

Questo “quaderno di viaggio” è realizzato per guidare un gruppo di turisti Senior in vacanza con i nipoti, alla scoperta delle bellezze e delle opportunità offerte dai territori dell'Emilia-Romagna.

L'idea nasce nell'ambito del progetto europeo Seninter, cofinanziato dal **Programma COSME dell'Unione Europea**, da un team di soggetti pubblici – privati provenienti da Italia, Spagna, Slovenia e Belgio guidati da DIESIS COOP.

Seninter intende costruire un **prodotto turistico sostenibile** e innovativo adatto ai nonni in viaggio con i loro nipoti, in grado di innescare un processo di destagionalizzazione e di crescita economico-sociale del territorio ospitante. L'offerta, basata sui principi del turismo responsabile, propone esperienze alla scoperta delle eccellenze del patrimonio materiale (incontri appuntamenti per bambini, percorsi termali e verdi) ed immateriale attraverso relazioni sociali, attività fisiche e incontri con la comunità locale, con altri anziani e relativi nipoti.

Con le sue azioni **Seninter intende soddisfare le esigenze del turista senior** il quale, quando sceglie di partire, si aspetta dal viaggio tutto quello che solitamente desi-

dera ciascuno di noi, indipendentemente dall'età: vuole socializzare, provare nuove esperienze, soddisfare curiosità culturali e gastronomiche e perchè no trovare momenti per viveri scambi generazionali. Seninter darà quindi l'opportunità a due generazioni di confrontarsi e di poter vivere esperienze di vita attraverso racconti, immagini, sapori e suoni appartenenti anche a culture e tradizioni diverse. Per Seninter la Regione Emilia-Romagna individua **come location la Riviera Adriatica**, da sempre considerata una delle mete di vacanza adatta a tutte le età, più ricercata per le tradizioni e i costumi che ha saputo mantenere vivi nel tempo, attingendo alla memoria e alle tradizioni del passato. Gli scambi generazionali tra paesi realizzati con la modalità proposta da Seninter, rinforzerà il senso di cittadinanza Europea, creando **collegamenti emozionali tra turisti e destinazioni**, superando i confini visibili e invisibili.

I risultati di questa esperienza implementeranno un **modello di vacanza sostenibile e responsabile** replicabile in altri contesti con significative ricadute economico-sociali delle comunità ospitanti.



Progetto grafico

Farnedi ICT

Immagini

Archivio APT Servizi

Disegni

Pag 31/32 - tratti dalla pubblicazione “Noi e la Biodiversità - 52 suggerimenti per aiutare la ricchezza della vita sul nostro pianeta” Regione Emilia-Romagna 2016 - Autore: Mario Breda



costa adriatica



entroterra



Bologna



parmigiano-reggiano



parco del Delta del Po



San Leo

EMILIA-ROMAGNA

Terra con l'anima e col sorriso

Un viaggio in Emilia-Romagna è un'esperienza autentica di **stile di vita italiano**.

La nostra Regione è una delle aree più ricche e dinamiche d'Europa e ha una forte vocazione verso **qualità della vita, benessere delle persone e coesione sociale**. È per tradizione una **terra ospitale, accogliente e aperta al mondo esterno**.

Il nostro territorio spazia **dal mare alla montagna**, un susseguirsi armonico di ambienti e paesaggi:

- la costa adriatica - con le sue infinite spiagge sabbiose;
- la pianura padana - cuore produttivo della regione;
- le dolci colline pedemontane - con i borghi e i castelli;
- l'Appennino - terra di cime innevate e boschi millenari;
- il maestoso e silente fiume Po;
- i parchi nazionali e le numerose aree protette custodi di biodiversità.

Nel corso dei millenni **popoli e culture si sono incontrate** e stabilite proprio **qui, nel cuore dell'Italia**, dando origine ad un popolo e un luogo con un'**identità territoriale**

le originale. Agli albori della storia, le civiltà locali si sono fuse con Umbri, Etruschi, Celti e **Romani**. A questi ultimi si deve la **colonizzazione della Pianura Padana**, la fondazione delle città e la costruzione delle principali vie di comunicazione, come la Via Emilia, da cui deriva parte del nome proprio della regione stessa. Ancora oggi quando si sorvola la pianura sono ben visibili i segni dell'età romana a cominciare dal mosaico di colori dei vari appezzamenti di terreno: questa è la centuriazione, il sistema con cui i romani organizzavano il territorio agricolo.

L'alto medioevo è l'epoca dei Longobardi e dei **Bizantini** - insediati, questi secondi, a Ravenna, in Romagna, in quella che fu l'ultima capitale dell'Impero Romano d'Occidente. Il termine **Romagna**, la seconda parte del nome proprio della regione, è una dizione tardo antica che significa la "terra dei romani" ed identifica, per l'appunto le terre dell'antico Esarcato Bizantino.

Nei secoli a seguire, l'Emilia-Romagna è stata al **centro di grandi eventi storici di caratura nazionale e europea**:

- la lotta per le investiture tra Papato e Impero, del XI secolo, che culminò



con l'umiliazione di Enrico IV a Canossa (episodio di cui la lingua tedesca tiene ancora traccia nell'espressione "Gang nach Canossa");

- la fondazione della **più antica Università del mondo occidentale, a Bologna, nel 1090;**

- le **raffinate corti rinascimentali**, fucine di arti e pensieri, come ad esempio quella degli Estensi a Ferrara, che hanno lasciato in tutta l'Emilia-Romagna opere di grande pregio riconosciute dall'UNESCO patrimonio dell'Umanità;

- in età Napoleonica, le **prime repubbliche indipendenti** della fine del XVIII secolo, come la Repubblica Cisalpina che ebbe come bandiera il **Tricolore**, nato a Reggio Emilia nel 1796;

- in ultimo, nel XX secolo, durante la Seconda Guerra Mondiale, i conflitti tra l'esercito tedesco e le truppe alleate lungo la **Linea Gotica**.

Il **patrimonio culturale** dell'Emilia-Romagna è un insieme di persone, luoghi, beni, ambienti, valori e ideali sui quali si fonda l'identità stessa della Regione... ed è un tesoro prezioso **accessibile al visitatore**.

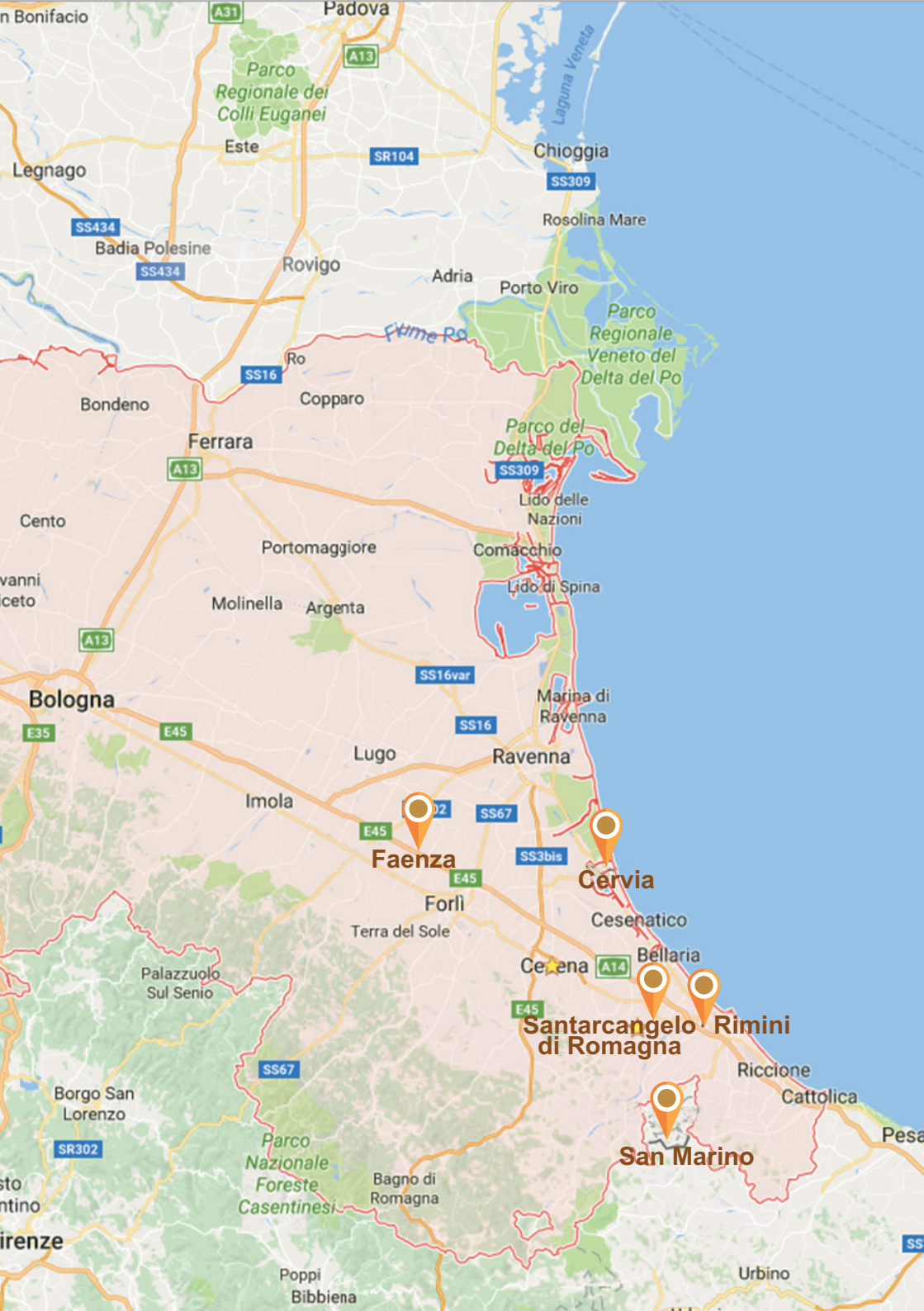
Questa terra e questo popolo, dal carattere aperto e ospitale, offrono, a chi lo desidera, l'opportunità di condividere momenti di vita quotidiana, di partecipare in prima persona ad attività, di conoscere tradizioni, usi e costumi, di godere di un'e-

sperienza unica e personale, quella che con un "inglesismo" di ultima generazione è l'esperienza "live like a local".



Ferrara





PROGRAMMA

Il programma del “viaggio pilota” che abbiamo ideato e sviluppato per il progetto Seninter si rivolge ad un turista senior che desidera vivere un’esperienza autentica e accrescere il proprio bagaglio culturale... e non solo. Accanto a sé il nostro turista ha i propri nipoti, le nuove generazioni alle quali trasmettere il sapere. È un viaggio che esce dagli schemi standard del pacchetto turistico classico. S’ispira ai principi del turismo solidale e responsabile (ai quali abbiamo dedicato una sezione di questo Quaderno). Si pone come obiettivi la scoperta di un territorio, l’incontro con le comunità locali e lo scambio di esperienze.

1° giorno

Domenica , 26 marzo 2017

- Arrivo a Rimini nel tardo pomeriggio - Sistemazione presso Hotel Spiaggia Marconi*** (Viale Regina Elena, 100 – Rimini) con trattamento di pensione completa
- Drink di benvenuto - Cena e pernottamento in hotel

2° giorno

Lunedì , 27 marzo 2017

Prima colazione in hotel.

- Partenza per Rimini porto. Visita guidata del **Borgo San Giuliano**, l’antico e caratteristico borgo dei pescatori con le sue viuzze e le casette colorate. Da non perdere il millenario Ponte di Tiberio (I sec. d.C.) che si erge imponente di fianco al Borgo.

Pranzo in hotel

- Nel pomeriggio, trasferimento nella zona nord di Rimini, al **centro sociale “Vi-**

serba 2000”, per incontrare la comunità locale di nonni e dei loro nipotini. Qui si terrà una sessione animata di storytelling, nel corso della quale i nonni racconteranno a turni le storie della loro infanzia, coinvolgendo i nipoti, per dare vita ad un confronto fra usi e tradizioni di due diverse nazioni. Al termine merenda per tutti. Cena e pernottamento in hotel

3° giorno

Martedì , 28 marzo 2017

Prima colazione e pranzo in hotel.

- Mattinata libera a disposizione per visitare, se interessati, la vicinissima Repubblica di San Marino, la più piccola Repubblica del mondo.

Pranzo in hotel

- Dopo pranzo, trasferimento a **Rimini centro storico** con il trenino a ruote



(in caso di maltempo si utilizzerà il bus). Visita guidata ai principali monumenti di epoca romana, inclusi la **Domus del Chirurgo, il Museo della Città** e, per i piccini, la partecipazione al **laboratorio didattico "Il libro di Orfeo"** (i bimbi visiteranno la sezione archeologica del Museo della Città e, colorando dei fogli prestampati, assembleranno un loro libro ispirato alle favole di Orfeo).

Cena e pernottamento in hotel

4° giorno

Mercoledì, 29 marzo 2017

Prima colazione in hotel.

- Mattinata libera a disposizione per visitare il mercato settimanale che si svolge nel centro storico di Rimini, al mattino, il mercoledì ed il sabato.

Pranzo in hotel

- Nel pomeriggio, partenza per **Faenza** - la città delle maioliche - per visitare il **MIC - Museo Internazionale delle Ceramiche**. Ai bimbi è riservato un programma speciale: il **laboratorio "Sorprese di Terra"** che prevede una breve introduzione sull'arte della ceramica e, poi, una sessione di manipolazione della creta per apprendere, giocando, le tecniche base dell'arte ceramica.

Cena in hotel

- **Serata danzante** speciale con la comunità locale, al **centro sociale "I Sempre Giovani"** di Rimini con esibizione di mini-bal-

lerini romagnoli, orchestra e...una scuola di ballo aperta a tutti, grandi e piccini.

Pernottamento in hotel

5° giorno

Giovedì, 30 marzo 2017

Prima colazione in hotel.

- Trasferimento a **Santarcangelo di Romagna**, al **centro sociale "A. Franchini"**, per lo **show cooking delle azdore romagnole**. Al termine, seguirà una visita guidata del caratteristico borgo storico con tappe alla **stamperia a ruggine Marchi** e alle **grotte tufacee**.

Il pranzo si svolgerà con la comunità locale presso il **centro sociale "A. Franchini"** e sarà a base delle specialità romagnole preparate durante lo show cooking.

- Nel pomeriggio si riparte alla volta del **Parco Naturale di Cervia** per un'attività **didattica interattiva a tema "Nella vecchia fattoria"** - i bambini avranno la possibilità di entrare nei recinti degli animali, di prendersi cura dei cuccioli e scoprire, attraverso dei simpatici racconti, cosa mangiano e come vivono gli animali in una fattoria.

Cena e pernottamento in hotel

6° giorno

Venerdì, 31 marzo 2017

Prima colazione in hotel

Partenza



Rimini - Tempio Malatestiano



ballo liscio



sfoglia lavorata a mano



Santarcangelo - Rocca Malatestiana



INCONTRI

Il centro culturale ricreativo **VISERBA 2000** conta 700 soci ed è gestito da un direttivo eletto nel 2015 il cui presidente è Oscar Tamburini.

La sede è a Viserba in una vecchia casa colonica ristrutturata negli anni '90 dotata di sala da ballo, bar, sala TV, sala gioco carte, sale riunioni e ampi spazi esterni.

Organizza per i soci un ricco calendario di attività annuale che spazia da animazioni, serate conviviali, gite, vacanze di gruppo, corsi, ecc.

Il centro sociale **ISEMPREGIOVANI** di Rimini è stato fondato nel 1991. Dispone di una sede dotata di spazi e ambienti idonei per ospitare tutte le innumerevoli attività organizzate per i soci: serate di ballo, gioco delle carte, corsi di ginnastica dolce, seminari, incontri post gite, ecc.

Inoltre dispone di una fornita biblioteca e di collegamento wi-fi. Il presidente, Cenni Giuseppe, e il direttivo sono stati eletti nel 2015.

Il centro sociale **ACHILLE FRANCHINI** nasce nel 1987 come associazione di volontariato con sede a Santarcangelo di Romagna. Conta ad oggi 661 associati.

La molteplicità di attività realizzate nel corso dell'anno fanno sì che questo centro sociale sia sempre più luogo di aggrega-

zione che valorizza e realizza "lo stare insieme" per molte persone della terza età: corsi di ginnastica dolce, animazioni pomeridiane, vacanze e gite, cene conviviali, corsi di ballo, di yoga e massaggi shiatsu, ecc.



NEWGENERATIONCENTRIRICREATIVIUNITIDEL LAPROVINCIA DIRIMINI



LUOGHI

RIMINI

Rimini è una colonia romana fondata nel 268 a.C. Fu uno dei nodi di comunicazione di maggior rilievo dell'epoca. Ben tre vie consolari partono e terminano da/a Rimini: la Via Emilia (che parte dal Ponte di Tiberio), la Via Flaminia (che ha come punto di arrivo l'Arco d'Augusto) e la Via Popilia (che conduceva alla città di Aquileia).

La città era prospera e ricca come testimoniano le imponenti architetture sopravvissute fino ai giorni nostri: l'**arco d'Augusto** (I sec. a.C.), il **ponte di Tiberio** (I sec. d.C.), i resti dell'**anfiteatro**, la **Domus del chirurgo**. Quest'ultima risale alla seconda metà del II sec. d. C. ed è stata identificata con l'abitazione e lo studio di un importante medico, una specie di "taberna medica domestica".

Il centro visite *ARimini Caput Viarum*, realizzato con i Fondi Europei del Programma Ipa Adriatic Cross Border Cooperation 2007-2013, all'interno del progetto HERA - Tourism of Adriatic Heritage, è un percorso multimediale e interattivo che permette, con l'ausilio delle più recenti soluzioni ICT (monitor touch screen, app, tecnologie "visita guidata virtuale", ecc.)

di "rivivere" l'antica Rimini romana. È una tappa da non perdere.

Altro punto di riferimento per andare alla scoperta della storia locale è il **Museo della Città**, ospitato nel settecentesco Collegio dei Gesuiti. Qui sono raccolti manufatti ed opere d'arte che spaziano dall'antichità fino ai giorni nostri, inclusi il corredo di strumenti chirurgici ritrovato nella domus del chirurgo (il più ricco conosciuto nel mondo romano), gli affreschi della Scuola Riminese del '300, uno dei maggiori movimenti pittorici del medioevo, influenzato da Giotto.

Il Museo propone un'ampia e qualificata offerta formativa rivolta ad adulti e bambini (laboratori didattici, atelier, narrazioni animate, visite guidate pluri-sensoriali), come ad esempio "Il libro di Orfeo", che sarà proposto ai nostri viaggiatori, come modalità di visita della sezione archeologica.



Rimini - domus del chirurgo



Rimini - porto canale



Rimini - arco d'Augusto



Rimini - ponte di Tiberio



Il centro storico di Rimini custodisce, oltre al patrimonio di epoca romana, altre importanti testimonianze della vitalità e della creatività di questa città:

- **Piazza Cavour** - sulla quale si affacciano i palazzi del potere di epoca medievale (quello dell'Arengo e quello del Podestà), la settecentesca Pescheria vecchia, l'elegante fontana della pigna (ricordata da Leonardo da Vinci quando venne in Romagna) e il "rinato" Teatro Galli (distrutto quasi completamente durante i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale)
- **Piazza Malatesta** - l'antico foro romano, nelle cui prossimità si erige il Duomo di Rimini, noto con il nome di Tempio Malatestiano, in onore della famiglia di Signori che ne volle la costruzione. È una delle architetture e opere d'arte più pregevoli del Rinascimento italiano (l'esterno è di Leon Battista Alberti, mentre all'interno si possono ammirare i bassorilievi di Agostino di Duccio, l'affresco di Piero della Francesca e il crocifisso di Giotto).

Il percorso di vista si completa con due soste imperdibili:

- una di fronte all'imponente **Castello Malatestiano**, la dimora fortificata dalla quale i Malatesta dominarono buona parte della Romagna dal XIII fino al XV secolo;

- l'altra nel pittoresco **Borgo San Giuliano**, lo storico quartiere dei marinai e pescatori, dove le tradizioni riminesi resistono tra strette viuzze e colorate facciate di piccole casette (che spesso portano ancora il nome - e il soprannome - della famiglia di pescatori che vi abita o vi ha abitato). Negli angoli più suggestivi si possono ammirare dei bei murales dipinti in occasione della "Festa de Borg", ispirati ai personaggi cittadini e ai film del grande regista riminese Federico Fellini (qui nel Borgo è facile ritrovare le magiche atmosfere di *Amarcord*, il capolavoro cinematografico che Fellini ha voluto dedicare alla sua città natale e ai suoi abitanti).



FAENZA

È la città delle ceramiche. Di origine romana sorge sull'asse della Via Emilia, all'incrocio con un'antichissima via che congiunge il porto di Ravenna con la Toscana e il Mar Tirreno.

La visita di Faenza prevede una tappa obbligatoria al **MIC – il Museo Internazionale delle Ceramiche**, fondato nel 1908 da Gaetano Ballardini. È uno dei più importanti centri culturali di ricerca e documentazione per la ceramica di tutto il mondo. Ospita opere della produzione italiana, europea e mondiale dall'antichità fino ai maggiori artisti del Novecento e della contemporaneità (Picasso, Matisse, Rouault, Léger, Chagall, Fontana, Burri, Nespolo, Matta, ecc.). Una sezione espositiva è interamente dedicata all'evoluzione della ceramica di Faenza, dal basso Medioevo fino alle produzioni dei giorni nostri. Dal 2011 il MIC è "monumento testimone di una cultura di pace" UNESCO.

La **ceramica di Faenza** è la così detta maiolica (o faenza smaltata), ovvero una ceramica dotata di un rivestimento vetroso bianco coprente a base di stagno e piombo. L'arte ceramica faentina è di origine antichissima. Parliamo del I sec. a.C.,

epoca a cui risalgono le testimonianze più antiche che attestano la presenza sul territorio di fornaci e fabbriche di ceramiche. A favorire questa manifattura fu la presenza di argille nelle acque del vicino fiume Lamone.

Il periodo arcaico corrisponde all'epoca medievale. Tra le decorazioni più comuni di quest'età compaiono figure e fantasie geometriche, fitomorfe e zoomorfe, epigrafi e araldiche – come i *decori vivaci dai richiami orientali occhio di penna di pavone o palmetta persiana*. Le colorazioni più diffuse erano il verde, bruno e turchino su un bianco smaltato. Nel '500, grazie alle insuperabili capacità tecniche ed artistiche degli artigiani faentini, che realizzeranno i *motivi dell'istoriato e dei bianchi di Faenza*, la fama del centro romagnolo si diffonde e raggiunge le raffinate corti nobiliari d'Italia e Europa. Il '700 è il fortunato momento dei *decori del garofano e della foglia di vite*. Al '900 risale il decoro detto a melograno, che impreziosisce con un tocco d'oro puro la maiolica bianco latte.

La ceramica di Faenza è una tradizione ancorata tutt'oggi al lavoro di singoli artigiani-artisti e botteghe a conduzione familiare, che affiancano nuove tendenze estetiche a stili decorativi tradizionali di

epoca medievale e ottocentesca. Da non perdere: la visita a una **bottega** per vedere gli artisti all'opera dal vivo o la partecipazione ad un **laboratorio didattico** per apprendere le tecniche base di manipolazione della creta e del decoro.



Faenza - piazza del Popolo



ceramica di Faenza



Faenza - fontana monumentale



Faenza - duomo



SANTARCANGELO

Quest'amana cittadina dell'entroterra riminese è **uno dei centri più autentici e belli della Romagna**. Pur essendo una città a tutti gli effetti (ha oltre 20 mila abitanti) Santarcangelo di Romagna ha saputo conservare intatta l'atmosfera di paese, dove tutto è a misura d'incontro, con una **forte identità culturale**, che si esprime nelle sue ospitali osterie, le numerose botteghe artigiane e nelle sue antichissime fiere tradizionali. Fa parte del circuito città slow – la rete internazionale delle città del buon vivere.

Nasce in età romana, collegata alla centuriazione della Pianura Padana ed è caratterizzata, in quest'epoca, dalla presenza di fornaci. La Via consolare Emilia, che ancora oggi l'attraversa, favorì lo sviluppo del commercio e la trasformazione dell'insediamento in un vivace ed operoso centro di scambi e incontri. Nel medioevo l'abitato venne spostato dalla pianura sul Colle Giove, dove ancora oggi è ben riconoscibile la struttura di borgo fortificato. Sulla sommità venne eretta una **possente rocca**, passata, nel XIII secolo, nelle mani **dei Malatesta** (la signoria che dominò per un paio di secoli questo angolo della Romagna). Tra il '700 e l'800 il borgo ebbe



Santarcangelo - veduta panoramica



Santarcangelo - grotte tufacee



Santarcangelo - stamperia Marchi - mangano



Santarcangelo - borgo

un florido sviluppo e si riappropriò della pianura. Edifici nobili si affiancarono a quelli popolari ben integrandosi, dando forma all'attuale assetto urbano del centro storico.

Santarcangelo è caratterizzata da un vero e proprio mondo sotterraneo fatto di **grotte**, granai, ghiacciaie e vie di fuga scavate, nel corso dei secoli, sotto le abitazioni e le vie dell'antico borgo medievale. Sono oltre 150 gli ipogei utilizzati per lo più per conservare cibo (vino, cereali, ecc.). Alcuni di questi presentano delle forme particolari che fanno supporre un probabile utilizzo come luoghi di culto.

Ha dato i natali a figure illustri – come papa Clemente XIV, ad artisti ed intellettuali geniali e originali fra cui Guido Cagnacci, Raffaello Baldini e **Tonino Guerra**. È un luogo singolare con un "genius loci" che rispecchia a pieno l'anima verace della Romagna. Per scoprirlo basta farsi raccontare dai santarcangiolesi una delle tante storie curiose che raccontano di fatti sospesi tra mito e leggenda e di "pazzi" personaggi che ricordano a tratti quelli dipinti da **Federico Fellini** in *Amarcord*. Oppure assistere ad una "partita" di gioco del pallone con il bracciale (uno sport antico praticato nel '500). Oppure ancora... vedere all'opera un antico mangano.



CERVIA

Cervia è situata in una parte meravigliosa della costa Adriatica dell'Emilia-Romagna, a 20 km a sud di Ravenna, con un litorale di 10 km caratterizzato da un arenile di sabbia finissima e da bassi fondali. L'antica "città del sale" e il vecchio "borgo di pescatori" si sono trasformati nell'era moderna in funzione di uno sviluppo turistico partito, in modo pionieristico, alla fine dell'800. È una delle più note località balneari dell'Adriatico e include oltre a Cervia, le frazioni di Milano Marittima (la città giardino fondata nel 1912), Pinarella e Tagliata.

Dal 1973 è sede di CerviaAmbiente nata per la valorizzazione e la salvaguardia dell'ambiente. La città vanta un preziosissimo patrimonio di aree verdi (la pineta e la salina) che insieme costituiscono la stazione sud del Parco del Delta del Po.

La **pineta di Cervia** è la parte più meridionale di quel bosco cantato nei secoli scorsi da Dante e Byron. Attualmente la sua estensione è di 260 ettari, a cui si aggiungono ulteriori 27 ettari del **Parco Naturale** istituito nel 1963. La vegetazione è caratterizzata dalla presenza di due specie di pini mediterranei: il pino da pignoli o pino domestico (*pinus pinea*) e il



Cervia - pineta



Cervia - salina

pino marittimo (*pinus pinaster*) nonché da querce, pioppi bianchi e robinie. Una curiosità: il pino non è un albero "autoctono" della pianura padana e di questa parte della costa adriatica. Le pinete devono la loro origine a motivi economici. Furono i Romani, in epoca augustea ad introdurle. Ne utilizzavano il legname per costruire navi e mantenere efficiente la flotta navale del porto di Ravenna. Alla caduta dell'Impero, le pinete sopravvissero e raggiunsero, nel '700, la loro massima estensione grazie alle comunità monastiche locali, che travevano dall'essere proprietari del bosco un appropriato sostentamento.

La **Salina di Cervia** è una riserva naturale di popolamento e nidificazione per molte specie animali e vegetali e un ambiente di elevatissimo interesse naturalistico e paesaggistico. Composta da 50 bacini, copre una superficie di 827 ettari. Il Mare Adriatico entra ed esce dalla salina grazie ad canale lungo oltre 16 chilometri. Nel 1959 si abbandonò la raccolta multipla (rappresentata da piccole e numerose saline a conduzione familiare) per passare alla raccolta di tipo industriale. Questo processo trasformò la Salina di Cervia in un'unica grande salina nella quale il sale veniva raccolto, con attrezzature meccaniche, una sola volta all'anno, alla fine dell'estate, in

poche decine di vasche dette "salanti". La salina Camillona - sezione vivente del **MUSA Museo del Sale** - è l'unica superstite delle saline a raccolta multipla (qui il sale è ancora oggi raccolto a mano). È in funzione grazie all'attività volontaria del gruppo culturale Civiltà del Sale e produce un sale, presidio slow food, di altissima qualità. Una curiosità: nelle acque della salina vive l'*artemia salina*, un piccolo crostaceo rossastro importantissimo per la produzione del sale (nutrendosi di alghe e detriti, rende l'acqua limpida, favorisce così la penetrazione dei raggi solari e l'evaporazione).



ATTIVITÀ

LA CUCINA

La cucina tradizionale popolare è il tema centrale dell'incontro con la comunità di Santarcangelo.

In Emilia-Romagna i **primati dell'enogastronomia** sono innumerevoli. Un paio di esempi. Siamo la Regione in Europa con il più alto numero di produzioni di qualità certificata (ben 44). Siamo la *food valley d'Italia*. I prodotti made in Emilia-Romagna sono conosciuti ed esportati in tutto il mondo per la loro bontà e qualità eccelsa: dal parmigiano reggiano al prosciutto di Parma, dall'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia, alle paste fatte a mano (tagliatelle, tortellini, ravioli, cappelletti), dal culatello di Zibello alla piadina romagnola, dalle pesche nettarine al pesce azzurro dell'Adriatico.

E i vini? Sono menzionati già nell'antichità dai grandi autori romani. Alcuni esempi: il Lambrusco, "*labrusca vitis agrestis*", citato da Virgilio, Catone, Varrone e Plinio il Vecchio, il *Trebulanus* - l'odierno Trebbiano - sempre al seguito delle legioni romane, fino al Sangiovese, ironicamente definito il santo più amato dai romagnoli. Non è un caso che Pellegrino Artusi - l'autore di quello che è ancora oggi il testo base per imparare la cucina italiana, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" - fosse un romagnolo DOC.

Raccontare la ricca tradizione gastronomica dell'Emilia-Romagna richiede tempo e spazio. Qui in questo Quaderno vogliamo segnalarvi alcune curiosità e lasciare così al viaggio tutto il sapore e il gusto della scoperta e dell'esplorazione. Da noi agro-biodiversità, trasformazione di ciò che la natura offre, convivialità della tavola sono una delle più alte espressioni del nostro patrimonio culturale locale, oltre che un fatto sociale e rituale. Parlare di cibo e "mettere le mani in pasta" è un'occasione per raccontare la storia del territorio e dei suoi prodotti, dei gesti che si compiono per trasformare la materia in esperienza, per scoprire le ritualità e le motivazioni simboliche che accompagnano la tradizione.

Si mangia bene in Emilia-Romagna, perché siamo abituati fin da piccoli a mangiare bene a casa nostra e quando andiamo al ristorante ci aspettiamo la stessa attenzione e qualità. Fino a cinquant'anni fa - e ancora oggi in buona parte della nostra regione - eravamo un popolo di contadini in grado di riconoscere, perché lo avevamo visto coltivare o allevare, un prodotto di qualità. Siamo orgogliosi di questa nostra tradizione ma non gelosi e amiamo condividere con tutti questa nostra passione. La cucina dell'Emilia-Romagna ha una doppia anima,



così come è doppio il nome della nostra regione. Abbiamo un simpatico detto popolare: “Quando bussate ad una porta e chiedete da bere capirete se siete in Emilia perché vi sarà offerto dell’acqua e o in Romagna dove nel vostro bicchiere ci sarà del vino”. Questo per spiegare che dobbiamo parlare di due distinte cucine con tratti comuni.

La **cucina emiliana** è a sua volta un insieme di cucine, il risultato di otto secoli di autonomia delle città emiliane, che sono state vere e proprie capitali di piccoli regni (un esempio pratico: nel giro di venti chilometri il tortellino cambia forma, ripieno e nome). La cucina emiliana è solida, abbondante, ricca di grandi tradizioni gastronomiche perché in Emilia nel passato erano di casa potenti famiglie signorili, presso le cui corti servivano cuochi tra i più celebrati della loro epoca. Pensiamo ad uno dei nostri primi piatti più noti: le tagliatelle. La leggenda narra che siano state inventate dallo chef della corte estense per celebrare le nozze tra il Duca di Ferrara e Lucrezia Borgia. Le specialità emiliane spaziano dai primi piatti: tagliatelle con il ragù all’italiana (attenzione tagliatelle e non spaghetti – una vera e propria eresia per un emiliano-romagnolo!), tortellini in brodo, lasagne al forno, tortelli alle erbe, cappellacci alla zucca, ...; ai secondi: lo stracotto,

il gran fritto, il cotechino, ...; ai salumi, di cui l’Emilia vanta una produzione che per pregio e varietà non ha eguali (mortadella, prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta...); ai formaggi con il re dei re il parmigiano-reggiano.

La **cucina romagnola** è più rustica, contadina e popolare. In Riviera si arricchisce con l’apporto della cultura marinara e del pesce, dei crostacei e dei molluschi del Mare Adriatico. Come in Emilia anche in Romagna i primi sono il piatto forte del menù. La **sfoglia** fatta in casa a mano dall’*azdora* (la signora), con uova e farina, è un’arte che s’impara da piccoli e che si trasmette di generazione in generazione. Da questa “tela”, più o meno sottile, si ricavano tagliatelle, tagliolini, quadrettini, maltagliati, strichetti, malfattini, ravioli, cappelletti, pappardelle... Innumerevoli sono le “specificità”, tipiche e identitarie della Romagna: i passatelli (una pasta che assomiglia a dei grossi spaghetti rugosi, preparati con un apposito attrezzo, con pane grattato, uova, parmigiano-reggiano, un po’ di limone), il castrato alla griglia (eredità della colonizzazione della Romagna da parte degli Umbri) e la piadina. A quest’ultima sono dedicati interi trattati. Si tratta di una sfoglia di farina di grano, strutto o olio d’oliva, bicarbonato, sale e acqua, ste-

sa al mattarello e cotta su un piatto di terracotta (sostituita oggi da ghisa o acciaio) detto teglia. È un I.G.P. dal 2014. Questo “pane” è diffuso in tutta la Romagna e ogni centro abitato ha la sua ricetta: da chi la fa alla riminese talmente sottile che sembra un velo a chi la preferisce più spessa e alta come è d’uso nell’entroterra, a Cesena e Forlì. La piada si sposa con tutto quello che offre la nostra regione: prosciutto, salumi, insalate, formaggi (delizioso è l’abbinato con lo *squacquerone* – un formaggio molle locale), pesce, erbe di campo. Attenzione se la piadina viene ripiegata, farcita e chiusa prima della cottura diventa un **cassone**.



prodotti tipici



piadina romagnola



spiedini di pesce



uva sangiovese



IL LISCIO

Il *liscio* è un ballo di coppia nato in Romagna alla fine del XIX secolo, che si è diffuso poi in tutta Italia fino a varcare i nostri confini nazionali. Il nome deriva dai movimenti dei ballerini, che usano strusciare i piedi. Le danze e le musiche sono la mazurka, il valzer e la polka, eseguite velocemente, utilizzando strumenti ritmati allegri e brillanti come il clarinetto, il violino, la fisarmonica e, dal 1928, con il debutto dell'orchestra del maestro Secondo Casadei, la batteria e il sax.

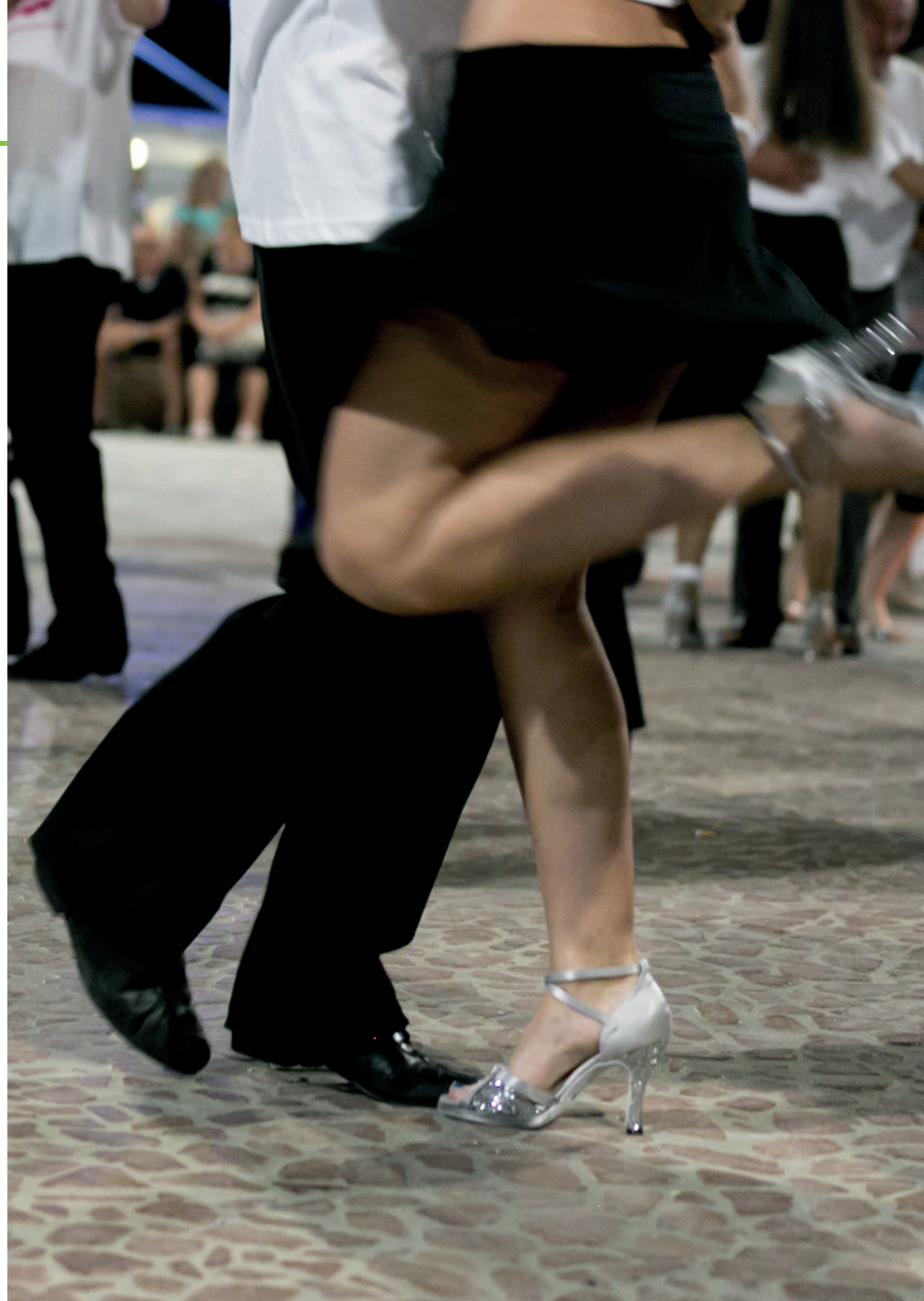
Il primo ad avere avuto l'intuizione di velocizzare mazurche e polke fu Carlo Brighi, noto con il soprannome di *È zaclén* (l'anatroccolo), un violinista di Savignano sul Rubicone vissuto nella seconda metà dell'800. È lui il padre del liscio. Con la sua orchestra iniziò a girare tutta la Romagna e a diffondere così la nuova moda della musica da ballo e del ballo liscio. Arrivò addirittura a organizzare un "capannone" itinerante chiamato in origine "È Festival" e in seguito "Capannone Brighi", l'antesignano delle moderne balere. L'artefice, il protagonista e l'interprete più grande della musica folkloristica romagnola, creatore del fenomeno liscio è però il Maestro **Secondo Casadei**, conterraneo di Brighi (nacque a Sant'Angelo di Gatteo nel 1906). A lui e

al nipote Raoul si devono i cavalli di battaglia ancora oggi suonati dalle orchestre romagnole. È sua "**Romagna Mia**" (incisa nel 1954) l'inno nazionale della Romagna, cantato dai romagnoli in ogni occasione conviviale di festa.

STAMPA A RUGGINE

Aceto di vino, farina di grano e ferri arrugginiti sono gli ingredienti di una ricetta antica più di 300 anni che sta alla base della stampa a ruggine. Una tecnica artigiana tramandata per generazioni come testimoniano gli antichissimi stampi (matrici in legno di pero o noce intagliate a mano) ancora in uso nelle odierne stamperie. È questa una tradizione tipica e esclusiva della Romagna. I disegni più classici sono i motivi dell'arte popolare e della tradizione contadina: galletto, caveja, uva, spighe di grano, il medaglione con l'immagine di Sant'Antonio Abate, ecc.

Ogni stamperia ha il suo patrimonio di matrici, alcune presentano disegni del tutto originali, altre disegni simili nei soggetti ma differenti nell'interpretazione. Dal '97 è attiva l'Associazione Stampatori Tele Romagnole, che riunisce le poche botteghe artigiane che portano avanti questa tradizione. A Santarcangelo di Romagna si trova uno dei più antichi laboratori La **Stamperia Marchi**, dove per pressare le tele, prima della stampa, viene utilizzato un gigantesco mangano del 1633.



TURISMO RESPONSABILE E SOLIDALE

“ Il turismo responsabile è il turismo attuato secondo principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture.

Il turismo responsabile riconosce la centralità della comunità locale ospitante e il suo diritto ad essere protagonista nello sviluppo turistico sostenibile e socialmente responsabile del proprio territorio.

Ognuno di noi può essere un “buon viaggiatore”, attento al mondo e alle persone che lo circondano, seguendo alcune semplici norme di comportamento.

- Ricordati che la vacanza è anche un momento di confronto con una cultura diversa. Cerca di adattarti agli usi e costumi locali.

- Rispetta le regole del posto: non impuntarti per ottenere privilegi ed eccezioni e non adottare comportamenti offensivi o altezzosi. Informati sulla pratica della mancia e dell'elemosina.

- Indossa un abbigliamento consono e non troppo appariscente, soprattutto nei luoghi sacri e di culto. Non ostentare ricchezza e lusso in contrasto con il tenore di vita locale.

- Divertiti a provare la cucina locale: il cibo racconta la storia del territorio e del popolo che stai visitando. È il mezzo più semplice e immediato per entrare in sintonia con la comunità locale. Ricordati che per la tua cucina o per quella internazionale hai tempo tutto l'anno!

- Usa i servizi gestiti dalla popolazione locale, in particolare i trasporti e le strutture ricettive. In questo modo conoscerai meglio il paese e la gente che lo abita e favorirai l'economia locale.

- Supporta le manifestazioni culturali e l'artigianato locale: porterai a casa dei “veri” ricordi e aiuterai la popolazione del paese visitato.

- Il mondo è bello perché è vario: instaura rapporti corretti e cordiali con le popolazioni locali, senza pregiudizi.



LA PIADINA

Antichissima è la presenza della piadina (o piada) sulle tavole romagnole. **Conosciuta fin dai tempi dei Romani**, inizialmente la piadina era consumata dalle famiglie contadine al posto del pane. Oggi campeggia fra i prodotti gastronomici tipici della cucina romagnola. Si gusta calda oppure fredda ed è buonissima sia da sola sia farcita con salumi, formaggi, salsiccia, verdure gratinate o erbe ma in ogni caso sempre accompagnata da un buon Sangiovese. A testimoniare la vitalità della piada vi è anche il fatto che esistono e modi di prepararla. La **ricetta** che qui proponiamo riporta gli ingredienti della piadina romagnola secondo **Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette**.

Difficoltà: media

Ingredienti: 500 g di farina tipo 0, 70 g di ottimo strutto, tipo Mora di Romagna, 2 pizzichi di bicarbonato (3 g ca.) oppure 100 g di lievito in polvere per torte salate, 8 g di sale tipo Sale Dolce di Cervia, acqua q.b. Dose per 5 piadine.

Preparazione: versate la farina a fontana sulla spianatoia, al centro mettete lo strutto a pezzetti, il bicarbonato o il lievito e il sale. Impastate il tutto con acqua tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo ed

elastico. Dividete l'impasto in palline da 150 gr circa e stendetele col matterello formando dei bei cerchi di pasta. Cospargete di tanto in tanto il mattarello con la farina per non farlo attaccare all'impasto. **Lo spessore è variabile:** va da circa i 6-8 mm delle zone di Forlì e Ravenna a quella sottilissima (2-3 mm) del riminese. Si raccomanda di cuocere le piadine in fretta, su una piastra molto calda, o sull'apposito testo in terracotta (la "teggia"), rigirandole con le punte di una forchetta in senso orario per non farle bruciare, così da bucare anche le lievi bolle che si formano, e rivoltandole quando indorate.

Note: La piada si può impastare, oltre che con l'acqua anche con il latte. Lo strutto può essere sostituito con olio extra vergine di oliva.



Romagna mia

Introduzione

Sen-to la no-stal-gi-a
d'un pas-sa-to o-ve la mam-ma mi-a
ho la-scia-to non ti po-trò scor-dar
ca-set-ta mi-a... in questa not-te stel-la-ta la mia se-re-
na-ta io can-to per te... Ro-ma-gna mi-
a, Ro-ma-gna in fio-re, tu sei la stel-la
tu sei l'a-mo-re; quan-do ti pen-so vor-
rei tor-na-re, dal-la mia bel-la al ca-so-
la re. Ro-ma-gna, Ro-ma-gna
mi-a, lon-tan da te non si può
star! Ro-ma-gna, Ro-ma-gna
mi-a lon-tan da te
non si può star!





QUADERNO DI VIAGGIO

Un'esperienza pilota in Emilia-Romagna
Rimini, 26 - 31 marzo 2017



Co-funded
by the COSME programme
of the European Union



Co-funded
by the COSME programme
of the European Union