

Santarcangelo

Dehor salvi fino a fine anno E Maggioli apre il terzo locale

**SANTARCANGELO**

Avanti con i dehor fino alla fine dell'anno. Bar, ristoranti e osterie di Santarcangelo, così come le associazioni di categoria, avevano fatto pressing sull'amministrazione per mantenere le strutture esterne anche dopo il 31 ottobre, giorno in cui scadevano le autorizzazioni. Pressing avviato prima che il governo disponesse il 'coprifuoco' alle 18 per i pubblici esercizi (fino al 24 novembre) con l'ultimo Dpcm. Nel frattempo la giunta ha deciso di prorogare comunque le autorizzazioni per gli spazi esterni. Inoltre anche chi non aveva ancora presentato richiesta di ampliarsi all'esterno, potrà fare domanda e montare da subito dehor, tavoli e sedie, secondo le regole previste dal Comune. Il discorso vale anche per le rosticcerie, le piadinerie, le gelaterie e le altre attività alimentari con somministrazione. «A fronte di una

drastica riduzione degli orari di apertura, attraverso l'utilizzo degli spazi pubblici permettiamo almeno alle attività di mantenere invariati i numeri di coperti», sottolinea l'assessore alle Attività economiche Angela Garattini. Con la proroga delle autorizzazioni, la giunta ha anche deciso di mettere mano alla viabilità e alla sosta. Verranno eliminati alcuni divieti adottati per andare incontro ai locali, e verrà riaperta via Sancisi, la cui chiusura aveva creato tante polemiche.

Nonostante il 'coprifuoco' delle 18, c'è chi non si arrende. Oggi la famiglia Maggioli aprirà infatti il suo terzo locale, Via Saffi 32, di fronte alla Sangiovesa. Un luogo dove poter acquistare e anche gustare sul posto i vini, il Vermouth, i salumi, l'olio, il miele e gli altri prodotti da Tenuta Saiano (l'azienda agricola della famiglia), tigelle e altre specialità. Il locale sarebbe stato aperto anche la sera, se non fosse arrivato il nuovo Dpcm.

LA SFIDA CONTROCORRENTE

I Maggioli rilanciano con un nuovo locale «Ora può apparire folle, ma serve speranza»

Aprire oggi in centro uno spazio di degustazione, Via Saffi 32. Dentro, sul soffitto, un'opera di Eron

SANTARCANGELO
CARLA DINI

A tavola con l'arte, in un mix tra modernità e tradizione. Apre oggi nel cuore della città Via Saffi 32 Santarcangelo, un originale spazio di degustazione ideato dalla famiglia Maggioli, nella cornice del vecchio negozio dell'elettricista, restituito alla sua veste originaria e impreziosito sul soffitto da un dipinto del celebre Eron. Dopo la storica Osteria La Sanguiovesa, che «racconta 70 mila presenze l'anno», la Tenuta Saiano di Montebello e la Vermuteria, Manlio e Cristina Maggioli hanno deciso quindi di affrontare una nuova sfida, perché «anche se può apparire folle – nota Cristina – vogliamo mandare un messaggio di speranza». Aprendo i bat-

tenti di un luogo «con due anime e diverse funzioni: una bottega dove si potranno acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele, focacce a 90 ore di lievitazione nonché tigelle con farina biologica di grani antichi che farcite in modo goloso, tanto successo hanno avuto nel format estivo degli aperitivi». Un'idea nata per «valorizzare i prodotti della Tenuta che si trova a Montebello, dando così la possibilità di gustarne i sapori in maniera più semplice e immediata». E nel rispetto delle restrizioni dell'ultimo Decreto, nel locale dalle 11 fino alle 18 si potranno degustare le varie specialità, mentre dalle 18 alle 21 sarà possibile solo l'asporto. Ma non finisce qui. Perché nelle sue molteplici sfaccet-



I titolari davanti al locale e a accanto l'opera di Eron sul soffitto di una sala interna



tature la progettazione intende riqualificare anche uno spazio storico, appunto la bottega dell'elettricista Canini. Così si è provveduto a riportare alla luce i vecchi mattoni rossi scegliendo lampadari d'epoca per ricreare l'atmosfera. Col piacevole rischio

di trasformare l'ambiente in una galleria d'arte, visto che sul soffitto campeggia un'opera di Eron della serie "Follow", realizzata in giro per il mondo, dove il soggetto è «una luce brillante a forma di cuore che illumina il paesaggio circostante». Visione che ha già e-

mozionato, poiché anche se aprirà oggi «da qualche settimana di sera le porte del negozio illuminato venivano lasciate aperte. Così in molti entravano incuriositi, attratti dalla bellezza del luogo e restavano, conquistati dalla cura dei particolari».

Proroga ai dehors e niente tassa di occupazione del suolo pubblico

Decisione varata dal Comune fino al 31 dicembre per sostenere ristoranti, bar e negozi

SANTARCANGELO

Dopo il giro di vite sugli orari imposto dall'ultimo Decreto, il Comune risponde con la proroga dei dehors sino al 31 dicembre, sempre azzerando la tassa di occupazione del suolo e allungando anche la validità del piano di pedonalizzazione del centro.

Una decisione varata, per sostenere ristoranti, bar, negozi e artigiani, estendendo la validità della misura decisa a maggio al fine di ottemperare alle norme sul distanziamento e incentivare la ripresa economica. «La proroga – afferma infatti l'assessora Angela Garattoni – assume un valore ulteriore alla luce dell'ultimo Decreto che dispone restrizioni pesanti per alcuni comparti».

Solo l'ultima iniziativa ad hoc della Giunta dopo la sospensione del pagamento della Cosap, gli

sgravi sulla tassa rifiuti e il fondo speciale da 200 mila euro. Invariate le dinamiche degli ampliamenti: da quelli fino al 50% in più della somma tra spazio esterno e interno per chi utilizza già di questa possibilità e dovrà confermarla, fino al massimo del 100% di superficie (o di 80 metri quadri) per chi non disponeva di permessi e presenterà ora la domanda.

Di pari passo si estendono al 31 dicembre i provvedimenti su viabilità e sosta, con varie modifiche su segnalazione dei cittadini. Dal 1° novembre restano dunque



Resta valido anche il piano di pedonalizzazione del centro

confermati: il divieto di transito di vicolo Denzi tra le vie Volturmo e Don Minzoni e gli stalli per i residenti, nelle vie De Bosis, Ruggeri e nel parcheggio Cappuccini. In via De Bosis è confermato inoltre il parcheggio per il carico e scarico, mentre decade l'eliminazione

di 4 posti di sosta. Finisce il divieto di transito nelle vie Matteotti, Molari e Battisti, con tutte le modifiche che riguardavano le vie Silvio Sancisi, Piave, Togliatti, IX Febbraio e XXIV maggio. Confermata poi l'eliminazione di 4 stalli in piazza Marini.

Cibo

I RISTORANTI “SENZA CENA” NON MOLLANO



MAGGIOLI: NUOVA BOTTEGA

Dove c'era la vecchia bottega dell'elettricista del paese apre oggi a Santarcangelo di Romagna un nuovo locale. Si chiama Via Saffi 32 ed è la nuova bottega-laboratorio voluta dalla famiglia Maggioli, già titolare dell'Osteria La Sangiovese, la Tenuta Saiano di Montebello e la Vermuteria. Manlio e Cristina Maggioli hanno deciso di investire su una nuova realtà culinaria nel cuore di Santarcangelo di Romagna. «Un luogo con due anime – racconta Cristina Maggioli – e diverse funzioni: una bottega dove si potranno acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele e una produzione e vendita di focacce a 90 ore di lievitazione e tiggelle con farina biologica dei grani antichi della Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano, i

formaggi del caseificio Pascoli e verdure di stagione». Un progetto quello di via Saffi 32 Santarcangelo che è anche un progetto architettonico di rigenerazione e riqualificazione di uno spazio storico della città: la bottega dell'elettricista Canini. Sul soffitto si potrà ammirare con effetto a sorpresa un'opera d'arte dipinta da Eron. Il dipinto, della serie "Follow". Aperta dalle 11 alle 21, nella nuova bottega si potranno acquistare le specialità e i vini prodotti da Tenuta Saiano e fino alle 18 sarà possibile degustare le focacce che avranno i nomi delle vie di Santarcangelo. «Ci rendiamo conto che aprire un locale in questo periodo difficile può apparire una impresa folle – racconta Cristina Maggioli –. Ma il nostro progetto vuole mandare un messaggio di speranza».