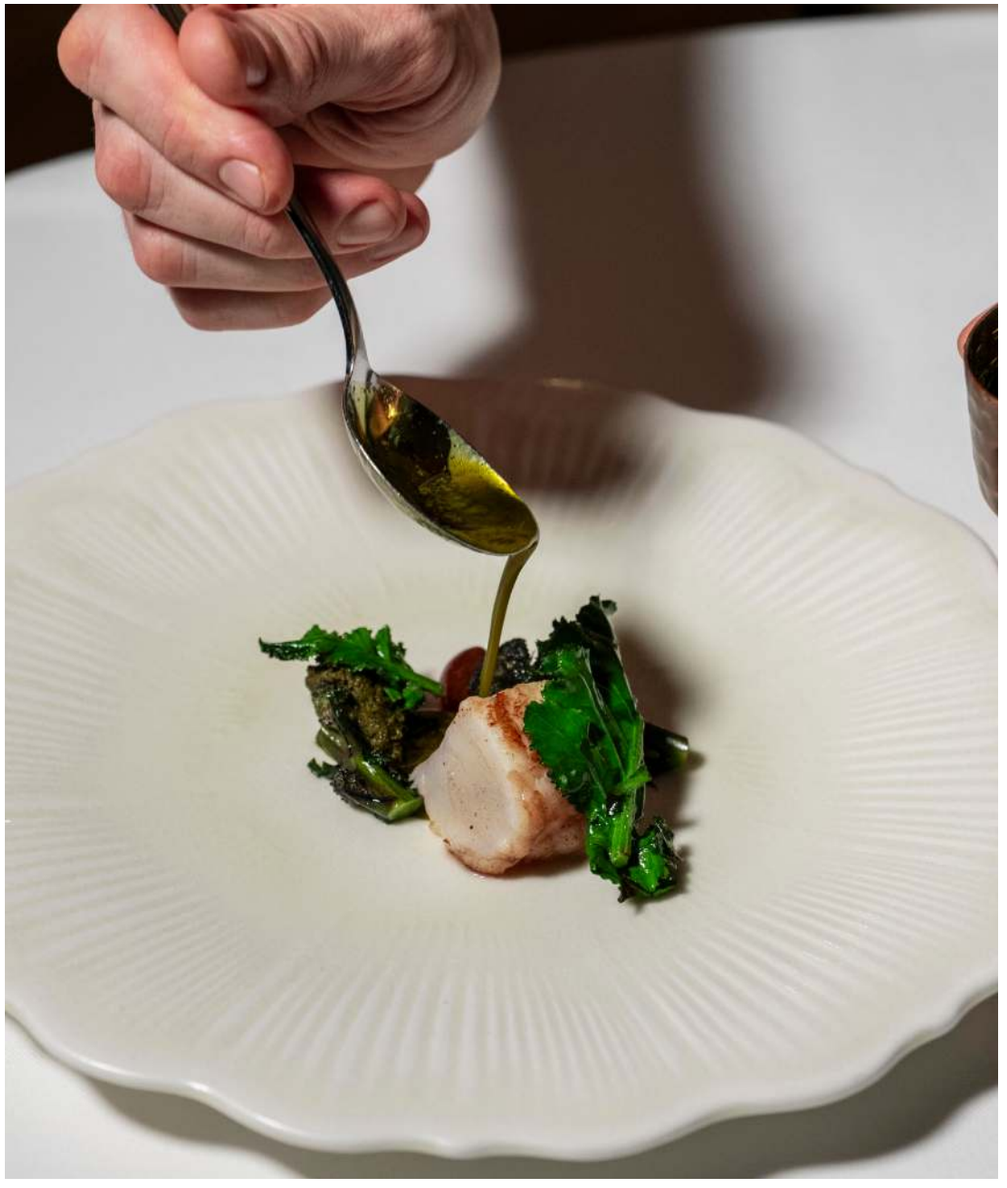
> “ UN AMICO ARTISTA [...] DICEVA CHE DOVEVAMO CHIAMARLO "DUE CUCINE", PERCHÉ ERAVAMO IN DUE, IO E CAMILLA, ARGENTINA E ITALIA ”

ristorante: il Lurido. Il locale era un'istituzione e io lavoravo al banco anche per imparare l'italiano. Camilla era diventata poi la mia compagna di vita e di lavoro e non molto tempo dopo abbiamo iniziato a pensare a un ristorante nostro. All'inizio nessuno ci conosceva, ci associavano ancora alla vecchia gestione del locale che avevamo preso. Poi col tempo abbiamo costruito un'identità fortissima. Era il 2014 e all'inizio i clienti si aspettavano una cucina simile a quella de Il Lurido e qualcuno rimaneva deluso nel non ritrovarla. Ma Rimini quindici anni fa era molto diversa: oggi le persone sono più abituate a cercare nuovi sapori, sono curiose, anche grazie a tutti i programmi e format dedicati alla cucina.

Abocar significa avvicinare: quanto c'è di questo significato nella cucina che fate, tra Argentina e Romagna?

Il nome all'inizio l'abbiamo scelto un po' a caso, mischiando suggestioni prese dal Ca' Sento, dalla Buca dove ho lavorato una volta arrivato in Romagna. Poi piano piano è emersa l'identità vera: avvicinare il Sud America ai prodotti di qui. Non uso mai un ingrediente sudamericano se non ha un senso funzionale nel piatto: non metto il mate perché deve esserci, lo metto se funziona, come uso la rucola col prosciutto crudo e lo squacquerone perché insieme sono buonissimi. C'era anche un gioco di parole: un amico artista, Teresio Trotti, ci ha suggerito di associare al nome "Abocar" "due cucine", perché eravamo in due, io e Camilla, Argentina e Italia. E "abocar" richiama anche il gesto di portare il cibo alla bocca con le mani, perché avevamo previsto fin dall'inizio tutta una parte di snack da mangiare così.





La stella Michelin è arrivata nel 2018, appena quattro anni dopo l'apertura: cosa è cambiato, dentro e fuori dalla cucina?

L'abbiamo più desiderata che cercata. Tutto il nostro percorso, gli snack iniziali, la piccola pasticceria, il menù degustazione: l'impostazione c'era già. E ipocrita sarebbe dire che non ci speravamo. Quando è arrivata, il ristorante aveva ancora le sedie della gestione precedente, niente tovaglie. In cucina non è cambiato niente, la cosa che mi ha stupito è stata la risonanza: il venerdì dell'annuncio avevamo 250 chiamate perse, giornalisti da ogni parte. Quello che cambia davvero è il flusso di lavoro, molto più intenso, e una sicurezza in più: ti dice che le tue scelte, anche le più rischiose, non erano così sbagliate. Ma l'obiettivo resta sempre lo stesso: migliorare, non rincorrere una seconda o terza stella. Il cliente deve restare al centro: se voglio solo dimostrare quanto sono bravo, alla fine i tavoli restano vuoti.



C'è un ingrediente o un piatto della tradizione romagnola che hai fatto tuo?
Se devo scegliere un piatto da mangiare dico sempre la tagliatella, ma senza piselli. Da cucinare, il ragù mi interessa molto. Ma la cosa che mi affascina di più è il pesce: il riminese ha a disposizione una varietà di prodotti del mare pazzesca, lo vedo quando vado al mercato ittico, eppure per tradizione si usano sempre gli stessi dieci ingredienti.

E viceversa, cosa della cucina argentina sei riuscito a far entrare nell'immaginario gastronomico di Rimini?
Faccio un risotto di quinoa con burro al Sangiovese, per esempio. Uso mais, quinoa, mate, ma sempre con una logica, mai come trovata esotica buttata lì a caso.

E poi è arrivato Manì, la tua Pasticceria contemporanea & Lieviteria nella Galleria dell'Hotel Savoia: cosa hai voluto raccontare di diverso con questo nuovo progetto?
Manì è nato dal mio incontro con la passione per i lievitati e la famiglia Bianchi del Savoia. Io il panettone l'ho sempre odiato, in Argentina soprattutto, quella roba secca coi canditi... ma poi ne ho assaggiato uno unico, umido e diverso da tutto, che mi ha fatto impazzire. Da lì è nata la curiosità di provare a dominare il lievito madre: quattro anni di tentativi falliti, panettoni che cadevano. Poi un corso, e alla fine il contatto giusto con i Bianchi, che stavano aprendo la Galleria Savoia e cercavano qualcuno per una pasticceria. Avevo già in testa l'idea di un forno che accompagnasse tutti i momenti della giornata: colazione, pranzo leggero, merenda, aperitivo, lavorando sulla stagionalità della frutta, ispirandomi alle viennoiserie mangiate in Francia. Abbiamo aperto il 10 aprile 2026, con il laboratorio consegnato solo venti giorni prima.

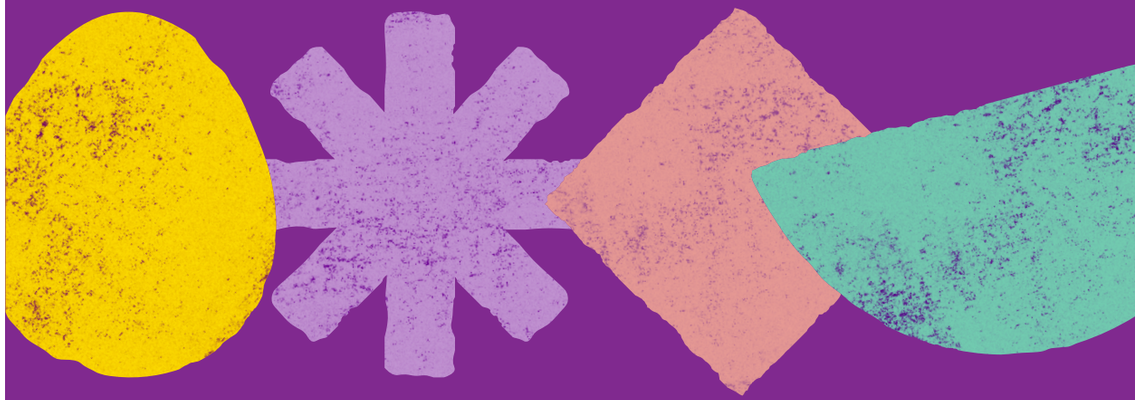
Quanto spesso cambia il menù di Abocar, e cosa decide quando è il momento di cambiare un piatto?
Il menù è stagionale, lo cambiamo ogni mese e mezzo, due. A volte cambiamo tre o quattro piatti, altre volte lo rifacciamo quasi tutto: dipende. Di solito, ogni volta, cambiamo tra gli otto e i dieci piatti.

Da Arroyito di Cordoba al cuore del centro storico di Rimini, passando per Miami, Valencia, Girona, Arles e Parigi. Mariano Guardianelli ha fatto il giro del mondo prima di capire che il posto giusto in cui mettere le radici era questo scampolo di Romagna affacciato sul mare. Una terra d'adozione che ha imparato a conoscere ascoltando la gente e studiando i banchi del mercato del pesce, e a cui oggi restituisce una cucina coraggiosa, libera dai cliché. In fondo, la magia di Abocar sta tutta qui: nella capacità di azzerare le distanze tra due emisferi attraverso il cibo, ricordandoci che la vera grande cucina non è mai una prova di forza, ma il gesto più antico del mondo: un modo sincero di dare il benvenuto.

RINASCERE

Che gusto c'è?

Riscoprire la vita dopo una violenza



17 LOCALI a Rimini e non solo, per raccontare attraverso i piatti il senso della *rinascita* di una donna che esce da una violenza.

Scopri di più

Dal 1° Novembre 2026

Un progetto di
ROMPI IL SILENZIO
Centro Antiviolenza Rimini

Con il patrocinio di

Con la partecipazione di

falzonestudio.eu

Insieme tra i libri

GRUPPI DI LETTURA E DOVE... TROVARSI

di PAOLA RUSSO

@paola_ruspah

@lagambalunga | @debbili_ilrifugiodeilibri
@paginesorelle | @bobooks_

in giro | cultura | 5 minuti

Ogni libro è un incontro intimo e personale. Si apre in silenzio, e per un po' il mondo intorno sembra sparire. Eppure, arrivati all'ultima pagina, capita quasi sempre la stessa cosa: viene voglia di dirlo a qualcuno...

Quando la lettura viene condivisa, il suo valore prende strade inaspettate. E accanto ai libri nascono relazioni, abitudini, piccole comunità che si danno appuntamento a cadenza fissa. Non sorprende che i gruppi di lettura siano sempre più numerosi, in luoghi diversi e con formule diversissime: nelle biblioteche e nei salotti di casa, nei bistrot e negli spazi culturali, tra adolescenti e adulti, tra appassionati di gialli e amanti dei grandi romanzi. Abbiamo sbirciato in quattro esperienze in cui il caro "segue dibattito" rende più preziosa ogni storia, letta con i propri e con altri occhi.

Una Biblioteca, tanti gruppi. La Gambalunga

Nel cuore di **Rimini**, la Gambalunga moltiplica le occasioni di incontro proponendo percorsi che spaziano dai grandi romanzi alle pagine di storia, filosofia e spiritualità. Non manca il gruppo di lettura per adolescenti che si incontra nella Sala dal nome perfetto: la Holden. Tra gli scaffali della biblioteca, le storie lette insieme diventano un pretesto per guardare il mondo con occhi nuovi, restituendo alla cultura la sua dimensione più umana. In uno dei luoghi più belli della città.





© Ph: Alessandro Terranova

Il Rifugio dei Libri

In via Don Minzoni 20 a **Riccione** c'è Il Rifugio dei Libri: la prima Little Free Library d'Italia, sempre aperta in giardino. A cura della sua ideatrice, Debora Grossi, anche i gruppi di lettura presso la Biblioteca comunale. In questo autunno fittissimo: storie spooky, digressioni nel Romantasy o nei gialli anni '20, e i grandi classici come Miller-Nin e Pasternak. Per scoprire che leggere può diventare un'avventura viva e condivisa.

Pagine Sorelle, una community

Nel 2023 Ilaria Spadaccini apre il suo salotto a un piccolo gruppo di lettrici, dando vita a *Pagine Sorelle*: un cerchio di lettura dove la possibilità di tessere relazioni intorno a un interesse comune, vede le storie trovare un nuovo spazio e tempo di ascolto. E parole. Nato in un contesto intimo e raccolto, il progetto si è man mano espanso **tra Forlì**, **Forlimpopoli** e **Cesena**, trasformando in associazione culturale una comunità in movimento.

BoBooks e il Patto per la Lettura

Dalle grandi biblioteche ai quartieri, i gruppi di lettura cittadini – come le iniziative BoBooks all'interno del Patto per la Lettura di **Bologna** – dimostrano la forza di ritrovarsi intorno alla lettura non solo in libreria, ma anche in bistrot e spazi culturali. Tra le iniziative amatissimi i silent reading parties: due ore per leggere insieme, fare apericena e scambiarsi consigli, dimostrando quanto sia bello fare spazio al silenzio condiviso in città.



LASCIATI ISPIRARE DALLE
NUOVE COLLEZIONI DI DESIGN

e scopri tutti i prodotti
presso i punti vendita.

Antolini ARREDAMENTI
Via Emilia, 1204 - Santarcangelo di Romagna (RN)
antoliniarredamenti.it

LAGO STORE RIMINI
Corso d'Augusto, 212 - Rimini (RN)
rimini.lago.it

SPUMANTE IN ZIR

SFOGLIA
STACCA

UN INSERTO
DA TENERE
CON TE
CHE TI PORTA
CON SÉ

**Mese per mese,
gli eventi da non perdere
nell'autunno-inverno
della riviera romagnola**

FIERE di Paese

Sant'Agata Feltria e la Fiera nazionale del tartufo bianco pregiato
Dal 4 ottobre fino al 1 novembre
Tutte le domeniche di ottobre
e la prima domenica di novembre
Sant'Agata Feltria (RN)

61esima Fiera internazionale del Tartufo Bianco
25 e 31 ottobre e il 1°, 7, 8,
14 e 15 novembre
Acqualagna (PU)

Fiera di San Crispino
dal 23 al 25 ottobre
San Mauro Pascoli (FC)

Fiera dei Becchi, San Martino
Da sabato 7 a mercoledì 11 novembre
Santarcangelo di Romagna (RN)

Fiera del Formaggio di Fossa
Domenica 15 e domenica 22 novembre
Talamello (RN)

Piccola Fiera d'Autunno
Sabato 21 e domenica 22 novembre
Roncofreddo (FC)

Fossa, Tartufo e Venere
22 e 29 novembre (domeniche)
Mondaino (RN)

51esima Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Domenica 22, 29 novembre e 6 dicembre
Sogliano al Rubicone (FC)

MERCATINI di Natale



Il Natale delle Meraviglie
Nei weekend del 28-29 novembre,
5-8 dicembre, 12-13 dicembre
e 19-20 dicembre, San Marino (RSM)

Il Paese del Natale
6, 7, 8, 13 e 20 dicembre
Sant'Agata Feltria (RN)

Mercatini di Natale
dal 1° dicembre al 6 gennaio, Rimini (RN)

- **Fiera delle Domeniche di Dicembre:** domenica 6 e 13 dicembre, centro storico
- **Fiera degli Alberi di Natale:** dall'11 al 24 dicembre, Borgo San Giuliano
- **Mercatini di Natale:** dal 15 dicembre al 6 gennaio, Piazza Tre Martiri
- **Fiera di Natale:** dal 19 al 24 dicembre, c.so d'Augusto e via IV Novembre, tutti i giorni ad esclusione delle giornate di Mercoledì e Sabato

Riccione Christmas Sea
Da fine novembre a gennaio
Riccione (RN)

Mercatini di Natale a Santarcangelo
dal 28 novembre al 6 gennaio

Fiera di Santa Lucia
12 e 13 dicembre
Savignano sul Rubicone (RN)

Candele a Candelara
28-29 novembre
5-6-7-8, 12-13 e 19-20 dicembre
Candelara (PU)

MERCATINI Artigiani

Gipsy Garden
28 e 29 novembre, 5 e 6 dicembre
Magazzini del Sale
Cervia (RA)

Lo Smanet
12 e 13 dicembre
Fragola de Bosch
Gambettola (FC)

Wanderlust Officina Creativa
19 e 20 dicembre
ex Cinema Astoria
Rimini (RN)

Mani in Piazza
28 e 29 novembre, 5, 6, 8, 12, 13,
19, 20 e 24 dicembre
Piazza Ganganelli
Santarcangelo di Romagna (RN)



in FIERA* a Rimini 2026/2027



Ecomondo
dal 3 al 6 novembre

SIGEP
dal 23 al 27 gennaio

Pescare Show
dal 12 al 14 febbraio

Beer & Food Attraction
dal 21 al 23 febbraio

Key Energy
dal 10 al 12 marzo

MIR
dal 4 al 6 aprile

Macfrut
dal 20 al 22 aprile

Enada
dal 4 al 6 maggio

RiminiWellness
dal 27 al 30 maggio



* LA FIERA DI RIMINI È UNO DEI PIÙ GRANDI QUARTIERI FIERISTICI D'ITALIA.

Informazioni aggiornate al momento della stampa. Per eventuali variazioni, consulta i siti degli organizzatori.

STACCA

SFOGLIA

SFOGLIA, SCEGLI, PARTI. RESPIRA LA ROMAGNA.

Tutti gli appuntamenti dell'autunno-inverno 2026/2027 tra nuovi eventi e antiche tradizioni.

Perché, da queste parti, le feste tengono accese le radici, intrecciando passato e presente.

Vai in zir e tagga su Instagram
@Spuma.online

Spuma magazine

Il design come motore di riscatto

IL MODELLO D'IMPRESA FIRMATO RIPPOTAI

Quando il design incontra l'inclusione: Rippotai porta sul mercato e nelle fiere una collezione etica e innovativa, dimostrando che sostenibilità e valore d'impresa vanno di pari passo

Superare i muri del pregiudizio richiede qualcosa di più delle buone intenzioni: serve una visione d'impresa capace di generare valore economico, sociale e ambientale. È questa la scommessa di Rippotai, azienda che ha scelto di mettere la propria creatività, la ricerca sul design e le competenze commerciali al servizio di un modello di economia circolare e inclusione reale.

Più che un semplice sostegno esterno, il ruolo di Rippotai è attivo, strategico e strutturale. Come socia dell'Impresa Sociale Altremani, Rippotai affianca la Cartiera ManoLibera della Casa Circondariale di Forlì fornendo agli istituti penitenziari e alle cooperative strumenti, progettazione e sbocchi di mercato che altrimenti non avrebbero. Un'alleanza in cui il saper fare artigianale si trasforma in un'opportunità di business etico e scalabile.



REDAZIONE SPUMA

@rippotai.ecodesign | @altremani_impresasociale

forlì / cattolica | storie | 5 minuti

Rippotai
Via Salvador Allende 202/204,
47841 Cattolica (RN)
0541 448618

Altremani impresa sociale srl
Via A. Baldini 4/a,
47034 Forlimpopoli (FC)
info@altremaniromagna.it



In questo laboratorio interno, le persone detenute apprendono la lavorazione della carta secondo un'antica tecnica arabo-cinese, recuperando gli scarti di legatoria.

Ma è grazie al lavoro di ricerca e sviluppo di Rippotai che questo materiale diventa ecodesign ad alto valore aggiunto: nasce così la collezione Altremani, una linea di taccuini, album, cancelleria e della speciale carta semi piantabile "RECHARTA" (prima "RELEF").

Dietro ogni prodotto ci sono relazioni, qualità e un'ingegnerizzazione di prodotto pensata per le fiere di settore, gli store e il mercato contemporaneo. Scegliere queste creazioni significa credere in un'impresa che trasforma la sostenibilità in un motore di riscatto concreto, dimostrando come il mercato possa farsi veicolo di dignità e futuro.

UN'ALLEANZA IN CUI IL SAPER FARE ARTIGIANALE SI TRASFORMA IN UN'OPPORTUNITÀ DI BUSINESS ETICO E SCALABILE

Rippotai & Cartiera ManoLibera: l'ecodesign che genera valore

Progettazione, sostenibilità ed impatto sociale. La collezione Altremani firmata Rippotai unisce l'alta qualità della carta artigianale della Cartiera ManoLibera con l'ecodesign contemporaneo.

Dai taccuini agli album, fino alla carta piantabile RECHARTA: soluzioni nate da una filiera etica pensata per aziende, store e fiere.





L'arte del bere bene

IN LUOGHI PIENI DI FASCINO IN EMILIA-ROMAGNA

REDAZIONE SPUMA

in giro | itinerari | 5 minuti

Nati nell'America del Proibizionismo per servire alcol in clandestinità, gli speakeasy mantengono intatto il loro fascino misterioso. Quando l'aria si fa pungente, la notte indica vicoli nascosti, e conduce a spazi illuminati da luci soffuse. Dai salotti retrò ai passaggi segreti che si svelano dietro pareti anonime, tra Parma, Modena, Bologna e una new entry a Rimini, ci sono 4 locali che, insieme ai cocktail miscelano la magia di un viaggio nel tempo



1

J.ROGER
PARMA

Un campanello discreto, la parola d'ordine e il brusio del centro di Parma sfuma in un'atmosfera sospesa nel tempo. Il J.Roger sembra un autentico tempio della miscelazione clandestina, dove i velluti caldi e le luci soffuse raccontano storie di viaggi e Proibizionismo. Dietro al bancone, la ricerca è meticolosa: signature cocktail audaci, distillati rari e infusioni su misura trasformano ogni assaggio in un piccolo rituale privato (chiedete come funziona l'esperienza personalizzata). Un rifugio elegante per chi ama perdersi nella notte più raffinata.

♥ @j.roger_speakeasy
Str. Agli Ospizi Civili, 6
43121 Parma (PR)
0521 283452



2

COTTON CLUB
MODENA

Spingere la porta di un Club dal nome mitico e sentirsi catapultati nei Ruggenti Anni '20. A Modena. Ispirato al leggendario club di Harlem, questo speakeasy fonde il fascino dell'era proibita con un'anima jazz vibrante. Tra banconi in legno, dettagli d'epoca e un'illuminazione intima, la carta dei drink celebra sia la grande classica che la sperimentazione contemporanea. Il rifugio perfetto nel centro di Modena per chi cerca un'esperienza della notte raffinata, avvolgente e miscelata a regola d'arte.

♥ @cottonclub.mo
Corso Canalgrande, 86
41121 Modena (MO)
344 1829582

UNA PORTA SOCCHIUSA, UNA PAROLA D'ORDINE E LA NOTTE SI ACCENDE: QUATTRO CONSIGLI PER MUOVERSI TRA I MIGLIORI SPEAKEASY EMILIANI



3

TIMELESS
RIMINI

In Via Bastioni Occidentali 8 a Rimini, negli spazi dello storico ex Labor Club, nasce Timeless: un cocktail bar con cucina dall'anima raffinata. Una volta al mese il locale si veste di mistero e trasforma le sue sale con un evento dedicato in pura formula speakeasy. Tra drink d'autore, piatti ricercati e un'atmosfera calda e avvolgente, è il nuovo secret spot del centro cittadino da scoprire dal martedì al sabato. Un rifugio intimo dove la notte riminese trova un nuovo luogo del suo cuore segreto.

♥ @timeless__club
Via Bastioni Occidentali, 8
47923 Rimini (RN)
366 538 8420



4

EMPORIO 1920
BOLOGNA

Non lontano da Piazza San Domenico, lungo una via dal nome perfetto, Emporio 1920 è un'esperienza da vivere. Sullo specchio della sala spicca il motto: "Ricorda che se bevi qui ti trovi indietro nel tempo, ma avanti con la mente". Dietro il bancone, Francesco Trimigno unisce lo spirito anni '20 al bartending moderno: infusioni, osmosi e materia prima stagionale animano un menù in continua evoluzione. Tra 35 qualità di whiskey e grande tradizione liquoristica, c'è sempre un buon motivo per tornare.

♥ @emporio1920
Via de' Poeti, 2e
40124 Bologna (BO)
0541 2916217

San Marino
OGNI STAGIONE UNA STORIA

REDAZIONE SPUMA

@visitsanmarino

san marino | itinerari | 5 minuti

visitsanmarino.com

Dall'autunno colorato del Monte Titano alle luci del Natale delle Meraviglie: due stagioni, un'unica magia



C'è un posto dove il tempo rallenta e la vista si allarga, e non serve prendere un aereo per arrivarci. Basta poco più di mezz'ora da Rimini per cambiare stato e secolo. San Marino, la Repubblica più antica del mondo ancora esistente, sale dritta sul Monte Titano e da lassù domina l'Adriatico da un lato e gli Appennini dall'altro, con le sue Tre Torri viste mille volte in cartolina e mai davvero uguali dal vivo, in qualunque stagione decidiate di andarle a trovare.

In autunno il Centro Storico, Patrimonio Mondiale UNESCO, si gode passeggiando tra contrade di pietra, antiche fortificazioni che sembrano scolpite nella roccia, piazze che si aprono all'improvviso su panorami mozzafiato. Tra un museo, una mostra e un percorso tematico si respirano secoli di storia e di libertà, mentre nei ristoranti e nei locali del centro i piatti della tradizione, insieme ai prodotti del Consorzio Terra di San Marino, raccontano il territorio alla ricerca di saperi, sapori e atmosfere. È il momento giusto per chi cerca lo slow travel, senza code e senza fretta.

Poi arriva l'inverno e San Marino cambia completamente luce. Torna il Natale delle Meraviglie, l'evento che ogni anno trasforma vicoli e piazze del Centro Storico in un set natalizio diffuso: installazioni luminose, mercatini, spettacoli, musica, laboratori per bambini e un fitto calendario di appuntamenti pensato per emozionare grandi e piccoli. Si cammina tra le luci con una cioccolata calda in mano, si scovano regali che non si trovano altrove, e l'atmosfera delle feste fa il resto, avvolgendo ogni angolo del borgo, dalle piazze principali fino ai vicoli più nascosti.

Vicinissima, facile da raggiungere anche da Rimini in pochi minuti grazie ai collegamenti dedicati, senza bisogno di organizzare chissà quale spedizione, ma capace di far sembrare lontanissima la quotidianità di tutti i giorni: San Marino è uno Stato intero che si visita in poche giornate e si porta a casa, nel cuore, per molto, molto più tempo.



GOTHA
BODY & MIND FULLNESS
GOTHA FITNESS
Via dello Stambecco, 6 Rimini 375 7483686 gothafitness gotha.fit

Bologna che scorre

FASCINO E STORIE DEI CANALI SOTTERRANEI

di FEDERICA TONINI

@federica_tonini

Bologna | itinerari | 6 minuti

Foto Archivio Consorzio Canali di Bologna

Chi cammina oggi tra via Rizzoli e Piazza Maggiore percepisce Bologna come una solida fortezza di mattoni in terracotta, torri medievali e interminabili portici protettivi.

Eppure, a pochi metri sotto le suole dei passanti, la città nasconde una seconda anima: fluida, rumorosa e vitale. Per secoli, Bologna non è stata soltanto la città delle università e della buona cucina, ma uno dei nodi fluviali e industriali più avanzati d'Europa.

Un'intricata rete idrica artificiale, creata nel Medioevo deviando le acque del fiume Reno e del torrente Savena, azionava centinaia di mulini e muoveva l'economia del continente. Con il Novecento, gran parte dei canali venne coperta, lasciando che l'acqua diventasse una segreta custode del passato: oggi questo patrimonio sotterraneo riaffiora, invitando a scoprire una prospettiva del tutto inedita e affascinante sulla capitale emiliana.

L'affaccio di via Oberdan: un'icona intima

Al civico 28 di via Oberdan si cela uno degli scorci più autentici e suggestivi della città. A differenza della celebre e affollata Finestrella di via Piella, questo ponte sul Canale delle Moline regala uno scorcio panoramico rilassante.

Sporgendosi dalla balaustra, lo sguardo si apre su una vera forra urbana: le antiche pareti si specchiano nell'acqua tra balconcini e mulini storici. Un angolo intimo dove ascoltare il gorgoglio liquido che risuona sommesso nel cuore del centro cittadino.

Consiglio fotografico: Il momento migliore per visitarlo è la mattina presto o il tardo pomeriggio, quando la luce filtra obliquamente tra i palazzi e illumina il letto del canale senza creare ombre troppo nette.



UN GIRO INEDITO A BOLOGNA, ALLA SCOPERTA DI SEGRETI E CANALI SOTTERRANEI

I Canali più rappresentativi e le loro esplorazioni

Il sistema idrico bolognese non si esaurisce in un singolo affaccio, ma vive nell'intreccio dei suoi canali storici: oltre alle Moline, che scorrono sotto via Oberdan e via Piella, l'arteria madre è il **Canale di Reno**, la grandiosa opera idraulica che nasce dalla Chiusa di Casalecchio per portare l'energia del fiume fin dentro le mura.

Verso nord si snoda invece il **Canale Navile**, l'antica autostrada commerciale che per secoli ha collegato il porto cittadino del Cavaticcio al fiume Po e al Mare Adriatico, garantendo a Bologna il primato nel commercio della seta.





Infine, il **Canale di Savena** alimentava la zona orientale dissetando fossati e opifici, mentre il Reno serviva la zona ovest, il torrente Savena veniva intercettato a San Lazzaro per alimentare il settore orientale della città e soprattutto le chiaviche del quartiere Santo Stefano.

Oggi, grazie al prezioso lavoro dell'associazione Canali di Bologna, questo mondo ipogeo è diventato accessibile a tutti attraverso un ricco calendario di iniziative.

Durante l'anno vengono organizzati **tour guidati e percorsi di trekking urbano** che conducono i visitatori all'interno di sotterranei affascinanti, antiche chiaviche medievali e condotti segreti.

Un appuntamento imperdibile è rappresentato dalle **giornate di secca dei canali**, durante le quali è possibile camminare direttamente sul fondo del letto d'acqua, toccando con mano le imponenti murature d'epoca e comprendendo la straordinaria ingegneria idraulica che ha reso grande Bologna nei secoli.

Panettoni per passione

QUATTRO GRANDI LIEVITATI DELLA ROMAGNA

REDAZIONE SPUMA

in giro | gusto | 3 minuti

Dal classico Posillipo al salato Flamigni, fino a tuffarsi nella Foresta Nera di Rinaldini o nella tradizione di Vecchi: quattro capolavori artigianali della Romagna da assaporare ad ogni fetta. Prima e dopo le feste



POSILLIPO DOLCE OFFICINA

In Riviera la magia delle feste comincia ad agosto, quando i primi profumi di vaniglia e lievito madre iniziano a lievitare nell'aria. Posillipo firma un Panettone Tradizionale Milanese da manuale: soffice, alveolato a regola d'arte, ricco di canditi pregiati e uvetta. Un capolavoro di altissima pasticceria che racchiude il calore della tradizione e l'eleganza di chi sa trasformare l'attesa del Natale in una sincera opera d'arte.
♥ @posillipo_dolceofficina



FLAMIGNI 1930

Dal 1930, quando i fratelli Flamigni aprirono la loro storica bottega a Forlì, questa realtà e il Natale camminano di pari passo. Accanto ai grandi classici, il pezzo forte da non perdere è l'iconico Demi-Sel: il panettone al burro salato. Un incontro irresistibile tra la dolcezza dell'impasto artigianale e una delicata nota sapida che conquista al primo assaggio. Un appuntamento fisso, per chi ama le feste con un pizzico di carattere.
♥ @flamigni1930



RINALDINI PASTRY

Rinaldini si veste a festa con la grande novità dell'anno: il Panettone Foresta Nera. Un dolce a lievitazione naturale, ricco e goloso, con impasto al cacao impreziosito da pregiate amarene candite. La superficie è caratterizzata da una doppia copertura di cioccolato bianco e cioccolato fondente, che racchiude una succosa visciolata. Intenso, goloso e in perfetto equilibrio tra note dolci e fruttate: il dessert d'autore capace di accendere ogni tavola natalizia. ♥ @rinaldinipastry



CAFFÈ VECCHI RIMINI

A Rimini, nel Borgo San Giuliano, il Panettone del Caffè Vecchi è il profumo di casa che accompagna i giorni di festa. Una lievitazione lenta e rigorosa e la cura minuziosa degli ingredienti rendono ogni fetta un ricordo d'infanzia. Un grande lievitato da gustare con il cuore: per il secondo anno consecutivo, ogni acquisto sostiene AROP Odv a favore dell'oncoematologia pediatrica, trasformando la dolcezza del Natale in un gesto d'amore concreto. ♥ @caffevecchirimini

RINALDINI

Ogni gusto,
UNA STORIA
Ogni panettone,
UNA PERSONALITÀ

Scopri la
NUOVA COLLEZIONE
di panettoni e pandoro
FIRMATA RINALDINI

Online **rinaldinipastry.com** o nel nostro store di **Rimini - Viale A. Vespucci, 81**

Riviera vintage

QUATTRO INDIRIZZI, MILLE STORIE

di ELEONORA FILIPPINI

@the_dressert

in giro | market | 6 minuti

L'idea del vintage come semplice nostalgia è passata di moda. Gli abiti e gli accessori del passato tornano con progetti interessanti, ognuno con la sua anima: boutique ricercate, archivi di stile, imprese solidali e realtà di famiglia. Quattro indirizzi da conoscere, quattro posti in cui scegliere un capo significa anche indossarne la storia

QUATTRO MODI DI VIVERE IL VINTAGE, UNITI DALLA STESSA IDEA: DARE VALORE A CIÒ CHE ESISTE GIÀ E LASCIARE CHE TORNI A RACCONTARSI



1

LAZZARO VINTAGE
LA MODA SOLIDALE GENERA FUTURO

Lazzaro nasce nel 2018 da alcuni volontari della Caritas diocesana di Rimini, per recuperare gli abiti donati in eccedenza. Riaperto nel 2021, è diventato una boutique solidale e, dal 2023, una cooperativa sociale che crea opportunità di lavoro per persone con storie di fragilità. Il ricavato sostiene assistenza, formazione e arte-terapia. Sfilate, mostre e laboratori diffondono una cultura del consumo etico. Qui la seconda vita di un capo diventa anche una nuova possibilità per le persone.

♥ @lazzaro.vintagerimini
Corso Giovanni XXIII, 7 47921 Rimini (RN)
331 7511731

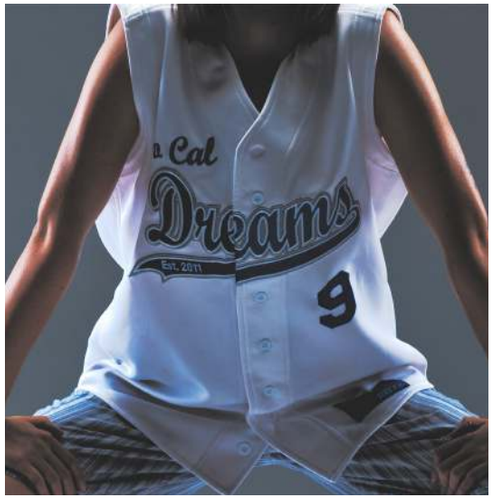


2

NORA VINTAGE
RICERCA, CARATTERE E NUOVA BELLEZZA

Per Arianna, Nora Vintage è prima di tutto un progetto personale: porta il nome della bisnonna, donna determinata, e nasce dal desiderio di trasformare la passione per la moda in una nuova dimensione professionale. La selezione privilegia capi con almeno vent'anni di storia, firmati o sartoriali, lavati, igienizzati e stirati, insieme a dead stock e a poche proposte contemporanee. L'obiettivo è interpretare lo stile di chi entra e proporre outfit capaci di valorizzarne la personalità.

♥ @noravintage_santarcangelo
Via Volontari della Libertà, 11 47822 San Vito (RN)
333 3064044



3

RE-NATO VINTAGE
CLASSICI VINTAGE DA INDOSSARE OGGI

Nato a Rimini nel 2013 da un'idea di Antonio Marmolaro, Re-nato Vintage ha trasformato un progetto dedicato ad abbigliamento, arredi e oggetti d'epoca in una boutique specializzata in capi vintage e second hand. Tra le proposte si incontrano denim, sportswear americano, abbigliamento militare e grandi classici scelti uno a uno. Ogni pezzo viene controllato e lavato prima di entrare in negozio: una cura che rende la ricerca piacevole e parla a nostalgici, collezionisti e spiriti liberi.

♥ @re.nato_vintage
Via Aurelio Bertola, 30 47921 Rimini (RN)
0541 379070



4

BRUSED VINTAGE
IL LUSSO DI UNA STORIA AUTENTICA

Brused Vintage nasce dalla passione di Silvia Ricci, coltivata fin dai tempi in cui frequentava i mercatini con la madre Patrizia, e oggi condivisa con Roberto Bartolini. Da una pagina Instagram sono arrivati il negozio, il sito e un'azienda di famiglia. Il nome custodisce il soprannome romagnolo del ramo dei Ricci. La selezione racconta la loro personale idea di lusso: borse, accessori e capi autentici, scelti con competenza, verificati con rigore e destinati a vivere ancora nel tempo.

♥ @brusedvintage
Vicolo di Brused, 7 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
3381223057

L'eresia perfetta

LA ROSSINI DI PESARO

di PAOLA RUSSO

@paola_ruspah

pesaro | food | 5 minuti

© Foto di Farina, Pasticceria Alberici e C'era una volta

Storia d'amore con maionese e uova sode

Può succedere che siate seduti in una piazza baciata dal sole, riviera adriatica, l'aria è frizzante e l'orologio segna le nove e mezza del mattino. Sul tavolo arrivano un cappuccino fumante e... una fetta di pizza, sormontata da fette di uovo sodo e coperta da una colata di maionese. Se non vi fate fermare dall'apparenza delle cose e dalla convenzione degli orari, un morso potrebbe riservarvi una stupefacente sorpresa.

Benvenuti nella patria della **Pizza Rossini**, l'eresia culinaria più amata, difesa e identitaria d'Italia.

Come nasce un mito

La leggenda e le cronache locali collocano la nascita di questa specialità tra gli anni '50 e '60. Si narra che la scintilla sia scoccata tra le mura della storica Pasticceria Montesi. Inizialmente nata come una pizzetta sfogliata rotonda al pomodoro, pensata per essere un'alternativa sfiziosa per l'aperitivo o la merenda, incontrò quasi per caso due ingredienti allora "moderni" e popolarissimi: l'uovo sodo a rondelle e la maionese.
Ciò che doveva essere una stravaganza passeggera è diventato, decennio dopo decennio, un culto collettivo.

A Pesaro la Rossini è semplicemente LA pizza. Si mangia da bambini all'uscita da scuola, si ordina al bar insieme a un caffè, è lo spuntino balneare per eccellenza e la regina incontrastata di ogni cena nei fine settimana.

La regola d'oro: la maionese (rigorosamente) fatta in casa

Cosa distingue una Rossini qualunque da un capolavoro da tramandare ai posteri? La risposta sta nell'equilibrio e nella qualità degli ingredienti:

1. **La base:** può essere la classica margherita (pomodoro e mozzarella) per la pizza al piatto, oppure una base di pasta sfoglia o lievitata sottile per la versione "pizzetta da bar".
2. **L'uovo:** tagliato a fettine tutte uguali, distribuito uniformemente per garantire che ogni boccone abbia la sua giusta dose di albume e tuorlo.
3. **La maionese:** niente tubetti industriali, niente supermercato. La maionese della Rossini deve essere preparata fresca ogni giorno con uova, olio e limone, cremosissima e profumata. E deve essere stesa con abbondanza.



CIÒ CHE DOVEVA ESSERE UNA STRAVAGANZA PASSEGGERA È DIVENTATO, DECENNIO DOPO DECENNIO, UN CULTO COLLETTIVO



Il verdetto: lasciate da parte i pregiudizi e sognate

Non giudicate la Rossini prima di averla provata. La sua apparente bizzarria sa conquistare anche i palati più scettici. È il simbolo di una città elegante ma ironica, colta ma godereccia, città natale di Gioachino Rossini - genio del melodramma, amante del buon cibo, dei tartufi e della buona vita. Ed è proprio per questo che la città ha dedicato proprio a lui questo prodigio di gola. La prossima volta che passerete per Pesaro, fatevi un regalo: ordinate una Rossini, guardate il mare e lasciatevi trasportare da questa sinfonia di maionese e felicità.



DOVE MANGIARE LA ROSSINI A PESARO

Gli indirizzi cult da segnare in agenda

C'ERA UNA VOLTA
(Via della Incoronata, 9)
Locale storico che propone decine di declinazioni
♥@ceraunavolta_76

CAFFÈ BARRIER
(Corso XI Settembre, 15)
Il luogo ideale per vivere l'esperienza della pizzetta Rossini a colazione con caffè d'autore
♥@caffebarrier

PIZZERIA EL CID
(Piazzale della Libertà, 1)
Mangiare una Rossini guardando il mare e la "Sfera" di Pomodoro
♥@el_cid_pesaro

PASTICCERIA ALBERINI
(Corso XI Settembre, 119)
Croccanti, ricche, perfette da gustare al volo passeggiando sotto i portici
♥ @pasticceriaalberini

FARINA
(Viale Leonardo Da Vinci, 33)
Lievitazioni lente, farine selezionate e ingredienti top
♥@farinapesaro

BuoneNove a San Marino

IL TERRITORIO DIVENTA DESTINAZIONE

Dai murales ai bus tour, la seconda edizione del festival curato da Davide Pagliardini rigenera i luoghi della quotidianità con nove interventi site-specific

di PAOLA RUSSO

@paola_ruspah

@buonenove

san marino | arte | 5 minuti

© Ph: Davide Farabegoli



C'è una piccola Repubblica arroccata su un monte che da qualche stagione ha deciso di riscrivere la propria pelle urbana. Si chiama BuoneNove, e alla sua seconda edizione conferma un'intuizione tanto semplice quanto rara: portare l'arte pubblica non nei musei, ma nei nove Castelli di San Marino, uno per artista, come una mappa del territorio ridisegnata a pennellate.

Nove artisti per nove Castelli

L'idea porta la firma di Davide Pagliardini, visual designer sammarinese che ha trasformato un progetto locale in un appuntamento capace di attrarre nomi di respiro internazionale: da Tellas a Truly Design, passando per Darkam, Pixa, Enko4, Zamoc, Nic Alessandrini e Luogo Comune, fino allo stesso Pagliardini, che firma un'opera a Montegiardino. Nove artisti, nove castelli, nove interventi site-specific che si aggiungono ai precedenti nove dell'edizione 2025 e che, per un totale di diciotto creazioni, dialogano con l'identità dei luoghi.

Dai "luoghi comuni" alla destinazione

Quello che colpisce di BuoneNove non è solo la qualità dei nomi coinvolti – paragonabile a quella di festival ben più blasonati, da Roma a Berlino – ma la scelta dei "luoghi comuni" da riqualificare: il muro di una palestra, una torretta elettrica, un centro idrico, un sottopasso. Superfici anonime, di passaggio, che diventano improvvisamente destinazione. È rigenerazione urbana nel senso più letterale: prendersi cura di uno spazio significa anche renderlo bello non solo esteticamente.



Un ecosistema culturale diffuso

Il progetto, patrocinato da quattro Segreterie di Stato della Repubblica di San Marino e sostenuto da partner tecnici come Colorificio Sammarinese, non si esaurisce nei murales: open studio, bus tour guidati tra i nove castelli raccontano il dietro le quinte, trasformando l'iniziativa in un vero ecosistema culturale diffuso.

Il patto tra arte e territorio

In un momento in cui la street art rischia spesso di diventare wallpaper decorativo per Instagram, BuoneNove propone qualcosa di più radicale: un patto tra arte e territorio, dove ogni opera è un invito a guardare con occhi nuovi ciò che prima si dava per scontato.

SUPERFICI ANONIME, DI PASSAGGIO, CHE DIVENTANO IMPROVVISAMENTE DESTINAZIONE

PEUGEOT

LA MODA DI STAGIONE HA QUATTRO RUOTE

Nuova 208 LUMIERE
ti aspetta in showroom

MARCAR

Unica concessionaria ufficiale Peugeot
per la provincia di Rimini e San Marino

gruppomarcar.it

VIA FLAMINIA 341, RIMINI - TEL. 0541 374312

Figlie della vigna

4 VINI D'ISTINTO E D'ATTESA

di GIUSEPPE TRISCIUOGLIO

in giro | wine | 5 minuti

Hanno preso in mano vigne che avevano una storia e hanno continuato a scriverle con il proprio stile. Dalla Romagna alle Langhe, dalle colline di Jesi alle pendici dell'Etna, quattro giovani produttrici raccontano lo stesso gesto: togliere invece di aggiungere, aspettare invece di correggere. Quattro territori, quattro calici d'autrici





CHIARA CONDELLO
IL SANGIOVESE LIBERATO

Chiara è cresciuta nella cantina di suo padre, poi nel 2015 ha fatto la sua. Ha scelto un fazzoletto di terra ai confini del bosco, tra i 150 e i 300 metri, dove le radici affondano nello Spungone: la roccia di un mare vecchio tre milioni di anni. Lavora in biologico e in cantina non corregge niente, perché l'uva arriva già come deve: fermentazioni spontanee, temperature libere, poi rovere di Slavonia. Nel calice rosa, amarena e una scia di menta; il sorso è teso, il tannino misurato. Un Sangiovese senza sovrastrutture.

Romagna Sangiovese Predappio DOC 2023
– 100% Sangiovese

♥ @chiaracondello
Via Lucchina 47, 47016 Fiumana di Predappio (FC)
0543 940860

GIULIA NEGRI
LA VETTA DEL BAROLO

Nata a Palermo, cresciuta a Roma, tornata in Langa a ventiquattro anni per prendere in mano Serradenari, sul bricco più alto della terra del Barolo. Si fa chiamare Barologirl e dice che la rivoluzione non è l'assalto al cielo: è un corpo celeste che gira su sé stesso. Pian delle Mole nasce a 500 metri, esposizione nord, su sabbie e argille messiniane: venti giorni sulle bucce, diciotto mesi tra acciaio e legno grande. Agrumi, piccoli frutti rossi, un soffio balsamico e un sorso quasi ferroso. Nebbiolo agile, mai timido.

Langhe Nebbiolo DOC "Pian delle Mole" 2023
– 100% Nebbiolo · 13,5% vol

♥ @giulianegri_serradenari
Via Borgata Castagni 35, 12064 La Morra (CN)
0173 50119

QUATTRO GIOVANI PRODUTTRICI, QUATTRO TERRITORI, UN FILO ROSSO AD ACCOMUNARLE COME IL VINO: L'ARTE DI TOGLIERE INVECE DI AGGIUNGERE, ASPETTARE INVECE DI CORREGGERE





CANTINA SOCCI
IL VERDICCHIO CONGELATO

Sulla collina di Monte Deserto nonno Umberto comprò la terra quarant'anni fa; oggi Marika e la sorella Martina lavorano i tre ettari piantati nel 1973, e ogni vino porta il nome di uno di famiglia. Quello che porta il suo nome nasce da una scelta che spaventerebbe molti: i grappoli vendemmiati a fine agosto vengono congelati a meno dodici gradi e solo dopo pressati. Il mosto esce concentrato, riposa dieci mesi sulle fecce nobili. Frutta piena e cedro, palato morbido e agrumato. Si fa solo nelle annate migliori: tremila bottiglie.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore "Marika" 2023
– 100% Verdicchio · 14% vol

♥ @marikasocci_wine
Via Monticelli, 18, 60031 Castelplanio (AN)
348 6506237

MONTELEONE
CARRICANTE SOTTO IL VULCANO

Giulia Monteleone, classe 1989, ha lasciato la carriera forense per cercare vigne su e giù dal vulcano. Le ha trovate a cinquanta passi da una Cuba bizantina, sull'Alcantara, dove il fiume separa le terre nere vulcaniche dalle argille calcaree. Le dissero che a quella quota non si faceva qualità: oggi con il marito enologo e il padre coltiva 5,5 ettari su due versanti. Il Carricante sale fino a 900 metri a Sant'Alfio, si raccoglie all'alba, affina sei mesi sulle fecce fini tra acciaio e cemento. Sambuco, ginestra, sale del mediterraneo.

Etna Bianco DOC 2025 – 100% Carricante

♥ @giuliamonteleone__
Contrada Sciambro, 95012 Castiglione di Sicilia (CT)
334 5772422

Eventi d'inverno

A RIMINI OGNI FESTA HA LA SUA MAGIA

Dalla duna d'inverno che si fa galleria d'arte alle luci del Capodanno, fino al corteo dei Re Magi e al compleanno di Fellini: Rimini si accende con quattro appuntamenti unici tra cultura, magia e festa tra Riviera ed entroterra, tra energia e bellezza

REDAZIONE SPUMA

in giro | eventi | 4 minuti

NON PERDERTI NESSUNO DEGLI EVENTI IN RIVIERA! ISCRIVITI AL CANALE BROADCAST **CIAO RIMINI** SU INSTAGRAM



SPIAGGE MOBILI

Mind Marea sulla duna d'inverno

Dal 15 novembre 2026 per tutto l'inverno

Dal 15 novembre la lunga duna della spiaggia di Rimini torna a essere una galleria d'arte a cielo aperto. Curata da Mind Marea con Autori di Immagini e il supporto di Piacere Spiaggia Rimini, la mostra collettiva Spiagge Mobili raccoglie illustrazioni e grafiche sul paesaggio in continua trasformazione. Parte di un'iniziativa più ampia, tra talk, performance e concerti, per indagare "le maree" che modellano i nostri giorni. In tutte le stagioni. © Ph: Patrizia Sacchi



IL CAPODANNO PIÙ LUNGO DEL MONDO

Musica, luci e spettacoli

Dal 1 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027

Dal 1° dicembre al 6 gennaio Rimini si accende di pura magia. Un mese di festa diffusa tra luminarie spettacolari, mercatini, concerti e dj set nei luoghi simbolo della città. Il momento clou? La notte di San Silvestro, tra brindisi in Piazza Cavour e l'emozionante spettacolo dell'Incendio al Castello Malatestiano che illumina il cielo. Un'atmosfera travolgente e calorosa per salutare l'anno vecchio e tuffarsi insieme in quello nuovo.



IN VIAGGIO CON I RE MAGI

Corteo storico e magia del presepe

Il 6 gennaio 2027

Il 6 gennaio il cuore di Rimini si trasforma in un suggestivo presepe vivente. Un corteo di oltre cento figuranti in abiti d'epoca accompagna i Re Magi dal Ponte di Tiberio al Tempio Malatestiano, attraversando piazze storiche e vicoli incantati. Una rievocazione partecipata che unisce famiglie, visitatori e comunità in un abbraccio corale tra canti, musica e devozione, regalando a grandi e piccini la magia d'altri tempi. © Ph: Giacomo Bellavista



BUON COMPLEANNO FEDERICO!

Il genio del cinema in mostra permanente

Il 20 gennaio 2027

Il 20 gennaio Rimini festeggia il compleanno del suo maestro più illustre: Federico Fellini. Per l'occasione, la città rende omaggio al genio visionario del cinema con iniziative speciali, mostre ed eventi diffusi. È la giornata perfetta per esplorare l'universo felliniano al Fellini Museum, che accoglie i visitatori ad ingresso gratuito. Per scoprire la programmazione e i dettagli degli appuntamenti, contattare direttamente il museo. © Ph: Paritani

Librinesi

PENNE RIMINESI, STORIE SENZA CONFINI

a cura di PAOLA RUSSO

@paola_ruspah

rimini | cultura | 3 minuti

Ci sono luoghi che continuano a tornare nei libri, anche quando il tempo li ha trasformati. Questa volta Rimini torna come racconto, divulgazione, fotografia, musica. Quattro libri, quattro modi diversi di raccontare il territorio: c'è chi lo raccoglie in fotogrammi e racconti, chi ne conserva le notti, chi divulga ospitalità e grandezza, chi ambiente e futuro



ANDARE PER GRAND HOTEL

Stefano Pivato

il Mulino, 2026

192 pagine

@edizionimulino

Prima di essere un'icona di stile, ogni Grand Hotel è stato un sogno vissuto per davvero. Quello di una vacanza elegante, di un mondo fatto di lampadari, grandi sale, terrazze e ospiti in arrivo da lontano. Stefano Pivato ripercorre la storia di questi luoghi nati con la moderna cultura del turismo, seguendone l'evoluzione e il posto nell'immaginario. E naturalmente, in questo viaggio, Rimini partecipa con il suo Grand Hotel, tra le nostre storie e le nostre leggende più preziose.



ESSERE VIVENTE #STORIENELLOLDAON

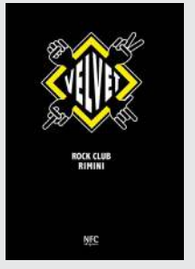
Federico Galli

NFC edizioni, 2025

300 pagine

@federicogalli13

E se per cambiare il mondo dovessimo prima tornare a provare emozioni? È da questa domanda che parte Federico Galli, mescolando fotografia e parole in un libro in cui ogni storia nasce dall'incontro fra una foto e un racconto: due linguaggi che aprono una porta sull'immaginazione e ci chiedono di guardare ciò che abbiamo davanti con occhi più accoglienti. Persone, ambiente, città, lavoro: un invito a ricordarci che essere viventi significa, prima di tutto, conoscere il mondo con cura.



VELVET – ROCK CLUB RIMINI

a cura di Lucia Chiavari e Roberto Paci Dalò, visual design Alex Cavuoto

NFC edizioni, 2026

300 pagine

@roberto_paci_dalo

@velvetclubrimini

I locali possono chiudere. Ma quelli che custodiscono la potenza della loro storia continuano a esistere nella memoria di chi ci ha ballato, suonato, amato, trovato il proprio posto nel mondo. Il Velvet è uno di questi. Questo volume è il diario collettivo di una generazione e di un luogo che ha fatto della musica una forma di libertà. Oltre 600 fotografie inedite raccontano il palco, il pubblico, la polvere e tutto quello che succedeva quando le serate al Velvet si accendevano. Certe notti finiscono, ma non passano mai davvero.



LEGGERE LA CRISI CLIMATICA

Alice Bigli, Carlotta Frenquellucci, Elisa Palazzi

Zanichelli, 2026

224 pagine

@allenatori_di_lettura

@carlottafrenq

@elisa.palazzi.5

Un'antologia preziosa che porta anche la firma di chi, da queste parti, porta le nuove generazioni a immergersi in un Mare di libri*. Con proposte di attività e laboratori da svolgere in classe, e storie che possono salvare il mondo.

* Mare di Libri si svolge a Rimini ed è il primo festival di letteratura in Italia interamente progettato e dedicato ai ragazzi e alle ragazze tra gli 11 e i 18 anni. Nel 2027 arriverà alla sua ventesima edizione.

Consigli per gli acquisti

REDAZIONE SPUMA

rimini | shopping | 3 minuti

Per regalare un pezzo originale o per creazioni uniche tutte per te (o per voi due), una finestra sul piccolo artigianato di grande qualità. Tra natura, dettagli preziosi, oggetti iconici e ironici. E un sentore di luppolo



OSSI DI SEPPIA, L'UNIONE NEL METALLO

L'ARTE ORAFA INCONTRA IL MARE E IL TEMPO

Dalle radici artigiane di San Marino prendono forma gioielli d'impatto e mai banali. Con la tecnica di modellazione e incisione dell'osso di seppia – uno stampo monouso che rende unico due volte ogni manufatto – nasce una linea di creazioni originali, tra cui le fedi nuziali: l'oro fuso è colato in un solo blocco, poi separato per riunirsi. La maestria orafa va oltre il classico gioiello per dar vita a sculture da indossare, ricche di fascino e significato.

♥ @ossidiseppialab



DEMETRA, LA CAREZZA DELLA NATURA

LA BAVA DI LUMACA PORTA AL CUORE DI RIMINI

Un progetto che unisce benessere, rispetto per la terra ed efficacia cosmetica nel territorio riminese. Le creme alla bava di lumaca di Demetra offrono un trattamento autentico, ricco di principi attivi naturali per rigenerare e nutrire la pelle in profondità. Una formulazione attenta che trasforma la routine di bellezza quotidiana in un gesto di pura cura consapevole, celebrando l'equilibrio e la forza straordinaria della natura a chilometro zero.

♥ @demetrarimini



DOUBLETROUBLE, IRONIA DA PASSEGGIO

IL TORTELLINO BOLOGNESE DIVENTA PORTACHIAVI

Nel laboratorio di Bologna la creatività non ha confini e trasforma l'icona gastronomica della città in un accessorio cult. I celebri portachiavi a forma di tortellino sono una piccola meraviglia di pelletteria artigianale: uniti da un pizzico - ma in questo caso di ironia - come quelli di pasta fresca, portano con sé l'anima, il calore e la tradizione emiliana. Un amuleto pop e allo stesso tempo raffinato da custodire o regalare, perfetto per chi ama distinguersi con leggerezza e stile.

♥ @doubletrouble_bologna



LA VALMA, LA BIRRA DI SAN LEO

L'ANIMA DEL TERRITORIO FERMENTA IN BOTTEGA

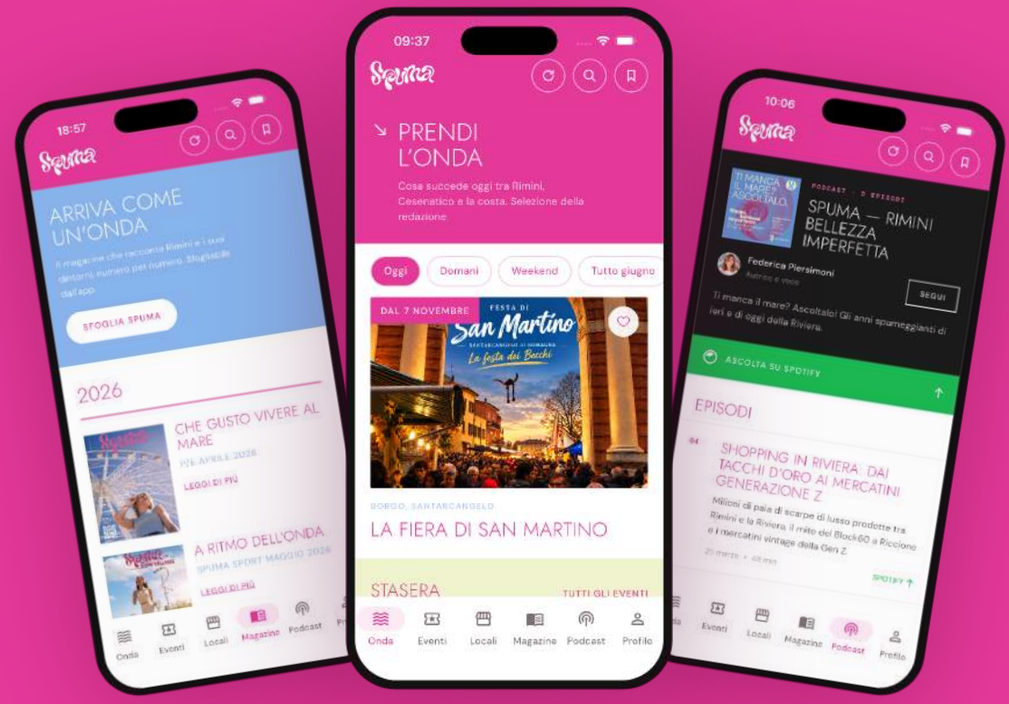
Dall'esperienza di Forno e Bottega nasce La Valma, una birra artigianale che racchiude tutta l'essenza e la storia di San Leo. Ogni sorso è il risultato di un sapiente equilibrio tra materie prime selezionate, passione contadina e maestria nel processo di fermentazione. Un'eccellenza locale dal gusto schietto e conviviale, pensata per accompagnare la tavola con autenticità e regalare un viaggio sensoriale indimenticabile tra le colline della Valmarecchia.

♥ @fornoebottegadisanleo | @birrariminese

Spuma

PRENDI L'ONDA

Spuma diventa app: il magazine, gli eventi, i locali e il podcast di Rimini e della riviera, sempre con te.



SCARICALA GRATIS

Inquadra il QR o cerca «Spuma» negli store.

ONDA · EVENTI · LOCALI · MAGAZINE · PODCAST

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google Play

GALVANINA®

PANETTONIC

LA TRADIZIONE SI RINNOVA
LE EMOZIONI RESTANO



Dall'incontro tra Galvanina
e il Maestro Iginio Massari
nasce Panettonic, l'originale
tonica al gusto panettone
che unisce tradizione
e innovazione.

www.galvanina.com

da Rimini