

«Dai ghiacci al deserto: la mia vita estrema»

Riccione, partita ieri la nuova impresa di Daniele Ugolini nella via dell'incenso

ZAINO in spalla, bici e tanta voglia di esplorare nuove terre. Il riccionese Davide Ugolini, 45 anni, ha intrapreso una nuova avventura. Percorrerà a piedi e in bicicletta l'antica via dell'incenso, 1.700 chilometri in pieno deserto, da Muscat, capitale dell'Oman, a Salalah, col suo compagno di viaggio Omar Mohamed Ali. Ieri il via alla spedizione che, supportata da sponsor, sarà in parte ripresa dalle telecamere per un filmato da trasmettere in tv.

Quando e come è nata l'idea di quest'impresa?

«Ci è venuta l'anno scorso, mentre attraversavamo l'Alaska in pieno inverno tra il gelo. Ci siamo così prefissati di fare il successivo viaggio al caldo. Quando abbiamo espresso il nostro intento il tour operator è rimasto basito, ma poi ha accettato di la proposta, suggerendo anche le piste battute da percorrere in bici».

In quanto tempo?

«Per andare dalle montagne a 150 chilometri da Muscat a Salalah, serviranno 16 giorni. Tre quarti del percorso li faremo in bicicletta e il resto a piedi, perché nel deserto più estremo di Rub- al kaha-



ni e in altri tratti si può andare solo a piedi».

Sotto il sole cocente?

«In questo periodo, di giorno la temperatura sale fino 30 gradi, mentre di notte precipita dai 10 gradi in giù. Lo sbalzo termico è enorme, ma ci siamo già allenati ad affrontare situazioni estreme».

Cosa porta con se?

«La bicicletta con tante borracce di acqua e sali minerali, barrette,

poi lo zainetto, il materiale indispensabile per correre col caldo e il Gps, perché il tour operator non è sempre con noi. Ci raggiunge per i rifornimenti e per accamparci, perché dormiamo nei sacchi a pelo sulla sabbia».

Con voi ci sarà qualcun altro?

«Il personale della G Film Production che con telecamere professionali e un drone girerà un documentario da trasmettere in tv. Abbiamo un precontratto con Alpha

Channel del Gruppo De Agostini».

Lei e Omar quante avventure avete condiviso?

«Siamo andati in Canada, dove abbiamo fatto una Yukon Arctic Ultra, 300 miglia nel ghiaccio, trascinando la slitta con tutto il materiale necessario per sopravvivere in quelle condizioni. Lì si va dai 15 ai 52 gradi sotto zero! Abbiamo partecipato alla Ibita Road, gara con cani da slitta».

Da brivido?

«Sarà la bellezza, forse la sofferenza, ma quando si va in quei posti, non si torna mai come prima».

Cosa la spinge a fare queste estreme esperienze?

«Forse la curiosità di conoscere nuove terre, gente con altra mentalità e cultura, lo spingersi oltre i limiti, il non essere mai sazi di quello che si è visto. Quando si gira c'è sempre qualcosa da imparare».

Come si allena?

«Correndo in spiaggia di buon mattino, quando non c'è nessuno e s'incontra solo il furgoncino che trasporta i bomboloni. Poi vado a lavorare a Misano nella macelleria-gastronomia di famiglia».

Nives Concolino

RICCIONE Da Miss Italia a Costacurta, le 'confessioni' di Martina



Martina Colombari con Caterina Balivo

RADIOSA e in splendida forma, Martina Colombari ieri pomeriggio ha parlato della sua vita, dei suoi amori, dell'inseparabile Billy Costacurta e del loro Achille con Caterina Balivo durante la trasmissione «Vieni da me» su Raiuno. Una confessione avvincente che ha conquistato il pubblico, e che ha emozionato, quando Martina ha trovato la corona di Miss Italia, che le aveva posato sul capo Fabrizio Frizzi. Si è così lasciata andare agli amarcord. «Non è stato solo un trampolino di lancio - ha esclamato - ma l'occasione della mia vita. Avevo 16 anni e vivevo sotto una campana». Poi le tappe principali della sua carriera ripercorse da spezzoni di trasmissioni e la sua vita privata, raccontata mentre sullo sfondo sfilavano foto dell'album di famiglia. Poi i tre anni di feeling con Tomba: «mi ha incontrata a Miss Italia che non ero nessuno e lui era un campione, poi ho fatto carriera e la mia presenza ha cominciato a essere ingombrante» ha ricordato.

ni.co.

CORIANO Tre piani di solidarietà: i numeri della casa del Sic

CASA Santa Marta sta per aprire le proprie porte. Il progetto voluto dalla famiglia Simoncelli per donare al territorio corianese una struttura capace di accogliere e offrire servizi a persone disabili, sta per presentarsi a tutti. L'appuntamento domenica alle 11,30 in via della Repubblica a Sant'Andrea in Besanigo. «Paolo Simoncelli ha proposto a noi già dal primo incontro - ricorda l'ingegnere Stefano la Motta per il Polistudio, che ha curato il progetto -, cosa che ha chiesto a tutti, dalle imprese e ai fornitori, di collaborare a questo progetto sociale, ognuno per le sue competenze e capacità. L'idea di quest'opera sociale di accoglienza si è così tradotta in una collaborazione non solo tecnica, ma anche ideale di tutti gli attori coinvolti».

Ne è venuta una struttura su tre piani. Il seminterrato ha una superficie di circa 700 metri quadrati, il piano terra di circa 600 e il primo piano di 300. Nel complesso sono 1.600 metri quadrati. Nel seminterrato si è sviluppata la parte dedicata alle attività diurne. Ci sono la piscina, la palestra e la sala polifunzionale, tutte dotate di accesso dall'interno e dall'esterno. Al piano terra, sopra la sala polifunzionale, è stata ricavata una sala refettorio con cucina e servizi. La copertura è a falda in legno e le porte si aprono sul giardino.

Dalla hall si può accedere anche a una scala che disimpegna i due appartamenti dedicati ai progetti di accoglienza. Casa Santa Marta sarà gestita dalla comunità di monte Tauro, che Marco Simoncelli conosceva bene.



L'INIZIATIVA PRODOTTI BIOLOGICI

Nasce l'alleanza del grano tra Sanpa e la Valmarecchia

UN salto indietro nel tempo quando la genetica era un termine sconosciuto e non c'erano ricercatori impegnati nel modificare i grani per aumentarne la resa. La sfida di Valmarecchia Bio Natura è partita da qui. Produttori agricoli che uniti sommano 300 ettari di terreno, hanno iniziato a riscoprire i grani antichi finendo per recuperare dieci tipologie e scegliendone tre, il Rieti, il Mentana e il Verna con le quali ha dato vita a una farina biologica macinata a pietra. Poi è arrivata Coop alleanza 3.0 che ha curato il confezionamento del prodotto per il cliente. Ma fondamentale è diventata la partnership con la comunità di San Patrignano e la sua attività di



panificazione. il prodotto naturale e selezionato nelle mani dei ragazzi della comunità e della professionalità che hanno raggiunto. Da questa collaborazione sono nati due prodotti, l'immancabile piadina e i grissinotti dei grani antichi. Una sfida da giocare in tre per tutelare la biodiversità del territorio godendo dei prodotti locali.

VALLEVERDE®



FACTORY OUTLET

MADE IN ITALY

Coriano (Rimini) Via Piane, 78
Tel. 0541 657147 - www.valleverde.it

Aperto tutti i giorni (anche la domenica)
9.00/12.30 - 14.30/19.00
Per info e prenotazioni Pullman: **0541 656289**

