

Rimini

La Riviera che cambia

Birrificio sulla pista del Velvet «Riapriamo per fare Baldoria»

L'imprenditore Manuel Celli ha realizzato un maxi ristorante nell'ex tempio del rock
«Abbiamo conservato alcune zone dello storico locale: saranno il nostro giardino estivo»

di Manuel Spadazzi

Si torna sulla collina del rock. Lì dove c'era il Velvet, tempio della musica per almeno due generazioni di riminesi. Al posto della storica discoteca di Sant'Aquilina, chiusa nel 2016 e poi demolita due anni dopo, da domani si farà Baldoria. È il nuovo locale di Manuel Celli, giovane imprenditore riminese che ha investito milioni di euro per realizzare il pub e il birrificio annesso.

Cresciuto a pane e birra, Manuel è il figlio di Goffredo Celli, il fondatore dell'omonimo gruppo famoso nel mondo per gli impianti di spillatura. «Dopo che abbiamo venduto l'azienda di famiglia nel 2016, ho capito che volevo restare nel mondo della birra. È un mondo che conosco bene e che mi ha sempre appassionato». Così, mentre il fratello Gianluca ha aperto un'azienda agricola che produce vino e olio (Tenuta Sant'Aquilina), Manuel si è buttato sulle 'bionde'. Acquistati i terreni del Velvet, ha avviato i lavori nel 2018 e «finalmente siamo pronti a partire». Il birrificio artigianale, che si chiama Beha («Sta per be happy, essere felici») ha già iniziato la produzione, in autunno. Il pub Baldoria, che porta il nome di una delle 5 birre prodotte, è stato ultimato in queste settimane. «Volevamo che tutto fosse pronto

'BIONDE' A KM ZERO

«Partiamo con mille ettolitri di birra all'anno, orzo e frumento li coltiviamo a Sant'Aquilina»



Manuel Celli è figlio di Goffredo, il fondatore del gruppo famoso nel mondo per gli impianti di spillatura

per inaugurare in occasione della fiera Beer & food attraction, dove saremo presenti per farci conoscere».

All'inizio doveva essere soltanto un pub per la degustazione di birra, «ma poi abbiamo capito - confessa Celli - che quello spazio aveva potenzialità enormi, e così il locale è diventato molto più grande rispetto al progetto iniziale». È un ristorante vero e proprio, con 160 coperti, «ma i posti triplicano con l'area esterna, che è immensa. Abbiamo ri-

qualificato anche il laghetto. Ci saranno terrazze panoramiche per cenare sulle sponde». Ma una parte del giardino estivo è stata ricavata sulla pista del Velvet. «Praticamente è l'unica parte rimasta del locale. Abbiamo voluto conservare anche la storica gradinata. Il Velvet fa parte della storia di Rimini, volevamo mantenere un legame col glorioso passato di questo luogo». Ma «Baldoria non sarà una discoteca - chiarisce subito Celli - Però durante il periodo estivo propor-

remo concerti, musica con deejay e altri eventi. Il posto si presta perfettamente e gli spazi sono enormi. L'area complessiva è di 55mila metri quadrati (17mila soltanto il laghetto): potremo ospitare tantissime persone».

Sarà un locale «per tutti, dove gustare le nostre birre e piatti a km zero». E a km zero sono anche le birre: Celli ha preso in affitto alcuni terreni vicini per coltivarli a orzo e frumento. «Partiamo con una produzione di circa mille ettolitri l'anno. Inizialmen-

te le nostre birre si potranno gustare a Baldoria, ma stiamo stringendo accordi perché possa essere distribuita anche in altri locali». Non nei supermercati, «è un mercato che non ci interessa al momento». Domani sera il primo, atteso brindisi, quando Baldoria aprirà i battenti a partire dalle 18,30. «E la prima birra domani, a chiunque ci verrà a trovare, la offriremo noi - conclude Celli - Sarà il nostro modo di fare Baldoria».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SFIDA

«Daremo lavoro a decine di persone»

Già assunti 20 dipendenti e ne arriveranno altri
In sala le opere di Frisoni

Un ristorante da 160 coperti, «destinati a triplicare durante il periodo estivo». A fianco il birrificio artigianale, dove la produzione è cominciata già in autunno. Manuel Celli ha fatto le cose in grande per la sua nuova avventura a Sant'Aquilina. «Abbiamo già assunto 20 persone, tra birrificio e ristorante. In questa prima fase ci siamo concentrati soprattutto sul locale, la sfida più impegnativa anche per le sue dimensioni. Partiamo con una ventina di dipendenti ma ci saranno sicuramente altre assunzioni per la stagione estiva», assicura Celli. I dipendenti assunti sono in gran parte riminesi. E portano la firma di un artista locale alcune decorazioni del locale. «Ci siamo affidati a Davide Frisoni (che è consigliere comunale di Patto civico - Italia viva), che ha impreziosito il ristorante con alcune sue opere».

IL MONDO DEL DIVERTIMENTO

Che Baldoria, pub e birreria per il nuovo volto di Sant'Aquilina

Riquilificata l'area di 55mila metri quadrati su cui sorgeva l'ex Velvet, dal lago alle nuove terrazze Il locale apre domani: avrà 160 posti all'interno e più del doppio all'esterno, con 20 assunzioni



RIMINI

LUCA CASSIANI

Da un lato il birrifico *Beha*, dall'altro il pub *Baldoria*. Dalle ceneri della storica discoteca Velvet a Sant'Aquilina nasce una nuova "creatura" fortemente voluta da Manuel Celli, 36 anni, figlio di Goffredo, patròn dell'omonimo Gruppo che produce spillatrici e impianti per bevande.

«È un investimento ai limiti della follia che nasce da una forte passione per la birra artigianale», sostiene Manuel.

Il vecchio Velvet è stato completamente raso al suolo. La nuova struttura occupa un terreno di ben 55mila metri quadrati. Il birrifico artigianale *Beha* è stato inaugurato nel settembre dello scorso anno; il nuovo locale aprirà invece i battenti domani alle

18.30. *Beha* da qualche mese sta producendo le prime birre artigianali con nomi che non lasciano spazio alla tristezza: *Baldoria* (come il locale), *Spasso*, *Euforia*, *Gaudio* e *Kermesse*. Gradazioni fra 4,3 e 5,4 «facili da bere» e una produzione di mille ettolitri destinata, per ora, al mercato locale. Nei paraggi si trovano anche i campi di orzo e frumento dai quali arriva la materia prima.

Baldoria, invece, è un *brewpub* fornito anche di cucina che propone hamburger e pizza utilizzando prodotti locali. Si sviluppa su tre piani con 160 posti all'interno. Ma il vero valore aggiunto potrebbe diventare l'area esterna, completamente ristrutturata, con 17mila metri quadrati di lago, la vecchia pista da ballo trasformata nel giardino estivo con due grandissime terrazze panoramiche su due livelli che potranno ospitare centinaia di persone. «Come richiamo allo storico rock club, abbiamo voluto lasciare i gradoni che si trovavano accanto alla pista», sottolinea l'imprenditore riminese.

I dipendenti fra birrifico e pub sono 20, già assunti. «Ma da maggio in poi potrebbero crescere ancora parecchio visto che il volume della struttura può triplicare».

Celli spiega che si tratta di un investimento da milioni di euro. «Dopo la cessione dell'azienda di famiglia a un fondo di investimento, abbiamo deciso di concentrarci su progetti più nostri. Mio fratello Gianluca ha aperto la Tenuta Sant'Aquilina che produce olio e vino; io sono rimasto più vicino al mondo della birra e



In alto: la nuova struttura che comprende birrifico Beha e pub Baldoria a Sant'Aquilina. Qui sopra: la terrazza esterna con vista sul lago che ha preso il posto della pista da ballo. FOTOSERVIZIO GASPERONI. Sopra: Manuel Celli

L'IMPRENDITORE MANUEL CELLI

«È un investimento ai limiti della follia nato dalla passione per la birra artigianale: il nostro marchio è Beha produciamo 5 bottiglie»

C'È ANCHE UN'AREA PER LA MUSICA "LIVE"

«Come richiamo allo storico rock club, abbiamo lasciato i gradoni che si trovavano accanto alla pista da ballo»

mi sono appassionato a questo prodotto che in Italia è un po' bistrattato».

Il vecchio Velvet l'ha rilevato nel 2017. I lavori sono iniziati nel maggio 2018. «L'edificio andava sistemato per forza», spiega Cenni, «così abbiamo pensato di demolire e ricostruire tutto, anche perché gli spazi non mancano. Credo che il risultato sia eccezionale, anche dal punto di vista scenografico». Cenni non chiude poi la porta alla musica: «Baldoria non è una discoteca, ma abbiamo mantenuto uno spazio musicale con il palco per concerti, spettacoli o dj set. All'interno anche un po' di arte con due opere del pittore riminese Davide Frisoni». Si comincia domani, dalle 18.30: la prima birra è gratis per tutti.



L'interno del nuovo pub Baldoria