

## Meno Calici ma più Santarcangelo: cena d'apertura e visite guidate ai gioielli della città

**Eventi** - 01 agosto 2020 - 09:31



«La massa non sempre è sinonimo di qualità» e la gestione degli eventi in questa lunga fase di contenimento e distanziamento è il miglior modo per affermarlo. Secondo la sindaca di Santarcangelo di Romagna **Alice Parma** questo è il momento perfetto per «occuparci di altre parti della città», oltre che per «riflettere su un nuovo paradigma stando al centro della Romagna e del suo calendario culturale, senza rinunciare a nulla, se non ai grandi numeri». Il riferimento, in questo inizio agosto che è il mese caldo dell'estate e non soltanto secondo il termometro, è a **Calici Santarcangelo**, l'evento che celebra l'enogastronomia locale che in questa 22esima edizione, inserita nel cuore della Settimana rosa, prometteva di fare i numeri altissimi, ma il cui successo andrà misurato inevitabilmente secondo altri parametri. Come l'esaurimento dei posti prenotati, ad esempio, le misure di sicurezza ma soprattutto la soddisfazione e la gioia dei suoi selezionatissimi partecipanti. Quello del fine settimana in arrivo «sarà un grande evento che non si limiterà agli spazi, ai numeri. Abbiamo voluto cogliere l'opportunità di ripensare la manifestazione secondo un nuovo format, anche in vista dell'edizione del prossimo anno».

L'organizzazione come sempre spetta alla squadra ben collaudata formata dalla pro loco e da Città Viva, che vanno a braccetto - in modo figurato - con il Comune, in una sinergia che quest'anno più di altri si è rivelata vincente, come sottolinea **Franco Foschi**, uno degli organizzatori. «Ringrazio la sindaca perché questo evento si svolge grazie al Comune che ci ha dato la scintilla per riproporlo in un periodo non facile per nessuno e dico grazie ai volontari ma anche agli sponsor, proprio perché sono riusciti a trovare le forze di sostenerci. Abbiamo fatto una scelta, quella di dare un segnale di resilienza alla comunità» che già promette di fare da traino per molte altre manifestazioni che sono già state rinviate, o sospese, in attesa di tempi migliori.

### Il programma

**Giovedì 6 agosto l'entrée con la cena gourmet allo Sferisterio** dal menù ricercato e composto da quattro ristoranti della città, da Oreste, da Mario, il Lavatoio bristot e la trattoria Il Passatore, che saranno accompagnati dai vini delle cantine Villa Venti e SaDiVino. A fare da cornice la **Filodrammatica Lele Marini con Liana Mussoni** in una doppia celebrazione, quella dei cent'anni dalla nascita di Federico Fellini e di Tonino Guerra e dei dieci del Circo Fellini, con l'ecclettico Tiziano Corbelli che farà da cicerone. I posti sono limitati, il costo è di 80 euro a persona e la prenotazione è obbligatoria ([prenotazionisantarcangelo@gmail.com](mailto:prenotazionisantarcangelo@gmail.com) o 379 1221101 – solo chiamate - indicando i nomi e il numero dei partecipanti).

**Venerdì 7 e sabato 8 agosto degustazioni itineranti** alla scoperta di cinque luoghi suggestivi, e in certi casi inediti, custoditi nel territorio santarcangiolese. Dopo la partenza dallo Sferisterio e il transito per le grotte e il Musas, in via del tutto eccezionale si potrà incrociare i calici nel monastero di Santa Caterina e Barbara grazie alla disponibilità delle suore, oltre che nell'antico serbatoio dell'acquedotto, grazie a quella di Hera. Fine tour in piazza Pedretti con la possibilità di esplorare anche le bellezze del cielo grazie alla presenza degli astrofili. Ad accompagnare la visita, oltre alle guide volontarie, 15 cantine della della Strada dei vini e dei sapori dei colli di Rimini, accompagnate da musica dal vivo, racconti di guide specializzate, incursioni teatrali. Un'esperienza unica ed esclusiva, riservata a 25 persone a giro, che saranno suddivise in due gruppi, per un totale di 300 posti a sera. Che ovviamente, vista la fama della manifestazione, sono già quasi del tutto esauriti.

**Francesca Valente**