

Chiamami CiocoPaese

Via Bonsi, 45 - 47921 Rimini - tel. 0541.780332 - fax 0541.784170 - redazione@chiamamicitta.net - www.chiamamicitta.net



Oltre 12 mila presenze nella precedente edizione

Ciocopaese, delizia di festa!

Il 16 e 17 ottobre ritorna nel centro storico di Riccione l'appuntamento più atteso dai cioccopassionati

di Eva Micucci

Il prossimo appuntamento con Ciocopaese sarà sabato 16 e domenica 17 ottobre nel centro storico di Riccione. La kermesse del cioccolato artigianale che celebrerà la sua quinta edizione è patrocinata dal Comune di Riccione, organizzata dal Comitato Riccione Paese e sponsorizzata dalla Banca Popolare Valconca e Confcommercio.

Tutti gli incontentabili amanti del cioccolato potranno immergersi per due giorni in una divertente dimensione di dolcezza.

Nelle due giornate della manifestazione si potranno assaggiare i sapori della migliore produzione del cioccolato puro: tavolette, praline, cioccolatini, deliziose *dragées*, oltre ad una gran varietà di creme spalmabili e ciocco-

lato in tazza che saranno i "padroni di casa" della kermesse dedicata al cacao.

Un appuntamento immancabile della sezione formativa di Ciocopaese sarà il laboratorio artigianale "Wine & dessert" curato dal sommelier Bruno Piccioni collocato in Piazza Parri (sia sabato che domenica alle 18) dove si terranno lezioni per approfondire la cultura del cioccolato abbinata al vino e ai dolci locali tipici.

Domenica alle 15, in piazza Matteotti, Antonio Schettini terrà il laboratorio "Chocopassion" durante il quale verrà creata appositamente per l'evento una scultura a sorpresa. Alle 16 animazione e musica in Piazza Matteotti con i "Move". Per i piccoli ci saranno tante giostre in piazza Unità.

Sul fronte del palato non mancherà il percorso delle piacevolezze, con il coinvolgimento dei pasticceri, artigiani del gusto ed enoteche del territorio che realizzeranno un menù a base di cioccolato, oltre al ricco programma di incontri e degustazioni guidate.

Quest'anno la manifestazione si allungherà da Corso Fratelli Cervi alla Piazzetta Iginio Righetti per l'occasione, infatti, tutta la zona sarà chiusa al traffico per permettere l'allestimento della festa interamente dedicata alle eccellenze romagnole e del nord Italia, oltre trenta sono infatti i partecipanti, tra imprese di qualità e artigiani del settore dolciario.

Ogni vetrina lungo Riccione Paese dovrà essere ovviamente a tema e l'accesso sarà come sempre gratuito.



CIOCCOPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO
 accoli CIOCCOPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO
 COPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO di Sta
 Staccoli CIOCCOPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO
 COPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO di St
 Staccoli CIOCCOPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO
 CCOPREGIATO di Staccoli CIOCCOPREGIATO di S

CIOCCOPREGIATO di Staccoli
 presenta a Riccione **CIOCCO... COLATO**
 il vero cioccolato puro da bere

www.staccoli.it



P.zza Matteotti, 2 Riccione ☎ 0541.605966



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese



L'Assessore Francolini, uno degli ideatori della festa, commenta la crescita della manifestazione

Da scommessa a pacchetto viaggio

"Tutti i comitati sono molto propositivi, questi eventi sono un bene per la città"

di Matteo Ortalli

Ha visto nascere CiocoPaese come associato al Comitato Riccione Paese, lo ha cresciuto da Presidente del medesimo comitato, ora lo apprezza e lo appoggia con orgoglio da amministratore. Stiamo parlando di Lanfranco Francolini, attuale Assessore alle attività economiche che nel 2005 fu uno dei commercianti di Riccione Paese che lanciò l'idea di una festa del cioccolato lungo Corso fratelli Cervi e ci racconta come nacque l'iniziativa:

"Fu una scommessa nata quasi per caso, volevamo portare nel quartiere l'eccellenza del cioccolato artigianale creando un evento ad hoc. Fin dall'inizio siamo stati intransigenti sulla qualità degli espositori, abbiamo rifiutato prodotti industriali per puntare solo sul fresco e artigianale, locale e non".

Al quinto anno il bilancio può considerarsi positivo?

"E' sufficiente guardare i numeri per ren-

dersene conto: dai 12 espositori del 2005 siamo passati ai quasi 30 del 2010 con tutto il Corso praticamente pieno e un costante incremento di visitatori".

Soffocati dai centri commerciali, eventi come questo sono l'unico modo che hanno i quartieri e le attività economiche medio piccole per sopravvivere?

"I borghi e i piccoli negozi per sopravvivere è necessario che puntino sulla qualità. Questi eventi sono utili perché portano gente e permettono alle attività di lavorare e farsi conoscere: a tanti piace andare in strada piuttosto che in un centro commerciale, bisogna dargli un motivo per farlo."

Al di là delle logiche di quartiere, l'evento può considerarsi importante per tutta la città?

"Mi hanno comunicato che agenzie ed alberghi hanno venduto pacchetti viaggio studiati appositamente per CiocoPaese, che acquisisce quindi notorietà anche a livello nazionale e fornisce un valore aggiunto alla nostra offerta".



L'Amministrazione come appoggia i Comitati e le loro iniziative?

"C'è una collaborazione stretta e grande attenzione, l'assessorato al Turismo ha nel bilancio una voce che riguarda proprio i comitati e cerchiamo in generale di sostenerli nell'organizzazione, dagli allestimenti alla comunicazione. L'Amministrazione apprezza molto questo spirito che anima i diversi quartieri ricconesi, e io, come Assessore alle attività economiche, non posso che essere soddisfatto nel vedere una città così viva e attiva".

Quali saranno i prossimi eventi che animeranno i diversi borghi ricconesi?

"Ci siamo incontrati qualche giorno fa con tutti i comitati, sono stati molto propositivi presentando progetti interessanti. Già a novembre, ma soprattutto a Natale, la città sarà illuminata da tante iniziative che permetteranno ai singoli quartieri di vivere e farsi apprezzare".

> Lanfranco Francolini

Parrucchiere
Le Max

Corso F.lli Cervi, 142 - T. 347 6921989 Riccione

CAFFÈ CENTRALE
RICCIONE

Corso F.lli Cervi, 143 - Riccione
tel. 0541 600731



Corso F.lli Cervi, 102 - Tel. 0541 600063 Riccione

aperto tutti i giorni
Rosticceria
NAMASTE
INDIA



CUCINA TIPICA INDIANA E KEBAB: Orario continuato dalle ore 11.00 alle ore 24.00
consegna a domicilio GRATUITA ordine minimo € 10 - orario di consegna 18.00 - 23.00
Tel. 0541 697884 - Cell. 345 4376538 Corso F.lli Cervi 89, Riccione

RADIO GAMMA



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

Due giorni ricchi di eventi

Non solo cioccolato

In programma esposizioni, degustazioni, concerti, animazione e giochi per i più piccoli

Non di solo cioccolato vive CiocoPaese, ma i due giorni più golosi dell'anno saranno un mix di eventi, esposizioni, concerti, balli, animazione e giochi per i più piccoli.

Come di consueto l'avvio ufficiale del-

la manifestazione si avrà nella mattinata di sabato: alle 10 è infatti prevista l'apertura degli stand (quasi trenta quest'anno le aziende partecipanti di cui ben nove da fuori Riccione, tra pasticcerie, gelaterie, forni, bar, erboristerie). Nel pomeriggio di sabato alle 15

la novità 2010 "sculture di cioccolato" a cura di Antonio Schettini (partecipante nel 2010 con Mirco Della Vecchia al Guinness World Record per la scultura più alta del mondo in cioccolato), che creerà un'opera a sorpresa. Per gli ospiti più piccoli intrattenimento e animazione lungo le vie, piada e nutella, trucca bimbi e palloncini e le giostre in piazza Unità.

Alle 18 in piazzetta Parri, dopo lo strepitoso successo delle passate edizioni

torna "Wine & Dessert", degustazioni guidate di vino e cioccolato. Bruno Piccioni, dell'Associazione Sommelier, proporrà lezioni per approfondire la cultura del cioccolato abbinato al vino e ai dolci locali tipici (anche in questo caso è obbligatoria la prenotazione al 327 4675025, costo 7 euro compreso di calice e sacca porta calice). La serata di sabato sarà all'insegna della musica country con l'esibizione in piazza Matteotti a partire dalle 21 dei Nashville, acoustic trio, che spaziano dagli Eagles ai Creedence Clearwater Revival e tutta la scena della West Coast Americana degli anni '70.

Domenica alle 10 è prevista la riapertura di tutti gli stand, nel pomeriggio alle 15 in piazzetta Matteotti si riparte con le "sculture di cioccolato" e a partire dalle 16 arriva la musica dei Move. Alle 18 ancora vino e cioccolato in compagnia di Bruno Piccioni in piazzetta Parri e la chiusura dell'evento in serata.



> La scultura "Tre Cime di Lavaredo" con cui Schettini ha partecipato al Guinness dei Primati

PROGRAMMA	
16 ottobre	17 ottobre
10.00 Apertura stand	10.00 Apertura stand
15.00 Sculture di cioccolato Piazza Matteotti	15.00 Sculture di cioccolato Piazza Matteotti
18.00 WINE&DESSERT minicorso di degustazione Piazza Parri	16.00 Musica e animazione con MOVE ANIMATION MOVE Piazza Matteotti
21.00 Musica dal vivo con i NASHVILLE ACOUSTIC TRIO nashville Piazza Matteotti	18.00 WINE&DESSERT minicorso di degustazione Piazza Parri




**Ristorante
China Town**

Menù d'asporto

Aperto tutti i giorni tel. 0541 605544
Via Ruffini n° 11 (Piazza Unità) 47838 Riccione (RN)

lashöck

Abbigliamento donna

C.so F.lli Cervi, 173 - 47838 RICCIONE (RN)
Tel. 0541 607693

glamour

esthetic & beauty

Novità ozono oxygen therapy
il più innovativo e performante segreto di giovinezza
per il viso e il corpo

GLAMOUR Centro estetico RVB C.so Fratelli Cervi 257/A
T. 0541 691560 Riccione



**GIOIELLERIA
BATTISTELLI**

Corso F.lli Cervi ang. Via Diaz, 66 - 47838 Riccione
Tel. 0541.605112

Rivenditore esclusivo
di zona



collezione DUNE



**Fabbri
MACELLERIE**




Il massimo della qualità al miglior prezzo

presso discount  Via Flaminia, 73 - RICCIONE - Tel. 0541 1831797 / Via Flaminia, 92 - RIMINI - Tel. 0541 1832769



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

La Presidente Baleani delinea il futuro di Riccione Paese

Eventi e qualità per continuare a crescere

“Il quartiere gode di ottima salute grazie soprattutto all'intraprendenza degli operatori”

di Matteo Ortalli

Dopo quattro edizioni in crescendo Ciocopaese è forse diventato, in termini di visibilità e presenze, l'appuntamento più importante per Riccione Paese, il primo quartiere della Perla Verde che con il suo comitato ha scelto di investire negli eventi.

Ci spiega i motivi di questa scelta la Presidente del Comitato, Lucia Baleani:

“E' stata una scelta necessaria per una zona come la nostra che non è a valenza turistica. La crescita di grandi realtà vicino a noi ci ha obbligato a muoverci in questa direzione per fare conoscere le nostre peculiarità e la qualità delle attività che popolano il Paese”.

Ciocopaese, giunto alla quinta edizione, è l'evento principe del calendario?

“Ciocopaese ha un'importanza strategica, è partita come una festa del quartiere, ora sta diventando una festa della città e la conferma viene da alcuni tra i più importanti hotel che stanno proponendo pacchetti benessere per il weekend del 16 e 17 ottenendo risposte positive

da turisti che a ottobre a Riccione non si sono mai visti”.

Quali sono i prossimi eventi in programma?



“Per il ponte del primo novembre ci sarà la festa delle forze armate, l'11 è San Martino, poi nelle domeniche del periodo natalizio arrivano i mercatini enogastronomici. Per il 2011 è confermata la Movida, dopo il successo ottenuto quest'anno”.

Qualche novità in futuro?

“Per novembre stiamo lavorando ad un'iniziativa originale (november fest ndr), in ottica 2011 pensiamo ad una Movida invernale magari più legata alla cultura, ma l'obiettivo resta quello di sfruttare la grande piazza che abbiamo (piazza Unità) con iniziative importanti e di portata più ampia”.

In un periodo non facile, come giudica lo stato di



salute del quartiere?

“Riccione Paese gode di ottima salute grazie soprattutto all'intraprendenza degli operatori che si dedicano all'accoglienza degli ospiti e si impegnano in tutte le iniziative. I risultati ci stanno premiando, dobbiamo proseguire su questa strada puntando sugli eventi, culinari, culturali e sempre di qualità”.

FARMACIA BASIGLI



C.so Fratelli Cervi, 139 - Tel. 0541 600152 Riccione



- > Prova gratuita dell'efficienza visiva
- > Occhiali progressivi con garanzia adattamento
- > Occhiali da sole gratuiti
- > Contattologia

Riccione Corso F.lli Cervi, 62 - 0541.697629
otticafrancolini@libero.it

TABACCHERIA BOMPANI

Scommesse a QUOTA FISSA



Corso Fr.lli Cervi 176
Riccione
tel. 0541 605042
fax 0541 694053
bompani@hi-net.it

DEBRA'RT...l'arte e la cornice
IDEE PER LA TUA CASA

Realizzo per te:
Quadri personalizzati, Specchiere
Stampe su tela (anche tue foto)
Cornici, Pannelli d'arredo
Vasto assortimento Portafoto

C.so F.lli Cervi, 200 - Riccione
Tel./Fax 0541 606626 - deborarte@alice.it



RICCIONE

Via Sicilia, 43 - Tel. 0541 601294 - conadfontanelle@libero.it



RICCIONE

Via Catullo, 9 - Tel. 0541 692502 con Pescheria e Macelleria
C.so F.lli Cervi, 301 - Tel. 0541 694305



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

Nashville Trio: dall'hard rock al country

Tre voci e un X Factor

Sabato alle 21 in piazza Matteotti

di Eva Micucci

Dodici anni di rock (dagli esordi hard all'attuale percorso country) e non sentirli. I Nashville Trio (all'anagrafe Matteo, Michele e Marcello) dopo anni di live sono diventati una voce sola ed il feeling tra loro è così forte che le loro voci si uniscono in un unico strumento. E mentre cercano una nuova etichetta che riesca a valorizzare le loro potenzialità e aiutarli a produrre lavori nuovi vengono contattati per i provini di X Factor. "Non è stato voluto - racconta Marcello Dolci, chitarra e voce - ci ha chiamato la redazione perché quest'anno mancavano gruppi, ci hanno cercato loro. Il primo provino l'abbiamo saltato: gli avevamo mandato un video. Siamo andati a Milano direttamente davanti ai giudici. Non è stato molto appagante: avevamo preparato un medley ma Mara Maionchi ci ha detto "no", mentre gli altri tre giudici ci hanno criticato ma si sono anche complimentati. Soprattutto Elio ha apprezzato l'impasto delle voci (cori con le tre voci che si mischiano insieme ndr) che è il nostro punto forte.

Poi al Bootcamp (campi di addestramento per gli aspiranti Talent scelti dalla prima grande scrematura iniziale) direttamente in un teatro con giudici e telecamere (sempre

a Milano) ci hanno fatto scegliere le canzoni da eseguire. Abbiamo optato per "Ordinary World" dei Duran Duran (anche se non rientra propriamente nelle nostre corde) e c'è stata un'ovazione che ha fatto ricredere la Maionchi, Anna Tatangelo ci ha trovato troppo eleganti. Siamo così passati alla seconda giornata. Eravamo rimasti solo 96 partecipanti

(in tutte e quattro le sezioni) e la notte prima ci hanno consegnato un mp3 e fatto scegliere due brani entro la mattinata. Ovviamente non c'era nulla che potesse rientrare nel nostro repertorio! Abbiamo improvvisato "Ticket to ride" dei Beatles che ha ottenuto ampi consensi. A fine giornata eravamo passati tra i sei gruppi finalisti. Tre giorni dopo eravamo già a Castrocaro per la finale con Lucio Fabbrì della Pfm, dove abbiamo portato il nostro cavallo di battaglia "Our House" di Crosby Nash e Young - mai esibita dal vivo però - e "Il bandito e il campione" di De Gregori (era obbligatorio un pezzo italiano). Assieme agli altri gruppi abbiamo fatto interviste e ci siamo esibiti davanti ad Enrico Ruggeri. L'unico giudice dei gruppi è stato molto impressionato, ma alla fine della giornata e dopo tanti



Foto Morosetti

complimenti (si sentiva molto affine a noi) ha dichiarato che il nostro mondo è quello live non quello di una trasmissione tv, mentre ci sono tanti altri gruppi che senza X Factor non riuscirebbero mai a farsi vedere. Per noi non è stata una notizia negativa, forse avremmo rifiutato perché - anche se molto curiosi - sarebbe stato forse troppo impegnativo. La tensione era un po' alta perché fino alla fine sia gli autori che gli altri gruppi ci davano per scontati come partecipanti".

Cosa porterete a CiocoPaese?

"Speriamo innanzi tutto il bel tempo! L'anno scorso siamo riusciti a cantare solo quattro pezzi perché poi ha iniziato a diluviare. Quest'anno il nostro repertorio si è ampliato ma nei nostri confronti è aumentata anche l'aspettativa. Sicuramente porteremo anche pezzi della West Coast americana un po' meno noti".



C.so F.lli Cervi 121, tel. e fax 0541 697102 - claireaccessori@gmail.com - Riccione



**Riccione
Tendaggi**
TESSUTI PER ARREDO

C.so F.lli Cervi, 109 - Tel. 0541- 600030 - Riccione

le cose di casa Tichi

articoli per la casa e l'arredamento
liste nozze



Foto Savoirghan

C.so F.lli Cervi, 169/171 - Tel. 0541- 604455, Riccione



Mix-Hair
TIZIANA

C.so F.lli Cervi, 293 - Riccione
Tel. 0541 605261

RICCIONE
Corso F.lli Cervi 202
349 6604482

MASSIMO CASADEI
Orafo



massimo.casadei@poste.it



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

"Wine & dessert"

Quant'è buono il vino con cioccolato e pere

Sabato e domenica in piazzetta Parri alle 18

di Eva Micucci

Quando i vini passiti sposano i dolci tipici. Un matrimonio tipicamente romagnolo quello proposto dal corso di degustazione di Ciocopaese. Torna anche quest'anno in piazzetta Parri alle 18 di sabato e domenica - previa prenotazione - la lezione di accostamento vino e cioccolato del Sommelier Bruno Piccioni.

La sacra unione sarà celebrata a Ciocopaese attraverso la degustazione guidata di vini del territorio, accostati a tre tipi di dolci tipici al cioccolato della tradizione locale. Ad esempio Staccoli, noto pasticcere cattolichino, porterà il miacetto: una torta al miele e frutta secca, icona della Regina; Le Ricette di "Anna e Gabri" proporranno una frolla di pere e cioccolato e il panificio Bianchi un dolce a sorpresa.

Dall'altra parte, tre i passiti che saliranno sull'altare: l'Albana (dalla tradizione romagnola) dell'enoteca Sorgente, la Rebola (riminese doc) e il Sangiovese, una produzione esclusiva delle Rocche Ma-

latestiane. "L'abbinamento con i dolci - racconta Giovanni Bucci, di CNA Alimentazione e co-organizzatore dell'iniziativa - va creato per concordanza: ad ogni dolce va abbinato un vino da dessert, in questo contesto abbiamo deciso di accoppiare vini e dolci autoctoni".

Una novità questa rispetto alle precedenti edizioni quando il vino veniva solitamente abbinato al cioccolato fondente, e negli anni scorsi si era edotto anche che più alta è la percentuale di cacao più corposo deve essere il vino che gli viene accostato.

La degustazione attraverserà le tre analisi sensoriali: visiva, olfattiva e gustativa. Alla fine delle analisi si potrà verificare se gli accostamenti ai tre dolci siano giusti. Un'esperienza che coinvolgerà tutti i sensi, dall'analisi visiva a quella olfattiva, per chiudere in dolcezza con l'analisi gustativa.

Bruno Piccioni - membro dell'Associazione Italiana Sommeliers di Romagna, noto per gli abbinamenti vino e cibo, ha

scritto decine di libri sui vini noti a livello internazionale - dedica il corso "Wine & Dessert" ai cultori del piacere dei sensi. E ricorda che non c'è ancora una regola tassativa che accosti un vino ad un tipo preciso di cioccolato. Da alcuni anni gli appassionati disposti ad andare oltre i canoni dei classici abbinamenti accostano sempre più il cioccolato con vini ottenuti con tecniche di vinificazione particolari, come i passiti o i vini aromatizzati. L'unico modo per capire gli accoppiamenti (accostamenti) migliori è sperimentare, provando e riprovando. E non lasciarsi sfuggire occasioni curiose e golose come questa.

E' già scattata l'acquolina? Allora occorre affrettarsi a prenotare, perché la manifestazione è a numero chiuso, e la quota di partecipazione di 7 euro, che



comprende anche il calice da degustazione professionale e la sacca porta calice.
Per prenotare: tel. 0541/693182
327/4675025.

EBANO

C.so F.lli Cervi, 86
Tel. 0541- 604503
ebanoriccione@libero.it
Riccione

Via Panoramica 2
Tel. 0541 605141
Riccione

www.pizzeriailbuco.it

apertura ore 18.00
chiuso il mercoledì

Tony
Calzature e accessori

Via Diaz 52
Tel. 0541 606206 - Riccione

ROYAL CAFFÈ
RICCIONE - PAESE

CAFFETTERIA
APERITIVI
WINE BAR
BUFFET

Via Diaz 77 Piazza Unità - Tel. 0541 606806 - Riccione

GELATERIA
"La Piazzetta"



Via Saffi 4 RIMINI Tel 0541 78 55 76





Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

Ecco alcune polose ricette per entrare nel clima di Ciocopaese

Moretti al rhum

(per 6 persone)

Sciogliere 200 gr di cioccolato al latte a pezzi in una casseruola a fuoco basso. Unire 3 cucchiaini di rhum, 50 gr di nocchie tritate nel mixer e 100 gr di biscotti secchi sbriciolati (si possono passare al mixer insieme alle nocchie, così si tritano ancora meglio). Mescolare delicatamente il composto e con il cucchiaino formare delle palline, sistemarle nelle formine per pasticcini di carta e mettere in frigo a rassodare. Una variante a questa ricetta è sostituire i biscotti con 100 grammi di ricotta e 50 di farina di cocco. Al buon goloso l'ardua sentenza e la ghiotta scelta.

Spaghetti alle capesante e cacao

(per 4 persone)

Tritare 20 grammi di zenzero con uno scalogno intero e fare passare in quattro cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Aggiungere 6 capesante senza guscio lavate e tagliate a piccoli cubetti. Lentamente aggiungere un ciuffetto di erba cipollina. Cuocere per 3 minuti e bagnare con il brandy facendolo evaporare. Stemperare 15 grammi di cacao amaro in mezzo bicchiere di acqua tiepida poi unire alla preparazione. Sale e pepe qb.

Cremona di cioccolato

Frullare 8 tuorli con 350 grammi di zucchero incorporando lentamente 75 grammi di cacao amaro in polvere, 150 grammi di farina, una bustina di vanillina e aggiungere un litro di latte, una buccia di limone continuare a frullare (senza fiamma). Versare il composto in una pentola alta e cuocere a fuoco moderato per 7 minuti. Quando la crema si è rappresa togliere la buccia di limone. Versare la crema ottenuta in coppette o utilizzarla come guarnizione per torte.

Budino di pere con salsa di cioccolato

(per 6 persone)

Sbucciare e dividere quattro pere in quattro parti e tagliarle a fettine. In una casseruola 2 cucchiaini di zucchero il succo di un limone (di cui prima bisogna metter via la scorza) e mezzo bicchiere d'acqua. Cuocere a fuoco lento fino a quando si saranno ammorbidite, poi scolarle e setacciarle creando un morbido purea. Sbattere i tuorli di 5 uova con 100 grammi di zucchero unendo la scorza grattugiata del limone e di un'arancia, il purea di pere e 200 grammi di panna. Ungere di burro uno stampo da budino con le pareti ondulate e versare la preparazione. Immergere lo stampo a bagnomaria e cuocere per circa un'ora per far prendere una certa consistenza. Sforare, far raffreddare e sformare. In una casseruola spezzettare 150 gr di cioccolato, unire 50 grammi di panna e fare sciogliere a bagnomaria. Su 6 piattini versare la salsa con due fette di budino.

Torta marmorina o quadrotto variegato

(per 6 persone o 4 golose)

In una terrina mescolare assieme a 3 uova 100 grammi di zucchero e 100 grammi di burro. Lentamente aggiungere 200 grammi di farina, 50 ml di latte e una bustina di lievito in polvere. Metà del contenuto va versato in uno stampo a scelta precedentemente imburato e infarinato, nell'altra metà versare 40 grammi di cacao amaro mescolando per creare un impasto omogeneo. Unire i due impasti nello stampo e mescolarli con delicatezza. Infornare per 40 minuti a 180 gradi.



La Frasca
Pizzeria Ristorante Trattoria
Via Diaz 63 - Tel. 0541 602953, Riccione

PASTA FRESCA IL MATTARELLO
PER PRENOTAZIONI:
RICCIONE PAESE C.SO F.LLI CERVI ☎ 0541 691502
ZONA TERME VIA TRENTO TRIESTE ☎ 0541 601097

Ritirate la vostra copia omaggio di Chiamami Città con il programma di CiocoPaese
Vi aspettiamo nel nostro stand in Corso F.lli Cervi

Chiamami Città

CATTOLICA
SOCIETÀ CATTOLICA DI ASSICURAZIONE
DAL 1896

Serenità, trasparenza, fiducia, sicurezza nelle soluzioni assicurative:

- linea persona • linea azienda
- linee dedicate

Agente: Francesco Procopio
Riccione - Via dei Mille, 18 - Tel. 0541.602422 | www.cattolica.it - riccioneporto@cattolica.it

4VISUAL DESIGN

Nuova energia per i vostri capelli
Kérattive Thermique
Infrared & Ultrasonic

ENTRA NEL MONDO DI VIOLA...
UN MONDO CREATO SOLO PER TE!

HAIR STYLING UNISEX
VIOLA 08

Orario Continuato ■ V.le D'Annunzio, 69 Riccione Tel. +39.0541.644120 ■



Il nuovo progetto per la riqualificazione di Riccione Paese e di piazza Unità ridisegna il "cuore" della città e l'avvicina al centro turistico

La città riparte da Riccione Paese

Una delle piazze più vissute della città arredata e restituita al mercato settimanale, parcheggi pubblici a rotazione nel piano interrato, una sala pubblica di quartiere di 150 mq, l'intero quartiere reso più vicino e frequentato anche dai turisti

Il Sindaco Massimo Pironi illustra le linee e le novità del nuovo progetto di piazza Unità nel più vasto disegno di riorganizzazione degli spazi urbani dell'intero quartiere di Paese



L'intervento di corso Fratelli Cervi e, a seguire, quello di viale Lazio. Fu questo a segnare un primo ricongiungimento, non solo virtuale, con l'area più propriamente turistica, tra la zona mare e il centro vero della vita cittadina.

L'intervento su Corso Fratelli Cervi, nel 1995, che all'epoca ho seguito come Assessore ai lavori pubblici, con la modifica sostanziale alla viabilità, ha segnato un cambiamento radicale per il Paese. Non dimentichiamoci che sino a quel momento in Paese passavano addirittura gli autobus. All'intervento sulla viabilità, commercianti e operatori hanno risposto qualificando sempre più le loro attività. E' un fatto che va riconosciuto. Poi sono venuti i parcheggi di viale Lazio, al Centro della Pesa.



Da una parte le opere strutturali, dall'altra la vitalità degli operatori. Fino a pochi anni fa, qualcuno sembra averlo dimenticato, piazza Unità era quasi

“ Q u e s t o progetto - spiega il Sindaco Pironi - riprende e prosegue un cammino di riqualificazione urbana di Riccione Paese iniziato negli anni '80. La svolta fu

sempre sgombra di autovetture. Adesso, al contrario, gli stalli sono sempre pieni. Vuol dire che il Paese rimane un centro di attrazione molto forte e vitale.

Dobbiamo sostenerlo, questo processo di riqualificazione. D'altra parte risorse pubbliche per grossi interventi urbanistici nei comuni non ce ne sono più. Quindi occorre ricercare intese con i privati, a patto che l'interesse pubblico rimanga sempre in primo piano.

Il primo progetto di piazza Unità non era assolutamente condiviso dagli operatori e dalle categorie economiche. Ci siamo presi l'impegno di riprenderlo in mano e vederlo negli aspetti più criticati.

Oggi il progetto non riguarda più il suolo pubblico ma solo aree private. Non c'è aumento di superfici commerciali, oltre quelle già esistenti, o direzionali, uffici o altro. Era il primo obiettivo che ci eravamo dati e l'abbiamo centrato. Gli unici 400 metri di commerciale sulla piazza c'erano già prima.



L'altra indicazione ricevuta negli incontri con gli operatori è che la piazza rimanesse una piazza vera, e non un giardino con funzioni solo ornamentali. Anche questo è stato obiettivo e stato rispettato: il mercato del venerdì ritornerà in piazza Unità. A carico dell'impresa costruttrice è stato posto anche lo studio di riorganizzazione del mercato ambulante e suo il piano di si-

curezza, con l'estensione del mercato al viale Lazio, come richiesto dal Cocap Provinciale e dalle categorie economiche.

Altro obiettivo raggiunto: il progetto prevede i parcheggi interrati con una parte di questi a rotazione per l'uso pubblico.

Inoltre il Distretto socio-sanitario dell'Ausl, che è un centro di interesse notevole, rimarrà in Paese, nell'area di viale Formia, senza però compromettere il giardino tra l'Ospedale e la Statale. Grazie a questo progetto i costi di realizzazione del nuovo Distretto scenderanno a un terzo dei valori correnti di mercato.

Rispetto al progetto precedente, un altro importante punto centrato è la diminuzione delle superfici, che sulla piazza passano da 9300 mq a 3150 mq, con una diminuzione di circa un terzo.

Questi erano gli impegni presi con i cittadini all'inizio del nostro mandato, e crediamo di averli rispettati. Ora si entra nel vivo dei problemi. Che non sono di poco conto. Ci sarà da gestire lo spostamento del mercato, che decideremo in accordo con gli operatori. Dovremo costituire un gruppo di coordinamento, per stabilire tempi e modalità. L'inizio dei lavori, se i tempi verranno rispettati, sarà nel febbraio 2012. Ma in questo frattempo bisogna ragionare della riqualificazione di viale Diaz, di piazza Matteotti e viale Ruffini, e fare in modo che Riccione Paese si ricongiunga sempre più al mare e sia sempre più appetibile per i turisti.

Per questi interventi potremo contare su un milione di euro di nuovi oneri di urbanizzazione. Siamo sicuri che questo progetto sarà un volano importante per l'economia di Riccione Paese, un treno che non possiamo perdere”

*Il Sindaco
Massimo Pironi*

Il progetto di piazza Unità nei numeri

Il nuovo progetto di riqualificazione urbana di piazza Unità prevede una riduzione di spazi commerciali da 900 mq a 400 (già esistenti). Non ci saranno aree direzionali, contro i 1300 mq previsti dal progetto originario. All'interno del nuovo edificio, che sorgerà su area privata, è prevista una sala di proprietà pubblica di mq, da utilizzare come centro di quartiere per iniziative incontri ecc. Il parcheggio sotto la piazza, ospiterà 290 posti auto (nell'ipotesi di un solo piano interrato), gran parte dei quali rimarranno ad uso pubblico a rotazione. L'ipotesi del parcheggio a due piani, porterebbe la capienza a 500 posti.

Il parcheggio e l'arredo della piazza sarà realizzato con la formula del project financing attraverso la quale si individuerà l'impresa realizzatrice.



Speciale

Speciale CiocoPaese

16 - 17 ottobre 2010, Riccione Paese

Leggende e verità sui cibi degli dei

Un cioccolatino nasconde tanta felicità...

Fa bene all'umore e anche alla memoria

Millanterie o verità? Le leggende sui poteri benefici del cibo degli dei forse non sono solo banali provocazioni ma motivo di ricerche per studiosi e pretesto per accesi dibattiti scientifici. Intanto la chimica è dalla parte del cioccolato, e lo classifica tra gli "alimenti nervini".

Amico della linea? No di sicuro, nella classificazione tra gli alimenti il "nostro" non è sicuramente tra i più magri con le sue 500 calorie ogni 100 grammi! Ma amico del



cuore, forse. Il famoso Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti di Roma nel 2003 scoprì che il cioccolato aumenta del 20% le concentrazioni degli antiossidanti nel sangue mentre i nostri 'cugini' svizzeri hanno dimostrato che il cibo degli dei nella sua versione fondente riesce a rallentare l'indurimento delle vene nei fumatori. Uno studio tedesco sostiene che assumendo cacao si riesce a ridurre la pressione arteriosa. Cacao sì, cacao no? Torniamo ai grassi e alla difficoltà di digestione che una tavoletta da 100 grammi può avere. Per non parlare della cefalea e dei problemi di dipendenza: mai capitato di incontrare persone che al posto delle pupille hanno due cubetti di cioccolato? Sono i famosi "ciocoaddicted"! Altro che pasticche allucinogene, dategli un tartufo al latte e tornano come nuove!

Il dibattito più infervorato nasce proprio intorno ai numerosi principi attivi e sostanze psicoattive contenuti nel cioccolato e che sarebbero responsabili di effetti antidepressivi ed edonistici: teobromina, caffeina, anandamide e feniletilammina. La capacità di queste sostanze è quella di favorire la secrezione di serotonina e provocare un effetto positivo e di benessere sul tono dell'umore sono tali da poter considerare il cioccolato un antidepressivo naturale? Infine, non bisogna dimenticare l'ultima curiosità riguardo al cioccolato. Contenendo il doppio del fosforo rispetto al pesce (0,62 grammi all'etto) è amico della nostra memoria!

Un regalo di Colombo

La pianta del cacao ha origini antichissime, secondo precise ricerche botaniche si parla di 6000 anni fa, ma i primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya intorno al 1000 a.C.

Come siamo golosi noi, nell'antichità sono innumerevoli i personaggi storici che non potevano fare a meno di questo meraviglioso alimento. Ad esempio: Papa Pio V, nonostante la sua inflessibilità nel 1569 generò scalpore consentendo nei periodi di digiuno il consumo di una tazza di cioccolata al giorno giustificandosi con il fatto che è liquida. Maria Antonietta, moglie di Luigi XVI, viaggiava sempre col suo cioccolataio personale, mentre Voltaire sembra bevvesse una dozzina di tazze di cioccolata al giorno, per combattere la debolezza in tarda età. Carlo Goldoni nelle sue commedie elogia in vario modo la bevanda. Giacomo Casanova ne faceva uso per gli effetti afrodisiaci. Wolfgang Amadeus Mozart canta il suo desiderio di cioccolata in "Così fan tutte". E poi ancora sono sicuramente da citare i grandi appassionati Tchaikovsky, Strauss, Stendhal, Alessandro Manzoni, Madame de Maintenon, sposa del Re Sole e le favorite di Luigi XV. Goethe non iniziava la sua giornata senza berne una tazza ben zuccherata e calda. Cristoforo Colombo forse fu il primo europeo ad assaggiare la bevanda amarissima che gli indigeni preparavano con i semi del cacao abbrustoliti, macinati e mescolati con acqua e mais. Pare anche che Colombo avesse portato i semi in Spagna, dove però non furono apprezzati. I viceré spagnoli lo diffusero nelle proprie corti di Napoli e Milano. La principessa Anna, moglie spagnola di Luigi XIII, lo portò in dote e così il cacao entrò in Francia.



Prosegue il progetto di schedatura del verde urbano

Geat fa la "Carta d'Identità" agli alberi di Riccione

"Nel 2009 abbiamo censito 16mila alberi presenti sul territorio del Comune di Riccione dice Alessandro Casadei, presidente di Geat. Oggi, grazie a tutte le informazioni raccolte, siamo in grado di capire lo stato di salute del verde pubblico cittadino e di gestirlo meglio, in un'ottica pluriennale. Riusciamo così ad uscire dalla logica dell'emergenza, cioè di intervenire solo quando la pianta diventa un problema evidente per i cittadini". Geat è la prima azienda in Italia ad utilizzare quest'approccio, fortemente innovativo, per la cura degli alberi.



Frutto di questo lavoro, coordinato dagli uomini Geat, e al quale stanno partecipando esperti di livello mondiale come Pierre Raimbault dell'Università di Angers, l'americano Mark Duntemann,

esperto di forestazione urbana e Giovanni Morelli di Progetto Verde Ferrara (lo studioso con le maggiori conoscenze sui problemi della coltura delle piante lungo la costa romagnola), è il "Censimento delle Alberature Stradali 2009".

Questo studio ha analizzato circa 14500 alberi posti sui viali. I risultati sono stati molto interessanti e, soprattutto, renderanno più analitico il lavoro dei prossimi anni.

Cosa dice il censimento? Innanzitutto che le alberature stradali di Riccione si presentano in buono stato vegetativo. Gli interventi di abbattimento degli ultimi tre anni hanno migliorato di molto la situazione e nel 2009, sul totale di 14497, le piante morte erano 61 (percentuale vicina allo zero) e quelle sofferenti solo 143.

Da notare, invece, che almeno il 61% delle piante non ha attorno a sé un'aiuola adeguata, cosa che è fonte di problemi sia per la pianta sia, spesso, per il manto stradale. Un aspetto sul quale Geat sta gradualmente intervenendo.

Le piante eccessivamente inclinate sono 544 ma in pratica tutte all'interno dei parchi e dunque non eccessivamente pericolose. Inoltre, proprio

grazie allo studio in atto, Geat sa già quando e dove intervenire per prevenire eventuali cadute.

Il pino (3586 esemplari) ed il platano (2326), sono le essenze più presenti sul territorio e da sole rappresentano il 38% delle piante presenti sui viali. Curiosità: gli olivi "stradali" sono solo 2.

Altre curiosità. Tra i pini, ben tre superano i 17 metri di altezza. Due di questi si trovano in piazzale Martiri delle Foibe e uno in viale Frosinone. La strada con più alberi è viale Torino, il lungomare che va

verso Misano. Sfrutta la propria lunghezza e conta 899 piante. Quasi il doppio di viale D'Annunzio e di viale Veneto, che si piazzano secondi a quota 460. Dietro di loro, il Lungomare della Repubblica con 353 piante. Le strade che contano una sola pianta stradale sono 28.

Questo lavoro ha interessato anche l'Università di Bologna la quale affiancherà Geat nel prossimo aggiornamento del censimento.

*Nelle foto:
I pini di piazzale Martiri delle Foibe; viale Torino.*





Chiamami Riccione

L'Informagiovani apre anche presso la piscina comunale

Ha aperto lunedì 4 ottobre, un nuovo punto Informagiovani presso la piscina Comunale di Riccione.

Oltre alle tradizionali sedi della Biblioteca comunale di viale Lazio e del Centro per l'Impiego, ogni lunedì pomeriggio dalle 16 alle 19 un'operatrice sarà a disposizione di tutti

coloro che sono interessati ad essere informati sulle attività del nostro territorio relative al tempo libero, alla cultura, al volontariato, alla vita sociale, alla sanità e lo sport, in un'ottica di orientamento e di educazione agli stili di vita sani.

La Piscina comunale di Riccione è in via

Monterosa, tel. 0541.644410.

Il Servizio Informagiovani è proposto dal Comune di Riccione, Assessorato alle politiche giovanili in collaborazione con Tanaliberattuti Cooperativa Sociale Onlus (referente: Silvia Gennari Coordinatrice Informagiovani cell. 348/7601132).

Per il turismo è tempo di bilanci

Tutto sommato una buona stagione

Preoccupa la bassa quota di stranieri mentre chi ha investito vede i risultati

di Emer Sani

Riccione meta turistica "monourente", "ostaggio" degli italiani. Gli investimenti e la qualità delle strutture pagano: gli alberghi 3 e 4 stelle registrano le maggiori presenze. Lo confermano i dati statistici elaborati dall'osservatorio "Luigino Montanari" (su un campione di 117 questionari compilati dagli albergatori): l'82 per cento di turisti sul totale provengono dall'Italia. Questo significa che "a differenza degli stranieri possono decidere all'ultimo minuto se partire o no in base alle previsioni meteo. Come quest'anno quindi la stagione è fortemente condizionata dalle condizioni atmosferiche", spiega il presidente degli albergatori (Aia), Bruno Bianchini. "Gli italiani sono il nostro riferimento - prosegue - ma non può essere l'unico". Preoccupa la diminuzione degli stranieri, "forse l'emorragia è stata bloccata - dice il direttore dell'Aia, Luca Cevoli - ma non si recuperano le presenze. Occorrono interventi mirati e investimenti importanti: esiste un deficit di comunicazione all'estero difficile da recuperare. La comunicazione è andata quantitativamente e qualitativamente scemando. Le risorse destinate all'assessorato sono all'osso e la partecipazione alle fiere non basta: ci vo-

gliono forme di pubblicità alternative". Alla domanda generale "dai una valutazione alla stagione estiva", gli imprenditori hanno risposto: buona il 22%, discreta il 44, sufficiente il 28. "E' noto che gli albergatori non sono degli euforici - commenta il presidente Aia Bianchini - con un 66%, sommando buona e discreta, possiamo dire che la stagione è andata bene". Per il 46% è andata come lo scorso anno, per il 23 meglio e per il 31 peggio. "Il segno negativo è stato registrato all'inizio della stagione (causa mal tempo) e durante la prima settimana di agosto. Gli operatori hanno segnalato rispetto lo scorso anno -2% di fatturato e -3 di presenze".

Gli alberghi 1 e 2 stelle hanno dichiarato di aver avuto quest'estate un calo del fatturato del 8,6% e delle presenze dell'11 rispetto lo scorso anno, mentre i 3 stelle registrano un +3% di fatturato e +0,6 di presenze, numeri che salgono ulteriormente per i 4 e 5 stelle con un +4,4 e +3.

A supporto delle dichiarazioni degli albergatori i numeri dell'ufficio statistico della Provincia. Gli arrivi di italiani e di stranieri hanno subito una flessione del 1,2% e le presenze dello 0,5: a risentirne

maggiormente gli hotel a 1 e 2 stelle con rispettivamente un -3,7 di presenze e -4. I 3 stelle hanno subito una diminuzione più contenuta del 1,7, mentre i 4 e 5 stelle, in uno scenario complessivo negativo, hanno addirittura avuto un aumento delle presenze del 2,9%.

Confermato il trend della clientela degli ultimi anni: per il 58,9% sono famiglie, il 12,8 giovani, il 10,7 coppie senza figli, il 10,5 anziani, il 3,8 sportivi e il 2,4 aziende. Nel 37,2% dei casi rimangono a Riccione per 5 - 7 giorni, il 13,1 meno di 3. Il canale di vendita che più ha funzionato è il passaparola (44%), segue internet (39), agenzie viaggio (8). Il sito più cliccato è www.riccione.net.

Il massimo di commenti positivi da parte dei clienti lo ha ricevuto il nuovo lungomare (25%), seguono sicurezza e città a misura d'uomo (16), cordialità e accoglienza (9). Tra gli aspetti negativi il costo dei parcheggi (30%, mentre era il 28 nel 2009 e il 25 nel 2008) traffico, rumori e confusione notturna (27% come nel 2009, era il 20 nel 2008), arredo urbano e marciapiedi (12, era il 21 nel 2009).

Gli albergatori vedono un futuro in calo per il 31%, stabile per il 55 e in crescita per il 14.

Trattative in dirittura d'arrivo

Albergatori nel Palas dal 2011

Serviranno altri investimenti per il City Eyes

Gli albergatori sono in dirittura d'arrivo: "Contiamo di entrare nel Palas dal 1° gennaio", spiega il presidente della Riccione Congressi, Ivan Neri. La Palariccione spa ha concesso altri 60 giorni di tempo per firmare (entro il 30 novembre) l'atto di acquisto del ristorante all'ultimo piano (6 milioni di euro) e di affitto delle sale convegni. "Serve altro tempo per impostare l'attività nei prossimi 20 anni di gestione, le giornate vuote dovranno essere il meno possibile, e studiare gli assetti societari. Finora - prosegue Neri - hanno versato la quota (15mila euro) 15 albergatori (che poi dovranno anticipare la parte dei 6 milioni non coperta da mutuo, ndr), altri 10 stanno valutando l'evolversi della situazione. Riccione Congressi ha 41 soci, dovremo valutare se ricapitalizzare la società, e chi non aderirà al progetto Palacongressi uscirà, o se fondarne un'altra". Ad acquistare la terrazza City Eyes sarà comunque una società immobiliare in mano alla Riccione Congressi.

Convention Bureau di Rimini dovrà detenere non meno del 30 per cento della società riccionese, ma Riccione Congressi sarà una società completamente autonoma

e con una propria strategia commerciale.

L'obiettivo del centro congressi è di posizionarsi in maniera forte sul mercato nazionale nel segmento dei convegni sotto le 1400 persone: il Palas in un anno raggiunge 130mila presenze, che ora si punta raddoppiare. Finora infatti la gestione pubblica del congressuale ha faticato a raggiungere la parità di bilancio, la Riccione Congressi dovrà aggiungere alle spese anche il canone di affitto delle sale. Inizialmente la richiesta era di 200mila euro, scesa poi in fase di contrattazione a 175mila l'anno per 20 anni.

La vendita dell'ultimo piano e l'affitto del congressuale sono l'ultimo passo di un percorso, partito con la vendita delle sale cinema, dei negozi e dei parcheggi, che ha portato in poco più di un anno alla riduzione del debito della Palariccione spa, dai 48 milioni iniziali a 5.

Gli albergatori di Riccione Congressi hanno già elaborato il progetto di ristrutturazione del City Eyes. Oltre ai 6 milioni



iniziali, altri investimenti serviranno per gli allestimenti. "Contiamo di unire le due sale interne per ottenerne una unica di 560 metri quadrati - spiega Vincenzo Leardini dell'hotel Lungomare e socio di Riccione Congressi - e al centro ricaveremo un bar. I 260 metri quadrati della terrazza panoramica esterna li ricopriremo con del legno e angoli verdi. Il ristorante non sarà aperto tutte le sere, come ipotizzato inizialmente, ma oltre ai convegni sarà disponibile per eventi, sullo stile Terrazza Martini di Milano".

Vieni a Riccione? "Da!"

Magazine in russo per lo shopping nella Perla

Un magazine scritto tutto in cirillico dedicato allo shopping a Riccione. Ci sta lavorando l'assessore al Turismo Simone Gobbi deciso a conquistare la Russia, forte del 42 per cento di presenze in più rispetto lo scorso anno di turisti russi che hanno scelto la Perla Verde nel periodo compreso tra gennaio e luglio. "Dedicherò molta attenzione ai russi - spiega - non voglio ripetere lo stesso errore commesso in passato con i tedeschi. Visto che negli anni d'oro venivano comunque in Riviera non ci si curava troppo di loro, fino a quando se ne sono andati".

La rivista "rientra in un progetto commerciale che interessa gli assi commerciali della città per favorire l'afflusso dei russi dediti allo shopping. La campagna promozionale - prosegue Gobbi - partirà a gennaio con una rivista che 'parla' esclusivamente russo e verrà distribuita agli operatori locali e nei punti strategici come gli aeroporti. La rivista presenterà anche l'intero "prodotto" Riccione partendo dal nuovo lungomare, i parchi, le trattorie con prodotti tipici fino alle dimore storiche".

E.S.

Una gieffina riccionese?

Possibile concorrente intervistata a Villa Franceschi

Una delle concorrenti della prossima edizione del Grande Fratello potrebbe arrivare da Riccione. Il suo nome rientra nella lista dei possibili concorrenti scelti per varcare la porta degli studi di Cinecittà. Dalla casa di produzione della trasmissione Mediaset, la Endemol, chiedono la massima riservatezza sul nome della ragazza, pena l'esclusione, ancora prima di iniziare. Di lei è "concesso" raccontare che non è originaria della Perla Verde ma ci risiede da qualche anno, è una studentessa di giurisprudenza all'università di Bologna, vuole fare il magistrato ed è appassionata di arte.

Per girare una presentazione consona alla personalità della ragazza la Endemol ha richiesto al Comune la possibilità di utilizzare uno dei luoghi della cultura della Perla Verde, Villa Franceschi. Settimana scorsa una troupe ha registrato l'intervista all'interno della Galleria d'arte moderna, sulla terrazza e sulla torretta panoramica. A Riccione la produzione ha organizzato ben due appuntamenti per reclutare concorrenti: un provino alla discoteca Cocoricò e qualche settimana fa uno scouting al bagno 45 Flamingo beach. L'undicesima edizione del Grande Fratello partirà il 25 ottobre.

E.S.