



QS
Quotidiano Sportivo

Carlino



golf & dintorni

In collaborazione con



FEDERAZIONE ITALIANA GOLF

APT Servizi



DA LUGO AGLI USA

Il lungo viaggio di Geminiani

«Ora sotto con l'Open d'Italia»

Emergente Il diciassettenne romagnolo ha scelto la vita da professionista

Andrea Ronchi
Bologna

IL NOME di Domenico Geminiani non è nuovo. Con il padre e il fratello Sergio è cresciuto negli States tornando nell'amata Lugo di Romagna ogni estate. Dom, come lo chiamano gli amici, mantiene buoni contatti con la Romagna: il fisioterapista è da sempre Andrea Savorani di Faenza e quando può gioca con piacere le 9 buche del Le Cicogne di Faenza dove è nato golfisticamente e conserva molti tifosi.

Nel 2011, a 15 anni, ha deciso di diventare professionista. Come mai questa scelta?

«Ho sempre il desiderio di nuovi traguardi. Essendomi diplomato presto e non avendo il desiderio di frequentare l'università, mi è parso naturale non continuare a spendere soldi rimanendo dilettante».

Cos'è cambiato nella sua vita?

«Tanto. A 17 anni per la prima volta viaggio da solo, senza mio padre

Il legame con la famiglia
«L'unico aspetto negativo è la lontananza dai miei cari Amavo lavorare nei campi»

e devo crescere in fretta, cercando di imparare il più possibile facendo tesoro di tutte le esperienze».

Quali sono gli aspetti che più le piacciono della vita da pro?

«Essere in controllo di quello che si vuole ottenere ed essere in grado

di capire cosa bisogna fare per migliorare. Non è facile ma stimolante».

Trova anche aspetti negativi?

«Rimanere lontano dalla mia famiglia in Romagna e da mio padre in America non è una cosa a cui ci si abitua facilmente: mi piaceva tanto passare qualche settimana in campagna e aiutare nei campi. Sono contento di quello che sto facendo e sono determinato a dare tutto quello che posso per vincere un tour maggiore».

La buca della settimana

Cus Ferrara, un impianto suggestivo ricavato all'interno del parco urbano

VARCATE le porte della città degli Estensi si incontra un'oasi di verde con tutti gli sport presenti: il Cus Ferrara. Il campo è un 18 buche da campionato par 68 ricavato nel parco urbano. Il circolo è un esempio d'impianto sportivo al servizio dei giovani e della città. Le tre buche conclusive, due delicati par 4 e un lungo par 3

con fuorilimite a destra, hanno deciso numerose gare, ma la buca più interessante è la 14, un lungo par 4 con un colpo al green, messo trasversalmente, difeso frontalmente da un ostacolo d'acqua con fuorilimite pronto a punire i colpi troppo lunghi. Il controllo della palla è necessario per fare un buono score.



CAMPIONE
Domenico Geminiani, l'asso di 17 anni cresciuto a Lugo di Romagna e divenuto un giovane professionista negli Stati Uniti

Qual è stata la soddisfazione più grande in questi mesi?

«Essere riuscito al primo anno da Pro a ottenere la Categoria 11 del Challenge Tour che mi ha dato la possibilità di giocare più tornei e accumulare l'esperienza necessaria per continuare a migliorare».

Quali le delusioni più cocenti?

«Mi dà fastidio non avere passato molti tagli per uno o due colpi di differenza, ma sento che la forbice si sta assottigliando e spero in un buon fine di stagione».

Come si organizza la vita un giocatore professionista?

«Mio padre, che è anche il mio manager, si occupa della parte burocratica. Mi organizza dall'America con il computer spostamenti, alberghi e iscrizioni ai tornei, ma ho già imparato a prenotarmi da solo i voli quando ci sono necessità non programmate. Un altro fattore importante è il continuo supporto della Federazione e della squadra nazionale professionisti: un bel gruppo dove sto inserendomi molto bene. Da ultimo, ma non da meno, il Royal Park (dove risiedo e mi alleno quando sono in Italia) e la famiglia Agnelli che continuano a farmi sentire il loro supporto, con Callaway e David Leadbetter, col quale sono in contatto anche quando viaggio».

Un vero team Geminiani, ma anche una vita impegnativa. E i prossimi appuntamenti?

«Sto giocando in Francia l'Open di Bretagna. La settimana prossima, se non entro nel field del torneo in Ucraina, rientrerò a Torino per preparare l'Open d'Italia».

Non solo green, ma anche arte, cultura, enogastronomia, spettacoli

Il prosciutto si trasforma in Festival

Parma Fino al 22 settembre l'occasione di scoprire i segreti degli insaccati

Parma

ASSAGGI, visite ai caseifici, spettacoli di danza e di teatro, concerti, tour dei castelli musei del cibo e servizio di navette gratuite per spostarsi fra i 13 comuni coinvolti. Tutto questo è il Festival del prosciutto di Parma. Da questo fine settimana fino al 22 settembre, la città ducale si trasforma in un brillio di eventi e occasioni per vedere gente, degustare il cibo più buono del mondo, tuffarsi nella movida elegante.

Il prosciutto di Parma Dop è forse il prodotto enogastronomico di qualità in assoluto più famoso del mondo. Sono 160 le aziende di produzione che esportano questo salume di pregio in ogni angolo del pianeta facendo conoscere il nome della città nei cinque continenti.

Il Festival quest'anno è particolarmente ricco: anche perché si celebrano i 50 anni del simbolo del prosciutto. Si proprio la famosa Corona ducale del Parma compie 50 anni di storia. In cartellone ci

Da non perdere nel prossimo weekend

14 SETTEMBRE

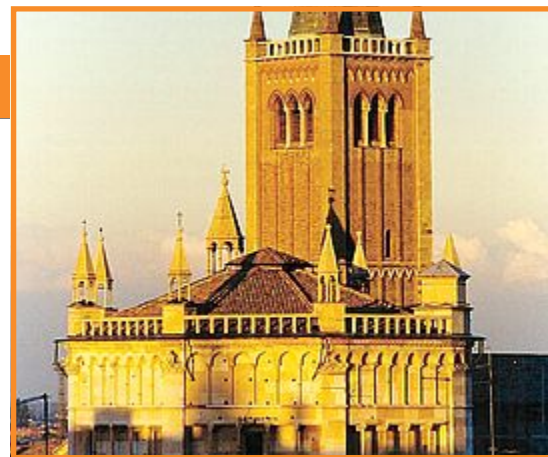
Forlì, I Fiordalisi
Trofeo Cierre
Imbottiti, Stableford

15 SETTEMBRE

Ferrara, Cus
il Resto del Carlino
Golf Cup

sono escursioni in mountain bike, animazioni per bambini, mostre di auto d'epoca, concerti romantici sotto le stelle, davanti a pievi millenarie. Stasera per esempio a Langhirano si parte subito con lo show di Elio e le Storie tese.

Avete mai visto come nasce un prosciutto? Basta partecipare all'esperienza dei prosciuttifici aperti. Ogni giorno da Parma partono navette gratuite (servizio di andata e ritorno) da piazzale Corridoni per portare il pubblico nelle più belle aziende del parmense



SCORCIO
Una vista davvero suggestiva del celebre Battistero di Parma, uno dei monumenti più visitati

(gli orari: 10-13 e 15-19).

TRA LE ESCURSIONI a contatto con la natura, spicca quella ai Salti del Diavolo, una spettacolare formazione sedimentaria di strette guglie e pareti rocciose in zona Berceto. Per la cultura ci sono i tour alla Fondazione Magnani Rocca, a Mamiano di Traversetolo, alla Pieve romanica di San Biagio a Talignano e al Castello Pallavicino di Varano de' Melegari.

Da non perdere la visita al Museo del prosciutto e dei Salumi di Parma, nell'antico Foro Boario di Langhirano e le degustazioni in abbinamento ai migliori vini.

SE SIETE CAMPERISTI, forse saprete già che in concomitanza con il Festival del prosciutto si svolgerà il Salone del Camper alle Fiere di Parma 14-22 settembre.

Il Festival del prosciutto di Parma è una delle tappe del Wine Food Festival cioè la profumata rassegna dedicata all'enogastronomia dell'Emilia Romagna. Da qui a dicembre sono in programma 27 appuntamenti dove protagonista è il cibo di qualità. Come al Festival del prosciutto. Info tel. 0521 218889



Per i lettori di Carlino Golf

Due giorni e degustazioni nel Parmense a 240 euro

Famosa in tutto il mondo per il Prosciutto e il Parmigiano, Parma offre un soggiorno all'insegna delle eccellenze gastronomiche con la XVI edizione del Festival del Prosciutto. Due giorni in Hotel **** con visita a prosciuttificio, due giri di golf al La Rocca Golf Club e al Salsomaggiore Golf Club o al Matilde di Canossa Golf Club, cena tipica in caratteristico ristorante: 240 euro a persona in camera doppia. Info Emilia Romagna Golf, tel. 0544 916280 info@emiliaromagnagolf.com