



il Resto del Carlino RIMINI 29 gennaio 2026

Angelini compie 50 anni alla guida del Pappagallo

Il ristorante di viale d'Annunzio festeggia mezzo secolo di attività

“Nel '76 era tutto più semplice. Il conto lo facevi al tavolo con la penna”.

Nozze d'oro' per **Maurizio Angelini**. Ma questo anniversario è particolare perché Angelini festeggia mezzo secolo con la sua creatura, il **ristorante il Pappagallo**. Era marzo del 1976 quando per la prima volta compare in città l'insegna in viale d'Annunzio 100. "Erano altri tempi – racconta – e io ero un ragazzo di 25 anni. Mi aiutarono mia madre Cina e mio padre Andrea, ma l'investimento fu mio". Mezzo secolo fa si era in un'altra epoca turistica. La stagione la si faceva sin da ragazzini, e alcuni erano ancora dei bambini. Angelini le stagioni le aveva iniziate quando era poco più di un bambino. A 12 anni, in estate, vestiva la giacca bianca per servire ai tavoli i turisti al bar Olimpia in viale Dante, locale di Dino Cappelli, già sindaco della città.

Poi arrivarono le stagioni oltre confine. Angelini partì per la Germania, ma non si fermò qui. Arrivarono le esperienze lavorative in Svezia e la Finlandia. "Fu importante perché imparai le lingue straniere – racconta –. Ero uno dei pochissimi in città a parlare anche il finlandese. A quei tempi, quando aprì il ristorante, era molto importante saper parlare con i finlandesi o tedeschi e svedesi". Angelini decise un nome insolito per il suo locale. "Lo chiamai Pappagallo perché nella mia esperienza a Malmö in Svezia come cameriere nei primi anni '70, vidi un locale con questo nome e mi rimase impresso. Era semplice ma al tempo stesso particolare". Così dopo avere lavorato in giro per l'Europa, nasce in viale d'Annunzio a Riccione la storia del Pappagallo. Erano anni in cui un cervello fino e intraprendenza facevano la differenza. "Aprire un'attività era più semplice. Avevi un menù con meno pietanze, ti concentravi su quelle e quando dovevi fare il conto prendevi un foglio e una penna, e lo facevi al tavolo davanti ai clienti". Dalla prima sede, il ristorante ha cambiato muri in più occasioni, ma sempre rimanendo in viale d'Annunzio, vicino al luogo dov'era nato. Nel 1990, si trasferì davanti al primo locale, cominciando a diventare un ristorante con apertura annuale, seguendo quello che era lo sviluppo turistico. Infine nel 2012 giunge nella sede attuale al civico 141, per avere maggior spazio. "Negli ultimi cinquant'anni ho sempre gestito il Pappagallo, e negli ultimi 25 l'ho fatto con al fianco mia moglie Lyudmyla".

*Un ringraziamento
particolare al giornalista
Andrea Oliva*



SEGUICI SU  

www.ristoranteilpappagalloriccione.com