

PASCUCCI

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS





WWW.PASQUITA.IT

PASCUCCI

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS

Redazione

Caffe Pascucci Torrefazione spa
Via Circonvallazione 16/A,
61010 Monte Cerignone (PU) - Italia
tel. 0541978524
e-mail: info@pascucci.it
www.pascucci.it

Direttore responsabile Giovanni Cioria

Ideazione Mario Pascucci

Collaboratori

Agoriccione, Staff Pascucci

Traduzioni Eurotrad-Urbino

Magali Sarfatti Larson

Fotografie Archivio Pascucci,

Diane Nsengiyumva, Michele Palumbo

Mauro Foli

Progetto grafico e impaginazione

Direzione, Ufficio marketing,
www.agoriccione.it

Stampa La Pieve Poligrafica Editore

Villa Verucchio s.r.l.

Pubblicità Ufficio marketing

Pubblicità inferiore al 45%

Si ringraziano tutti coloro che hanno partecipato alla realizzazione di questo numero.

Registrazione presso il Tribunale di Rimini
n.° 13/97 del 21.8.1997
Numero Roc: 10.364

Special thanks to:

Magali Sarfatti Larson, Alberta Ferretti,
Riviera Golf Resort, Maria Grazia Arcaroli

SOTTO IL CIELO DI HAITI

INTERVISTA A DIANE

Under the sky of Haiti
Interview with Diane

PAG. 6

PASCUCCI BEAUTY

PAG. 12

COME NASCE UN'IDEA

JUTA BIO
How was the Juta Bio idea born

PAG. 14

MISCELA BIO

Organic coffee blend

PAG. 16

L'UOMO E L'OPERA

Man and his work

PAG. 18

RIVIERA ADRIATICA

The Adriatic Riviera

PAG. 22

SOLO BIO

Only Organic . Pascucci Bio . Riccione

PAG. 26

PASCUCCI SPORT

Pascucci Golf Cup 2010

PAG. 30

IL SEGRETO DELLA MUCCA

SPECIALE LATTE
The secret of the dairy cow

PAG. 32

LATTE ART

The recipe Pascucci

PAG. 38

PASCUCCI CASA

PAG. 44

SEOUL, JULY 2010

Soccer Championship 2010

PAG. 46

PASCUCCI MODA

PAG. 48

SAMUELE BERSANI

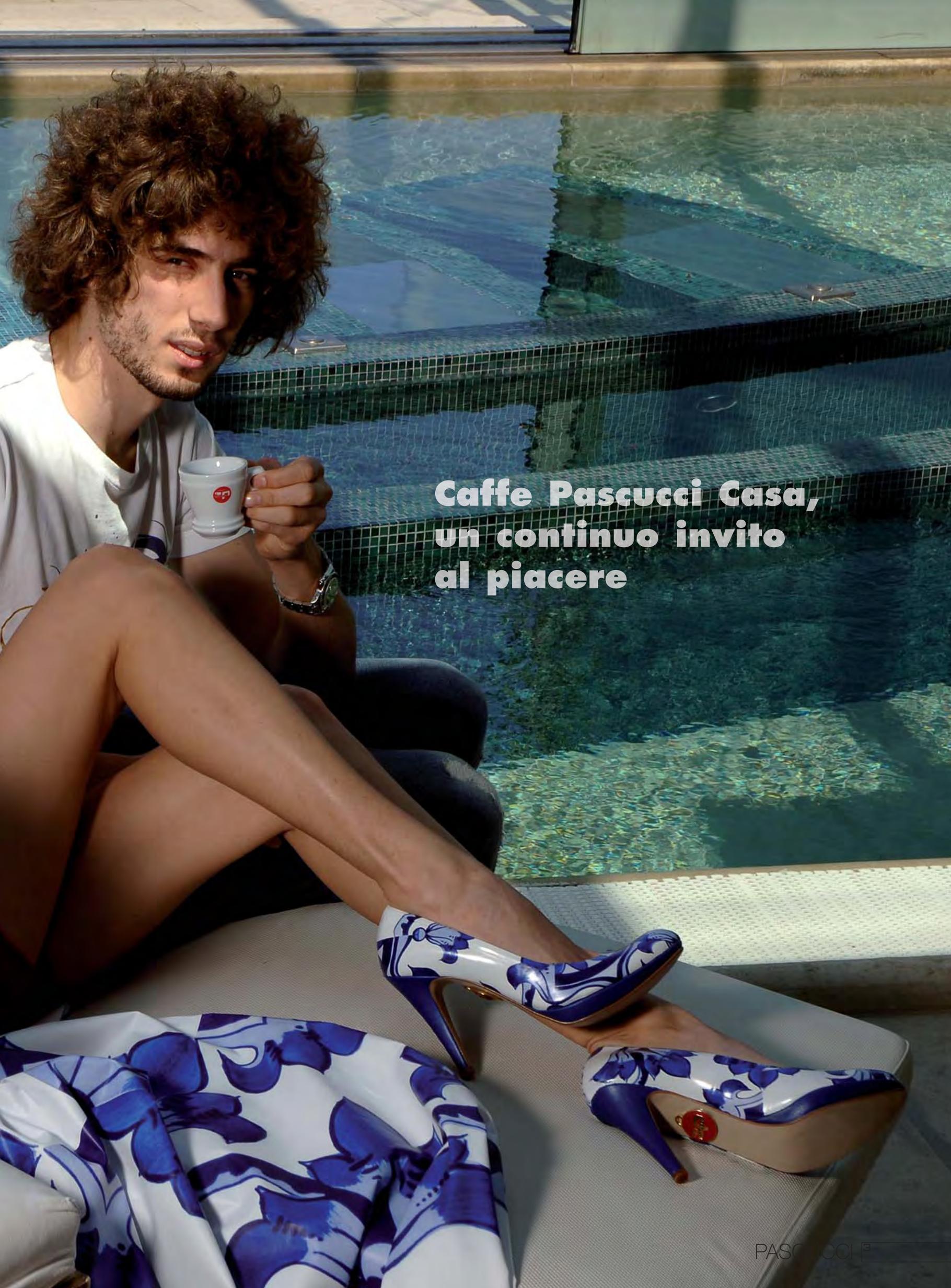
PAROLE IN MUSICA
Samuele Bersani, words in music

PAG. 50





Macchina a cialde Pascucci,
abito e scarpe
Ago - Maria Grazia Arcaroli

A man with curly brown hair and a beard is sitting on a lounge chair by a swimming pool. He is wearing a white t-shirt and holding a small white coffee cup with a red logo. In the foreground, a woman's legs are visible, wearing high-heeled shoes with a blue and white floral pattern. The pool water is clear and blue, and the scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

**Caffe Pascucci Casa,
un continuo invito
al piacere**



Dino Pascucci con i figli
Enzo e Dolly.
Dipinto di Canzio Bardozzi



Il tempo è il regalo più prezioso perché è limitato.
Possiamo produrre più ricchezza ma non più tempo.

Time is the most precious gift because it is restricted.
We can produce more wealth but we can not produce more time.

PASCUCCI



Quando dedichiamo tempo a una persona, le stiamo offrendo una porzione della nostra vita che non potremo recuperare.
Il nostro tempo è la nostra vita.
Il miglior regalo che puoi dare a qualcuno è il tuo tempo.

When we devote time to a person, we are offering a portion of our lives that we can not recover.
Our time is our life.
The best gift you can give someone is your time

Our friend Assuero Barbagli writes us

Ci scrive il nostro amico Assuero Barbagli

Monte Cerignone,
Piazza e Bar dello Sport



THE FAIR TRADE PROJECT IN HAITI

SOTTO IL CIELO DI

HAITI

UNDER THE SKY OF HAITI

Chi è Diane? _ Sono un'agronoma laureata presso l'Università degli studi di Firenze, italiana di origine burundese. Lavoro nel laboratorio interno alla torrefazione Pascucci come responsabile controllo qualità del caffè crudo e delle miscele.

Come è entrata in contatto con Pascucci? _ Con un CV, 2 anni fa, dopo la mia laurea.

Come ha deciso di fare l'agronoma? _ Mio padre era un geometra che lavorava nei vari cantieri dei Paesi in via di sviluppo (Africa: Burundi-Guinea-Congo, Sud America: Brasile, Argentina...), poi è voluto venire in Italia per farmi studiare. Quando sono arrivata avevo circa 12 anni e mi colpì molto il modo in cui vivevano i bambini italiani, per me la differenza più grande era che nei Paesi in via di sviluppo non tutti i bambini avevano da mangiare. Allora ho deciso che dovevo aiutare i bambini poveri e per me l'unico modo per procurare cibo a tutti era lavorare la terra. Così ho deciso di fare agraria.

Che percorso formativo ha seguito? _ Sempre inseguendo il mio sogno, finite le scuole medie, ho scelto il liceo linguistico Mazzantini di Torino, per poter lavorare nei paesi in via di sviluppo (quasi tutti questi paesi sono ex colonie e vi si parla francese, inglese, spagnolo, in rari casi tedesco). Poi all'università di Firenze mi sono iscritta a Scienze agrarie Tropicali e Subtropicali.

Perché ha scelto di avere a che fare con il caffè? _ Durante l'università avevo già capito che era possibile combattere la fame e la povertà solo sviluppando l'economia dei paesi poveri. Il caffè fa parte dei prodotti remunerativi di questi paesi, con una buona politica commerciale (per esempio il commercio equo e solidale) non solo si possono aiutare le famiglie a comprare cibo ma si dà dignità e valore al lavoro delle persone con cui si collabora.

Quali sono i pregi del suo lavoro? _ E' con grande entusiasmo

le riunioni e si pianificano le date dell'esportazione del caffè in Italia, i lavori da fare in campo o i corsi di formazione ...

Perché è importante per la Pascucci avere un agronomo nelle piantagioni? _ Per garantire la buona qualità del prodotto attraverso i controlli, per fornire formazione ai contadini e per avere la certezza della provenienza del prodotto. Non dimentichiamo che lavoriamo in paesi in cui non viene garantita la tracciabilità del prodotto.

Cosa insegna lei ai contadini? _ Li aiuto nell'organizzazione del lavoro quotidiano e soprattutto li indirizzo verso tipologie di caffè che siano in grado di accontentare il gusto dei consumatori occidentali, le caratteristiche organolettiche ed estetiche amate dai clienti.

Cosa le hanno insegnato i contadini? _ Moltissimo. La pazienza (quando dici a qualcuno "Ci vediamo domani" in Haiti ti viene risposto "Se Dio vuole!" Ed

è così anche quando chiedi qualcosa!). E mi hanno insegnato l'amore e il rispetto per l'ambiente.

Abbiamo parlato del lavoro. Ora parliamo dei momenti in cui non si lavora. _ Dopo cena, alle 19.00, è buio, non si può sprecare energia elettrica perché il gasolio costa tanto, allora si va a letto o si sta al buio a parlare con i vicini. La domenica tutti sono ele-



INTERVISTA CON DIANE, AGRONOMA SUL CAMPO DELLA PASCUCCI INTERVIEW WITH DIANE, PASCUCCI'S AGRONOMIST

che lavoro ad un progetto di sviluppo, perché lo ritengo concreto, quando parlo con i coltivatori di caffè posso leggere nei loro occhi la speranza per il futuro o vedo nei loro occhi rimproveri quando non sono ben assistiti nei lavori in campo o durante le pratiche per la spedizione della merce e non sono certi delle decisioni prese. Con i contadini le cose sono semplici non ci sono sotterfugi. Il momento più bello è quando, finito il lavoro, condividiamo un pasto fatto di riso e fagioli che non mancano mai, qualche volta c'è anche una coscia di pollo, si scherza e si fa amicizia.

I difetti? _ Sono tanti, spesso si incontrano contadini delusi perché prima di noi ci sono stati tanti altri che hanno fatto tante promesse e poi non si è visto nulla, la burocrazia non aiuta perché è troppo complicata e i coltivatori devono spesso pagare qualcuno che si occupa delle pratiche per poter esportare il loro caffè, senza parlare della concorrenza sleale degli speculatori...

Ci racconti come può svolgersi una tipica giornata nelle piantagioni di Haiti. Ad esempio sveglia alle... _ Sveglia alle 7.00, si va a messa (nessuna giornata o lavoro inizia senza preghiera in Haiti), alle 8.00 colazione e si va a lavorare nei campi o nel deposito del caffè. Nelle piantagioni, insieme ai contadini si selezionano alberi da caffè da potare o da eliminare perché ormai poco produttivi, quelli che hanno bisogno di ombra, si scelgono gli alberi da consociare per ottenere ombra, se sia meglio piantare tra le file di caffè il banano o il cacao, di solito si privilegia il cacao, perché anch'esso produce reddito, ma il banano serve a sfamare la famiglia, quindi la situazione cambia da una famiglia contadina all'altra.

Nel deposito, a Port de Paix, c'è un piccolo ufficio dove si fanno

ganti per andare a messa, i bambini sono bellissimi e, nel pomeriggio, vengono a trovarci per giocare.

Che tipo di persone sono gli abitanti di Haiti? _ Sono difficili da definire, è un popolo che si è formato con la schiavitù e la colonizzazione delle isole caraibiche per cui ci sono molte persone di origine africana e altre di origine europea. Questo fa sì che ci sia una mescolanza di cul-

tture, per esempio hanno abbracciato la religione cattolica, ma praticano il vudù come i loro antenati africani.

Ogni quanto si trasferisce ad Haiti per lavoro? _ Periodicamente, quando è importante essere in prima persona nelle piantagioni. Durante la raccolta è meglio seguire la selezione dei chicchi di caffè e le pratiche per l'esportazione.

Inevitabile soffermarsi un attimo a riflettere su ciò che è accaduto il 13 gennaio 2010, quando il terremoto ha colpito quelle zone. Le immagini che sono state trasmesse in televisione, e che hanno fatto il giro del mondo, ci hanno consegnato una dimensione di quanto sia accaduto. Lei ha avuto modo di stare accanto a queste persone, prima e dopo il terremoto. Come sono stati quei drammatici momenti? _ Il gior-





no dopo il terremoto è stato devastante, i sopravvissuti hanno capito che non solo avevano perso i loro cari, ma avevano perso anche la speranza. La capitale di Port au Prince, dove c'è stato il maggior numero di morti, era anche il centro commerciale e amministrativo del Paese, quindi tutte le attività sono state chiuse. A Port au Prince ci sono università, scuole professionali dove le famiglie contadine avevano mandato i figli a studiare, queste famiglie in quel momento hanno perso un figlio e la speranza di un riscatto sociale. Le persone che lavoravano negli uffici crollati hanno lasciato le famiglie in miseria e i sopravvissuti hanno perso il lavoro (in Haiti non esiste l'assistenza sociale).

Quindi c'è stata una regressione, i cittadini hanno invaso le campagne, dove manca la sanità pubblica, il lavoro... I contadini hanno conosciuto una nuova forma di povertà; avere tante persone da sfamare e non poterle impiegare al lavoro nei campi, poichè i cittadini non hanno mai lavorato la terra. Le malattie si sono sviluppate velocemente, è iniziata a mancare l'acqua potabile e la stagione delle piogge dà il via a varie malattie come il colera.

Si sente cambiata dopo questa esperienza? _ Non dò per scontato niente di ciò che ho, la mia famiglia, la salute e il poter sognare un futuro migliore.

A distanza di qualche mese com'è la situazione ad Haiti? _ Gli haitiani cercano di lavorare per ricostruirsi un futuro, ma c'è molta delusione, hanno ricevuto tanti aiuti ma spesso non c'è una buona gestione, quindi ognuno cerca di cavarsela da solo, con

“E’ CON GRANDE ENTUSIASMO CHE LAVORO AD UN PROGETTO DI SVILUPPO, PERCHÉ LO RITENGO CONCRETO, QUANDO PARLO CON I COLTIVATORI DI CAFFÈ POSSO LEGGERE NEI LORO OCCHI LA SPERANZA PER IL FUTURO O VEDO NEI LORI OCCHI RIMPROVERI QUANDO NON SONO BEN ASSISTITI NEI LAVORI IN CAMPO O DURANTE LE PRATICHE PER LA SPEDIZIONE DELLA MERCE E NON SONO CERTI DELLE DECISIONI PRESE.”

l'aiuto dei parenti all'estero o, se ha fortuna, viene impiegato per i lavori di ricostruzione.

Torniamo a parlare dei contadini. Lei ha avuto modo di stare a contatto con queste persone per diverso tempo. Che cosa le è rimasto più impresso di queste persone? Cosa potrebbero insegnare ai nostri giovani o in ogni caso a noi occidentali?

_ Che ciò che valorizza la persona non è l'aspetto esteriore (vestiti o automobili) ma l'attenzione che si dà all'altro, una parola gentile, condividere un pasto povero e scarso. Sono le piccole cose di tutti i giorni che mi hanno colpito, la possibilità di vivere in modo dignitoso anche se si è poveri economicamente.



C'è una storia o un aneddoto curioso che ha sentito durante la sua convivenza con queste persone e che le è rimasto particolarmente impresso?

_ Una universitaria svizzera va a seguire un progetto di sviluppo finanziato dall'università in un villaggio, il progetto consiste nella costruzione delle latrine nelle campagne. Si decide che solo le famiglie con donne incinte potranno avere i finanziamenti per la costruzione di una latrina.

Il primo anno si contano 15 donne incinte nel piccolo villaggio prescelto e si provvede alla costruzione delle latrine, il secondo anno del progetto si contano le donne incinte ed erano 37, al terzo anno (ultimo anno del progetto) tutte le donne del villaggio erano incinte: ecco come si può creare confusione quando si fa un progetto di sviluppo senza un adeguato studio. (è una storia verissima).

Quanto è importante il caffè nell'economia di Haiti? _ Molto importante, perchè con il commercio del caffè i contadini possono mandare i figli a scuola o comprare i medicinali...

Quando bevono il caffè gli haitiani? _ Bevono il caffè a colazione, la loro colazione è molto abbondante perchè è l'unico pasto del giorno. Ma non esiste una vera e propria cultura del caffè ad Haiti, il caffè viene prodotto ma non consumato. Bevono un caffè lungo, americano. Big Bio...



JUTA BIO è il logo che identifica i prodotti equo solidali della Caffè Pascucci. Tutti quei prodotti che hanno uno stretto legame con la terra e la cui provenienza rispetta criteri di correttezza sociale e ambientale.

"I WORK ON DEVELOPMENT PROJECTS WITH A LOT OF ENTHUSIASM, BECAUSE IT IS CONCRETE WORK. WHEN I TALK TO THE COFFEE GROWERS I CAN SEE HOPE FOR THE FUTURE IN THEIR EYES, OR ELSE REPROACH, WHEN THEY ARE NOT WELL ASSISTED IN THEIR FIELD WORK OR DURING THE PROCEDURES FOR SHIPPING THE GOODS, AND WHEN THEY ARE UNCERTAIN ABOUT THE DECISIONS MADE."





INTERVIEW WITH DIANE

Who is Diane? _ I am an Italian of Burundian origin, an agronomist graduated from the University of Florence. I work in the in-house lab of the Pascucci coffee roasting facility as the person responsible for quality control of raw coffee and blends.

How did you get in touch with Pascucci? _ Two years ago, when I graduated, I sent them a CV.

How did you decide to become an agronomist? _ My father was a surveyor who worked in various projects in developing countries (Burundi, Guinea, Congo, in Africa; in South America Brazil and Argentina); then he decided to come to Italy so that I could study. I was around twelve when we arrived and I was struck by the way of life of Italian children; for me, the greatest difference was that not all children in developing countries have enough to eat. I



resolved then that I had to help poor children and, for me, the only way to procure food was to work the land. That's how I chose to study agronomy.

What did you study? _ Always in pursuit of my dream, after I finished middle school, I chose to study languages at the Mazzanti language high school in Turin. The idea was to become able to work in LDCs, since most of these countries are former colonies that speak French, English, Spanish, rarely German. Then, at the University of Florence, I registered in the faculty of Tropical and Subtropical Agrarian Sciences.

Why did you choose to work with coffee? _ At the university, I understood that it was only possible to fight poverty and hunger by developing the economy of the poorer countries. Coffee is one of the profitable crops in the LDCs; with a good trade policy –for instance, with equitable and solidarity trade-- we can not only help families to buy food, but also give dignity and value to the labor of the people with whom we work.

What are the rewards of your work? _ I work on development projects with a lot of enthusiasm, because it is concrete work. When I talk to the coffee growers I can see hope for the future in their eyes, or else reproach, when they are not well assisted in their field work or during the procedures for shipping the goods, and when they are uncertain about the decisions made. With farmers things are simple, without subterfuge. The most beautiful moment is after work when we share a meal of rice and beans that are always available, and sometimes even a chicken leg, and we joke and make friends.

And the problems? _ There are so many! We often run into deeply disappointed farmers because others who came before us made them a lot of promises and they did not see a thing; because bureaucracy is too complicated and does not help, and the farmers are often obliged to pay somebody to take care of the export proceedings, and I don't even mention the unfair competition from speculators...

Tell us about a typical day in a Haitian plantation. For instance, at what time do you wake up? _ Wake up time is 7 am; then we go to mass (no working day begins without prayer in Haiti). At 8 we have breakfast and we go work in the fields or in the warehouse. In the plantations, together with the farmers, we select the coffee bushes that we must prune or eliminate because they have become unproductive, we choose the bushes that need the shade, and the trees we must plant together to get shade. We decide whether it is better to plant banana trees or cocoa in between the rows of coffee bushes; we generally go for cocoa because it too produces income, but bananas feed the family, so the situation changes from one family to another.

In the warehouse, at Port de Paix, we have a small office where we hold meetings, we plan the dates of coffee exports to Italy, the work to do in the fields or the training courses ...

Why is it important for Pascucci to have an agronomist on the ground, at the point of production? _ To guarantee the quality of the product through our controls, to provide training to the farmers and to be certain about the product's provenance. Remember that we are working in countries that cannot guarantee or trace the product's origins.

What do you teach the farmers? _ I help them organize their daily work; above all, I direct them to types of coffee that can satisfy the taste of Western consumers, the organic and aesthetic characteristics these clients prefer.

What have the farmers taught you? _ So much! Patience, for instance: when you tell someone in Haiti "See you tomorrow," the answer is "If God wills." And the same when you ask for something.

And they have taught me love and respect for the environment.

We have talked about work. Tell us now about the times when you don't work. _ After dinner, at 7 pm, it's dark. You cannot waste electricity because gas is so expensive, so you go to bed, or you stay in the dark chatting with neighbors. On Sundays, everyone has their best clothes on to go to church, the children are very beautiful and they come see you in the afternoon to play.

What kind of people are the Haitians? _ They are hard to define. It is a people formed by slavery and the colonization of the Caribbean islands, so there are many people of African ancestry and many of European origin. This explains the mixture of cultures. For instance, they have embraced Catholicism but they practice voodoo like their African forebears.

How often do you go to Haiti for your job? _ Regularly, when it is important to be there in person on the plantations. At harvest time, it is better to follow the selection of coffee beans and the export proceedings.

It is inevitable to reflect for one moment to what happened on January 13 2010, when the earthquake devastated Haiti. The images that we saw on TV and that went over the whole world gave us one idea of what happened. But you were there before and after the earthquake, close to the Haitian people. How were those tragic moments? _

The day after the earthquake was devastating. The survivors understood that not only they had lost their loved ones but also hope. The capital of Port au Prince, where there was the largest number of casualties, was also the commercial and administrative center of the country and all the activities were shut down. Port au Prince has universities and professional schools where farming families had sent their children to study, and at the same time they had lost a child and their hopes of social improvement. The people who died in the ruined buildings left their families in poverty and the survivors lost their jobs. Haiti does not have any social welfare.

Therefore, there was a regression: people from the cities invaded the countryside where there is neither work nor public health. The farmers experienced a new form of poverty: having so many new people to feed and being unable to employ them to work in the fields because urban dwellers have never worked the land. Disease spread rapidly, drinking water started to be rare, and the rain season signals the start of epidemics like cholera.

Do you feel that this experience has changed you? _ I no longer take for granted anything of what I have, my family, health, and the possibility of dreaming of a better future.

After a few months, how is the situation in Haiti? _ Haitians try to work to rebuild a future for themselves, but there is a lot of disillusionment. They received a lot of aid, but often it was not well managed. So each person tries to manage on his or her own, with the help of relatives abroad or, if they are lucky, they are employed in reconstruction work.

Let's talk about the farmers again. You have been in touch with them for a long time. What about them remains the most present in your mind? What about them remains the most present in your mind? What could they teach to our youth, or to us westerners? _

That what gives a person value is not outward appearance, clothes or cars, but the consideration you have for others, a nice word, sharing a meal, no matter how meager or poor. I was struck the most by everyday things, the possibility of living with dignity even when one is poor.

Is there an interesting story or anecdote that you have heard during your stay in Haiti and you find particularly impressive?

_ A Swiss academic goes to Haiti to follow a development project financed by her university in a village. The project consists in building sanitary latrines in the village, and it is decided that only



the families with pregnant women will receive financing for a latrine. The first year there are 15 pregnant women in the chosen village and latrines are built; the second year they count again, and there are 37; the third and last year of the project, every woman in the village is pregnant. That's how you can create confusion when you start a development project without adequate research. This is a true story!



How important is coffee for the Haitian economy? _ It is very important, because the coffee trade allows farming families to send their kids to school or buy medicine.

When do Haitians drink coffee? _ They drink coffee at breakfast, which is a very big meal because it is the only meal of the day. But in truth there isn't a real "coffee culture" in Haiti; they produce it but do not consume it. They drink a watered down coffee, American style. Big Bio...



Abito Alberta Ferretti



**Il caffè è un antiossidante,
la maggior protezione
contro l'invecchiamento precoce**

Coffee is an antioxidant and protects against aging



JUTA BIO

THE FAIR TRADE PROJECT

HOW WAS THE JUTA BIO IDEA BORN?

Acquistare il caffè direttamente da chi lo coltiva è una grande conquista, ci vuole tanta passione e bisogna crederci fino in fondo. Poter riconoscere i prodotti che provengono da una filiera che cerca in ogni modo di garantire la correttezza umana e sociale e la qualità del prodotto è un'esigenza concreta.

Per questo alla Pascucci è nato il logo Juta Bio, il nostro logo di riconoscimento per tutti quei prodotti che provengono da coltivazioni biologiche, dove il rispetto per l'ambiente e per la biodiversità viene prima di tutto, acquistati direttamente dai coltivatori che vedono così maggiormente riconosciuto il loro lavoro e che vengono commercializzati spiegando al consumatore finale il loro valore aggiunto.

Ogni chicco di caffè arriva in azienda racchiuso nei sacchi di juta.

La juta, grossolanamente stampata, odorosa e ruvida, è la custode di un bene prezioso per ogni torrefattore: il chicco di caffè crudo.

BUYING

Buying coffee directly from the grower is a great idea; it takes a lot of enthusiasm and you have to believe in it, all the way. Being able to recognise products from a supply chain that always seeks to guarantee socially ethical, humane behaviour and product quality is an essential part of this.

This is why Pascucci has created the Juta Bio logo, a Pascucci logo to mark all of those organically grown products, where respect for the environment and for biodiversity come before anything else. These products are sourced directly from the growers, who then find that their hard work reaps greater rewards; we sell them then, explaining their added value, to the end customer.

Every coffee bean arrives at our company inside jute sacks. The roughly printed, coarse and fragrant sacks contain a precious commodity for any coffee roaster: raw coffee beans.



Il sole che racchiude e raccoglie tutti gli altri elementi è da sempre simbolo di vita e di energia, è la luce, la vita stessa, il calore che permette ad ogni cosa di nascere e crescere. Ma i suoi raggi sono i simboli etruschi delle onde e quindi nel sole è racchiuso anche l'elemento acqua. Acqua e sole collaborano da sempre al ciclo inesauribile della vita.

Il motivo decorativo ad onde è una costante delle culture mediterranee. Gli Etruschi riprendono il motivo dai Greci e lo fanno proprio adoperandolo in molti contesti. Il principale riferimento è quello marino: tutti i popoli del Mediterraneo si affacciano sul mare e l'onda è il simbolo di questo elemento così importante ed affascinante per la mente dell'uomo antico. Le onde compaiono spesso negli affreschi presenti nelle necropoli. C'è quindi un riferimento alla ciclicità inesauribile che vede alternarsi da sempre la vita e la morte. Dietro un'onda arriva sempre un'altra onda.

E qui s'innesta il germoglio, la foglia, l'elemento vegetale che è origine della vita e base per la sopravvivenza di tutti gli altri organismi, dalle foglie ha origine il ciclo biologico, quello semplice e bellissimo che studiano i bambini: gli erbivori si nutrono d'erba che cresce grazie alla terra e all'acqua e alla luce del sole, i carnivori si nutrono di erbivori, tutti muoiono per tornare alla terra e da lì rinascere in forma di foglia che di nuovo trae energia dal sole, dall'acqua e dalla terra.

Le foglie sono tre. Numero perfetto.

A wave is always followed by another wave.

And here, we have the shoot and the leaf, the plant element that is at the origin of life and a base for the survival of all other organisms. Leaves are at the origin of the biological life cycle, the simple one, which children study: herbivores eat grass, which grows thanks to the earth, to water and to sunlight; carnivores eat herbivores; everyone dies to return to the earth and be reborn in the form of a leaf, which once again, takes its energy from the sun, the water and the earth.

There are three leaves: the perfect number.

WWW.JUTABIO.IT

THE SUN

The sun that encloses and brings together all of the other elements has always been a symbol of life and energy; it is light, life itself, the warmth that allows everything to be born and to grow. But its rays are Etruscan symbols for waves and therefore, this sun also encompasses water. The sun and water working together, as they have always done, to create the endless cycle of life. The decorative wave motif is a constant in Mediterranean cultures. The Etruscans took it from the Greeks, making it their own and using it in many contexts. The main reference is to the sea: all Mediterranean people look out onto the sea and waves are the symbol of this element which was so important and fascinating to people in the ancient world. Waves often appear in the frescoes found in burial grounds. Therefore, there is a reference to the endless cyclical nature of life and death.



Riconoscere la qualità,
dosare con la conoscenza
dei sensi e del cuore.
Creare combinazioni
di aromi e profumi
imprigionati nel chicco verde,
immaginando gli aromi
che saranno.

Questa è la miscela bio,
la combinazione di competenze,
di infinite esperienze,
che confluiscono insieme
per fondersi armonicamente
in un unico aroma.

MISCELA BIO

Recognise quality,
measure it with the skill of
your senses and your heart.
Create combinations of
the scents and aromas
trapped inside the green bean,
imagining the aromas
that they will be.

This is the bio blend,
a combination of skills,
and infinite experience,
that come together
in a harmonious blend,
in a single aroma.



La ricerca della qualità ci ha spinto verso il biologico. I caffè che importiamo da undici paesi d'origine, hanno caratteristiche uniche. Con la coltivazione in regime d'agricoltura bio i differenti caffè ritrovano le loro originali peculiarità, oggi meno percepibili nei caffè convenzionali a causa dei fertilizzanti chimici.

Our quest for quality has led us to go organic. The coffees we import from eleven different countries have unique characteristics.

With organic growing methods, the different coffees rediscover their original and specific qualities, which the use of chemical fertilizers has made so much less perceivable these days.



MAN AND

FORZA, TRASPARENZA,
FLUIDITÀ E VIGORE.
UN SENSO RADICATO
NEL MULTIFORME COLORE
DELLA VITA

Guardare Oscar mentre dipinge è entusiasmante, energia pura. Il suo gesto è veloce, preciso ed estremamente concentrato. Non possiamo prescindere dal concetto che l'arte sia esattamente quell'attimo in cui la tecnica supera se stessa per capire il lavoro di Oscar. Infatti la sua gestualità è un passaggio diretto tra il suo inconscio e la tela. E' evidente come la sua opera nasca da un percorso di vita, da una ricerca reale nella quale Oscar impiega tutto se stesso.

La sua disciplina artistica non ha nulla di retorico né didattico, ma è piuttosto un'etica di vita che lui riporta nell'opera come gesto liberatorio, come espressione di un lavoro ed una meditazione che si svolge nel quotidiano.

Si tratta di un'operazione alchemica. La sua arte nasce da un'osservazione instancabile dei sentimenti umani, da una battaglia continua oltre i limiti visibili (suoi e dell'altro) e da una profonda fede nei miracoli che richiede un impegno costante. E' questo il travaglio della creatività che lui trasforma in esplosioni gestuali, pittoriche, che ricordano l'*Action Painting* di Pollock.

Apparentemente divertimento puro, in realtà quest'emozione è solo l'apice di un impegno più profondo e di un lungo travaglio creativo.

Parlando con Oscar si capisce che "l'anima" è sia l'origine che il destinatario del suo lavoro. E' nell'anima che avviene il suo incontro con l'altro (e con l'altro da sé). Il suo percorso diventa allora una ricerca salvifica e taumaturgica di stampo animista. Oscar è un artista sciamano.

TO LOOK

To look at Oscar when he paints is exciting, it is pure energy. His movement is rapid, precise, and extremely focused. To understand Oscar's work, we need to think that art is born exactly at that moment in which the artist goes beyond technique. Indeed, his gestures are a direct passage between his subconscious and the canvass. It is quite evident that Oscar's work is born from a life trajectory, a true research to which he commits his whole self.

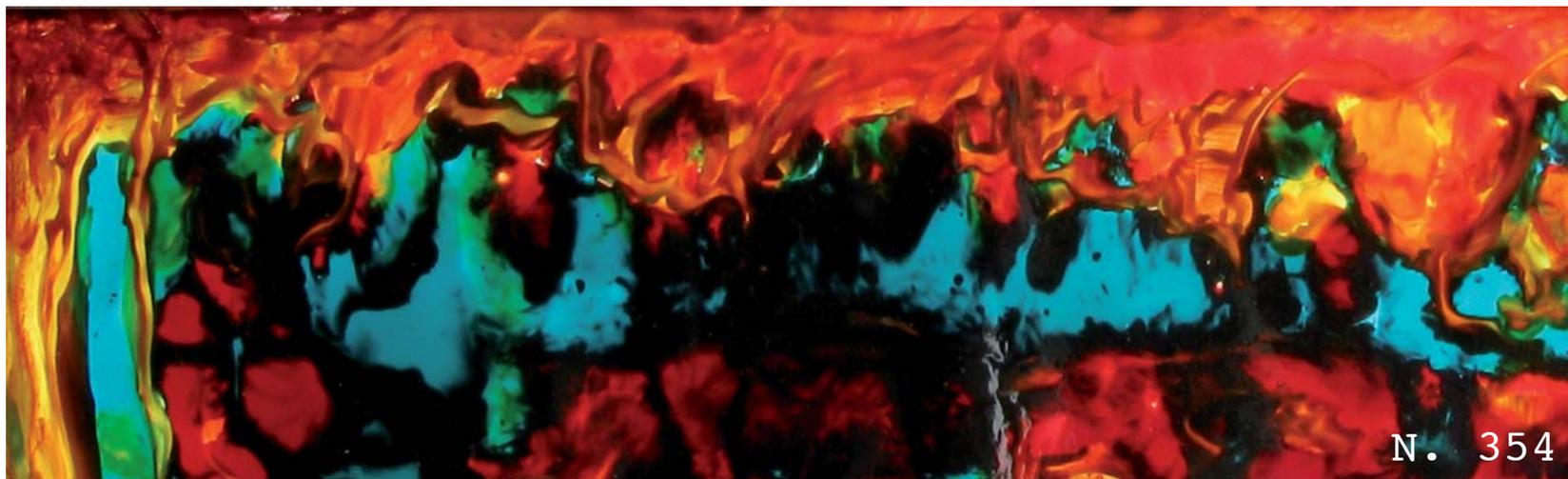
His artistic discipline is not at all rhetorical or didactic; rather, it is a life ethic that he brings to his work as a form of liberation,

OSCAR BAFFONI

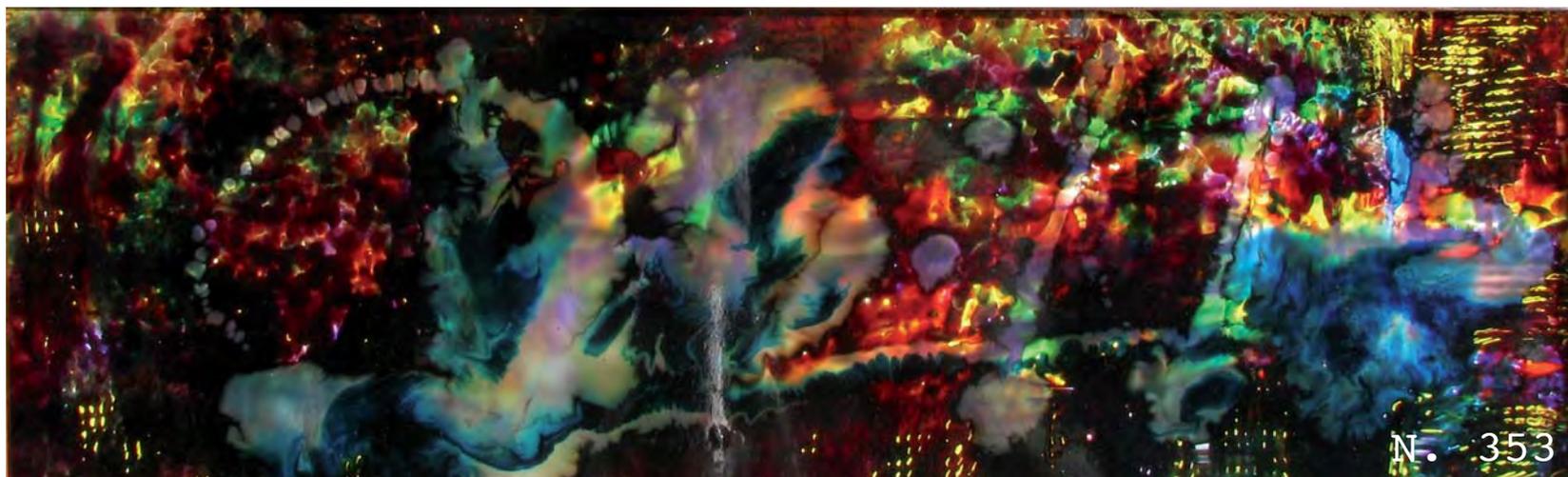
HIS WORK

N. 162

STRENGTH, TRANSPARENCY, FLUIDITY AND VIGOUR.
A DEEP-ROOTED SENSE OF THE MULTIFORM COLOURS OF LIFE



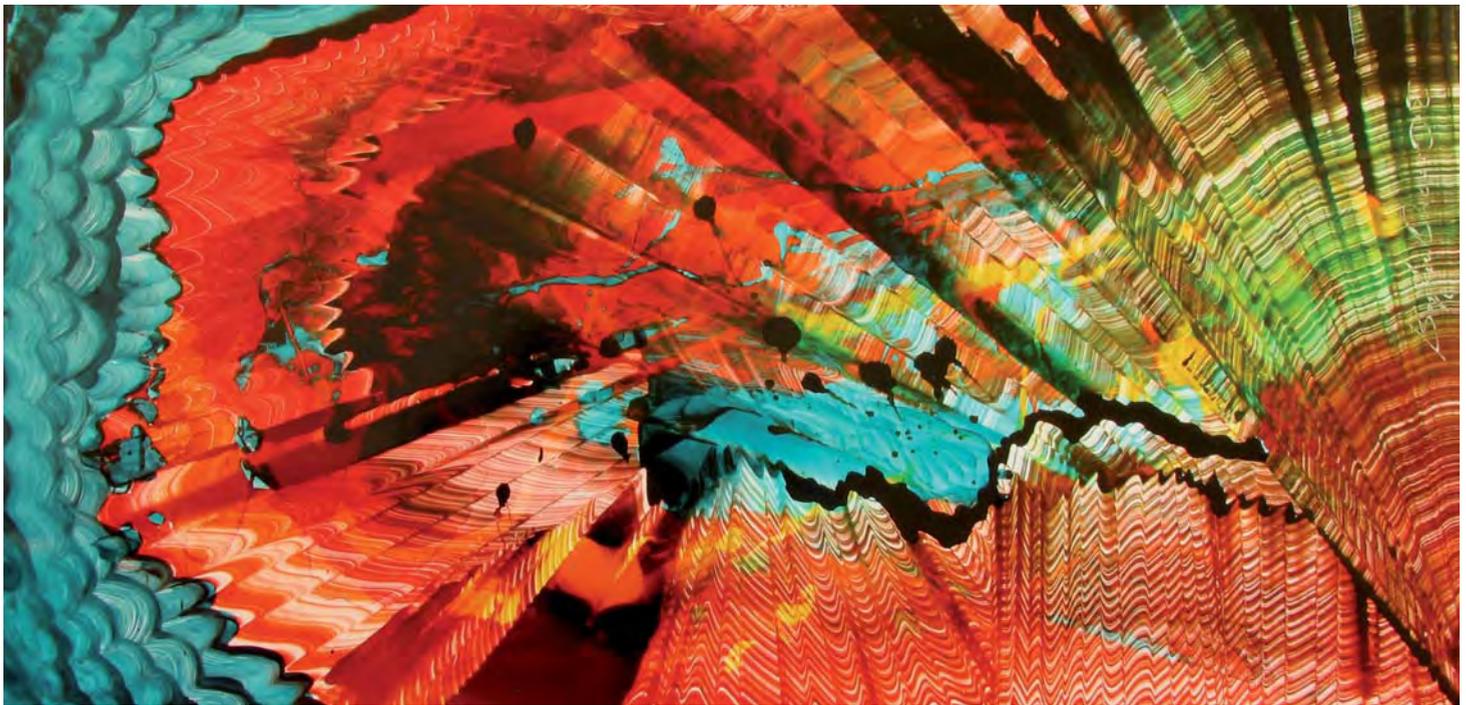
N. 354



N. 353



VIAGGIO IN BANGLADESH. COMUNITÀ PAPA GIOVANNI XXIII



N. 1



as the expression of a labor and a meditation rooted in everyday life. It is like the operation of an alchemist. His art arises from a tireless observation of human sentiments, from a continual struggle against visible limits (his and those of the Other) and from a deep faith in miracles, which requires constant dedication. This is the creative labor that he transforms in gestural and pictorial explosions reminiscent of Pollock's Action Painting. It appears like pure fun, but in truth this emotion is only the culmination of a deeper commitment and of a long creative effort. When one talks to Oscar, one understands that the "soul" is both the origin and the ultimate recipient of his work. His encounter with the Other takes place in the soul. His trajectory then becomes a thaumaturgical search for salvation with an animist mark. Oscar is a shamanic artist.

F.R.

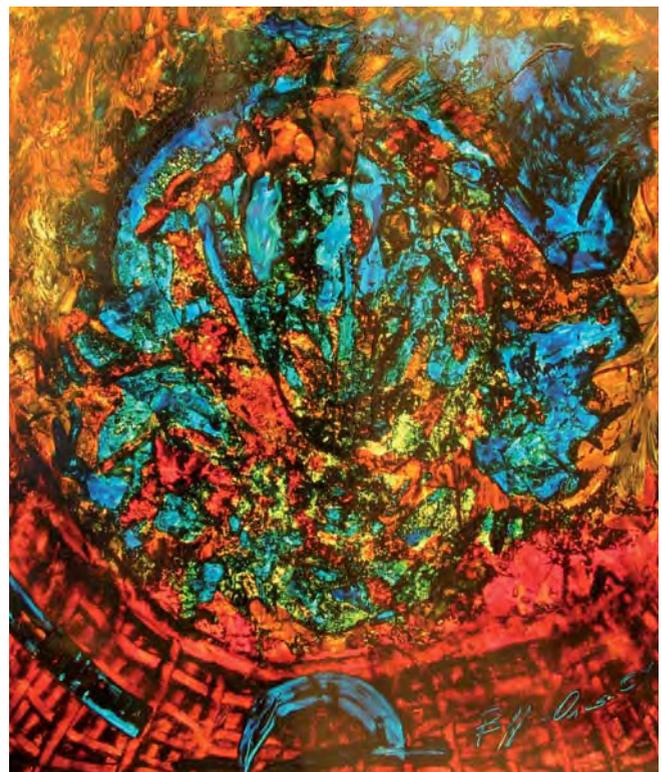


N. 376



DAL VIAGGIO E DALLA PASSIONE PER
L'UOMO TRAE NUTRIMENTO IL COLORE.
E' LO STESSO OCCHIO CHE TAGLIA
NELL'OBIETTIVO L'UMANITA DIGNITOSA E
FERITA, È LA STESSA MAND CHE PLASMA
IL COLORE E SI DISTENDE PER UNA CAREZZA
CHE CURA.

COLOUR IS NOURISHED BY TRAVEL
AND A PASSION FOR PEOPLE.
IT IS THE SAME EYE THAT FRAMES
DIGNIFIED, HURT HUMANITY IN ITS LENS;
THE SAME HAND THAT MOULDS COLOUR
AND STRETCHES OUT FOR A COMFORTING
CARESS.



N. 323

Casinara e silenziosa. Ribelle e ospitale. Assordante e avvolgente. Alla moda ma senza dimenticare l'eleganza. Con gelaterie e boutique che attirano da tutt'Italia. Una piccola Londra regina della vitalità. Richiama i vip: Gino Paoli, Fiorello, Edoardo Bennato, Linus, Cecchetto, ma anche tutto il resto. Sono solo alcune delle centomila facce di Riccione: ombelico della riviera romagnola, una delle capitali turistiche 'must' d'Italia. E' qui che il blasonato marchio americano Ralph Lauren ha messo in cartellone uno dei suoi due eventi topici in Italia. E lo fa in un palazzo dei congressi in vetro e acciaio degno di una metropoli più che di una cittadina turistica, internazionale, ma pur sempre di 35mila abitanti.

A Riccione e dintorni chi ci viene lo fa con una sicurezza: non si annoia mai. Puoi scegliere di stare da solo, in pochi, o nel caos, 24 ore al giorno per tutta l'estate e forse anche d'inverno. E uno dei simboli di questo angolo di Romagna vera è Oscar Del Bianco. Un signore intelligente che ha fatto diventare la sua "bottega", "Block 60", una delle vetrine più conosciute d'Italia. Sono scesi ad intervistarlo perfino dalla Germania. E' un vero e proprio "tempio" del bello. Ci trovi il libro raro, gli occhiali bizzarri, l'oggetto particolare, l'abbigliamento di qualità assoluta e quello di "brand" ma sempre dal tessuto buono. Non mancano le scarpe con la stessa filosofia e neppure il buon bicchiere di vino. Insomma, è un piccolo centro commerciale di razza. "Siamo una città internazionale - racconta Oscar, vestito di comoda eleganza, Bermuda, la giacca e le scarpe da tennis - Non c'è distinzione tra i giovani e neppure

tra le famiglie. C'è la contaminazione assoluta. Chi viene qui lo fa per incontrare gli altri. E sa che è accolto dal giusto rapporto tra la qualità ed il prezzo. Qui puoi trovare l'aperitivo in un posto isolato, in un paradiso di natura come alla foce del fiume Conca che ti fa sembrare di essere a Formentera, oppure in uno dei luoghi più affollati del mondo come il centro di viale Ceccarini: una Riccione che ti sbalza a New York. Nella quiete della prima sera, sempre in spiaggia tra il Conca e il mare, i pescatori grigliano il pesce azzurro, che tradizione vuole che si mangi con la piadina e il rosso Sangiovese. Altro che vino bianco. Nel nostro, per rendere l'idea, Riccione è una piccola Londra, una piccola New York, una piccola Parigi".

Per restare in tema di posti da paradiso, Oscar consiglia una passeggiata verso il San Bartolo. Ci si può arrivare in barca, o per una ripida e serpeggiante stradina a picco sul mare in mezzo ad una macchia mediterranea che richiama le atmosfere di una natura perduta. Siamo a una manciata di chilometri da Riccione, nel parco regionale del San Bartolo, sulla strada a strapiombo sull'Adriatico che dalla Romagna porta a Pesaro (una meraviglia a livello mondiale). Altro punto dove si mangia il pesce dai sapori perduti è a Misano Adriatico. Ci si sposta a nord di Riccione, Zona Marano, sulla spiaggia, un susseguirsi unico di bar, locali, ristoranti, discoteche, ti accompagnano fare all'alba. L'angolo richiama ogni sera migliaia e migliaia di giovani. Il posto, dal mattino fino a sera si trasforma in una classica spiaggia, per famiglie, giovani. E per sole donne, di quelle che non vogliono essere importunate dai



RIVIERA

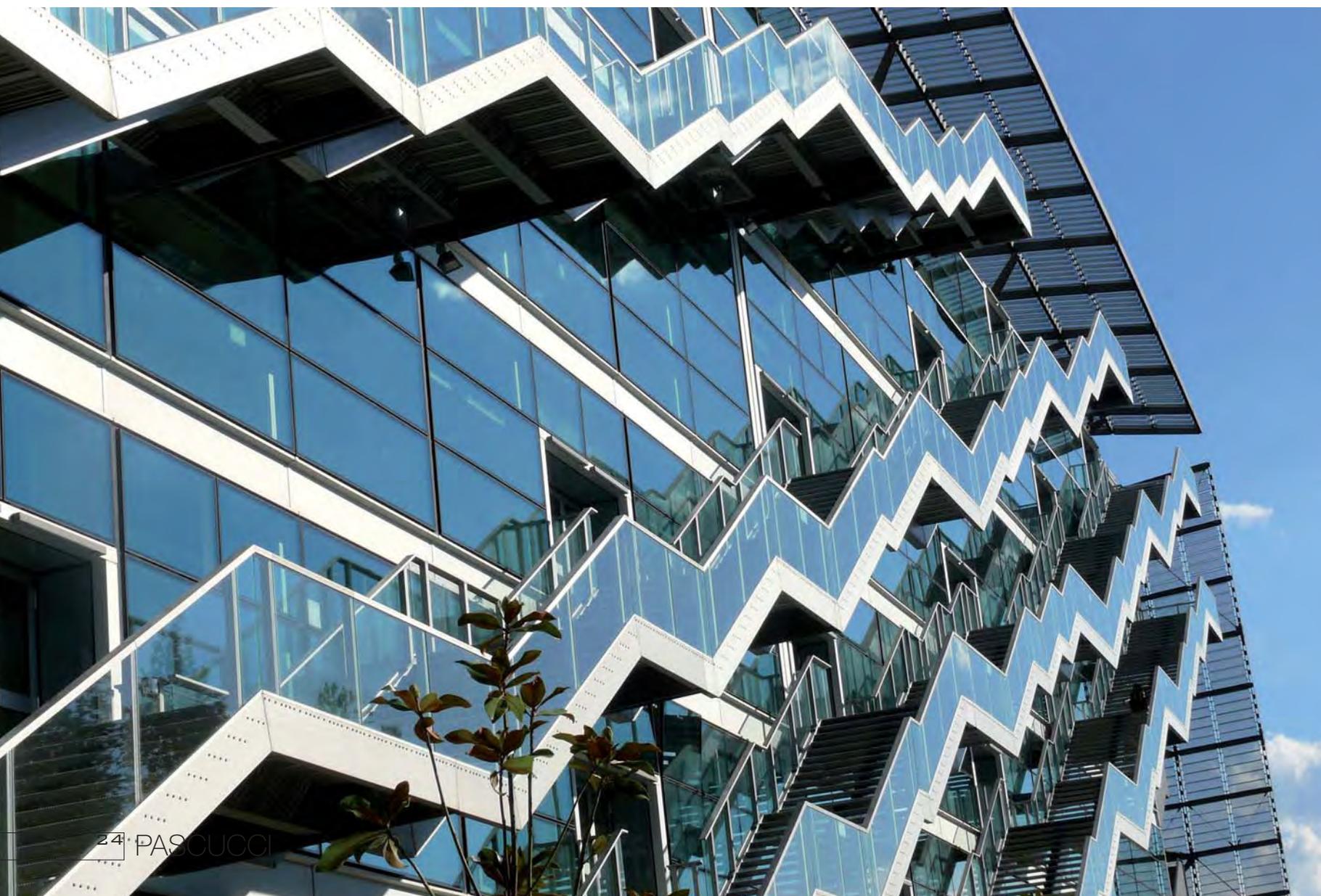
THE ADRIATIC RIVIERA



ADRIATICA



IL MARE AL TRAMONTO, QUANDO LA LUCE SI FA VIVIDA
E I COLORI ASSORDANTI, QUANDO LE SPIAGGE SI SPOPOLANO
E IL SILENZIO LE INVADE

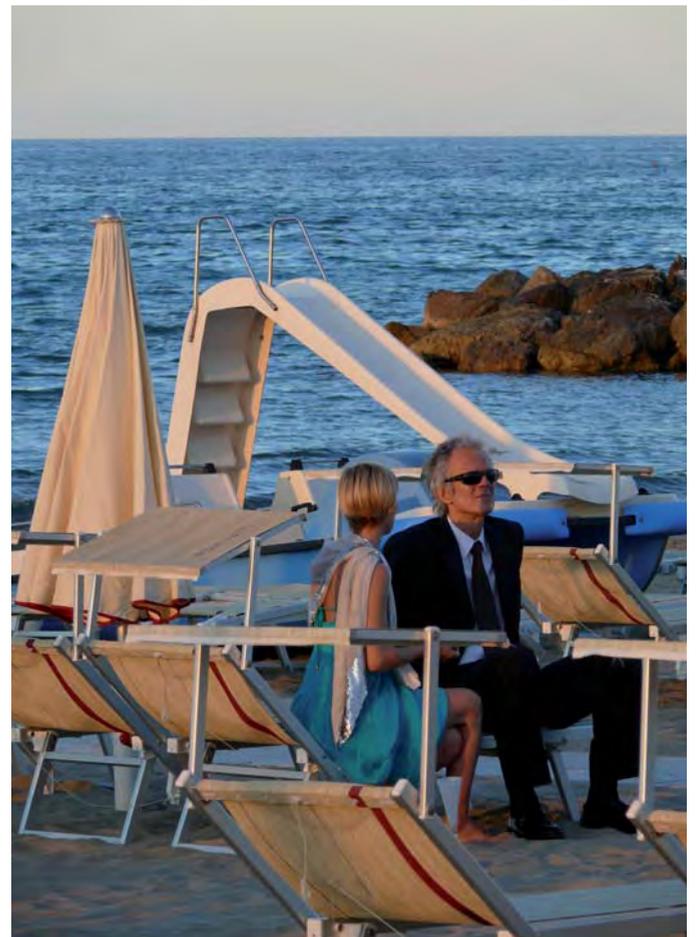


maschietti. C'è anche questo a Riccione. La notizia, la prima volta, fece talmente scalpore, che giunsero mezzi di comunicazione da mezzo mondo, Australia compresa.

Ma la campagna di Riccione è anche punteggiata dai parchi a tema: Oltremare (delfini e non solo), Aquafàn (giochi d'acqua). In quest'ultimo, il 2010 è caratterizzato da uno scivolo chiamato "Strizzacool" di sicuro richiamo. Ti allontani di pochi chilometri e le colline sono incapucciate dai borghi medievali edificati dai Malatesta, signori di Rimini. Completamente restaurate, le fortificazioni, scrigno di piazzette, slarghi, viuzze, significano quiete, artigianato e localini. Tra le numerose decine, Oscar ne sceglie due: San Giovanni in Marignano, con le sue oltre 110 fosse granarie in mattoni denominato Granaio dei Malatesta e Montefiore, con una rocca massiccia con vista mozzafiato fino a Ravenna. Invece, per gli amanti della Riccione da cliché c'è sempre viale Ceccarini con le sue boutique. E molto altro ancora, basta seguire l'istinto e il cuore.

CHAOTIC AND SILENT

Chaotic and silent. Rebellious and hospitable. Deafening and enveloping. Fashionable but without ever forgetting its elegance. With ice cream shops and boutiques that attract visitors from all over Italy. A little London, queen of vitality. Important Italians such as Gino Paoli, Fiorello, Edoardo Bennato, Linus and Cecchetto come here, but so do many others. These are just some of the 100 000 faces of Riccione: the heart of Romagna's Riviera, one of the tourist capitals and must-sees of Italy. It is here that the famous American brand, Ralph Lauren has billed one of its topical events in Italy. At the glass and steel Palazzo dei Congressi, a location more worthy of a metropolis than a small tourist town which, although it might be international, still only counts some 35 thousand inhabitants. Those who come to Riccione do so in the knowledge that they will never be bored. There are those who decide to spend their time alone, in small groups or in the chaos that can last 24 hours a day throughout the summer and perhaps, even in the winter. One of the symbols of this authentic corner of Romagna is Oscar Del



THE SEA AT SUNSET, WHEN THE LIGHT BECOMES VIVID AND THE COLOURS ARE DEAFENING, WHEN THE BEACHES EMPTY AND ARE INVADED BY SILENCE

Bianco. An intelligent man who has turned his "shop", "Block 60", into one of the best-known showcases in Italy. People have even come from Germany to interview him. It is an authentic "shrine" to beauty, a place where you might find a rare book, strange glasses, a special object, total quality and "brand" clothing, but always in excellent fabric. There are even shoes, in line with the same philosophy and also glasses of fine wine. In short, this is a small shopping centre with breeding.

"This is an international town," says Oscar, dressed with casual elegance in Bermuda shorts, jacket and trainers, "There is no distinction between the young or even between families. Here we have absolute contamination. People come here to meet other people. And they know they will find the perfect quality at the right prices. Here you can find an aperitif in a secluded spot, in a natural paradise, such as the mouth of the River Conca, which makes it look as though you are in Formentera, or you could be in one of the most crowded places in the world, such as the centre of Viale Ceccarini: Riccione that makes you think of New York. In the early evening peace, on the beach between the Conca and the sea, fishermen grill oily fish that tradition would see eaten with the piadina [a type of flat bread], and some Sangiovese red wine. Anything but white. To give you some idea, Riccione is a little London, a tiny New York, a small Paris".

To stay on the subject of heavenly places, Oscar recommends a walk towards San Bartolo. You can get there by boat or along a steep, winding road straight above the sea, through the Mediterranean scrub that is reminiscent of a lost natural world. We are just a few kilometres from Riccione, in the San Bartolo regional park, on the road overhanging the Adriatic Sea, between Romagna and Pesaro (a marvel at world level). Another place where you can eat fish cooked traditionally is Misano Adriatico. To the north of Riccione,

Zona Marano, on the beach, a unique series of bars, clubs, restaurants and discos, where you can enjoy yourself until dawn. This place attracts young people in their thousands, every night. From dawn to dusk, this place is a classical beach resort for young people and families. And for women on their own who do not want to be bothered by men. This is also available in Riccione. The news of this first time caused quite a stir that the media arrived from all over the world, Australia included.

But the countryside around Riccione is also dotted with theme parks: Oltremare (dolphins and more), Aquafàn (water park). This latter will have a new slide for 2010, the "Strizzacool" which is sure to draw in the crowds. Just a few kilometres away and the hills are full of mediaeval villages, built by the Malatesta family, lords of Rimini. Completely restored, the fortifications, where you will find beautiful piazzas, streets and alleyways, mean peace, local craftsmen and small bars and restaurants. Of the dozens available, Oscar chooses two:

San Giovanni in Marignano, with its more than 110 brick granary pits, known as the Malatesta Granary and Montefiore, with its solid fortress and breathtaking views as far as Ravenna. Then for the lovers of stereotypical Riccione, there is always Viale Ceccarini with its boutiques.

And much, much more; just follow your instincts and your heart.





only organic

In questo locale si possono consumare solo bevande e cibi biologici. Per il bene dell'uomo e dell'ambiente.





Un locale avveniristico, un cubo di vetro nell'angolo, alla base del nuovo Palazzo dei congressi di Riccione, come una acquario dove nuotano e si muovono cose e persone... E' il nuovo concept della Caffe Pascucci. Il primo dei Pascucci Bio disegnato dall'architetto milanese Vincenzo de Cotiis che ancora una volta va incontro alle esigenze del vivere semplice e metropolitano, per ospitare un cliente contemporaneo. Grandi altezze, pilastri di ferro, materiali scarni e forme minimali, come quelli dei loft newyorkesi, ma con una grande attenzione al disegno. Protagonista assoluta in questo intervento è la materia. Estetizzante, grezza o artefatta, rivestimento di spazio minimale a tratti, altamente pensato in altri. Dal freddo e luminescente cristallo, al metallo cromato e acidato lavorato a forme triangolari sbalzate per le pareti. Pavimento in cemento industriale contrastato e rinforzato dal nero degli arredi stilizzati e massicci, scaldato dal legno recuperato da vecchi arredi d'altri tempi rimontati per diventare piani d'appoggio dell'enorme banco bar e scaffalature per l'esposizione dei prodotti in vendita. L'acciaio è l'elemento che contraddistingue il progetto ampiamente utilizzato per il retro bar, le macchine per il caffè, la cucina a vista. Due piani per gustare caffè, tisane, pasticceria, ma anche insalate, panini e quant'altro, rigorosamente only organic. Sinonimo di qualità di tutto il progetto. Semplici sedie regista nere e comodi e ampi divani per sdraiarsi all'ora dell'aperitivo e per il dopocena... Un'altra particolarità del "vivere liberi da schemi" viene dal servizio: praticamente inesistente ai tavoli. Ognuno può accomodarsi e portarsi da se' ciò che ha scelto e personalmente acquistato all'interno dello store-bar.



Questi bicchieri sono biodegradabili e compostabili, utilizzandoli si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente.

These cup are biodegradable and compostable. Using them you contribute to environment protection



A FUTURISTIC

A futuristic bar, a glass cube on the corner, at the base of the new Palazzo dei Congressi in Riccione, like an aquarium, where people and things move and swim... This is the new Café Pascucci concept. The first of the Pascucci Bio outlets to be designed by Milanese architect, Vincenzo de Cotiis who once again has moved in the direction of the needs for simple, metropolitan living, for the contemporary customer. Great heights, iron columns, bare materials and minimalist forms, such as those found in New York lofts, but with a great deal of attention to design. The absolute key figure in this intervention is the material: used aesthetically, rough or adulterated, facings on minimum spaces in some sections, deeply considered in others. From cold, luminescent crystal glass, to chrome-plated or frosted metal, worked to create repoussé triangular shapes on the walls. Industrial concrete floors contrast and are enhanced by the solid, stylised fittings in black, warmed by the wood reclaimed from old furnishings from other periods and now converted to support surfaces for the enormous bar counter and shelving to display the items on sale. Steel is the feature element in the design and it is widely used for the back counter area, coffee machines and open kitchen.

Two floors on which to savour coffee, herbal drinks, pastries and also paninis, salads and more besides - all strictly organic. A synonym of the quality of the whole design. Simple black director's chairs and comfortable, roomy sofas on which to recline when enjoying an aperitif or after dinner...

Another detail about "living outside the box" comes from the table service, which is practically non-existent. Anyone can take the things they have chosen and purchased in the store-bar to a table.

**LA PARTICOLARITÀ DEL PASCUCCI
BIO RISIEME INOLTRE NEL FATTO
DI NASCERE IN PARTNERSHIP CON
IL BLOCK 60.
UN CONCETTO DI CAFFETTERIA
INNOVATIVO UNITO AL
CONCEPT STORE DI RICCIONE
CHE ILLUMINA LE IDEE**



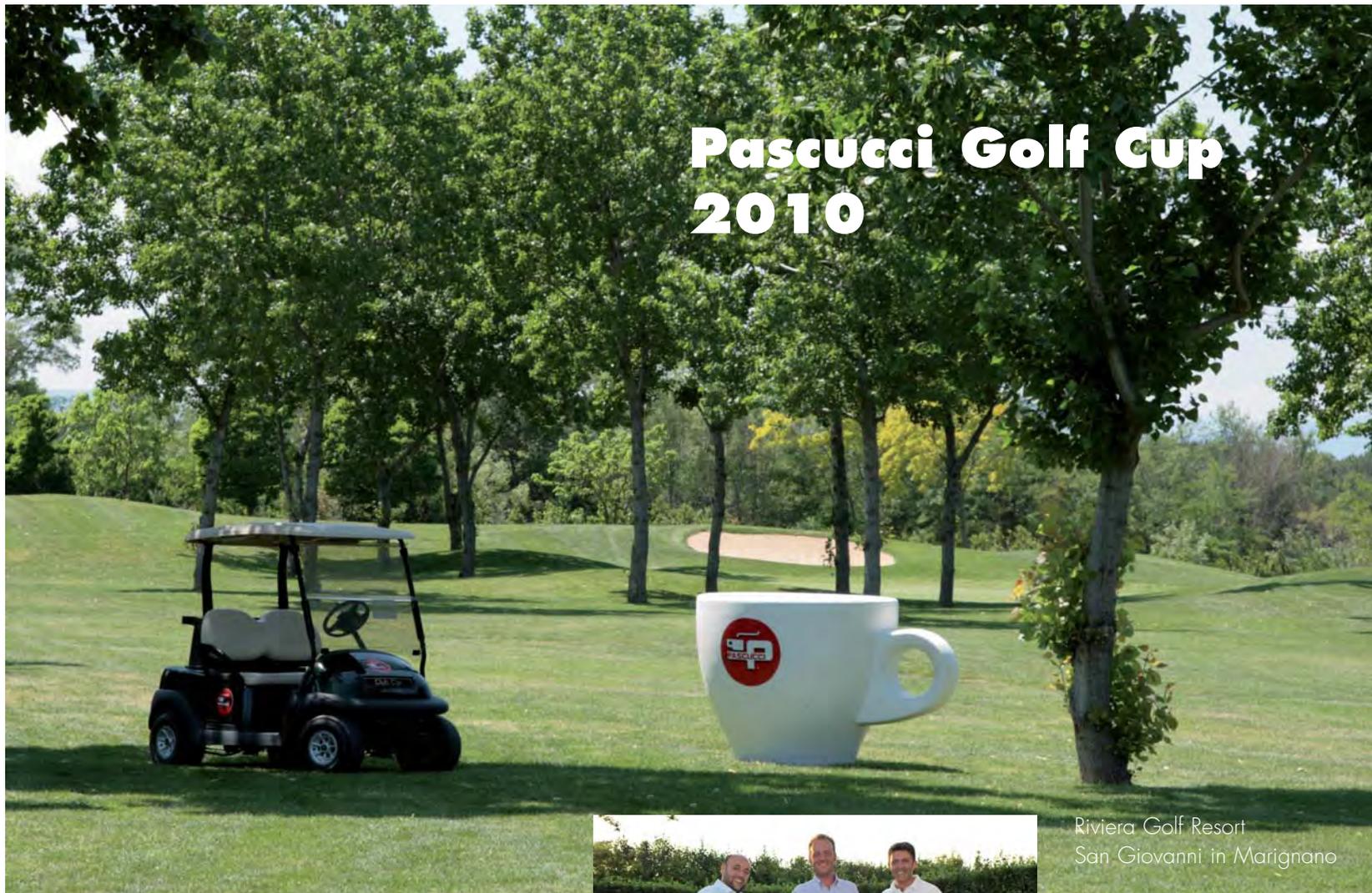


THE SPECIFIC STYLE OF PASCUCCI BIO ALSO LIES IN THE FACT THAT IT WAS
CREATED IN PARTNERSHIP WITH BLOCK 60.
AN INNOVATIVE COFFEE SHOP CONCEPT COMBINED WITH THE CONCEPT STORE
IN RICCIONE THAT BRIGHTENS UP IDEAS.

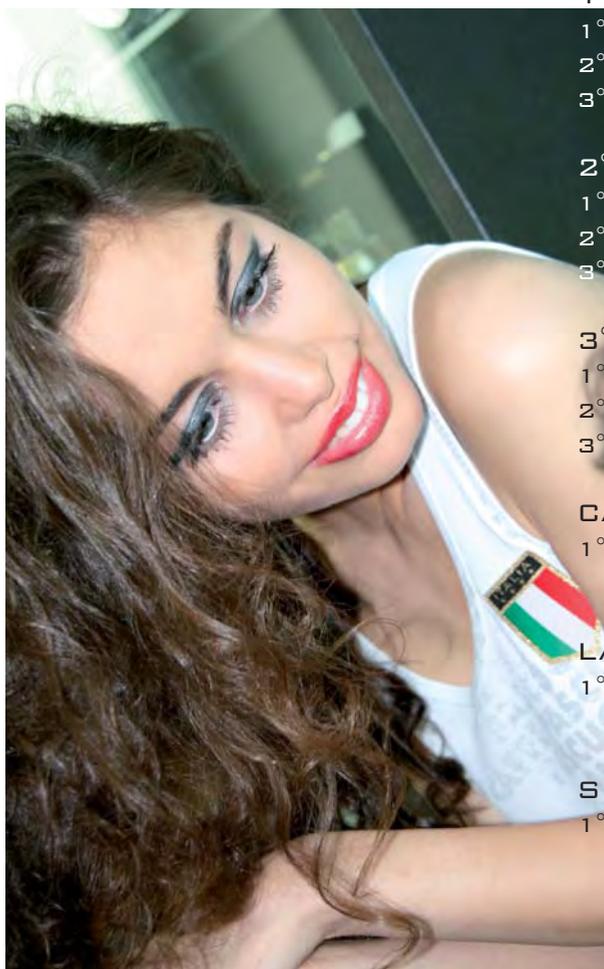


Marco Simoncelli

Pascucci Golf Cup 2010



Riviera Golf Resort
San Giovanni in Marignano



1° CATEGORIA

- 1° NETTO ARRIGO FINADRI
- 2° NETTO MASSIMILIANO CANDOLFO
- 3° NETTO CRISTINO GIORGETTI

2° CATEGORIA

- 1° NETTO DAVIDE TRONI
- 2° NETTO FEDERICO PIETANESI
- 3° NETTO GIACOMO MAURIZI

3° CATEGORIA

- 1° NETTO DAVIDE SEMPRINI
- 2° NETTO SERGIO ROSATI
- 3° NETTO MARIA GRAZIA BARDI

CATEGORIA LORDO

- 1° CLASSIFICATO
MASSIMO PETRILLO

LADY

- 1° CLASSIFICATA
ANNUNZIATA PERSINI

SENIOR

- 1° CLASSIFICATO
JERRY DOUGLAS

IL SEGRETO

DELLA MUCCA

THE SECRET OF THE DAIRY COW

Per saperne di più, siamo entrati in uno dei più organizzati e tecnologici stabilimenti di lavorazione del latte in Italia, quello della Tre Valli Cooperlat a Jesi. Per noi si sono resi disponibili la direzione ed il reparto qualità che ci hanno illustrato i processi di lavorazione dell'intera filiera. Un'esperienza unica, che travolge ed invoglia all'assaggio e capisci perché c'è latte e latte. Abbiamo posto alcune domande al Presidente della Cooperlat, Dott. Cucchi:

Presidente buongiorno, la ringraziamo di averci ospitato e della disponibilità che ci riserva, ci spieghi innanzi tutto cos'è il latte:

Tutti sanno che il latte, in particolare quello vaccino è uno dei più salutaris e completi alimenti. Essendo il primo alimento incontrato dall'organismo dopo la nascita, rappresenta indubbiamente, più d'ogni altro alimento, la forza vitale ed il vigore assorbito come essenza. Il Latte costituisce un alimento ricco di sostanze plastiche ed energetiche, adatte come riserva per le attività fisiche e mentali, nella vita, a scuola o al lavoro.

Quanto e quale latte è preferibile consumare?

Il consumo ottimale di latte fresco, secondo l'Istituto Nazionale della Nutrizione, dovrebbe essere di mezzo litro al giorno. E' sempre consigliabile bere latte fresco intero, un alimento "vivo" che mantiene il prezioso equilibrio dei principi nutritivi del latte appena munto.

Cosa si intende per latte fresco di alta qualità?

È il latte che, per le caratteristiche di produzione e per i benefici offerti dal punto di vista nutritivo, rappresenta il meglio di tutto il latte pastorizzato. Alta qualità non è uno slogan commerciale sulla bontà del prodotto, ma una vera e propria categoria merceologica, indicata dal D.M. n°185 del 9 maggio 1991.

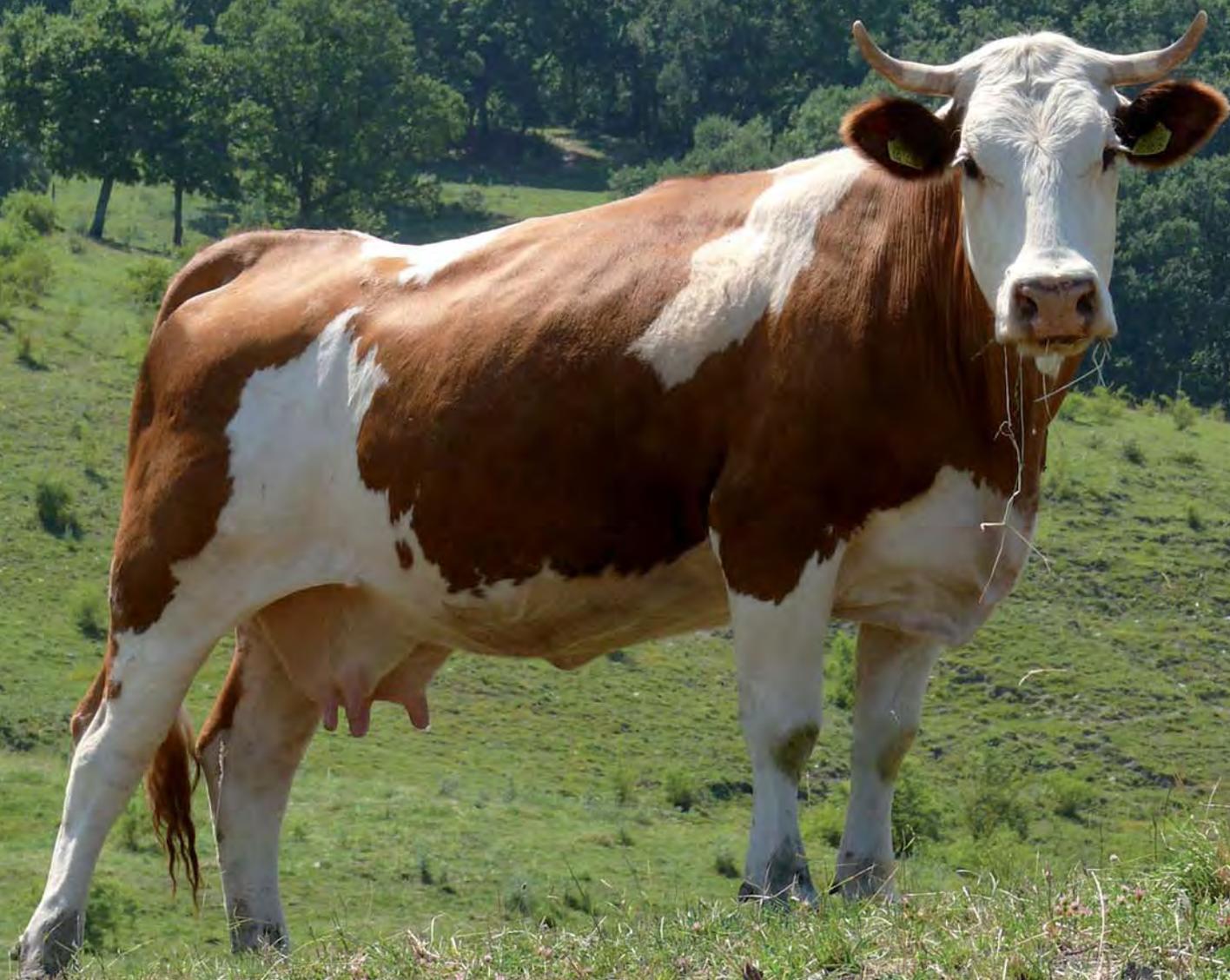
I requisiti necessari affinché il latte fresco pastorizzato sia definito di Alta Qualità sono molto rigorosi. Queste condizioni, che sono continuamente sottoposte a controllo, riguardano la selezione e lo stato di salute delle razze bovine, la loro alimentazione, l'igiene delle stalle, le condizioni di mungitura, la raccolta e distribuzione, la struttura della centrale di lavorazione, i trattamenti termici ed il confezionamento del latte. Il latte fresco pastorizzato di Alta Qualità è per legge, solo del tipo intero. Ed è un tipo di latte che ha caratteristiche nutrizionali superiori rispetto a tutti gli altri. Il contenuto di proteine nel latte crudo destinato all'Alta Qualità è infatti di 32 gr. di proteine/litro contro i 28 grammi per quello destinato al latte fresco pastorizzato. Inoltre la percentuale di siero proteico (fondamentali per il sistema immunitario) è significativamente maggiore nel latte di Alta Qualità confezionato rispetto al normale latte fresco pastorizzato. Per le sue caratteristiche proteiche è fortemente indicato come alimento essenziale per la nutrizione dei bambini e dei ragazzi in fase di sviluppo.

Entrando ancora più nel tecnico, in merito alle funzioni del latte nell'organismo?

Il latte assume un'importante funzione nutritiva, contribuisce ad un sano sviluppo muscolare, allo sviluppo delle ossa e dei denti, favorisce il processo di coagulazione del sangue e fornisce l'energia necessaria alle attività fisiche. Si caratterizza per gli apporti in proteine di elevata qualità biologica: lattalbumina, caseina e calcio. Il latte non è una fonte importante di vitamine, anche se contiene discrete quantità di vitamine B2, B12 e A. Il calcio è un nutriente essenziale che deve essere assunto giornalmente con gli alimenti ed i latticini garantiscono la maggior parte del fabbisogno richiesto. Il calcio contenuto nel latte è particolarmente facile da assorbire e da utilizzare, contrariamente a quello presente in certi prodotti vegetali, in particolare nei cereali. Un'altra importante sostanza nutritiva contenuta nel latte è il fosforo. L'assunzione di calcio e fosforo deve essere equilibrata poiché un eccesso di fosforo può portare a perdite di calcio e alla conseguente demineralizzazione delle ossa. Il latte è



IL CONSUMO OTTIMALE DI LATTE FRESCO, SECONDO L'ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE,
DOVREBBE ESSERE DI CIRCA UN LITRO E MEZZO AL GIORNO
ACCORDING TO THE ITALIAN NATIONAL INSTITUTE OF NUTRITION, THE OPTIMUM AMOUNT IS HALF A LITRE
OF MILK EVERY DAY.



fra i pochissimi cibi che contengono più calcio che fosforo e svolge un lavoro di riequilibrio in diete che altrimenti sarebbero rachitogene. Le proteine del latte, rappresentate dall' 80% da caseina e dal 20% dalla lattalbumina, assicurano un terzo del fabbisogno giornaliero medio. Queste proteine contengono nelle giuste quantità e proporzioni tutti gli aminoacidi di cui l'organismo ha bisogno ed in particolare quegli aminoacidi essenziali che l'organismo non è in grado di fabbricare. I grassi presenti nel latte vaccino sono contraddistinti da buona digeribilità e bassi livelli di colesterolo. Nel latte i carboidrati sono rappresentati unicamente dal lattosio che non si trova in nessun altro alimento ed è importante per lo sviluppo del tessuto nervoso nei primi mesi di vita.

Quali sono i principali trattamenti del latte?

LATTE PASTORIZZATO . La pastorizzazione è il trattamento termico che il latte subisce in flusso continuo per almeno 15 secondi a temperatura inferiore al punto d'ebollizione ma superiore a 72° C. È il trattamento idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni, di una parte rilevante della flora microbica, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

PASTORIZZATO MICROFILTRATO . Prevede la separazione della panna cruda, il preriscaldamento del latte crudo (a 45-55°C), la microfiltrazione, l'omogeneizzazione e il riscaldamento della panna cruda, la ricombinazione delle due componenti e, per finire, la pastorizzazione. Il latte microfiltrato fresco pastorizzato è una nuova categoria di latte fresco autorizzata con decreto ministeriale del 17 giugno 2002. È latte fresco, preventivamente microfiltrato per aumentarne la durata. Si conserva in frigorifero e dura dieci-dodici giorni. Va inoltre ricordato che i prodotti microfiltrati potranno anche avvalersi della dicitura "fresco".

LATTE STERILIZZATO . È il latte che prima viene confezionato in bottiglia e poi trattato termicamente per un periodo relativamente lungo. La sterilizzazione è il trattamento termico che assicura la distruzione di tutti i microrganismi presenti nel latte o che ne impedisce definitivamente la proliferazione.

OMOGENEIZZAZIONE . È un processo meccanico che consente di frazionare le particelle di grasso in minutissime goccioline per distribuirle uniformemente e permanentemente. Con la omogeneizzazione si ottiene una migliore digeribilità del latte.

LATTE U.H.T. . Il latte a lunga conservazione (latte UHT – Ultra High Temperature) è ottenuto mediante un trattamento termico a temperature elevate: pre-riscaldamento della materia prima a 80°C, a cui segue un trattamento termico con immissione di vapore a 140°C per pochi secondi e successivamente raffreddata a 4°C. Le qualità organolettiche risultano così modificate, conferendo al prodotto un sapore di cotto. La conservazione del prodotto, in confezione asettica, è di 90 giorni. Secondo la quantità di grasso presente questo tipo di latte è commercializzato come "latte UHT intero", "parzialmente scremato" e "scremato".

LATTE INTERO . Con tenore naturale in materia grassa non inferiore al 3,50 % (latte intero non normalizzato) ovvero il cui tenore di materia grassa sia stato portato almeno al 3,50 % (latte intero normalizzato).

PARZIALMENTE SCREMATO . Il suo contenuto in grassi è pari a 1,5-1,8 grammi ogni 100 gr. di prodotto.

SCREMATO . Latte scremato o magro: in questo caso il grasso è stato tolto quasi del tutto, infatti il suo contenuto lipidico deve essere per legge inferiore allo 0,3%.

DELATTOSATO . Mediante un trattamento con l'enzima lattasi, il lattosio viene scisso al 75% circa nei suoi due componenti più semplici (glucosio e galattosio) rendendo così il prodotto più digeribile per tutti coloro che abbiano scarsità o mancanza di questo enzima a livello intestinale.

DESODATO . Latte impoverito di sodio per le diete iposodiche.

VITAMINIZZATO . Arricchito in vitamine, soprattutto D.

Sappiamo che la Tre Valli Cooperlat è una cooperativa, può riassumere in tre parole quali sono i vantaggi per il consumatore e quali per il produttore?

Certamente c'è una relazione intensa tra produzione e consumatore, posso riassumere tutto in due parole piuttosto che tre, "qualità, trasparenza". Essere la Cooperlat significa pensare da consumatori per i nostri produttori, all'insegna di migliorare sempre la qualità della vita per chi lavora e per chi ci preferisce.

THE SECRET OF THE DAIRY COW TO FIND OUT MORE

To find out more, we visited one of the most organised, high-tech milk processing plants in Italy, the Tre Valli Cooperlat in Jesi, where the management and quality division were happy to show us all of the processes along the supply chain. This unique and enthralling experience has given us a taste for more as well as explaining why there is milk and then, there is milk.

We asked a few questions of Cooperlat Chairman, Dr. Cucchi:

Good morning, Dr. Cucchi, and thank you for giving us some of your precious time. Could you please explain, first of all, what milk is?

Everybody knows that milk, particularly from cows, is one of the healthiest, most complete foods we can eat. Since milk is the first food we eat after we are born, it is doubtless the food that best represents life force and absorbed energy of the highest quality. Milk is an element that is rich in proteins and it acts as a good source of energy for physical and mental activities, every day, at school or at work.

How much milk should we be drinking and which type?

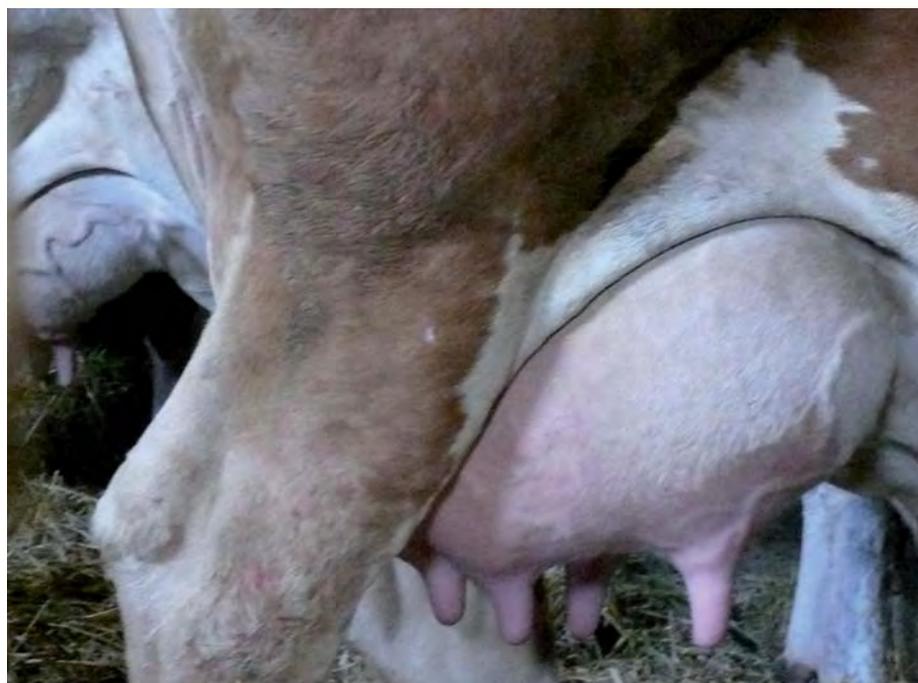
According to the Italian National Institute of Nutrition, the optimum amount is half a litre of milk every day. It is always best to drink fresh whole milk, which is a "live" food containing all of the precious balance of nutritional elements found in milk fresh from the cow.

What is meant by high quality fresh milk?

This is milk that, on account of its production characteristics and nutritional benefits, best represents pasteurised milk as a whole.

High Quality is not an advertising slogan about the goodness of the product; it is a bona fide product category, as stated in Italian Ministerial Decree no.185 of 9 May 1991.

For fresh pasteurised milk to be defined as High Quality, it needs to



IL LATTE FRESCO DI ALTA QUALITÀ RAPPRESENTA
IL MEGLIO DI TUTTO IL LATTE PASTORIZZATO
IL LATTE FRESCO DI ALTA QUALITÀ RAPPRESENTA
IL MEGLIO DI TUTTO IL LATTE PASTORIZZATO



satisfy stringent criteria. These conditions, which are continuously checked, concern the selection and health conditions of the cattle breed, the animals' diet, barn hygiene, milking conditions, collection and distribution, processing plant structure, heat treatments and packaging. Only whole milk can be High Quality pasteurised milk by law and it is a type of milk with superior nutritional qualities compared to all the others. The protein content in the raw milk destined for the High Quality category is 32 g per litre, compared to the 28 grams in milk destined to be sold as fresh pasteurised milk. The whey percentage (whey is fundamentally important for the immune system) is significantly greater in High Quality milk compared to in standard fresh pasteurised milk. The characteristics of High Quality milk mean that it is recommended as an essential part of the diets of children and developing adolescents.

Let's take a more technical look at the role milk plays in our body.

Milk has an important nutritional role to play; it contributes to healthy muscle development, to the growth of bones and teeth; it aids the blood coagulation process and also provides the necessary energy for physical activities.

The most important characteristic of milk is that it contains proteins with high biological quality: lactalbumen, casein and calcium. Milk is not an important source of vitamins, even if it contains small amounts of vitamins B2, B12 and A. Calcium is an essential nutrient that our body needs to take in every day through foods, and dairy products guarantee the main part of this daily requirement. The calcium in milk is particularly easy to absorb and use compared to that found in certain vegetable sources – cereals in particular. Another important nutrient in milk is phosphorous. Calcium and phosphorous need to be taken in in balanced amounts since an excess of phosphorous can lead to a loss of calcium and demineralised bones as a result. Milk is one of the very few foods containing more calcium than phosphorous and therefore, it re-balances those diets that would otherwise tend to cause rickets. Milk proteins, which consist of 80% casein and 20% lactalbumen guarantee a third of the average daily requirement. These proteins contain the right amounts and proportions of all the amino acids needed by the body and in particular, the essential amino acids that the body is not able to make on its own.

The fats in cow's milk are easily digested and contain low levels of cholesterol.

Carbohydrates are present in milk in the form of lactose only, which is not found in any other food and it is important for the development of nerve tissue during the first few months of life.

What are the main treatments used for milk?

PASTEURISED MILK. Pasteurisation is a heat treatment which milk undergoes in a continued flow for at least 15 seconds at a temperature below boiling point but above 72° C. It is a suitable means to guarantee that all pathogenic micro organisms and a significant part of microbial flora are destroyed while keeping changes to the chemical, physical and sensory qualities to a minimum.

MICROFILTERED, PASTEURISED MILK. This treatment involves separating the raw cream then pre-heating the raw milk (to 45-55°C), followed by microfiltering, homogenisation and heating of the raw milk, then mixing the two parts back together and to finish, pasteurisation. Fresh microfiltered, pasteurised milk is a new category of fresh milk, authorised by Italian Ministerial Decree of 17 June 2002. It is fresh milk that has been microfiltered so that it lasts longer. It is stored in the refrigerator and lasts for up to ten-twelve days. We should point out that microfiltered products can also be marked as "fresh".



Anastasios Efthimiadis, manager of Torre Cooperlat, Elias Glatzounis, President of Torre Cooperlat and Alberto Pascucci, President of Caffè Pascucci Torrefazione SPA

STERILISED MILK. This is milk that is first bottled and then subjected to heat treatment for a relatively long amount of time. Sterilisation is a heat treatment that ensures all micro organisms found in milk are destroyed or at least, definitively prevented from spreading.

HOMOGENISED MILK. This is a mechanical process that breaks down the fat particles into minute droplets that are evenly and permanently distributed throughout the milk. Homogenisation makes milk easier to digest.

U.H.T. MILK. Long-life milk (U.H.T. – Ultra High Temperature) is obtained through treatment at very high temperatures, pre-heating of the raw milk to 80°C, followed by heat treatment where steam is emitted at 140°C for a few seconds before the milk is cooled to 4°C. The sensory qualities of the milk are altered and the product has a cooked taste. U.H.T. milk can be stored in sterile packaging for 90 days. According to the fat content, it can be sold as "whole U.H.T. milk" or "semi-skimmed" or "skimmed".

WHOLE MILK. This contains no less than 3.50 % fat (whole milk which has not been normalised) or where the fat content has been taken to at least 3.50 % (normalised whole milk).

SEMI-SKIMMED MILK. The fat content is 1.5 - 1.8 grams per 100 g of milk.

SKIMMED. Skimmed or low-fat milk: in this case, almost all of the fat has been taken out. By law, skimmed milk can contain no more than 0.3% fat.

LACTOSE-FREE MILK. An enzyme, lactase, is used to break down lactose by about 75% into its two simpler components (glucose and galactose), which makes it easier to digest for all those who have insufficient or no lactase in their intestine.

SODIUM-FREE MILK. Milk with the sodium removed for diets requiring low salt intake.

VITAMIN-ENRICHED MILK. Milk enriched with vitamins, above all D.

We know that Tre Valli Cooperlat is a cooperative; could you give us three words to describe the advantages to the consumer and also to the producer?

Of course, there is an understanding between the producer and the consumer, which I can sum up in two words rather than three: "quality and transparency". Being part of Cooperlat means that our producers have to think like consumers, with an eye to constantly improving quality of life for those who work with us and those who choose our products.



LATTE ART



Il latte fresco migliore da utilizzare nei bar, per ottenere una buona montatura, è il latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero o di Alta Qualità.

Questo perchè per ottenere una buona crema occorre una quantità di grasso che sia almeno di 3,5 g su 100 g di prodotto.

Qui di seguito riportiamo un piccolo vademecum per facilitare l'ottenimento di una crema di latte ottimale:

- utilizzare latte fresco Intero o di Alta Qualità che abbia, almeno, 3 – 4 giorni di scadenza
- non posizionare mai il latte fresco presso i radiatori del frigorifero o dove la temperatura possa essere intorno allo 0° C
- pre – riscaldare il latte fresco a temperatura ambiente prima dell'utilizzo
- mantenere in efficienza e pulito il sistema di formazione della schiuma

Per realizzare un buon cappuccino occorrono pochi elementi: un buon espresso, una crema di latte omogenea, un movimento della mano sicuro e ben rodato. E poi un po' di tecnica, ma soprattutto un allenamento costante.

E' importante utilizzare una lattiera adeguata per capacità e materiale, deve essere in acciaio ben spesso, per mantenere la temperatura, di forma leggermente conica e provvista di beccuccio. La sua capacità varia secondo il numero dei cappuccini serviti: 1 litro per quattro preparazioni; $\frac{3}{4}$ per tre e $\frac{1}{2}$ per due. Il servizio va effettuato subito dopo la montatura.

La crema di latte deve essere omogenea, consistente e persistente. Per ottenerla è necessario lavorare con la macchina alla pressione di una atmosfera in caldaia; la pressione del vapore è importante per l'emulsione del latte. Scaricata l'acqua che si è formata nel beccuccio del vapore, infilare quest'ultimo nel bricco, sotto la superficie del latte, quindi aprire l'erogatore alla mas-



TOLGA DOGLUM
Tranquillo, Black Delight School, Hamburg, Germany



LATTE ART

sima pressione, in una prima fase si formano, sulla superficie del liquido, bolle di diverse dimensioni che poi scompaiono lasciando il posto a una montatura uniforme. Mantenere il bricco inclinato per circa dieci secondi, quindi portarlo in posizione verticale. Chiudere l'erogatore prima di estrarre il beccuccio (ciò fa sì che non si formino bolle grandi). La crema è pronta, mentre la si lascia ossigenare per circa 30 secondi, si può preparare il caffè espresso.

Inoltre è consigliabile evitare...

- l'impiego di latte già riscaldato, in quanto si altera il gusto e si rovina la crema;
- l'utilizzo della lancia del vapore sporca di incrostazioni e non spurgata di acqua;
- lavorare latte caldo o a temperatura ambiente, si consiglia una temperatura di 5°C;
- tenere la lancia sul pelo del latte.

L'espresso che assicura i migliori risultati è quello ristretto. Per dare maggiore risalto al decoro è opportuno (ma non indispensabile) spolverizzare sulla superficie del cacao. Quindi si inclina la tazza, nella quale una mano sicura e ben ferma versa la crema di latte con i movimenti e i quantitativi più indicati a ogni preparazione. Probabilmente, ai primi tentativi i risultati non saranno eccellenti, ma è bene non scoraggiarsi e perseverare con un allenamento costante.

disegna la venatura della foglia e il picciolo, attraversando la tazza.

- La mela: iniziando dal bordo, versare la crema di latte, portandosi verso il centro. Tornare rapidamente indietro formando il picciolo. Aumentare la quantità erogata scuotendo la lattiera e tornando al centro, fino a riempire la tazza.

THE BEST

The best fresh milk for bar use, if you want great foam, is whole homogenised and pasteurised or High Quality fresh milk. This is because to obtain the proper foam, you need a fat content of at least 3.5 g in 100 g.

The following is a small guide to help you achieve the perfect foam:

- use Whole or High Quality fresh milk that is at least 3 – 4 days before its use by date
- never leave fresh milk near the radiator section of the fridge, where the temperature can be around 0° C
- fresh milk should be allowed to warm to room temperature before use
- make sure that steam nozzles are kept clean and in perfect working order

It doesn't take much to make a good cappuccino: a good e-



La classica sosta di inizio giornata deve essere non solo una piacevole parentesi di gusto e piacere, ma anche un'occasione per apprezzare l'attenzione e la coreografia di un servizio curato. Ogni giorno il cappuccino può comunicare qualcosa di nuovo e piacevole al cliente, al quale risultano graditissimi un cuore, una foglia, una mela, un messaggio augurale e altri decori disegnati con arte sulla schiuma.

Ecco alcuni consigli su come realizzare alcuni decori:

- La foglia: versare lentamente la crema; a metà colmatatura, aumentare la quantità portandosi verso il bordo della tazza. Rifinire con un rapido movimento della lattiera, che

spresso, smooth foam and a tried and tested, confident hand movement. Plus some technique, but above all, constant practice.

It is important to use a suitably sized milk jug in terms of capacity and material; it needs to be in thick steel to maintain the temperature, slightly cone-shaped and with a spout. The capacity will vary according to the number of cappuccinos being made: 1 litre for four; $\frac{3}{4}$ for three and $\frac{1}{2}$ for two. The foam must be served immediately.

The milk foam needs to be even, consistent and persistent. To achieve this, the machine needs to be working with a pressure of 1 atmosphere in the boiler tank: steam pressure is

very important to emulsify the milk. Once you have drained out the water that will have formed in the steam wand, slide the wand into the jug. Just below the surface of the milk, then open the steam valve to maximum pressure. At first, bubbles of different sizes will form on the surface of the milk and these will gradually disappear to make way for even foam. Keep the jug at an angle for about ten seconds, then move it so that it is upright. Turn off the steam valve before removing the wand (this is to prevent large bubbles from forming). The foam is ready; leave it to stand and oxygenate for about 30 seconds, during which time, you can prepare the espresso. We also recommend that you avoid ...

- using milk that has already been heated as this alters the flavour and ruins the foam;
- using a steam wand that has built-up milk deposits on it or which has not had the water drained out;
- working with hot or room temperature milk; the milk needs to be at a temperature of 5°C;
- keeping the wand so it is just in contact with the surface of the milk.

For the best results, use a 'ristretto', very short shot of espresso. For better looking foam aesthetics, it is a good idea (but not essential) to sprinkle the top with cocoa powder.



Then, tilt the cup and with a steady, confident hand movement, pour in the milk foam using the movements and the amounts that are best suited to each preparation. More than likely, the first few times the results will not be excellent, but don't give up; practice and perseverance are what is needed.

The classical stop off to start the day needs to be more than just a pleasant way to enjoy a tasty break; it also needs to be an occasion for appreciating the care and attention of a careful service. Every day, a cappuccino can convey something new and pleasant to a customer, who will love seeing a heart, a leaf, an apple or some best wishes or other artistic deco-

rations in the foam. Here are some tips for design creation:

- Leaf: slowly pour in the foam and halfway through, increase the amount by moving the jug towards the edge of the cup. Finish off with a quick flick of the milk jug, which will draw the veins and the stem of the leaf as it moves across the cup.
- Apple: starting from the edge, pour in the foam, moving the jug towards the centre of the cup: bring it back quickly to form the stem. Increase the amount of foam by moving the jug and pouring into the centre of the cup until it is full.

CAFFE PASCUCCI | GOLD





**Miscela Gold, tenore di caffeina
inferiore all'1%**

PASCUCCI CASA



PASCUCCI CASA

- 1 Caffè Pascucci in grani 1 Kg
- 2 Caffè Pascucci Riserva Bio 500 gr
- 3 Cioccolatino Gianduio
- 4 Caffettiere in acciaio laccato e acciaio laccato e porcellana
- 5 Te verde, Te nero al limone, Infuso ai frutti di bosco, Camomilla in cialda bio
- 6 Infusi e te in foglia
- 7 Tazza in porcellana Azzurra
- 8 Caffè solubile monodose
- 9 Instant Coffee bio 500 gr
- 10 Infusiera
- 11 Bruciaprofumo in porcellana Capodimonte, essenza ai fiori di caffè
- 12 Cialde Pascucci bio, confezione da 18 cialde in carta filtro naturale
- 13 Macchina a cialde Lolita

PASCUCCI CASA

Viale Ceccarini 188
Riccione ITALIA



1



2



4



3



7



5



8



10



6



9



11



12



13



SPC GROUP





JULY 2010

IL GRANDE EVENTO ORGANIZZATO DA SPC DURANTE IL CAMPIONATO DEL MONDO FIFA 2010.
SPC HA OFFERTO CAFFÈ, GELATI E DOLCI A TUTTI I TIFOSI CHE HANNO VISTO LA PARTITA
SUL MAXI SCHERMO IN PIAZZA

THE BIG EVENT ORGANIZED BY SPC DURING THE FIFA WORLD CUP 2010.
SPC HAS OFFERED COFFEE, ICE CREAMS AND CAKES TO ALL THE FANS WHO WATCHED THE MATCH
ON THE BIG SCREEN IN THE SQUARE.





Abito e accessori Maria Grazia Arcaroli
Agoriczione



**Moda, la capacità
di vedere e creare il bello**

SAMUELE BERSANI

SAMUELE BERSANI, WORDS IN MUSIC



Alcuni anni fa ritorna a casa a Cattolica (Rimini) e rivede un vecchio amico di scuola elementare. Non si incontravano da una quindicina d'anni. I saluti. Gli dice. "Perché non mi vieni a trovare?". "A che ora?". "Quando vuoi, tanto sono a casa che lavoro". Il campanello di Samuele Bersani trilla all'una e trenta di notte. "Ricordi, l'ultima volta ci siamo incontrati al seggio". Tra i due amici, la discussione scivola sulla politica. Bersani gli chiede per chi vota. Risposta: "Non voto". Nacque la bellissima canzone "Lo scrutatore non votante", un brano che riflette sulle contraddizioni dell'uomo. Anche del laico che entra in chiesa e che si siede in fondo per riflettere e non essere visto.

Un'altra volta, a Bologna, dove abita, osserva una ragazza appuntare delle locandine in formato A4 dove invita i potenziali clienti alla cura dei piedi e delle mani al costo di dieci euro. La fanciulla rincasa e Bersani immagina la sua vita. Nasce la canzone "16:9".

E' dalla inquietudine della normalità, dai frammenti universali di tutti i giorni che Bersani attinge per i testi. E' un poeta che sa raccontare le storie che lo circondano in musica: con una precisione ed una profondità inferiore soltanto alle emozioni. Senza dimenticare l'eleganza. Bersani è un raffinato giardiniere che nel suo speciale appezzamento di cuori semina episodi di vita. Insomma, prima ancora di essere cantautore è un uomo che sa scrutare la sua gente e parlare al mondo, come direbbe lo scrittore russo Leone

Tolstoj. Per la grandissima giornalista-scrittrice Fernanda Pivano, morta poco tempo fa, era uno dei suoi cantautori preferiti. Gli scrisse una dedica bellissima.

Chi lo conosce bene dice che il cantautore-poeta è un accorto osservatore: delle sue cose, delle telefonate, della Tv. Attinge idee mentre fa la spesa, quando va per un caffè (raramente esce la sera se non in compagnia). Delle persone annota le linee somatiche, la voce, il gesticolare, il vestire. E' un lavoratore scrupoloso, con la precisione di un orologiaio svizzero, senza disdegnare la quantità. Inizia a lavorare attorno alle tre del pomeriggio e non stop è al tavolo fino alle sei del mattino del giorno dopo. E non si accontenta mai. L'ultimo cd era già stampato, ma per un dubbio su una canzone ha rifatto tutto. L'approccio col lavoro è artigianale; il piacere di lasciare una testimonianza ben progettata e ben fatta. Se un passo della canzone non gli

funziona, lo ritocca fino alla perfezione. Ha scritto pezzi che sono già diventati dei classici: "Il mostro", "Giudizi universali" (il preferito della Pivano), "Replay". Ha composto per Dalla, Vannoni, Mina, Mannoia.

Quarant'anni, ai dolci preferisce il pane che mangia anche da solo. Forse il pane che è terra, grano, sole, essenzialità, potrebbe essere la metafora della sua vita. Ha alle spalle belle storie ed una buona dose di fortuna. I genitori Gloria e Raffaele sono persone straordinarie. Di profonda umanità. Il babbo è un musicista raffinato. Fin da piccolo lo ha educato all'ascolto della musica. Quando era ancora nel seggiolone, voleva ascoltare "La Ciaccona" di Bach, suonata dalla chitarra classica di Segovia. Non appena finiva il disco, scalmanando, chiedeva il riascolto. Riconosceva gli autori, Vivaldi, Beethoven, Corelli, come un bambino la motocicletta del babbo. A due anni, si inventa testo, parola e musica. Brano riportato in parte in un suo disco. Poi è arrivata la passione per Branduardi.

Fortunato Bersani. Non ha ancora vent'anni. Su una cassettona ha inciso "Chicco e Spillo". Una sera si presenta a Lucio Dalla prima di un concerto. Il prestigioso cantautore bolognese dopo averla ascoltata lo invita sul palco.

E' anche successo che, quando alcune ragazze appassionate della sua musica e non solo, hanno bussato a casa dei genitori, sono rimaste a pranzo. Invitate.



A FEW YEARS

A few years ago, he went home to Cattolica (Rimini), where he bumped into an old friend from primary school. They hadn't seen each other for 15 years or so. He said, "Why don't you come and visit me?" "What time?" "When you like, I'm at home, working". Samuele Bersani's doorbell rang at half-past one in the morning. "Do you remember the last time we met at the polling station?" The two friends started to talk politics. Bersani asked who his friend voted for. The answer: "I don't vote." The beautiful song, "Lo scrutatore non votante", a piece about human contradictions, was born, even the contradiction of the layman who enters a church and sits at the back so as not to be seen while thinking.

Another time, in Bologna, where he lives, he watched a girl sticking up A4 leaflets inviting potential customers for a mani-pedicure at a price of ten euros. The girl went off and Bersani began to imagine her life. In the song "16:9".

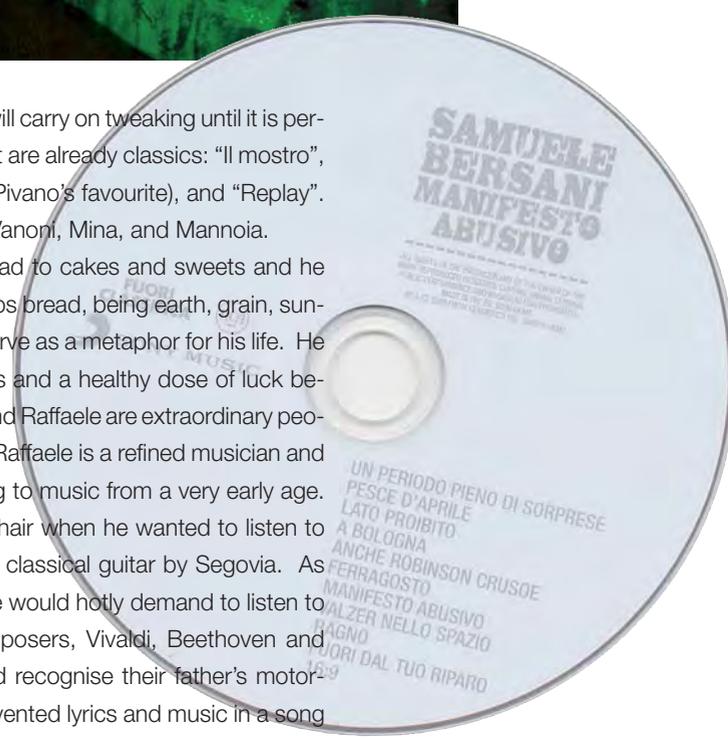
The uneasiness of normality, the universal fragments of everyday life serve as inspiration for Bersani's lyrics. He is a poet with the ability to tell the stories around him, in music: with a precision and depth that is only inferior to the emotion. And not forgetting the elegance. Bersani is a refined gardener who sows episodes taken from real life in his special garden of hearts. In short, before he is a singer-songwriter, he is a man who knows how to watch people and to speak to the world, as Russian writer Leo Tolstoy would put it. For the great journalist and author, Fernanda Pivano, who died a short time ago, he was one of her favourite artists and she wrote him a beautiful dedication. Those who know him well say that Bersani the songwriter and poet is an attentive observer: of his things, of phone calls, of the TV. He gets ideas while out shopping, while going for a coffee (he rarely goes out in the evening, unless it is with friends). He notes down people's features, voices, gestures and they way in which they dress. He works scrupulously, with the precision of a Swiss timepiece, without worrying about the amount. He starts work at about three in the afternoon and he stays at his desk until six the following morning. And he is never satisfied. His last CD had already been pressed but because he had doubts about one song, it had to be done again. His working approach is that of the craftsman, with the pleasure of leaving behind something that is well designed, well made. If one part of a song

doesn't seem right to him, he will carry on tweaking until it is perfect. He has written songs that are already classics: "Il mostro", "Giudizi universali" (Fernanda Pivano's favourite), and "Replay". He has also written for Dalla, Vanoni, Mina, and Mannoia.

Now forty, Bersani prefers bread to cakes and sweets and he often eats it on its own. Perhaps bread, being earth, grain, sunshine and essentiality, could serve as a metaphor for his life. He already has some good stories and a healthy dose of luck behind him. His parents, Gloria and Raffaele are extraordinary people. They are incredibly kind. Raffaele is a refined musician and taught Samuele about listening to music from a very early age. Samuele was still in his high chair when he wanted to listen to Bach's "Chaconne" played on classical guitar by Segovia. As soon as the record finished, he would hotly demand to listen to it again. He recognised composers, Vivaldi, Beethoven and Corelli like another child would recognise their father's motorbike. When he was two, he invented lyrics and music in a song partly used on one of his records. Then came his passion for Branduardi.

Lucky Bersani. While not yet twenty, he took a cassette recording of "Chicco e Spillo" and managed to give it to Lucio Dalla before a concert. The important singer-songwriter from Bologna invited him on stage after listening to the song.

But it was also a success when some girls, fans of Bersani's music and more besides, knocked at his parents' door and ended up by staying for lunch. As invited guests.



DISCOGRAFIA . DISCOGRAPHY

Album

1992 - C'hanno preso tutto
 1995 - Freak
 1997 - Samuele Bersani
 2000 - L'oroscopo speciale
 (riedito nel 2001 con l'aggiunta della canzone Chiedimi se sono felice)
 2003 - Caramella smog
 2006 - L'aldiquà
 2009 - Manifesto abusivo

Raccolte

2002 - Che vita! Il meglio di Samuele Bersani

Singoli

1992 - Il mostro
 1992 - Chicco e Spillo
 1993 - Bottiglie vuote
 1995 - Freak
 1995 - Cosa vuoi da me
 1995 - Spaccacuore
 1997 - Coccodrilli
 1997 - Giudizi universali
 1997 - Lolita
 2000 - Replay
 2000 - Il pescatore di asterischi
 2000 - Senza titoli
 2001 - Chiedimi se sono felice

2002 - Che vita
 2002 - Le mie parole
 2003 - Cattiva
 2004 - Pensandoti
 2004 - Il destino di un VIP
 2004 - Binario 3 (Fabio Concato)
 2006 - Lo scrutatore non votante
 2006 - Lascia stare
 2006 - Sicuro precariato
 2007 - Una delirante poesia
 2009 - Ferragosto
 2009 - Un periodo pieno di sorprese
 2010 - Pesce d'aprile

Opening soon

Seoul

Zurich

Bangalore

Chennai

Beirut Hamra

San Francisco

Milano

치과
노벨
713-9755

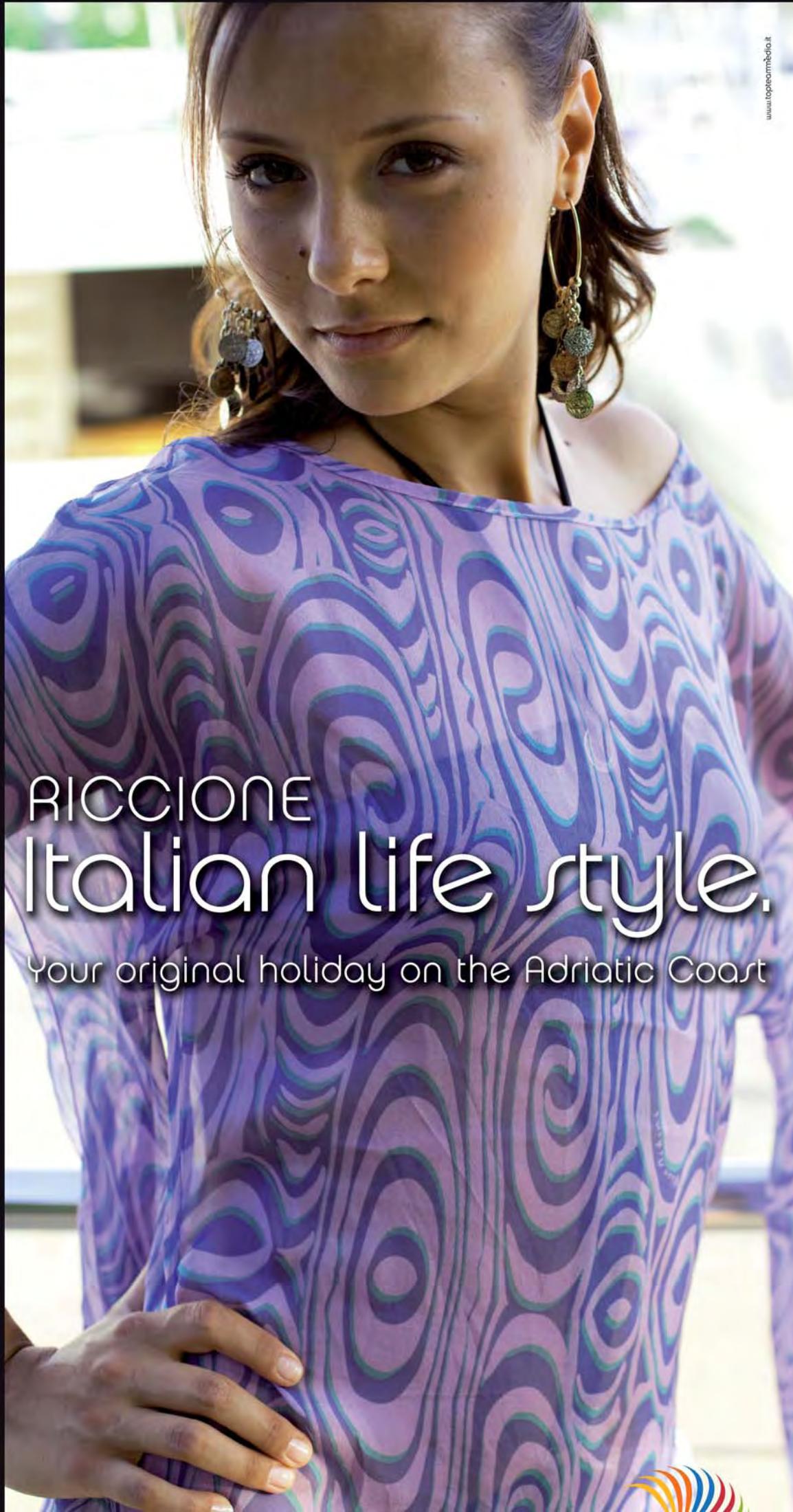
IL MANGO
Italian
Restaurant & Wine

부부이·낙지·오징어
요리전문점
B1 T.717-8100

삼경상·식물당상

텔리
라스타가스





RICCIONE Italian life style.

Your original holiday on the Adriatic Coast

Book your holiday at:
info@visitriccione.com


visitriccione.com
by Riccione Turismo

