

Lisippo

Mensile di informazione, cultura e sport
Distribuzione gratuita • Anno XXXII • N° 342
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

DICEMBRE 2023



autoagenzia
buldrighini s.r.l.
Pratiche auto
Via XXVII Agosto, 19/A
FANO PU
0721.831464 - 0721.805156
0721.1862504 - 0721.1862546
www.buldrighini.it



IL GECKO
LA PIZZA
FANO
EAT IN - TAKE AWAY
0721 805287
CONSEGNE A DOMICILIO
Via G. Gabrielli 99
PIZZA • FRITTI • PIADINE
live free • enjoy love • eat pizza!

in questo numero

PAG.3

SAN PATERNIANO VESCOVO
La sua storia e
i luoghi del suo culto

PAG. 4/5

PICCOLE, GRANDI BIOGRAFIE:
CESARE TONINI BOSSI
(1a parte)

PAG.10

MUSICA
SOTTO L'ALBERO

PAG.14/15

FATTI E MISFATTI
FANESI

PAG.20

DA FANO A DELFT ...
AMICI SENZA FRONTIERE



FARMACIA ERCOLANI



*Buone
Feste*

APERTO

08.00 | 20.00
DA LUNEDÌ A SABATO

PARCHEGGIO
AD USO ESCLUSIVO

Via Roma 160 | Fano | Tel. 0721.863914 | 334.780.6083
info@farmaciaercolani.eu

GEMELLAGGIO FANO-GANDIA

MAURO TALLEVI FIRMA IL NUOVO LIBRO

L'ampia e prestigiosa Sala degli Atti della Casa della Cultura della Marchesa González de Quirós, gremita di pubblico, ha fatto da splendida cornice alla presentazione della versione in spagnolo del libro sulla storia del gemellaggio tra Fano e Gandia. Dopo il grande successo dell'edizione in italiano, uscita nel dicembre 2020, Mauro Tallevi, fanese che da tanto vive a Gandia e che questo legame tra le due città lo ha promosso con instancabile dedizione, ha infatti deciso di tradurla e di aggiornarla riportando le iniziative nel frattempo realizzate. Da Fano non hanno voluto mancare all'appuntamento il sindaco Massimo Seri ed il presidente di Amici Senza Frontiere Massimiliano Barbadoro, che nel 2017 approfittando del progetto europeo CarnVal Project ricontattò Tallevi nel tentativo di rilanciare un rapporto che a cavallo tra la fine degli anni '80 e gli inizi dei '90 non era sfociato nell'auspicato gemellaggio tra municipalità. Nelle 386 pagine in formato A4 di "Fano-Gandia - Diario di un largo viaje" di questa bella storia vengono illustrati, con l'ausilio di una ricchissima galleria fotografica, sia i momenti che i protagonisti, molti dei quali seduti in platea per l'occasione. Introdotto dal direttore del Museo Archeologico Joan



oltre Pastacole
 martedì 19 dicembre h. 20.00
CENA
 al ristorante pizzeria **"Da FIORE"**
 menù 18€
 (18€ per bambini da 4 a 10 anni)
 pizza, pasta, patate fritte,
 acqua, birra e bibite a pipì

con il supporto del **PYT THE PYTON** e musica di **GENE SU**

durante l'intera serata sarà possibile fare delle donazioni interamente devolte alla **squadra della Bocciafide di San Cristoforo** per partecipare ai **campionati paraolimpici DIR della FID**

promozioni colophonio (su whatsapp) al numero **3883253775** entro il **18 dicembre**

Negre e dall'assessore alle relazioni internazionali Liduvina Gil, elemento cardine per le relazioni tra Fano e Gandia, un comprensibilmente commosso Tallevi ha potuto salutare tra gli altri i responsabili delle Fallas e dell'Asociación Gastronómica Fideuà de Gandia, Telmo Gadea ed Avelino Alfaro, che hanno una stretta e proficua collaborazione con Carnevale e BrodettoFest, la direttrice dell'IES Tirant Lo Blanc, Carmen Fuster, fresca di scambio scolastico col Liceo Economico Sociale Nolfi, e la corale Orfeo Borja, al fianco del Coro Polifonico Malatestiano al 12° Festival Nazionale di Habaneras e al 49° Incontro Internazionale Polifonico. Nella circostanza c'è stata inoltre la possibilità di avviare contatti col Club de Tennis e la scuola ufficiale di lingue EOI di Gandia, mentre nel cordiale e propositivo incontro avuto sempre da Seri e Barbadoro col sindaco José Manuel Prieto si sono abbozzate altre progettualità condivise. Tra i momenti interessanti del breve ma intenso soggiorno merita di certo una citazione anche la visita alla Fondazione Espurna, un esempio da cui trarre ispirazione in ambito di inclusione sociale.

◆ **CAVAZZONI** ◆

il Natale più buono

☎ 0721 703855 www.pasticceriacavazzoni.it

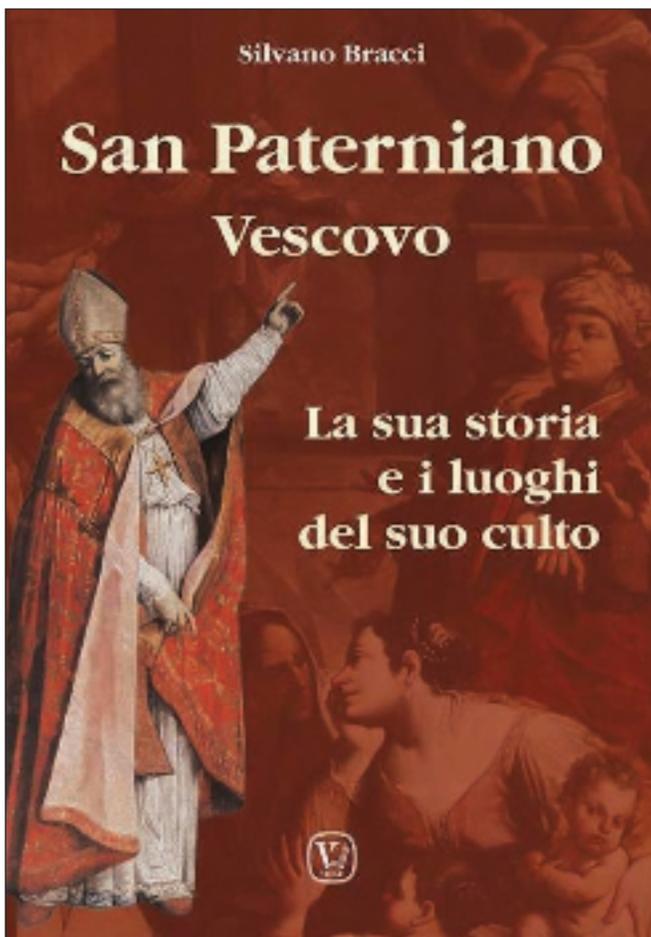
SAN PATERNIANO VESCOVO

La sua storia e i luoghi del suo culto

Lunedì 27 novembre è stato presentato a Fano presso il Centro Pastorale Diocesano di via Roma (l'ex Seminario Regionale) il nuovo libro di Padre Silvano Bracci, che stavolta ha voluto far luce sulla figura dell'amatissimo patrono cittadino San Paterniano. Sono intervenuti il vescovo Mons. Andrea Andreozzi, il sindaco Massimo Seri e lo storico medievista Roberto Bernacchia. Il suo interessante volume propone una



ricerca critica della tradizione, un esame di manoscritti monastici medievali ed un elenco di chiese dove San Paterniano, vissuto tra il II e V secolo, era o è ancora festeggiato.



90!! AUGURI LEANDRO!



Tanti auguri al Maestro Leandro Castellani per le novanta primavere da parte di tutta la redazione di Lisippo



Merceria &
Laboratorio Creativo

L'Angolo di Gri

Via C. Cattaneo 2
61032 Fano (PU)

L'ANGOLO DI GRI

**MERCERIA &
LABORATORIO
CREATIVO**

**VIA CATTANEO, 2
347.3313724 - FANO**





PICCOLE, GRANDI BIOGRAFIE: CESARE TONINI BOSSI (1a parte)



di Manuela Palmucci
Guida turistica abilitata
Autorizzazione n°2222
Regione Marche

Inizia con la presente biografia sintetica una rubrica dedicata a quei fanesi che attraverso opere e azioni hanno reso illustre la città, personaggi del passato la cui storiografia dell'esistenza non deve essere dimenticata. Ringrazio il grafico Mauro Chiappa per la creazione del logo che contraddistingue la rubrica.

Nell'immediata periferia del centro storico di Fano c'è una traversa lungo via Fanella circondata da case basse e colorate. La strada ha un solo ingresso da quale si entra e si esce ed è transitabile a piedi o con automezzi di dimensioni non grandi. Entrando nella via veniamo proiettati in un'atmosfera di altri tempi e, nonostante la maggior parte delle case siano state restaurate nel corso dei decenni, le stesse hanno mantenuto il fascino delle abitazioni di primissimo Novecento. La via è piccola, ma grande è il personaggio a cui è dedicata. Dal 1951 è intitolata a Cesare Tonini Bossi, un artista fanese che consacrò la sua vita al canto, la cui voce potente e armoniosa echeggiò nei più rinomati teatri e corti d'Europa, ottenendo grande notorietà e dando lustro a Fano. La sua car-

riera artistica è strettamente connessa con la sua vita privata che proveremo ad illustrare.

Cesare nacque a Fano il 31 gennaio 1829, anche se alcuni documenti riportano il 17 o il 29 febbraio, date che potrebbero essere quella del battesimo. Era figlio di Nicola Tonini di Biagio (1778-1832) e di Teresa Bossi (1790-1857), una famiglia di umili condizioni sociali. La coppia ebbe cinque figli di cui soltanto Raffaele (1824-1909), di professione ebanista, e Cesare sopravvissero, mentre gli altri figli morirono in

tenera età. Cesare crebbe dunque in una famiglia di artigiani,

ma le sue naturali inclinazioni lo portarono a coltivare studi che non avevano niente a che fare con le abilità dei familiari. Dalle memorie scritte da alcuni suoi discendenti apprendiamo che dopo la morte del padre avvenuta quando aveva solo sei anni, Cesare frequentò la scuola presso il brefotrofo di San Michele in Via Arco di Augusto per imparare un mestiere, dove gli venne insegnato a cucire suole e tomaie. La sua casa si trovava nelle vicinanze della Chiesa del Suffragio ed è probabile che

sia stata cosa naturale per la madre, visto che non aveva di che sfamarlo, affidarlo all'educazione di un centro che da diversi secoli si occupava di bambini orfani. Cesare lasciò l'orfotrofo all'età di 14 anni. Il suo programma formativo era terminato e ben altre erano le aspettative su di lui. Il giovinetto sentiva già dentro di sé il trasporto per l'arte, per la musica e per il bel canto, al contrario disdegnava i lavori manuali. La svolta per la sua futura carriera di basso avvenne a seguito dell'incontro con Gaetano Millioti (1795-1871), il librettista e compositore originario di Gaeta che nel novembre del 1835 aveva vinto il concorso per un posto di maestro di cappella del Comune di Fano. Dal 1843 al 1853 Cesare prese le prime vere lezioni di musica e in quel decennio con il supporto del

suo mentore iniziò ad esibirsi come corista in alcuni ensemble cittadini e presso il Teatro della Fortuna. Fino a quel momento Cesare si era sempre firmato con il suo nome e cognome di battesimo, come attestano alcune locandine del tempo. Tuttavia nel 1853 quando debuttò in maniera ufficiale al Teatro Provisorio Comunale di Fano, teatro ospitato dal gennaio 1841 all'estate del 1863 nella sala grande del Palazzo Malatestiano dove era stato trasferito per dichiarata fatiscenza e inagibilità del seicentesco Teatro della Fortuna, egli esordì per la prima volta come basso protagonista con il nome di Cesare Bossi. Da quel momento egli iniziò ad utilizzare il cognome della madre Teresa, cognome che non verrà più abbandonato e che verrà sempre aggiunto al suo. Iniziò così la dinastia dei Tonini Bossi, un doppio cognome che da qui in avanti ha contraddistinto le generazioni successive che lo hanno sempre portato e lo portano tuttora con grande orgoglio. Dalle informazioni che la famiglia fornisce non è chiaro da cosa



**BUONE FESTE**

Taverna del Ghiottone - Ristorante Specialità Carne e Pesce
via Roma 87/B Fano - Info e Prenotazioni 366.9114410 - il ghiottone.it

RISTORANTE PIZZERIA

BUONE FESTE **ORFEO** 

corso Matteotti, 5 FANO Tel. 0721.803522



 **ideostampa**
LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE

www.ideostampa.com

LA PIZZA CHE TI PERDI!  

VIA DELLA REPUBBLICA, 39/A FANO
TEL. 0721.827309 - 331.5697873
APERTO DALLE 16 ALLE 22 CHIUSO IL MARTEDI

PIZZA DEL MESE
Crema di zucca, curcuma,
bufala, funghi porcini,
speck croccante e basilico fritto



fosse stata dettata la scelta di aggiungere al suo cognome quello della madre. La decisione potrebbe essere spiegata come un voler rendere omaggio alla famiglia materna, una famiglia di musicanti, ballerini e organari o forse un modo per creare un nome d'arte che potesse distinguerlo da altri artisti del suo tempo.

Nel 1853 la sua amata madre si ammalò gravemente. Cesare capì che era giunto il momento di cercare fortuna altrove. Si diresse a Roma a piedi per trovare un lavoro più redditizio per poter mantenere la sua anziana genitrice. Nella capitale non si perse mai di coraggio, nonostante alcuni tentativi infruttuosi e notevoli difficoltà. Qui egli conobbe l'impresario teatrale Vincenzo Jacovacci (1811-1881) dal quale ottenne di poter cantare nei cori. Un giorno un attore si ammalò e Tonini Bossi fu invitato a sostituirlo. La prova ebbe un ottimo risultato e in seguito venne scritturato dal produttore per un contratto della durata di otto anni con la paga di 40 soldi (circa 10,00 euro) al giorno, buona parte dei quali vennero inviati alla mamma lontana e inferma. Un evento simile accadde qualche tempo dopo quando per una improvvisa malattia di un cantante, il direttore Eugenio Terziani (1824-1889) si rivolse a Cesare per cantare lo 'Stabat Mater' di Gioacchino Rossini. Egli accettò ben volentieri l'offerta. L'interpretazione di quel canto religioso ottenne la lode generale e gli fruttò un riconoscimento prestigioso. Il 30 settembre 1857 fu nominato professore di musica dall'Accademia Pontificia di Santa Cecilia. Da allora la sua fama artistica andò sempre crescendo tanto da venir chiamato a cantare nelle maggiori basiliche di Roma insieme a nomi noti. Nel 1859 venne prescelto fra i primi interpreti di 'Un ballo in maschera' di Giuseppe Verdi e nel 1861 venne invitato a Genova a sostenere la parte di secondo basso



nel 'Nabucco', opera del compositore di Roncole, presso il 'Teatro Carlo Felice'. Di nuovo a causa di un improvviso malore del basso, Cesare fu incoraggiato dal celebre direttore d'orchestra Angelo Maurizio Gaspare Mariani (1821-1873) a sostituirlo. La difficile prova venne superata in modo brillante, oltre le più rosee aspettative. Quella sera era presente in sala il celebre tenore fane Antonio Giuglini (1825-1865) di passaggio da Barcellona a Londra. Meravigliato dalla bravura del giovane cantante, si interessò allo stesso. Venne a sapere che era di Fano e lo volle conoscere. Il loro incontro fu un momento molto emozionante per le radici comuni e per le esperienze simili. Giuglini lo volle con sé e si adoperò presso l'impresario per ottenere di poter portare Cesare a Londra dove rimase tre mesi cantando con Giuglini e con gli altri artisti di grande fama al teatro S.M. la Regina e al Crystal Palace, ottenendo ovunque grandi approvazioni e consensi. In seguito la tournée lo portò in Scozia, in Irlanda e in Spagna.

Nel 1865 dopo lunga peregrinazione, sentì il desiderio di tornare nella sua città natale per rivedere le persone a lui care. Una volta a Fano venne invitato dalle locali società di mutuo soccorso a partecipare ad un evento di beneficenza a favore degli indigenti del posto. Dal manifesto di quell'epoca si evince che Cesare fu tra gli interpreti assieme ad una giovane pianista, Maria Dini, la donna che sei anni dopo sarebbe diventata sua moglie. Alla fine del 1865 lasciò di nuovo Fano per andare a cantare in varie località europee, in particolare nei teatri di Varsavia e di Mosca, per proseguire verso il Belgio, i Paesi Bassi, la Svezia, l'Austria, la Germania e ovunque ricevette lodi entusiastiche. Si mostrò molto valente sia nelle opere serie che in quelle comiche e in Germania la sua voce fu udita per tre stagioni successive all'Opera Italiana di Berlino.



IMMAGINI

- 1 - Foto firmata da Tonini Bossi
- 2 - Via Cesare Tonini Bossi
- 3 - Manifesto del debutto nel Teatro Provisorio
- 4 - Diploma dell'Accademia di Santa Cecilia
- 5 - Bossi con il soprano Artôt e il baritono Padilla
- 6 - Teatro della Fortuna

Fuorirotta Food & Drink



BUONE FESTE

A DICEMBRE TI ASPETTIAMO
PER LE FESTE NATALIZIE

SIAMO PRONTI CON I NOSTRI MENU'
PRENOTA LA TUA CENA AZIENDALE



Food & Drink Fuorirotta - Viale Adriatico, 17/c - Fano 0721.830558 - fuorirotta.fano@gmail.com - seguici su



di **Luca Imperatori**

**Oncologo Medico
Esperto in Fitoterapia, Omeopatia,
Omotossicologia
e Medicina Integrata
email: dottimperatoriluca@mail.com
Pagina Facebook:
Conoscere la Medicina Naturale**

comunemente al *Rhamnus frangula*, una pianta delle specie delle *ramnaaceae*, nota per le sostanze chimiche presenti nella corteccia, con particolare attività sulle funzioni intestinali, contrastando in modo particolare la stitichezza, ma anche sulla funzione contrattile della colecisti e quindi sulla secrezione e deflusso della bile. Il suo fitocomplesso contiene in particolare glicosidi antrachinonici, che sono responsabili dello stimolo sulla muscolatura liscia intestinale. A livello dell'intestino crasso, a circa 12-16 ore di distanza dall'assunzione della pianta per via orale, la flora batterica trasforma le sostanze presenti nella frangula, in molecole attive come gli antroni, che hanno azione lassativa. Gli antrachinoni inoltre, di cui il principale è rappresentato dalla frangulina, limitano l'assorbimento della mucosa intestinale di sodio, cloro ed acqua, che rimanendo nel lume intestinale permette una maggiore morbidezza e l'aumento di volume della massa fecale. Lo stimolo sulla muscolatura intestinale avviene in modo graduale, senza irritazione mucosale, a differenza di quanto avviene per altre sostanze ad azione lassativa, e soprattutto senza indurre assuefazione. La frangula è pertanto particolarmente indicato nei casi di infiammazione intestinale, quando vi sia un alvo difficoltoso e doloroso per la presenza di ragadi anali o emorroidi, nelle fasi successive ad un intervento di chirurgia ret-

FRANGULA UN LASSATIVO DOLCE MA EFFICACE

La frangula è una pianta ad origine asiatica ed europea, cresce di norma lungo i corsi d'acqua, e nei boschi. Il nome deriva dalla sua capacità di crescere tra le rocce frantumandole. Nell'est europeo veniva utilizzata come polvere per produrre fumo. In passato era inoltre considerata il rabarbaro dei contadini. Si presenta come un albero di piccole dimensioni di circa 4 metri di altezza, con fiori bianchi, e bacche di colore blu-nero nei mesi estivi. La frangula è il nome che viene riferito

tale, nelle persone anziane ed infine in tutti i casi di prigrizia intestinale. La modalità principale di assunzione della frangula è rappresentata dal decotto in cui viene fatta bollire per qualche minuto una tazza di acqua con 1 cucchiaino a raso di radice, e lasciata successivamente in infusione per 10 minuti. Dalla frangula si può ottenere una tintura vinosa, macerando in 100 ml di vino rosso per 10 giorni, 2 grammi di corteccia, oppure una tintura, macerando per



10 giorni in alcol a 20 gradi 2 grammi di corteccia. Si assumeranno due bicchierini prima di coricarsi di tintura vinosa e da uno a quattro bicchierini di tintura prima di coricarsi. Una dose eccessiva potrebbe provocare diarrea con conseguente rischio di disidratazione e perdita di sali minerali. Va usata con prudenza nei portatori di diverticolosi intestinale e nei bambini con età inferiore ai 12 anni.

FARMACIE DI TURNO

1 14 27 DICEMBRE

VANNUCCI

Via Cavour 2 tel.803724

domenica aperto

orario continuato 8 - 22

11 24 DICEMBRE BECILLI

via s. Lazzaro 18/d

tel.803660

4 17 30 DICEMBRE

S. ELENA

viale D. Alighieri 52

tel.801307

18 DICEMBRE PORTO

viale 1° maggio, 2

tel.803516

10 23 DICEMBRE PIERINI

via Gabrielli 13

8 21 DICEMBRE

S.ORSO COMUNALE

via S. Eusebio, 12

tel.830154

9 19 29 DICEMBRE

MOSCIONI E CANTARINI

via Flaminia 216 Cuccurano

aperto domenica 8,30/13-15/20

850888

7 20 DICEMBRE ERCOLANI

via Roma, 160

tel.863914

orario continuato 8 - 20

9 22 DICEMBRE DR. MAX

via Negusanti, 9 tel.803243

5 31 DICEMBRE GIMARRA

SNAN 109/A - tel.831061

12 25 DICEMBRE STAZIONE

Piazzale della stazione, 6

tel. 830281

6 19 DICEMBRE GAMBA

piazza Unità d'Italia 1

tel.865345

13 26 DICEMBRE

CENTINAROLA

via Brigata Messina 92/a

tel.840042

3 16 29 DICEMBRE

CANALE ALBANI

via Canale Albani, 7

tel.620087

2 15 28 DICEMBRE

CENTRALE

corso Matteotti 143 tel.803452

**FARMACIA
VANNUCCI**

**LA TUA
PROTEZIONE
DALLE 8.00
ALLE 22.00
7 GIORNI SU 7**

Fano via Cavour, 2 - t. **0721 803724**

erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE
PLANTES

www.lignedeplantes.it

Nel nostro negozio potete trovare tisane, integratori alimentari Bio a base di piante per la depurazione e le naturali difese dell'organismo, insieme ad un'ampia gamma di cosmetica naturale.



ERBONATURA

Via Roma (centro direzionale L'Abbazia)

Fano (PU) 61032 - T. 0721 824135

info@erbonatura.com - www.erbonatura.com

erb
onatu
ura®

erboristeria
fitocosmesi
dietetica

NEWS DALLA REGIONE MARCHE

APPROVATA LA NUOVA LEGGE URBANISTICA DELLA REGIONE MARCHE

Il 28 Novembre è stata una giornata storica per le Marche: dopo 30 anni il Consiglio Regionale ha approvato la legge urbanistica regionale, mantenendo un'altra promessa elettorale. Come presidente della III Commissione Regionale sono orgoglioso di questo risultato e di aver lavorato per mesi a questo obiettivo. Per giorni il PD ha monopolizzato l'aula del Consiglio con centinaia di emendamenti scritti solo per nascondere le sue responsabilità: non ha aggiornato per decenni una legge che, nel tempo, è diventata obsoleta e sempre più incapace di rispondere alle esigenze di cittadini ed imprese. I consiglieri PD hanno preferito discutere per ore sulle virgole del testo anziché concentrarsi sui contenuti e sulla modernità di una legge perfettibile come tutto, ma necessaria come poche. Spiace constatare inoltre che, nel corso di questi mesi, alcuni sindaci del PD che, per ragioni strumentali, abbiano preferito criticare piuttosto che costruire un confronto nel merito.

Gli obiettivi della legge sono chiari: consumo di suolo a saldo zero, rigenerazione urbana e territoriale, riuso del costruito, procedure semplificate. In Commissione abbiamo lavorato in modo partecipativo e puntuale con le Categorie e gli Enti Locali nell'accoglimento delle richieste, in particolare per il periodo transitorio, vedendo emergere una grande unità di intenti concreta e fattuale.

Sono tante le scelte contenute all'interno del nuovo articolato, che garantiscono anche il periodo transitorio a cominciare dalla norma che salvaguarda i benefici prodotti dal piano casa in scadenza il 31 dicembre 2023 prevedendo l'ampliamento in deroga dell'esistente fino al 20%. Il cuore centrale della legge che guarda al futuro è costituito dall'adozione del metodo CE.VI. (Conferenza di co-pianificazione e Valutazione

interistituzionale) che garantirà la partecipazione attiva delle istituzioni, ciascuna per le proprie competenze e alla Regione il coordinamento tra i livelli diversi di piani. Per il periodo transitorio, in attesa che la legge entri a pieno regime, sono state accolte anche le istanze di comuni ed enti pubblici: ammettendo le varianti sostanziali per 2 anni e le varianti SUAP è stata garantita quindi una piena operatività agli enti locali e al settore dell'edilizia.



Luca Serfilippi

Siamo convinti che il testo di legge approvato abbia dato ampio respiro alle istanze di tutto il settore economico legato all'edilizia, che hanno trovato pieno accoglimento nel testo finale. Credo che siano state superate e risolte molte preoccupazioni con la miglior sintesi possibile e siamo certi di consegnare alle Marche uno strumento normativo che risponde alle esigenze di Professionisti, Imprese, Istituzioni e Cittadini con cui vogliamo sempre più rafforzare la collaborazione ed il confronto come abbiamo fatto in modo proficuo in questi mesi.

RITORNANO I GUERRIERI DI CAGLI

**I 12 guerrieri "tornano" a Cagli:
un innovativo allestimento digitale per il museo archeologico**

L'anno giunge al termine portando con sé un capitolo significativo nella storia del Museo Archeologico e della Via Flaminia di Cagli, aprendo nuove porte per l'intera comunità del Comune.

Grazie al progetto europeo "Erasmus+ NEXT-MUSEUM: Stimolare la digitalizzazione nei musei di piccole e medie dimensioni attraverso la valorizzazione del Curatore Digitale" il 25 novembre a Cagli, sono state inaugurate tre innovative installazioni digitali, di cui due dedicate alla Stipe di Coltona, un gruppo di 12 guerrieri in bronzo rinvenuti nella località cagliese di Coltona, oggi esposti al MAN Marche (Museo Archeologico Nazionale delle Marche), che costituiscono uno dei ritrovamenti più importanti avvenuti nel territorio.

La presentazione presso la sede di Confcommercio Marche Nord. "Dal 1° luglio - ha esordito Varotti - gestiamo anche il Museo Archeologico di Cagli e questi progetti ed eventi ci riempiono di orgoglio. Queste installazioni saranno protagoniste della prossima edizione dell'itinerario Archeologico. La guida verrà realizzata anche per dare spazio ai nuovi Comuni, ben 4, che hanno deciso di aderire nel 2024 al nostro progetto di promozione turistica Itinerario della Bellezza".

In collegamento il direttore della Fondazione Marche Cultura Francesco Gesualdi: "Siamo molto contenti di aver partecipato a questo progetto innovativo, reso possibile grazie alla sinergia di tante importanti realtà".

Ha proseguito il professore Paolo Clini dell'Università Politecnica delle Marche: "Un progetto straordinario che aiuta a valorizzare le aree interne e i musei. Un modello assolutamente virtuoso nella direzione della democratizzazione del nostro patrimonio".

Soddisfatta il vicesindaco Benilde Marini: "L'incontro fra tradizione e innovazione: un'opera che diventa fruibile per tantissimi visitatori. Siamo molto orgogliosi. Un motivo in più per venire ad ammirare il nostro museo".

"Questo risultato - ha spiegato Daisy De Nardis, coordinatrice del settore musei e luoghi della cultura della Fondazione Marche Cultura - è stato reso possibile mediante la creazione di fedeli repliche dei bronzetti esplorabili tattilmente e coin-

volgenti narrazioni sulla loro storia, dalla scoperta, avvenuta a fine '800, sino ai giorni nostri. In questo modo, i 12 bronzetti "tornano" a Cagli in modo permanente".

Il progetto "Erasmus+ NEXT-MUSEUM: Stimolare la digitalizzazione nei musei di piccole e medie dimensioni attraverso la valorizzazione del Curatore Digitale" è stato un baluardo di innovazione e ambizione, portato avanti con fervore dalla Fondazione Marche Cultura - Musei e Luoghi della Cultura. Questa iniziativa ha visto la collaborazione attiva di quattro nazioni - Italia, Grecia, Croazia e Spagna - in partenariato con l'Università Politecnica delle Marche e ICOM Italia, con la partecipazione del Comune di Cagli e Museo Archeologico e della Via Flaminia di Cagli,

Museo Archeologico Nazionale delle Marche e Museo Tattile Statale Omero (Direzione regionale Musei Marche), Comune di Fano, Confcommercio di Pesaro e Urbino - Marche nord.

A completamento del progetto digitale, è stato realizzato anche un virtual tour dedicato alla Via Flaminia, che guida i visitatori alla scoperta dei luoghi legati all'antica strada consolare, rafforzando così il dialogo fra Museo, Territorio e Comunità.

"Il progetto Next-Museum - ha evi-

denziato la direttrice del Museo Federica Galazzi - sorge come risposta alla rivoluzione tecnologica che ridefinisce il rapporto tra il mondo e il patrimonio culturale. In questa era digitale, la digitalizzazione si dimostra essenziale per gestire e rendere accessibile il ricco patrimonio culturale, ponendo in primo piano il ruolo del Curatore Digitale, esperto nelle tecnologie avanzate per la gestione museale e la creazione di esperienze coinvolgenti per i visitatori.

L'iniziativa rappresenta un'opportunità senza precedenti per il Museo Archeologico e della Via Flaminia di Cagli, permettendo una collaborazione con importanti realtà museali italiane ed europee, unendo competenze nel campo culturale e della digitalizzazione scientifica. L'obiettivo principale è stato soddisfare quattro esigenze fondamentali: coinvolgere i giovani nella scoperta e promozione del patrimonio, rendere i musei accessibili a tutti, favorire un dialogo profondo tra museo e comunità locale e approfondire il tema della storia locale".



Da sinistra Il Direttore di Confcommercio Amerigo Varotti, padrone di casa, con alla sua sinistra il vice sindaco Benilde Marini di Cagli e il Prof. Paolo Clini del Politecnico delle Marche

Conosci la **MAGIA**
dell'occhiale per la
MEDIA DISTANZA?
Vieni a vedere!

**OTTICA
PERETTINI**

LA TUA SCELTA DI BENESSERE VISIVO

Dal 1970 a Fano

★★★★★ 210 Recensioni Google

1° POSTO DELLA CATEGORIA NELLA REGIONE

Ti accogliamo a Fano in Via XXV Aprile, 43



SPECIALISTA IN LENTI PROGRESSIVE



OCCHIALI ESCLUSIVI E DI TENDENZA



CENTRO APPLICAZIONE LENTI A CONTATTO

**PRENOTA SUBITO
UN APPUNTAMENTO**

0721.867514 380.3767905

COMUNE DI FANO

IL CARNEVALE AVRÀ IL SUO FILM



“Un film sul Carnevale, così da valorizzare un patrimonio straordinario”. Il sindaco annuncia il “Carnevale di Fano - il film”, progetto cinematografico che punta i riflettori sulla tradizione del Carnevale, a cura di Andrea Ludovichezzi. Così, dopo il successo di Pescamare, il regista fanese si tuffa in un'esperienza stimolante quanto ambiziosa.

“Il patrimonio del Carnevale sarà il cuore di questo film - precisa Seri -. Partendo dal successo di Pescamare, abbiamo sostenuto questa iniziativa per raccontare la grande tradizione e

Turismo Etienn Lucarelli. “Si comprende la chiara volontà di promuovere il Carnevale anche nell'ottica di farlo diventare Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Un film che intende sottolineare anche il tratto della nostra cultura popolare, affinché venga fatto percepire il grandissimo potenziale che racchiude. C'è ancora molto da lavorare, anche sul tema carri allegorici, ma stiamo facendo un percorso importante e positivo”.

“Pensavamo di fare questo progetto che finalmente vede la luce” dice orgoglioso Andrea Ludovichezzi. “Voglio sottolineare come emergerà l'amicizia di tutti i fanesi che decidono di mettersi in gioco in questa sfida. Volgeremo lo sguardo a quello che tocca i fanesi, a come vivono e vedono il Carnevale. Partiremo a gennaio con le riprese, che termineranno ad agosto. Gli autori saranno, oltre a me, Luca Caprera e Nicola Nicoletti. A collaborare, Giovanni Furlani ed Eugenio Cinti Luciani alla fotografia, Michele Conti (Sound Design), Francesco Montesi (Colonna Sonora), Michela Pascucci (Fotografia), Michele Ermini (collaboratore alla sceneggiatura)”. Progetto ambizioso ma, secondo Cora Fattori, assessore alla Cultura: “La realizzazione di questo film passa anche dalla capacità dei nostri uffici, che hanno fatto sì che la nostra candidatura ricevesse 160 mila euro dal Ministero della Cultura, di cui 50 mila euro destinati a questo film.

A queste risorse, come amministrazione, abbiamo aggiunto altri 30 mila euro, dimostrando l'intenzione di concretizzare questa opportunità”. Per la presidente dell'Ente Carnevalesca Maria Flora Giammarioli questo è un “bel progetto che vuole evidenziare come il Carnevale non sia solamente quello che ruota intorno alla sfilate. Questo film vuole rafforzare la comunicazione di ciò che contraddistingue il nostro Carnevale ampliando il target di riferimento e la platea a cui si rivolge”.



il valore del Carnevale. Una chiara volontà, per tramandare tutto quello che caratterizza questo nostro tratto identitario e portarlo in tutto il Mondo, facendo leva sulla forza delle testimonianze. Sarà un lavoro di qualità su cui nutriamo grande aspettativa”.

Carnevale come patrimonio immateriale Unesco e, sempre di più, cultura identitaria cittadina, come spiega l'assessore al

LE VIE DEI PRESEPI ARRICCHISCE IL NATALE A FANO

Un percorso che caratterizzerà il Natale e promuoverà un tratto caratteristico della tradizione cittadina. L'assessore al Turismo Etienn Lucarelli lancia un programma ricco dei presepi cittadini.

“Un'idea che ha l'obiettivo di porre l'accento sulla nostra tradizione e sulla volontà di numerose realtà e associazioni di promuovere i presepi in tutta la città - precisa l'assessore al Turismo Etienn Lucarelli -. Ovviamente possiamo sfruttare l'eccellenza rappresentata dal presepe di San Marco, con i suoi personaggi e le sue rappresentazioni. Insomma, una proposta davvero di livello”.

Centrale e portante sarà quello di San Marco che tocca sempre le 20.000 presenze con 50 diorami che riproducono scene e tratti della Bibbia. Nelle cantine di Palazzo Fabbri in Via Mura San Gallo sarà possibile rimanere affascinati da un'attrattiva rilevante della città di Fano che ormai suscita anche tantissimo interesse in tutto il panorama nazionale con visite programmate da tutta Italia. Le visite saranno così suddivise: dal 25 novembre al 24 dicembre aperto solo su prenotazione a gruppi, dal 25 dicembre al 7 gennaio dalle 9,30 alle 12 e dalle 15 alle 19. Per info Don Marco al 360861506.

Alla Chiesa di San Giuseppe al Porto c'è il Presepe Marinaro realizzato dall'associazione il Ridosso con apertura dalle 7 alle 12 e dalle 16 alle 18,30.

Alla Chiesa Madonna della Trave, promosso dall'associazione Vivere il Poderino, c'è il presepe della Trave, con possibilità di vista dal 25 dicembre al 7 gennaio dalle 15,30 alle 19. Coinvolgente il presepe dei Maestri Carristi al Pincio di Fano a cura di Carival Factory, Daniele Mancini Palamoni, Anna

Mantovani, Luca Vassilich, e Fantagruel.

Le “Vie dei Presepi” è la vera novità di quest'anno come spiega Manuela Palmucci: “Sulla spinta e sul valore del Presepe di San



Marco, è nato un movimento dei presepi realizzati da privati cittadini che hanno offerto la possibilità di creare una vera e propria Via dei presepi. L'idea è quella di coinvolgere tutto il centro storico, ci sono già 60 adesioni e puntiamo a rendere ancora più ricco questo progetto con ulteriori partecipazioni. Per chi volesse aderire con il proprio presepe può inviare una mail LEVIEDEIPRESEPIFANO@GMAIL.COM oppure scrivendo a 328 2898437”.

**SCEGLI I TUOI REGALI
DI NATALE
DA A33 EX ARMATA**

**BUON
NATALE**



A33 ex Armata
corso Matteotti, 33 FANO

RIQUALIFICAZIONE DELL'AREA EX AGIP, SI PARTE

Partiti i lavori per la realizzazione dell'Area ex Agip. Un progetto di riqualificazione che cambierà il volto ad una area che fino ad oggi rappresentava un limite alla vita e alla fruizione del centro città. Sopralluogo dell'assessore ai Lavori Pubblici Barbara Brunori che ha spiegato:

"La ditta incaricata ha iniziato a realizzare dei sondaggi per definire le quote su cui lavorare, tracciando così i perimetri. Questa è una attività propedeutica alla lavorazione del terreno, seguendo le prescrizioni indicate dal Soprintendenza delle Belle Arti e Paesaggio delle Marche. La fontana verrà collocata al centro della Piazza, ovvero nella posizione originaria nel progetto di De Renzi e non prevederemo più la scultura che riportava il simbolo di Fano al vertice dell'area. Inoltre, i percorsi interni riprenderanno l'angolazione dell'edificio scolastico Corridoni, come elaborato dall'architetto De Renzi e testimoniato dai disegni



originari che sottolineano come il disegno del giardino fosse strettamente rapportato all'Istituto Scolastico. Le alberature poste al perimetro dell'area della piazza, saranno della stessa essenza di quelle di Via Gramsci e Via Montegrappa, andando così in continuità. Infine, la pavimentazione sarà uniforme e non più con un disegno reticolare aggiuntivo nei percorsi al centro dell'area".

Stilando un cronoprogramma, l'intervento "potrà essere completato nel giro di 6 mesi e quindi per l'inizio dell'estate verrà ultimato. A quel punto potremo vivere uno spazio nuovo e vivo nella cuore della città in sintonia con l'ambiente circostante. Si tratta di una restituzione urbana, perché l'area

vivrà una luce moderna e contemporanea. Ricordiamo che abbiamo pensato a tutti i protagonisti della città, all'utenza debole, agli studenti e alle studentesse, alle persone più fragili creando un luogo di socialità".

TUQUI Tour
non dove ma come

06 - 17
APRILE

VIAGGIO DI GRUPPO
ALL INCLUSIVE

BUS DA
FANO
& VOLO
COMPRESI

India
GRAN TOUR DEL NORD



TUQUI TOUR

FANO - Via Roma 123 (PU) 61032
booking@tuquitour.it | 0721 805629 | f @

www.tuquitour.com

L'AMOR DÉL MÓND!



*Mó quant saria bèl, ragaši mia
si a cmandâ 'nicò fusa l'amór:
'na regola soltânt, sól l'armonìa
che fa sparì de bòt tuti i furór!*

*La gènt è sempre piu tle discusiòn,
tla lòta, tla cunquista, ti casin...
sa l' "ego" cume prima pusiósion:
<E chiatre?!> Cu m'importa... è tut purtin!*

*Avén bsógn un bèl po' dla roba bèla...
d'un fiór e d'un suris. Basta casòt!
Ce manca l'armonìa... ce vòl sól quèla!*

*E si se guârda intórna se rivéla
"La grande meraviglia"... giórne e nòt:
el mâr, i mónt, el vènt... opùr na stèla!*

Elvio Grilli



COME PARLANO I FANESI modi di dire e proverbi
di Agostino Silvi e Ermanno Simoncelli

LA FORTUNA

La fortuna tòca pèndla pi capéi = la fortuna bisogna prenderla per i capelli.

Per essere felici bisogna essere molto abili nell'approfittare delle rare situazioni fortunate che ci si presentano.

la fortuna tua è d'en capi gnènt! = la fortuna tua è di non capire niente!

Solo gli sciocchi possono essere felici poichè non si rendono conto dei problemi che affliggono l'esistenza umana. Detto usato in modo scherzoso

es. T'han fregàt do vòlt ece si arturnàt? Allora è pròpi véera che la fortuna tua è d'en capi gnènt! = Ti hanno imbrogliato due volte e ci sei ritornato? Allora è proprio vero che non ragioni!

tut le putàn han fortuna = tutte le puttane hanno fortuna.

> tut'i birichin han fortuna = tutti i birichini hanno fortuna.

L'onestà e la rettitudine non pagano. Spesso le persone moralmente riprovevoli hanno successo nella vita.

SCEGLI FANOGOMME ARRIVA IL FREDDO PREPARATI CON I PNEUMATICI INVERNALI

FANOGOMME avvisa i fanesi che acquistando pneumatici (invernali, all season o estivi) presso FANOGOMME ottieni immediati vantaggi pensati per te.

VISITA IL NOSTRO SITO www.fanogomme.it e scopri tutte le promozioni attive. Ti ricordiamo che **presso FANOGOMME : IL DEPOSITO PNEUMATICI ESTIVI TERMICI È GRATUITO. AMPIA DISPONIBILITA' DI CATENE E CALZE DA NEVE OMOLOGATE. SERVIZIO REVISIONI AUTO E MOTO.**








**IN INVERNO E' D'OBBLIGO
LA SICUREZZA
E' TEMPO DI FANOGOMME**

**SEDE PRINCIPALE: VIA C. PISACANE, 33 FANO TEL. 0721.809762
FILIALE: VIA FILIPPINI, 5N BELLOCCHI DI FANO TEL+FAX 0721.854776**

SOSTENIBILITÀ: ANCHE LE IMPRESE VERSO LA CERTIFICAZIONE OBBLIGATORIA

BCC FANO HA PROMOSSO UN IMPORTANTE CONVEGNO PER AFFRONTARE LE NUOVE TEMATICHE ESG SULLA SOSTENIBILITÀ CHE DIVENTERANNO NECESSARIE PER L'ACCESSO AL CREDITO.

La certificazione della sostenibilità delle imprese di medie e grandi dimensioni diventa obbligatoria entro il prossimo luglio, periodo entro il quale anche l'Italia dovrà recepire la Direttiva europea Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Questa introduce infatti

nuove regole per la rendicontazione di sostenibilità articolata nei fattori ESG, cioè Environmental, Social e Governance, e amplia la platea di imprese tenute a divulgare informazioni in merito alle tematiche di sostenibilità.

Facendo un parallelo, così come i criteri green sono stati applicati da qualche anno a questa parte agli elettrodomestici e alle abitazioni (le "classi energetiche" e l'APE, attestato di prestazione energetica in ambito edilizio), allo stesso modo adesso vengono introdotti parametri relativi alle imprese. L'obiettivo è quello di sviluppare un nuovo approccio imprenditoriale alla sostenibilità attraverso criteri che riguardano ogni aspetto della vita, dell'economia e del sociale. Tutte condizioni necessarie per mantenere competitività sui mercati e continuare ad avere un accesso agevolato al credito. Il territorio, in particolare quello fanese e marchigiano in genere, storicamente formato da PMI, gioca un ruolo fondamentale in questo processo di rinnovamento: ecco perché BCC Fano, banca del territorio, ha promosso l'appuntamento "ESG: tra necessità e opportunità", richiamando al Teatro della Fortuna rappresentanti dei vertici del Gruppo bancario Iccrea ed esperti di queste tematiche noti a livello nazionale.

«La Direttiva (CSRD) prevede l'obbligo di trasparenza in ambito ESG per tutte le aziende e gruppi che rispondono ad almeno due dei requisiti fra numero di dipendenti superiore a 250 unità; fatturato superiore a 50 milioni di euro e attivo nello stato patrimoniale superiore a 25 milioni – spiega la prof.ssa Stella Gubelli, docente e AD Altis Advisory Srl SB Spin off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano -. Queste aziende saranno tenute a pubblicare un documento di sostenibilità prodotto secondo rigorosi standard di rendicontazione verificati da terzi. E così l'esame del profilo di sostenibilità diventa parte integrante della valutazione dell'impresa».

La sostenibilità diventa così un plus, un elemento strategico competitivo per ogni azienda, anche per le piccole magari non ancora obbligate dalla normativa, ma che lavorano nella supply chain delle grandi. «In quest'ottica il Gruppo Iccrea e BCC Fano hanno messo in campo tutti gli strumenti necessari per essere al fianco degli imprenditori e dei professionisti in quella che è una nuova fase

dell'economia – osserva Felicità De Marco, Responsabile Group Sustainability & ESG Strategy Iccrea Banca SpA -. L'ESG impone un nuovo approccio al fare impresa e il costante supporto in un processo di trasformazione sostenibile che sia reale, concreto e al pieno servizio delle filiere produttive. Del resto i dati indicano chiaramente la maggior propensione della clientela a rivolgersi ad aziende impegnate su questi temi e anche la disponibilità a spendere di più purché il prodotto sia sostenibile».

Nell'ambito di questo percorso, BCC Fano, da sempre alfiere di valori etici e sostenibili (art. 2 dello Statuto) e vicina alle esigenze del territorio, ha già aderito alla piattaforma CRIF ESG che consente di misurare la sostenibilità di un'impresa e ottenere dei report certificati. «L'attestato di sostenibilità analizzato e ottenuto tramite la piattaforma – spiega il Vice Direttore Generale BCC Fano Marco Rossi – consente all'istituto di credito di conoscere lo score "green" dell'azienda e, in base a quello, farla accedere a pratiche di finanziamento o, qualora i parametri non siano pienamente soddisfacenti dal punto di vista della sostenibilità, fornire indicazioni utili per migliorare il quadro ESG».

L'appuntamento promosso da BCC Fano è stato l'occasione



per illustrare alla comunità le necessità, ma anche le tante opportunità che offre la transizione ecologica. L'esperienza di importanti aziende del territorio, come per esempio Techfem SpA e Profilglass SpA le cui testimonianze sono state al centro della seconda parte del convegno, dimostra quanto sia vantaggioso per l'intero sistema produttivo ragionare in ottica ESG. Oppure iniziare seriamente a farlo grazie all'aiuto di solidi partner del territorio come BCC Fano.

Il convegno, inteso come momento formativo al servizio del territorio, sarà visibile al pubblico anche sul canale YouTube della banca, mentre l'ufficio dedicato di BCC Fano è a disposizione della clientela per informazioni e per gestire ogni passaggio: è sufficiente contattare la propria filiale o inviare una mail a territorio.esg@fano.bcc.it.



PIÙ LUCE, PIÙ RISPARMIO E MENO INQUINAMENTO: AL VIA LA RIVOLUZIONE 'FULL LED'



Entro la fine del 2024 tutte le strade di Fano saranno illuminate a Led. È infatti iniziata la rivoluzione dell'illuminazione pubblica, con la sostituzione di oltre 9mila lampade ormai obsolete. Il progetto 'Full Led', voluto dal Comune di Fano in collaborazione con Aset Spa, consentirà - grazie all'impiego di tecnologie di nuova generazione - di ridurre di circa il 43 per cento il consumo di energia per l'illuminazione pubblica. Un notevole vantaggio economico, ma anche per l'ambiente: si consumeranno, infatti, 403 tonnellate di petrolio in meno, che corrispondono a 690 tonnellate di anidride carbonica in meno immesse nell'aria. Le vie interessate saranno 830, per un totale di 9200 corpi illuminanti al sodio ad altra pressione che verranno sostituiti con lampade a led di ultima generazione.

Numeri significativi anche sul fronte del risparmio. Verranno infatti consumati circa 2 milioni e 156mila kWh in meno ogni anno, con un risparmio effettivo in bolletta del 35 per cento. Meno spesa e meno inquinamento, dunque, ma anche più luce e più sicurezza nelle strade, oltre a un maggiore controllo del sistema di illuminazione.

"Grazie al progetto Full Led - ha spiegato il presidente di Aset Spa Paolo Reginelli - possiamo efficientare il servizio di illuminazione garantendo un risparmio di energia, meno spese e consumi, ma anche una maggiore luminosità. Verranno installate circa 9mila plafoniere in tutto il territorio fanese, con un risparmio energetico davvero importante. Siamo dunque orgogliosi di questa collaborazione con il Comune di Fano, che rappresenta il riconoscimento delle nostre capacità e competenze. Noi di Aset Spa abbiamo attuato da tempo delle strategie specifiche, adottando nuove tecnologie e assumendo un Energy Manager, a dimostrazione di come l'efficiamento energetico rappresenti una priorità".



Segnala i Lampioni Spenti con



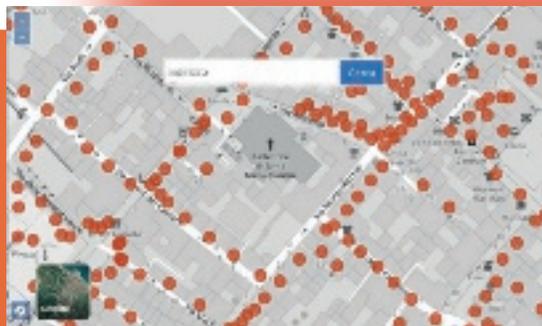
ILLUMINASET

DIRETTAMENTE ON-LINE

sul sito www.asetservizi.it
nella sezione pubblica illuminazione/segnalazione lampioni spenti,
cliccando sulla mappa interattiva e indicando l'area del disservizio.

O AL TELEFONO

chiamando il numero verde emergenze 800.000989
o il numero 0721.81481



ASET Al servizio del territorio www.asetservizi.it

“PER CONFESERCENTI IL 2023 È STATO UN ANNO DI FORTE RILANCIO” IL BILANCIO DEL DIRETTORE PROVINCIALE ALESSANDRO LIGURGO

Confesercenti traccia un bilancio del 2023, anno che ha visto l'Associazione impegnata su più fronti e in nuove sfide: "E' stato un anno di grande impegno che, nonostante le difficoltà e la crisi delle categorie, come Associazione chiudiamo con un bilancio positivo – afferma il direttore provinciale Alessandro Ligurgo- non soltanto per i progetti portati a termine ma anche per quelli che abbiamo avviato e che saranno operativi nei prossimi mesi. Nuovi servizi, nuove collaborazioni, nuovi colleghi, nuovi partner e una maggiore apertura al territorio che ci hanno permesso di crescere, sia in termini professionali, sia da un punto di vista personale". Sfide che per Confesercenti si sono concretizzate in ambito sindacale con i nuovi assetti direttivi, in termini di servizi con la riorganizzazione degli uffici e delle prestazioni e, da un punto di vista promozionale, con la partecipazione ed il lancio di eventi a livello locale, nazionale e internazionale.

"Abbiamo potenziato il lavoro sindacale con nuove figure di riferimento –prosegue Ligurgo- affidando la direzione a Davide Ippaso su Pesaro e a Matteo Radicchi su Fano, città dove si è aggiunta la presenza di Stefano Mirisola come responsabile sindacale. Tutto questo con l'obiettivo, dichiarato sin dall'inizio, di essere vicini alle imprese in maniera capillare e ancora più presenti sul territorio, convinti che in periodi difficili la rappresentanza sindacale sia ancora più importante".

Tra i servizi, l'Associazione ha implementato il lavoro del Centro di Assistenza Fiscale introducendo o sviluppando ambiti quali successioni, pratiche Enea, Isee e consulenze fiscali. Un settore nel quale le novità legislative hanno prodotto anche tanta incertezza e la necessità per gli utenti di avere punti di riferimento in grado di rispondere ai quesiti o di dare il consiglio migliore sulla singola situazione contributiva.

Potenziati anche i servizi del Patronato Epasa Itaco, oggi punto di riferimento per la consulenza in ambito previdenziale: dal calcolo della pensione all'esatta decorrenza. L'ufficio ha incrementato la presenza sui territori, oltre che con la sede di Fano, con un presidio fisso a settimana, sia a Urbino, sia a Gabicce Mare. E' stata introdotta, inoltre, la nuova attività in ambito Inail: massima attenzione alla tutela degli infortunati sul lavoro e al mondo delle malattie professionali con l'ausilio, in sede, di un medico legale qualificato.



L'evento clou promosso dall'Associazione è stato anche quest'anno il Brodetto Fest che si è svolto a Fano nel mese di giugno preceduto da due prestigiosi momenti promozionali: il SeaFood Expo Global 2023, fiera mondiale dell'industria ittica di Barcellona, e la presentazione a Londra all'interno dell'Istituto Italiano di Cultura. Legati alla manifestazione anche il lancio in agosto della 'Brodetto Beer' realizzata per Confesercenti dal birrificio Renton di Fano e presentata in occasione della manifestazione 'Birra d'Augusto' e il 'Fuori Brodetto' terminato pochi giorni fa

con la vittoria del piatto proposto dallo chef Marco Pitrolo del Caffè del Porto Bistrò (foto) in finale contro lo chef del ristorante Lo Scudiero Daniele Patti.

"Per il nuovo anno tante iniziative sono già in fase di progettualità avanzata –aggiunge Ligurgo- anche in considerazione dell'appuntamento con Pesaro Capitale della Cultura che non può trovarci impreparati. Gli eventi che metteremo in campo coinvolgeranno tutta la provincia con un occhio particolare a Fano che è stato il nostro 'laboratorio di idee' e dove abbiamo avviato collaborazioni, attività e un modo di lavorare diretto e partecipato che intendiamo replicare su tutto il territorio".

Per le Feste di Natale il Nostro Maestro propone Panettoni e Torte Artistiche senza dimenticarci dei Nostri Panettoni da Forno Ripieni di Gelato

Pino Bar - Corso Matteotti Fano - 0721.803339

MUSICA SOTTO L'ALBERO

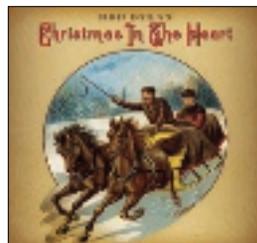
Stax Christmas

di Luca Valentini

Dalla leggendaria etichetta di Memphis, Stax Records fondata nel 1957, arriva una compilation con i classici di Natale, intitolata Stax Christmas, interpretati, tra gli altri, da Otis Redding, The Staple Singers, Carla e Rufus Thomas, The Emotions, Isaac Hayes, Booker T. & The M.G.'s, Albert King, Booker T. & The M.G.'s, Rance Allen Group e The Temprees. L'album contiene una versione inedita di "Blue Christmas", cantata da Carla Thomas e una versione alternativa di "Merry Christmas Baby" di Otis Redding.



blicato nel 2009, contiene inni e popolari canzoni di Natale come "Here Comes Santa Claus", "I'll Be Home for Christmas", "Little Drummer Boy", "Winter Wonderland", "The Christmas Song" e "Have Yourself a Merry Little Christmas". C'è anche la versione inglese di Adeste Fideles che, in questo caso diventa "O' Come All Ye Faithful". Da ricordare che Dylan ha devoluto per beneficenza a varie associazioni tutte le royalties generate dalla vendita di questo album.



Teddy Pendergrass This Christmas

L'album finale e unico album natalizio di Teddy Pendergrass, cantante soul di Philadelphia scomparso nel 2010, intitolato This Christmas (I'd Rather Have Love) e pubblicato originariamente nel 1998, ritorna in formato digitale dopo tanti anni di 'fuori catalogo'. Tra i brani ci sono gli inediti "Happy Kwanzaa" e "Christmas and You" oltre ad alcuni classici come "Joy to the World", "Little Drummer Boy", "Oh Holy Night", "The Christmas Song" e "Happy Xmas (War Is Over)" di John Lennon e Yoko Ono.



Samara Joy – A Joyful Holiday

Vincitrice di due Grammy, migliore album jazz vocale e migliore artista esordiente, Samara Joy non poteva mancare l'appuntamento con l'album di Natale. A Joyful Holiday è un EP con sei tracce tutte dedicate alle feste natalizie: Warm in December, Twinkle Twinkle Little Me in collaborazione con il pianista jazz Sullivan Fortner, The Christmas Song, Have Yourself a Merry Little Christmas, O Holy Night e la versione live di The Christmas Song.



Chicago Greatest Christmas Hits

Le migliori canzoni di Natale della band Chicago è raccolta in un triplo album intitolato, per l'appunto, Greatest Christmas Hits, contenente una selezione di brani già apparsi nei precedenti tre album natalizi, realizzati rispettivamente nel 1998, 2011 e 2019. Tra questi ci sono "Winter Wonderland", "Let It Snow! Let It Snow! Let It Snow", "Have Yourself A Merry Little Christmas" e "Wonderful Christmas Time" che ospita la cantante country Dolly Parton.



Wish

Al cinema, per queste festività, c'è Wish, film d'animazione diretto da Chris Buck e Fawn Veerasunthorn, con cui la casa produttrice Walt Disney Pictures, fondata nel 1983 a Burbank, celebra il suo 100° anniversario. Wish è la storia della stella dei desideri. La giovane Asha vuole liberare l'isola di Rosas, dove vive, dall'oppressione dello stregone, sovrano dell'isola, Re Magnifico. Per raggiungere il suo obiettivo, Asha esprime un desiderio alle stelle e una di queste, che guarda caso si chiama 'Star', le risponde.



Bob Dylan – Christmas in the Heart

Christmas in the Heart, album natalizio di Bob Dylan, pub-

PREVENDITE live ticket

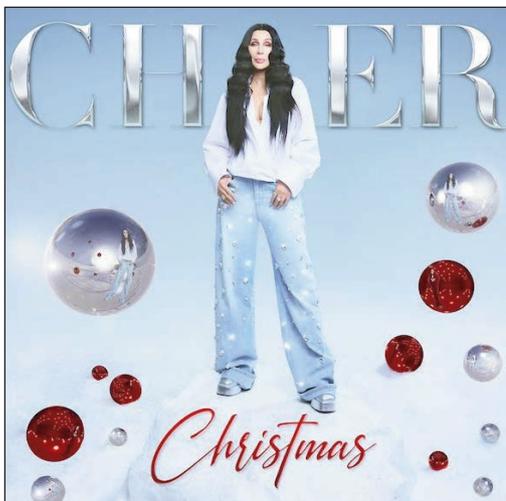
live ticket®

È UN SISTEMA DI BIGLIETTERIA NAZIONALE CREATO DA GOSTEC A FANO

www.liveticket.it www.gostec.it

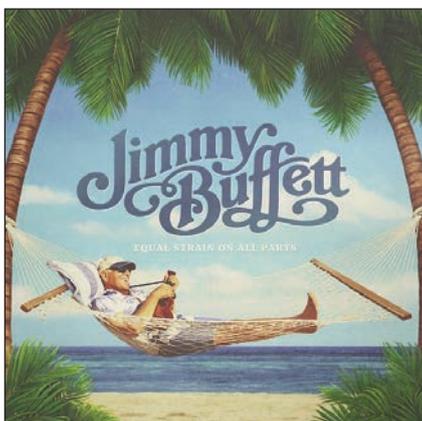
MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



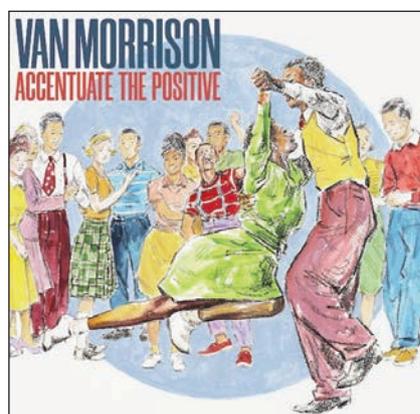
CHER CHRISTMAS

Intitolato semplicemente Christmas, ecco l'album natalizio della superstar Cher; sono presenti molti prestigiosi ospiti tra cui Michael Bublé, Stevie Wonder, Cyndi Lauper e Darlene Love. Tra le canzoni segnaliamo Christmas (Baby Please Come Home) in collaborazione con Rosie O'Donnell, scritta da Phil Spector, Ellie Greenwich e Jeff Barry, cantata originariamente nel 1963 da Darlene Love, ospite nella canzone. Altri pezzi da ricordare sono "DJ Play a Christmas Song", primo singolo estratto, Home con Michael Bublé, What Christmas Means To Me con Stevie Wonder, Put a Little Holiday in Your Heart con Cindy Lauper, Drop Top Sleigh Ride con il rapper Tyga e Santa Baby, intramontabile classico interpretato per la prima volta nel '53 da Eartha Kitt.



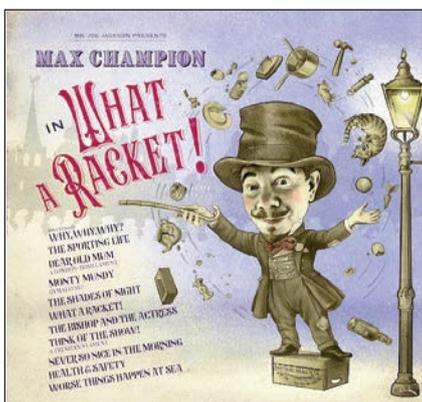
JIMMY BUFFETT EQUAL STRAIN ON ALL PARTS

Questo nuovo album del cantautore statunitense Jimmy Buffett, scomparso a settembre 2023, è chiaramente postumo. Il titolo prende ispirazione da una frase usata dal padre di Jimmy per descrivere un buon pisolino. My Gummie Just Kicked In è una tipica canzone 'surf rock' mentre Bubbles Up è una ballata riflessiva, "Mozambique" è un pezzo di Bob Dylan cantato insieme alla cantante country Emmylou Harris e Ti Punch Café in collaborazione con Angelique Kidjo, cantante originaria del Benin.



VAN MORRISON ACCENTUATE THE POSITIVE

La discografia del cantautore e musicista irlandese Van Morrison è davvero sconfinata. Con Accentuate the Positive viene ampiamente superata la soglia dei 40 album. Morrison rende omaggio alla sua passione d'infanzia, il rock'n'roll, già con il primo singolo estratto, la reinterpretazione di Shakin' All Over di Johnny Kidd. Altri brani da segnalare You Are My Sunshine, Hang Up My Rock And Roll Shoes, Shake Rattle and Roll e Lucille. Tra gli ospiti Jeff Beck, scomparso recentemente, Chris Farlowe e Taj Mahal.



JOE JACKSON MR. JOE JACKSON PRESENTS: MAX CHAMPION IN 'WHAT A RACKET!'



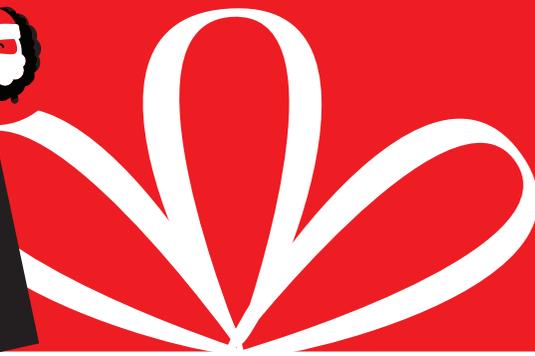
APHROSE ROSES

La cantante canadese Aphrose nel suo secondo album, Roses, offre un po' di cose per tutti, soddisfacendo gli appassionati di neo-soul, soul tradizionale, hip hop e R&B. Aphrose esplora il suo percorso di vita, scavando nel passato e nel presente della sua famiglia, affrontando le sfide della nuova maternità e contemplando le relazioni con se stessa, il suo partner e i suoi amici. L'album inizia con la title track, "Roses", in cui la cantante invoca la forza dei suoi antenati, in particolare della sua defunta nonna Rose. Altre canzoni da segnalare "YaYa", "Weapons" e "Good Love".

Joe Jackson ha voluto raccogliere in questo album undici canzoni di Max Champion, artista inglese di Music Hall dei primi del Novecento, perché le ritiene meravigliose ai loro tempi ma anche sorprendentemente moderne. Primo singolo estratto è "Health and Safety" ma ci sono anche Why, Why, Why?, The Bishop And The Actress, The Sporting Life e What A Racket!, tutte canzoni, spesso umoristiche o satiriche, che descrivevano la vita quotidiana in epoca vittoriana ed edoardiana.

**TROVA LA
PECORA!**

INDIVIDUA LA NOSTRA
PECORA NATALIZIA, PORTA
LA PAGINA NEL NOSTRO
PUNTO VENDITA E
NON VINCERAI NIENTE!
MA NE VARRÀ LA PENA



figoduro

**ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO PER
TUOI GADGET PERITUOIRE
GALLI DI NATALE**

**Via Nolfi, 48
Fano / PU
0721.1795542
shop@vizzo.it**


vizzoShop
STILE PERSONALIZZATO

SEGUICI



LA RETE SI ALLARGA, SARANNO 24 NEL 2024 I COMUNI NELL'ITINERARIO DELLA BELLEZZA

L'itinerario della Bellezza nella provincia di Pesaro Urbino continua a crescere. Saranno 24 i Comuni nel 2024 a far parte del progetto di promozione e valorizzazione turistica ideato e curato da Confcommercio Marche Nord. Nella splendida cornice dell'Hotel Charlie di Pesaro si è tenuta la convention annuale per fare un bilancio sull'anno che si sta concludendo e illustrare i progetti futuri. Con il direttore generale Amerigo Varotti sono intervenuti il presidente Angelo Serra, l'assessore regionale Francesco Baldelli, l'assessore di Pesaro Francesca Frenquellucci e Massimiliano Polacco per la Camera di Commercio. Presenti tutto lo staff di Confcommercio e gli amministratori dei Comuni coinvolti. Hanno portato i saluti Nardo Filippetti, proprietario dell'hotel, e il presidente della Provincia Giuseppe Paolini. "Confcommercio non solo c'è, Confcommercio è. Il nostro progetto - ha esordito Varotti - è partito 6 anni fa con 5 Comuni che nel 2024 saliranno a 24 con l'ingresso di Acqualagna, Borgo Pace, Carpegna e Macerata Feltria. La fiducia di tante amministrazioni è la dimostrazione della bontà del nostro lavoro e dei risultati ottenuti. L'obiettivo è quello di promuovere e valorizzare le bellezze ed eccellenze di un territorio straordinario e unico, e dei Comuni in rete 365 giorni l'anno in Italia e all'estero, utilizzando tutti gli strumenti del marketing turistico, attraverso la partecipazione alle più importanti fiere, press tour, convegni e conferenze. Tutti i cluster vengono valorizzati con la realizzazione di diverse guide. Nel 2023, ad esempio, è uscito 'Marche, emozioni in Moto', l'itinerario del mototurismo, la terza edizione dell'itinerario Archeologico e l'itinerario dei Teatri Storici. Solo quest'anno abbiamo partecipato alle Fiere di Madrid, Monaco, Napoli, Torino, Colmar, Bergamo, alla Bit, al Ttg di Rimini, alla Borsa del Turismo Archeologico di Paestum, le presentazioni dell'itinerario della Bellezza alla stampa estera in Italia e all'Enit dei Week end Gastronomici".

E il 2024 si preannuncia ricchissimo di progetti. "Sarà l'anno di Pesaro capitale italiana della cultura, che vedrà Confcommercio partner con la realizzazione di tante iniziative, tra cui il prestigioso Forum di Impresa Cultura Italia. A gen-



naio verrà presentata a Utrecht in Olanda e alla Bit la nuova guida dell'itinerario della Bellezza che avrà una prestigiosa vetrina anche al Senato. Verranno realizzati inoltre l'itinerario del Mare e quello Gastronomico. Si sta realizzando un nuovo sito web interamente dedicato al progetto. Tra le novità più interessanti anche l'introduzione di una carta fedeltà di territorio: si chiamerà Valore Bellezza e, tramite un sistema di cashback, concorrerà al rilancio del commercio di prossimità stimolando i consumi nei negozi locali". Partner di tutte le iniziative il Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop. L'assessore Baldelli ha concluso ricordando l'importanza di fare rete e come quella di Confcommercio sia la vera guida turistica della provincia di Pesaro Urbino. Ha invitato anche gli altri Comuni ad aderire per il valore del progetto che la Regione Marche sostiene con convinzione. Complimenti sono arrivati da Polacco che ha definito vincente la ricetta di Confcommercio anche per intercettare i flussi turistici esteri. Al termine a tutti gli amministratori è stata consegnata la targa dell'itinerario della Bellezza. Ulteriori informazioni nella sezione 'Itinerario della Bellezza' del sito confcommerciomarchenord.it e nei social del progetto.



FATTI E MISFATTI FANESI

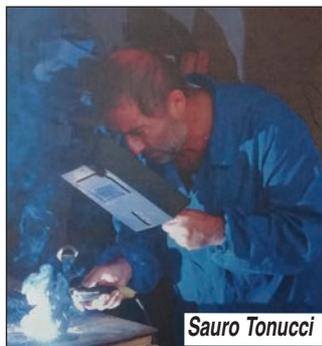


di Sergio Schiaroli

Sfogliare i "Quaderni fanesi" è sempre una scoperta di storia straordinaria. Nelle pagine curate da Giuseppina Boiani Tombari, eccellente ricercatrice, su "Cronaca di Tommaso Massarini Fanese" leggo che i moti di Fano nel settembre 1791 sancirono l'inizio di una rivolta popolare a causa dell'aumento del prezzo della farina e del calo del peso del pane. A capo della rivolta due calzolari, Marcello Giovannini e Cosmo Ratta, detto Cosmino e una donna coraggiosa, una

certa Moretta, insieme ad altre donne con assalto e saccheggio a un magazzino di grano di due Sensali da tutti creduti "sgrassatori della Città". Fano era solita vendere il grano con il calmiere di Senigallia, Fossombrone e Pesaro, tanto che i rivoltosi portarono al Governatore Monsignor Deodato Bisleti campioni di tutte le qualità di pane di quelle piazze tutti a minor prezzo. Non ebbero soddisfazione e gli animi si insprirono per cui "formatisi in buon numero ruppero la porta del Baloardo, essendo si questo, che la Città tutta senza guarnigione e con tutti i cannoni se ne fecero padroni, come anche fecero della Fortezza". Fu un susseguirsi di trattative tra Governo e rivoltosi sempre vane se "un caso inaspettato non comoveva i cuori induriti de' Capi", un fatto storico che meriterebbe tutto un suo spazio. L' inviato apostolico Mons. Frosini poi eliminò alcuni abusi, riorganizzò il forno dei poveri e tassò i possidenti ma fece arrestare alcuni insorti tra i quali Mons. Paolo Castracane. Oggi gli aumenti dei prezzi vengono contrastati attraverso qualche blando lamento sui social.

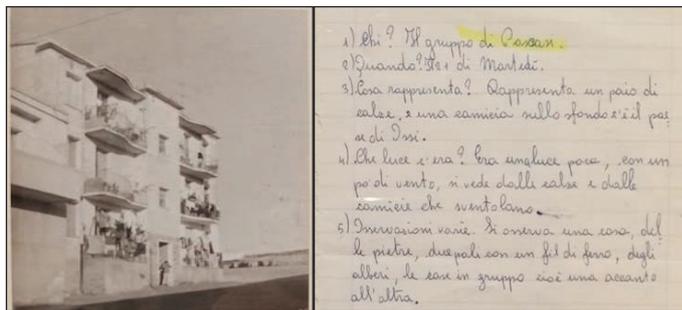
Di Sauro Tonucci mi avevano colpito i lavori in ferro e la sua storia. Ha lavorato per 32 anni all'ufficio tecnico del Comune con vari sindaci e assessori. Tra i suoi compiti quello di chiudere le buche sulle strade asfaltate, una esperienza che sarebbe molto attuale anche oggi. In qualche modo il suo lavoro e la sua arte si sono interconnessi. Sauro, infatti, rivendica che coprire le buche affinché poi tengano significa conoscere bene il terreno su cui si opera e di conseguenza il materiale utilizzato ed il modo di intervenire, dice con grande senso del realismo che "curare le buche è come curare un dente", grazie a quegli interventi precisi dice di aver evitato molti pericoli e incidenti alle persone. Addirittura alcuni professori universitari in uno studio tecnico sulle strade parlano di "un metodo Sauro". I suoi interventi erano molto diversificati, dai campi di bocce ai marciapiedi, alle strade bianche. Usava prevalentemente il catrame nero tanto che a fine lavoro si ritrovava annerito fino alla vita. Con il lavoro è nata la sua passione per l'arte che si ritrova lungo le "sue" strade dove infatti ha realizzato La Madonna del Cantoniere a San Cesareo, Il Console Gaio Flaminio Nepote a Rosciano o il Pesce mangiaplastica a Marina dei Cesari. Sorprendente la sua arte di saldare pezzi di ferro abbandonati trasformandoli in personaggi come il Principe, il Mendicante, il Gobbo o i Giganti. Ha dedicato in ricordo e memoria di suo figlio Francesco la scultura in ferro "Promessa scout" posta presso il Parco Francesco Tonucci poi così titolato dal Comune.



Sauro Tonucci



Nell'apprendere che la mostra annuale alla Memo organizzata dall'amico Paolo Talevi e da Marcello Sparaventi consisteva quest'anno in foto su Ossi, piccolo comune sardo in provincia di Sassari, mi sono chiesto cosa c'azzecava con Fano ma poi mi sono subito convinto che loro non sbagliano mai. Si tratta infatti di un esperimento realizzato nel 1972 dal pesarese Paolo Teobaldi che era stato destinato come insegnante in quel lontano paesello. Ebbe l'idea di portare le 20 alunne della sua classe in giro per fare fotografie con la sua Yascika tascabile (foto sotto) prendendo coscienza di ciò che vedevano e annotandolo poi con appunti. I manoscritti originali delle alunne sono stati riportati accanto alle foto. Interessante l'esame delle ragazze sugli aspetti fotografici come l'intensità della luce o paesaggistici con espressioni anche ingenuie quanto divertenti come "la foto è in bianco e nero", "il cielo era scarso, cioè nuvoloso", "Si osserva una casa, delle pietre, due pali con un filo di ferro, degli alberi, le case in gruppo, cioè una accanto all'altra". Le famiglie apprezzarono l'iniziativa mentre la Dirigenza scolastica la ritenne un'azione sovversiva. La successiva ispezione si concluse con una lettera di apprezzamento. Un altro plauso dunque alla Centrale Fotografia, ideatrice tra l'altro del Festival fotografico nato al Caffè Centrale: un virtuale gemellaggio a ritroso nel tempo tra Fano e Ossi.



Mi rendo conto di essere antiquato ma per me la Rotonda di Sassonia aveva un significato romantico perché riferimento noto a tutti dove da ragazzini ci saltavamo sopra quando arrivavano le onde grosse o ci veniva in mente la canzone di Fred Bongusto quando ballavamo sulla mattonella. Il nuovo 'progetto denominato "waterfront" (!) affidato a gio-

IL GECKO

• LA PIZZA •
FANO

EAT IN - TAKE AWAY

0721 805287

CONSEGNE A DOMICILIO

Via G. Gabrielli 99

PIZZA • FRITTI • PIADINE

live free • enjoy love • eat pizza!

MENU

soraZon

ITALIA - EUROPA

**TERAPIA INTENSIVA
ANTINFIAMMATORIA
CONTRO IL DOLORE ARTROSCICO
NON INVASIVA
ONDE SONICHE - RADIOFREQUENZE - OZONO**

Per appuntamenti
FANO - PESARO Tel. 333.9129395
info@sonotronitalia.com - www.sorazon.it

vani progettisti prevede una sistemazione del tutto diversa. Ovviamente mi auguro che la realizzazione sia ottimale ed apprezzata specie dai giovani ma non ho voluto nascondere la mia nostalgia per quel tratto la cui rotondità ha simboleggiato la Sassonia. Ho espresso il mio parere su alcuni social con un post "Addio alla Rotonda" e poi una foto sull' inizio repentino della demolizione, diventata virale su social e stampa. Ne sono scaturiti centinaia di commenti con opinioni tutte legittime in cui in tantissimi però vorrebbero che in qualche modo un'idea della Rotonda fosse mantenuta. Ho appuntato alcune di quelle battute critiche: "era punto di riferimento per ogni appuntamento", "ce vedén alla quadrata en se pòl manca senti", "si poteva inserire nel nuovo progetto", "come se mancasse la parola lungomare in italiano" "se potessi lascerei rotonda e anfiteatro dove i bambini giocano tranquilli". "spero sia uno scherzo" "Oggi nella progettazione domina il Pc, il cuore ? sostituito dal p.maker!". "la forma del cerchio è simbolo di armonia di completezza e di perfezione". Spero che a lavori finiti i nipoti possano dirmi "nonno quanto sei antico, look, the waterfront is very beatiful". Mah! La Rotonda mi mancherà in ogni caso come ricordo simbolo della gioventù.

Ho letto che l'amico prof. Paolo Bonetti è stato ricordato in un convegno con approfonditi richiami ai suoi alti impegni culturali e filosofici. Credo che Paolo sarebbe stato contento che fosse sottolineato anche il suo carattere "ludico" come i suoi articoli sul Giornale di Fano che firmava con lo pseudonimo Alcibiade, le presenze al Costanzo show, l'organizzazione e la pre-



sentazione di un quiz a Telefono con tanto di cabina, concorrenti e premi e con la sigla da lui scritta e cantata "E' scoppiato un grosso blitz già comincia Fano quiz", nonché suoi interventi come disk jockey a Radiofano. Ne parlava spesso con gioia tanto che insieme ne avevamo fatto una rievocazione alla spiaggia dei Talenti con Maurizio Tomassini e alla Fondazione Carifano con Leandro Castellani e Rodolfo Colarizi. Va bene la cultura ma l'ironia non guasta.



Paolo Bonetti

"Un cameriere scivolò a gambe all'aria sopra il Commendatore che fece versare tutto lo champagne sui pantaloni del Generale che lanciò un'irripetibile imprecazione (da caserma), la sua signora prese a strillare come una gallina, la Soprintendente svenne tra le braccia di Sua Eminenza l'Arcivescovo che, poveretto, non sapendo bene da che parte prenderla, perse l'equilibrio e cadde con la faccia sullo stomaco della Contessa, che ..."

è un brano di "Buon sangue non mente" (Festina Lente Edizioni) il libro di Giovanni Luca Giombetti, in arte John Betti, che racconta la favola di Pinuccio figlio di Pinocchio. Il burattino poi cresciuto e fattosi uomo nella storia ha sposato la fata Martina nipote della fata Turchina trasferendosi insieme in una città di mare (n.d.r. Fano) dove nacque Pinuccio. Una fantastica storia illustrata dallo stesso autore con la maestria che i fanesi ben conoscono. Un libro per bambini ma non solo che merita di essere segnalato per scoprire se il protagonista si porta dietro i difetti del babbo come il titolo farebbe pensare. Un testo simpatico con illustrazioni divertentissime e un finale inconsueto che non mi aspettavo.



RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI



BUONE FESTE

**APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO E CENA - CHIUSO IL 25/12
IL 26/12 APERTO SOLO A PRANZO - 1° GENNAIO APERTO A PRANZO**

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI VIA PUCCINI, 2 FANO TEL. 0721.809781

PRIMA DI NATALE RIAPRE LA 'CONTESSA', CONFCOMMERCIO: "OTTIMO LAVORO DI SQUADRA"

La strada Contessa riaprirà prima delle festività natalizie. L'atteso annuncio, un regalo di Natale, presso la sede di Confcommercio Marche Nord. A dare la bellissima notizia per imprese e tutti coloro che utilizzano questa arteria importantissima, il capo della direzione operativa di Anas Matteo Castiglioni, l'assessore alle infrastrutture della Regione Marche Francesco Baldelli e il direttore generale di Confcommercio Amerigo Varotti. Al tavolo anche la presidente di Confcommercio Gubbio Barbara Marsili e la vice di Confcommercio Marche Nord Barbara Marcolini.



I lavori di ripristino strutturale del viadotto, sulla strada statale 452 tra Gubbio e il confine della provincia di Pesaro erano partiti il 17 aprile e dopo le prove di carico del 13 dicembre, l'arteria sarà riaperta. Nessuna data ufficiale al momento.

«Siamo molto soddisfatti del risultato – ha spiegato Varotti – che ci ha visto protagonisti con Confcommercio Umbria, Anas e Regione. A febbraio, alla notizia degli imminenti lavori e di una possibile riapertura addirittura nella primavera 2024, abbiamo deciso di convocare un tavolo di lavoro con Anas e Regione per sollecitare la conclusione dell'intervento prima di Natale. La promessa è stata mantenuta ed è una bellissima notizia per le imprese e tutti coloro che utilizzano questa arteria importantissima. Ora da parte di Confcommercio Marche Nord e di Confcommercio Gubbio è pronto un progetto di rilancio in favore di un territorio che ha dovuto sostenere il peso, non solo economico, della chiusura, con attività di promozione e commercializzazione. Saranno orientate su tre filoni principali. Il primo è quello enogastronomico, e prevede lo sviluppo di circuiti specifici per la valorizzazione delle attività ristorative e dei prodotti del territorio tra le due provincie. Il secondo riguarda la valorizzazione delle emergenze culturali del territorio, dall'archeologia al Rinascimento, con riferimento anche alla figura di Federico da Montefeltro. Il terzo è finalizzato alla promozione di cammini, percorsi ed itinerari turistico culturali tematici».

Ha poi preso la parola l'assessore Baldelli: «La promessa di accelerare il recupero di questa strada è stata man-



tenuta. Un grande ringraziamento ad Anas che ha rispettato i tempi con doppi e tripli turni e a Confcommercio che ci aveva segnalato il problema. Purtroppo in passato la Regione Marche aveva declassato questa strada che con la giunta Acquaroli e 'Marche infrastrutture 2032' è invece diventata strategica. Tanto che Anas ha investito in totale oltre 12milioni in questo tratto tra Umbria e Marche. Dopo oltre 60 di disattenzione nei nostri territori verso le infrastrutture, nel febbraio scorso con Anas in una sola settimana abbiamo gestito le complessità di un'arteria fondamentale in maniera attenta

e puntuale. Quando istituzioni, enti e associazioni di categoria collaborano si ottengono grandi risultati per la comunità».

Nel dettaglio l'ingegnere Castiglioni: «Il cronoprogramma è stato rispettato e come promesso è possibile riaprire al traffico la strada prima di Natale. Sono stati investiti 6milioni euro per la realizzazione del nuovo viadotto che si trovava in uno stato di forte degrado e oltre 3milioni per interventi manutentivi che hanno interessato la galleria adiacente. Sono stati anche effettuati altri lavori nel tratto per un totale di oltre 10milioni di euro. Siamo molto soddisfatti degli interventi necessari per garantire la sicurezza e a prolungare il ciclo di vita delle opere». Ha continuato Marsili: «Ringrazio chi si è interessato sin da subito al problema che a febbraio sollevammo. La collaborazione con Confcommercio Marche Nord e Regione Marche è stata fondamentale».

Ha concluso Marcolini: «Una questione che abbiamo seguito passo dopo passo. La sinergia tra enti, associazioni di categoria ha portato a questo bel regalo di Natale».

PER LA TUA PUBBLICITA' SCEGLI NOI

**LISIPPO EDITORE DAL 1992
E' PRESENTE CON LE SUE TESTATE ,
LISIPPO, INFORMATUTTO,
FANO24, FORZA ALMA,
L'ANNUARIO DI FANO E CON
TRE PAGINE FACEBOOK:
fano24, sportfano24, lisippo**



LISIPPO EDITORE
lisippo@libero.it - 335.6522287

CONFCOMMERCIO L'Associazione Ristoratori di Fano fa squadra e guarda al futuro

"La colazione del ristoratore fanese" al ristorante Villamarina è stata l'occasione per Confcommercio e l'associazione Ristoratori di Fano per esporre la relazione sul settore e parlare di progetti futuri. Sono intervenuti il presidente provinciale dell'associazione Mario Di Remigio, la presidente di Fano Martina Carloni, il membro del consiglio Enrico Cerioni, la presidente di Confcommercio Fano Barbara Marcolini, il presidente provinciale di Federalberghi Luciano Cecchini, il direttore di Confcommercio Marche Nord Amerigo Varotti e il vice Agnese Trufelli.

Obiettivo dell'incontro molto partecipato, alla quale sono intervenuti i rappresentanti del settore commercio, ristorazione e alberghiero, quello di fare un fronte unito e creare un documento programmatico per le prossime elezioni comunali, portando quelle che sono le istanze dei ristoratori ai vari candidati e partiti. Durante la mattinata sono state evidenziate alcune istanze che si intendono portare avanti, per implementarle con tutti i suggerimenti che arriveranno. Tra circa due mesi verrà poi pro-

nuovo approccio, che valorizzi il ruolo fondamentale dei dehors come garanti di decoro urbano, presidi di sicurezza e attori che possono contribuire in modo determinante al contrasto dei fenomeni di abusivismo commerciale. Questione Tassa sulle strutture leggere che hanno 3 Comuni in tutta Italia, di cui uno è Fano. Una tassa iniqua che si chiede venga modificata o eliminata. Si chiede poi che vengano apposte indicazioni stradali più visibili per tutti i ristoratori che sono fuori dal centro storico. E' importante per valorizzare tutta quella ristorazione che non beneficia del richiamo del centro e degli eventi che si svolgono in quella zona.

La Visit Card va implementata e comunicata anche ai ristoratori che devono essere coinvolti nelle scelte.

Tra le iniziative in cantiere il Festival della Purassa che possa valorizzare questo prodotto tipico fanese in vista del riconoscimento europeo IGP. Un modo non solo di valorizzazione enogastronomica attraverso il prodotto e i ristoranti ma per ricevere finanziamenti per creare insieme un festival che non abbia



mossa un'ulteriore riunione per siglare il documento. La mattinata si è aperta con l'esposizione di quanto già fatto dall'associazione a Fano. Ripresa la manifestazione I Malatesta a Fano. Il Palio delle Contrade cambia nome e allarga gli orizzonti. Confcommercio Marche Nord ha concesso molto volentieri l'utilizzo del nome all'associazione-gruppo storico La Pandolfaccia e sostiene l'evento, nato proprio diversi anni fa con Confcommercio. Per i prodotti d'eccellenza del territorio promosso l'evento "Del Nostro Meglio. I prodotti d'eccellenza del territorio", che ha l'obiettivo di riconoscere l'importanza dell'attività delle aziende per lo sviluppo economico e la promozione turistica del territorio. Organizzate le iniziative Week-end Gastronomici e Week Gastronomici d'(A)mare Sulla Tassa di soggiorno battaglia affinché tutto ciò che viene riscosso sia investito nel turismo e suoi derivati, così da offrire una città sempre più competitiva ed attrattiva. Successivamente si è passati alle proposte concrete. Per il suolo pubblico è stata ottenuta la prima vittoria: grazie anche a Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), a cui l'associazione Ristoratori aderisce, è stato inserito l'emendamento della proroga dehors fino al 31 dicembre 2024 nel Ddl Concorrenza che dopo il voto favorevole del Senato ora passa alla Camera. Ora si è al lavoro per favorire un

eguali e che sappia raccontare tutto il territorio fanese. Interessante il Progetto 3 DOP; si sta lavorando da settimane con i Comuni di riferimento per creare un progetto che riunisca le 3 dop del territorio: olio di Cartoceto, prosciutto di Carpegna e cascotta d'Urbino.

Per i dipendenti delle aziende iscritte al fondo interprofessionale For.te, di Confcommercio, c'è la possibilità di accedere gratuitamente alle attività formative necessarie e/o obbligatorie. A breve verranno comunicati i dettagli.

Si è al lavoro con la banca di Fano Crédit Agricole, per applicare scontistiche relative a mutui e pos delle aziende aderenti a Confcommercio e Associazione Ristoratori.

Data la grande difficoltà a reperire personale adatto e stabile all'interno dei ristoranti ci si è adoperati con queste tre iniziative: lavoro di concertazione per poter assumere anche minorenni con contratto di apprendistato, accordi con l'alberghiero per poter fare stage con i ragazzi del 4° e 5° anno (con l'incontro domanda e offerta, come avviene nel Talent Day di Confcommercio), inizio del tavolo di concertazione con la Regione per creare corsi di formazione specifici per cuochi e camerieri.

DA FANO A DELFT ... AMICI SENZA FRONTIERE



di Massimiliano Barbadoro

Continua il nostro viaggio per incontrare i nostri concittadini all'estero e stavolta abbiamo il piacere di ospitare Elena Tonucci, che dal 2021 vive a Delft nei Paesi Bassi.



Ciao Elena, come mai ti sei trasferita all'estero e qual è la tua attività?

<Mi sono trasferita all'estero per motivi di studio. Ho dapprima completato la laurea triennale in ingegneria aerospaziale dell'Università di Bologna con sede a Forlì, poi, volendo continuare il percorso scolastico, ho iniziato a cercare un corso magistrale che si adattasse il più possibile ai miei interessi. In particolare, volevo studiare più la parte spaziale, come astrodinamica e scienze planetarie, piuttosto che quella di aviazione. Durante la mia ricerca, mi sono imbattuta in questo corso dei Paesi Bassi che è il migliore in Europa per ingegneria aerospaziale. Dopo un test di ammissione, sono rientrata tra gli studenti selezionati. Ho completato la laurea magistrale lo scorso ottobre e, attualmente, sto cercando una posizione di dottorato di ricerca nel campo degli esopianeti, che ho capito essere la mia passione. Nel frattempo, sto lavorando part-time in un ristorante italiano all'università per potermi mantenere mentre sto mandando candidature per i dottorati>.

Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<Vivo a Delft, nei Paesi Bassi, che è sede di uno dei migliori politecnici Europei, TU Delft. Mi ci sono trasferita a fine agosto 2021, per iniziare i miei studi magistrali. Delft è una realtà abbastanza piccola, principalmente popolata da studenti, molto vicina a L'Aia e Rotterdam. Rappresenta il tipico esempio di città olandese, con canali ed i classici edifici piuttosto stretti e alti, ma in miniatura, essendo, appunto, alquanto piccola. La sua particolarità è sicuramente che, a dispetto delle sue dimensioni ridotte, è sede di questa importantissima università, ed anche la terra natale del famoso pittore Johannes Vermeer. Il primo appartamento in cui ho vissuto qui si trova nella stessa via dove lui aveva il suo studio e dove, chissà, ha dipinto il suo più famoso quadro "La ragazza col turbante", meglio conosciuta come "La ragazza con l'orecchino di perla">.

Cosa ti manca di Fano?

<Più di tutto di Fano mi mancano: il buon cibo e vino, il clima e, soprattutto, il mare vicino a casa. I Paesi Bassi non hanno una cultura culinaria spiccata e molti prodotti italiani, anche se reperibili, sono estremamente costosi. Diversi di quelli locali, in primis le verdure, hanno invece un sapore molto meno intenso di come lo hanno in Italia. Il mare a dir il vero non si trova lontano da Delft, ma ci sono poche occasioni in cui andare ed il clima piovoso e ventoso costituisce un altro limite. E poi, in generale, a Fano per me c'è sempre stata un'atmosfera magica. Anche Delft ha il suo fascino e mi piace davvero tanto, però è più "superficiale". Penso fortemente che Fano abbia qualcosa di magnetico, un'energia speciale, forse grazie all'aria di mare e alla storia antica di cui è completamente impre-

gnata. Fanum Fortunae è stata fondata come tempio delle Dea Fortuna, leggasi come fato o destino. Anche se non ci "crediamo", è pur sempre suggestivo e fa parte della nostra storia>.

Hai avuto problemi di ambientamento e se si quali?

<Non direi di aver avuto alcun problema di ambientamento. Qui praticamente chiunque, dai bambini agli anziani, parla inglese, quindi è facilissimo interagire. Anche se ci sono molti aspetti dello stile di vita che sono diversi dall'Italia, non è stato molto problematico adattarsi per me>.

C'è qualcosa che porteresti dall'Olanda?

<Sicuramente, porterei le tante piste ciclabili. L'aria che si respira qui è davvero molto più pulita che a Fano, e Fano non è nemmeno tra le città più inquinate d'Italia. Qui in pochissimi si spostano in macchina, ed andare in bicicletta è normale a tutte le età. Non importa se per tragitti corti o lunghi, se è caldo o freddo, o se fuori diluvia e soffia un vento che ti sposta: si va in bicicletta! Onestamente, sono meravigliata di me stessa ad essermi adattata velocemente a ciò, e credo che in Italia sarebbe bellissimo che tutti facessero uno sforzo in più cambiando mentalità a riguardo. Ovviamente, anche le infrastrutture dovrebbero essere migliorate per permetterlo>.

Quali posti di Fano pensi possano affascinare un olandese?

<Il centro storico di certo affascinerrebbe un olandese. Fano poi è una Roma in miniatura, ma col vantaggio della mancanza di confusione e della presenza del mare. Secondo me, sarebbe una meta perfetta per un turista>.

Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<In Olanda si incontrano posti molto diversi tra loro. Se si pensa che Delft è una piccola città con casette e molti canali pieni di diversi tipi di uccelli, a dieci minuti di treno si trova Rotterdam coi suoi grattacieli. Personalmente, questo stacco è molto forte e suggestivo. A volte mi sento in vena di una passeggiata vicino a un laghetto che c'è a Delft, in mezzo agli alberi, magari per riflettere. Altre, invece, ho voglia di mutare prospettiva e girare in città più grandi come appunto Rotterdam, L'Aia o Amsterdam. Il bello, tra l'altro, è che non sono distanti l'una dall'altra e si raggiungono facilmente in treno>.

Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<Sfortunatamente, come dicevo prima, non ci sono molti piatti tradizionali, ma, devo ammettere che una delle prime cose che ho mangiato qui mi ha davvero sorpresa. È un dolce che si chiama Stroopwafel: praticamente è un biscotto composto da due cialde sottili e all'interno uno sciropo al caramello. Per la mia prima colazione in Olanda ne ho preso uno caldo, appena preparato in un chioschetto ambulante, e ne sono rimasta esterrefatta dalla bontà. Per quanto anche il pesce fritto, le patate fritte ed il formaggio qui siano buoni, non penso facciano invidia a quelli che mangiamo a Fano... Quindi non credo ci sia molto altro che sorprenderebbe un fanese!>.

via Roma, 195/A FANO (residence Flaminio)
per appuntamento negozio 0721.864355
PAOLO 333.4459875

LINEA UOMO

PARRUCCHIERE BARBER SHOP PAOLO

TUTTI I GIOVEDÌ
MUSICA KARAOKE E PAELLA

SPECIALITÀ DI PESCE

OTTIMA PIZZA IN FORNO A LEGNA ANCHE SENZA GLUTINE

Aperto pranzo e cena con ampio parcheggio autoraggiato

CRUISER CAFE' & RESTAURANT di Massimiliano Longhi
zona Bala Metauro via Battistoni, 2 - 0721.396278 - cruisercaferestaurant.com

etabeta

SERIGRAFIA

da Papagon

GASTRONOMIA PIZZERIA

APERTO DALLE 10,00 ALLE 22,00
S.N.Flaminia, 2 Fano 0721.621264 - 334.7033860
Chiuso il Lunedì
gastronomiapizzeriapapagon.it

OBIETTIVI IN MOSTRA



di Roberta Pascucci

Chi segue questa pagina ha già avuto modo di assistere alla nascita del gruppo "Obiettivi fanesi", gruppo di fotografi amatoriali (non tutti fanesi, ma tutti con Fano nel cuore) che si è costituito in occasione della mostra "Fano e dintorni", lo scorso settembre alla Sala Polivalente di Gimarra. Travolti dal grande successo ottenuto, sinceramente inaspettato, ci siamo gasati un po' e non ci siamo fermati lì, alcuni componenti hanno scelto di non continuare, ma altri nuovi si sono uniti a noi ed il gruppo è cresciuto!

La prossima sfida che ci aspetta è la mostra "Immagini dal territorio", nella quale, oltre al gruppo, allargheremo anche gli orizzonti e toccheremo anche i territori limitrofi a Fano. La mostra si terrà nei locali del Cinema Politeama dal 8 al 28 Dicembre, nelle ore pomeridiane e serali. Vi aspettiamo numerosi!



AGOPUNTURA
DERMATOLOGIA
FISIATRIA
FISIOTERAPIA
LOGOPEDIA
ORTOPEDIA
OSTEOPATIA

PNEUMOLOGIA
PODOLOGIA
PSICOLOGIA
RADIOLOGIA
RIABILITAZIONE
RIEDUCAZIONE COGNITIVA
TERAPIA DEL DOLORE

CENTRO MEDICO RIABILITATIVO ALGOS

Via del Fiume, 53/E FANO - Tel. 0721.826556 - WWW.ALGOSFANO.IT

OGGI PARLEREMO DI: "GENERAZIONE FIOCCO DI NEVE;



Rubrica di Silvia Meacci
Psicologa-psicoterapeuta
meacci.silvia@gmail.com

Generazione "fiocco di neve" o millennial. Quando ci riferiamo ai giovani pensiamo a dei giovani belli, curati, ma anche molto fragili, vulnerabili ed immaturi. La definizione è in particolare riferita ad un tipo di generazione, molto sensibile alle critiche. Sono giovani ragazzi e ragazze, che fanno fatica ad affrontare problemi e disagi nel loro quotidiano. Sono giovani che trovano tante difficoltà e

sono suscettibili ai cambiamenti. I giovani della generazione fiocco di neve si distinguono da quelli delle generazioni precedenti per la loro instabilità emotiva, per la loro suscettibilità e per la loro scarsa resilienza. L'espressione "fiocco di neve" (dall'inglese snowflake) è stata scelta per una serie di fattori: prima di tutto, per sottolineare l'unicità di questa generazione, infatti non esistono due fiocchi di neve uguali tra loro. Secondo alcuni, si tratterebbe di una generazione la cui infanzia è stata segnata dall'iper-protezione. Durante il decennio tra il 2000 e il 2010 un'intera generazione ha raggiunto la maggiore età, e per questo motivo questi ragazzi sono stati definiti millennial. Sono cresciuti parallelamente al rapido sviluppo delle nuove tecnologie e sono praticamente "nativi digitali". Chuck Palahniuk "definisce la generazione fiocco di neve come una nuova età vittoriana, caratterizzata dall'estrema suscettibilità". Generalmente, i giovani che appartengono alla generazione fiocco di neve, hanno un'eccessiva considerazione della loro condizione di unicità. Vengono accusati di essere capricciosi, suscettibili e fragili. In qualche modo la società formata da questa generazione sembra non possedere lo spirito rivoluzionario che apparentemente è sempre stato un segno distintivo dei giovani di ogni epoca. Vengono anche accusati di essere una generazione aggressiva ed immatura, in quanto secondo alcuni difficilmente tollerano le critiche, soprattutto se viene attaccato il loro modo di pensare. I millennial o generazione "fiocco di neve" sono davvero così particolari che vivono in una società che non è pronta ad accoglierli. "Come neve al sole la spettacolare fragilità dei fiocchi di neve", quindi con accezione negativa, di profonda instabilità e fragilità emotiva.

Nello specifico si parla di "generazione di fiocco di neve", in inglese "snowflakes" e il termine si sta diffondendo con il significato di generazione delicata, fragile.

Generation Snowflakes, o Snowflakes Generation, è un termine utilizzato per indicare grande fragilità emotiva ed incapacità di

risolvere le criticità della vita. Dall'uscita del libro, la definizione è utilizzata per descrivere, i ventenni americani e britannici incapaci di affrontare tutto ciò che contrasta con il loro modo di pensare. L'autrice li definisce inconsistenti come "fiocchi di neve"; Claire Fox, inoltre, condanna l'intero sistema che spinge in direzione di una cultura della debolezza.

Prima di Fox, nel 2014 anche l'autrice Trey Willis ha parlato di "effetto Snowflakes", nel suo libro "The Snowflakes effect. How the Self-Esteem Movement Ruined a Generation".

Nella sua opera, l'autrice denuncia un eccessivo interesse e impegno sul tema dell'autostima, definendolo addirittura "movimento per l'autostima". Secondo l'autrice, il "movimento per l'autostima" indica come alcuni bambini siano stati cresciuti dai loro genitori con un'iperprotezione come se ad un tratto tutti fossero piccoli fiocchi di neve speciali ed unici. Per questi genitori, e i loro figli, i trofei sono diventati obbligatori ed il successo un'aspettativa da non deludere mai. Ciò che si evince, da alcuni studi fatti è che sarebbe possibile ipotizzare che molti di questi bambini vengano spesso spinti al raggiungimento di obiettivi che coincidono "solo" con i valori dei genitori o di altri adulti di riferimento. Diciamo che sono quindi mossi da una motivazione esclusivamente esterna e questo può facilmente generare fru-



strazione, vulnerabilità o inadeguatezza in coloro che si sentono incapaci o insoddisfatti nel raggiungere obiettivi non propri. A livello mondiale sarebbe fondamentale ridare dignità a tutte le generazioni di giovani e giovani adulti, sempre troppo classificate e definite da etichette globali che vanno a creare un'irreale percezione personale fonte solo di vulnerabilità e insicurezza. È fondamentale uscire da questo stato di incertezza e timore e andare in una direzione che incoraggi i giovani a credere nei propri valori e non quelli imposti da altri.

Per quanto la lotta sul tema dell'unicità degli individui segni il confine tra la percezione di una eccessiva sicurezza o eccessiva fragilità, l'immagine dei fiocchi di neve, perfetti e delicati, è straordinaria. I cristalli di neve, anche nella loro perfetta forma geometrica, non sono mai uguali tra loro.

Così come per gli esseri umani, ognuno dei quali può essere un fiocco "unico e speciale".

Main Sponsor: BCC FANO - IDRONOVA - RIST.LA PERLA - BON BON GELATERIA - AUTOSCUOLA PAOLONI-ALLIANZ ASSICURAZIONI
FALCIONI - PRODI SPORT - AUTOCARROZZERIA 2000 - SCHNELL - CONAD CENTRO S.LAZZARO - FANOGOMME

CSI-Fano 79° anno

Centro Sportivo Italiano

Comitato di Pesaro e Urbino - aps

www.csifano.it - tel/fax 0721.801294

CAMPIONI NELLO SPORT, CAMPIONI NELLA VITA: "VIVI CON STILE"
RIVOLGITI ALL'AVIS PER LA TUA DONAZIONE DI SANGUE 0721.803747

a cura di **Francesco Paoloni**
(DICEMBRE 2023)

BUON NATALE DAL CSI FANO

Da 79 anni il CSI-Fano, poi diventato Comitato provinciale di Pesaro-Urbino, è il punto di riferimento a Fano e nel resto della provincia per affiliazioni società sportive, ASD, circoli, oratori, gruppi sportivi amatoriali...con iscrizione gratuita nel registro ASD e immediato riconoscimento.

Per info: www.csifano.it - 338.7525391
LO SPORT NON SI IMPROVISA

Anche nel 2023.24

AFFILIAZIONE al CSI GRATUITA!!!

INFO

La sede del Centro Sportivo Italiano di Pesaro-Urbino è a Fano in via San Lazzaro 12 (c/o Palas Allende, 1° piano), tel./fax 0721-801294, cell. 338-7525391. E' aperta su appuntamento, contattando i recapiti. Tutte le informazioni sulle attività del CSI-Fano (compresi aggiornamenti, calendari, classifiche e foto dei protagonisti) e CONVENZIONI sono disponibili sul Sito Internet www.csifano.it; E-mail: csifano@gmail.com; csipesaro@gmail.com; pagina Facebook CSI Fano

AUTOSCUOLA
Paoloni

PATENTI

A B C D E

CAP CQC RECUPERO PUNTI

Via Nini, 5 - FANO - 0721.828203
autoscuolapaoloni@gmail.com

 **BCC FANO**
GRUPPO BCC COOREA

CONAD CENTRO

FANO - S. LAZZARO - 0721.826990
TUTTI I GIORNI
ORARIO CONTINUATO 7.30-20.00
APERTO ANCHE LA DOMENICA MATTINA

Prodi Sport Fano-Pesaro

viale Piceno, 14 - Fano tel. 0721-824007
Convenzione per tesserati CSI: sconto 10% su tutti i prodotti in vendita presentando tessera CSI

FANOGOMME

VIA PISACANE 33 FANO -TEL. 0721.809762
Convenzione pneumatici (anche gomme termiche) e servizi riservata ai tesserati del CSI-Fano. Vieni a scoprire le vantaggiose offerte e sconti

Bon Bon Gelateria

viale Cairoli, Lido di Fano
tel. 0721-807277

ALLIANZ
assicurazioni Falcioni

la tua assicurazione di fiducia
via IV Novembre 83 - Fano 0721-800730

Idronova snc

Idrraulica, Riscaldamento, Condizionamento
via della Fornace 42/a - Fano tel. 0721.862355

No Problem srl

Noleggio attrezzature per feste
via U. La Malfa 31 - Fano tel. 0721.803665

SMETTIAMO
DI FUMARE

campagna antifumo
del CSI-Fano
Per info:
www.csifano.it

 **CENTRO**
SPORTIVO
ITALIANO
FANO
COMITATO PROVINCIALE
PESARO - URBINO

SAFE SPORT
LE NUOVE REGOLE DEL GIOCO

Gioco & Sport

Avviamento allo

SPORT

E MULTI-

SPORT

PER RAGAZZI
E RAGAZZE
DAI 3 AI 12 ANNI

A partire da
Ottobre 2023

/ **Palestra**
Bellocchi

Lunedì e venerdì
dalle 17:00 alle 18:00

PRIMA SETTIMANA DI
PROVA GRATUITA

Quota: 20 € al mese



Tesseramento/assicurazione
stagione 2023/24
10 € quota iniziale

INFO: www.csifano.it / csifano@gmail.com / Tel. CSI FANO 331 2238374

 CSI Fano /  [csi_pesarourbino](https://www.instagram.com/csi_pesarourbino)

Al Palas Allende si raddoppia, nuovi turni il martedì e giovedì dalle 8.30 alle 9.30, oltre al solito orario 9.30 – 10.30.

Grazie a tutti per le numerose presenze di questa nuova stagione sportiva



DAL 20 SETTEMBRE
anche il lunedì e il mercoledì pomeriggio
dalle 18:30 alle 19:30
Corso TOTAL BODY
presso Palestra Scuola Padalino
INFO Monica Massagrande 347.8072964



in Movimento

Progetto rivolto alla cittadinanza in età adulta e anziana

Il C.S.I Fano (Centro Sportivo Italiano) promuove il progetto “in movimento” che avrà inizio Giovedì 21 Settembre presso il Palazzetto dello Sport Salvador Allende, via S. Lazzaro 12 - FANO (PU)

Promozione di uno stile di vita sano attraverso l'incremento dell'attività motoria

Giorni e orari:
Martedì e Giovedì dalle 09:20 alle 10:30

Istruttori CSI laureati in scienze motorie resp. Monica Massagrande 347.8072964

Per partecipare al progetto è obbligatorio essere in regola con il tesseramento del CSI (costo 10 euro da pagare solo una tantum all'inizio del corso)

La quota mensile per la partecipazione al corso è di 20 euro

Referente per il CSI-Fano:
Francesco Paoloni 338-7525391

Centro Sportivo Italiano - Fano
Via San Lazzaro n. 12 c/o Palas Allende di Fano



di Enrico Magini

Dott. Enrico Magini
Biologo Nutrizionista
 email: emagio64@yahoo.it

POLPETTE DI CAVOLFIORE ALLA SICILIANA

INGREDIENTI X 4 PERSONE

- 1 cavolfiore da almeno 800 g
- 1 uovo
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 60 g di pecorino grattugiato
- 4 filetti di acciughe sott'olio
- pane grattugiato q.b.
- noce moscata q.b.
- sale q.b. pepe q.b. farina q.b.
- olio di semi per friggere q.b.
- 4 foglie di salvia pecorino q.b.

PREPARAZIONE

Prendete il cavolfiore, eliminate il gambo centrale più duro e le foglie esterne. Lavatelo bene poi fatelo cuocere per 10-12 minuti circa dal bollore. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.

Mettete il cavolfiore ormai freddo in una ciotola, schiacciatelo con la forchetta poi unite l'uovo sgusciato, il pecorino e il parmigiano grattugiati, le acciughe scolate dall'olio e sminuzzate, la noce moscata, il pepe e il sale.

Unite poi il pane grattugiato, mescolate bene in modo da ottenere un composto omogeneo. Coprite con la pellicola per alimenti poi mettete a riposare in frigorifero almeno per un'ora.

Trascorso questo tempo, inumiditevi leggermente le mani, formate le polpette schiacciando leggermente l'impasto e passatele nella farina. Proseguite in questo modo così da utilizzare tutto l'impasto.

Versate l'olio di semi per friggere in una padella capiente, mettete sul fuoco poi frigate le polpette un po' alla volta per il tempo necessario ad ottenere una doratura completa.

Se preferite potete preparare le polpette di cavolfiore alla siciliana al forno facendo cuocere le polpette in forno già caldo a 200°C per 20 minuti, avendo cura di girarle a metà cottura così da ottenere una cottura omogenea. Servite le polpette ben calde.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Il cavolfiore (*Brassica oleracea* L. variante *botrytis*) appartiene alla famiglia delle Crucifere o Brassicaceae analogamente ad altri ortaggi come il cavolo nero, il cavolo cappuccio, i broccoli, i cavoletti di Bruxelles, le verze. È un vegetale tipicamente invernale che va da ottobre a maggio per

le colture più tardive.

La parte che in genere viene consumata è il fiore ma anche le foglie sono commestibili e ricche di sostanze benefiche.

Come quasi tutti gli ortaggi, la componente presente in maggiore quantità è l'acqua, che costituisce il 90-92% del cavolfiore, mentre basso è il contenuto di grassi e zuccheri (la quota di questi ultimi aumenta nelle colture tardive). Queste caratteristiche nutrizionali rendono il cavolfiore un alimento povero di calorie quindi adatto per le diete dimagranti.

Inoltre, per la ridotta presenza di zuccheri e grazie ad altre proprietà che contribuiscono a controllare i livelli di zuccheri nel sangue, il cavolo è particolarmente indicato in caso di diabete.

Il cavolo è ricco anche in sali minerali come: fosforo, calcio, ferro, zolfo, potassio, rame, magnesio, sodio, manganese, fluoro, selenio e zinco, importanti per il buon funzionamento del nostro metabolismo.

È presente anche una piccola quota di aminoacidi essenziali, tra cui il triptofano, che assieme al contenuto in bromuri ne giustifica l'azione sedativa. Un altro aminoacido che è presente nel cavolo è l'acido glutammico che contribuisce ad abbassare la pressione del sangue.

Nei pazienti affetti da patologie gastriche, il cavolfiore può essere impiegato senza difficoltà anche per la presenza di sostanze antinfiammatorie e cicatrizzanti quali il gefarnato.

Se il cavolfiore è noto fin dai tempi dei Romani per le sue proprietà salutari, è soprattutto grazie al notevole contenuto di antiossidanti, sostanze particolarmente efficaci nel combattere i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento delle cellule. È ricco di vitamina A, di carotenoidi, di flavonoidi e di vitamina C: quest'ultima in particolare stimola il sistema immunitario a difesa dall'attacco di germi e batteri.

Ma i principali responsabili degli effetti salutari del cavolo sono sicuramente i glucosinolati, molecole che favoriscono l'eliminazione delle sostanze tossiche dannose per le cellule e il DNA che possono favorire lo sviluppo di tumori.

Oggi sappiamo che i glucosinolati non agiscono direttamente contro il cancro, ma grazie all'azione di due tipi di composti, gli isotiocianati e gli indoli, che si originano da essi attraverso una serie di reazioni che partono con la masticazione. Tra gli isotiocianati, il sulforafano svolge una potente azione anticancro e battericida contro *Helicobacter Pylori*, un batterio che contribuisce a sua volta alla comparsa dei tumori dello stomaco.

Pertanto, è fondamentale masticare bene, soprattutto quando si mangiano i cavoli, e evitare cotture troppo spinte.

Un ottimo modo per cucinare i cavoli è la bollitura in poca acqua che permette di sfruttarne anche l'effetto diuretico.





ALMA PARK
(EX PLAY TIME)
via Calamandrei

VIVI LO SPORT

1 campo di CALCETTO 2 campi da TENNIS

di ultima generazione

terra rossa e cemento

DA META' GENNAIO

PADEL

3 CAMPI

COPERTI E RISCALDATI



Prenotazioni:
APP: Playtomic
3920026464
 **almapark2021**

ALMA JUVENTUS FANO



TERZO POSTO AD UNA GIORNATA DAL TERMINE DELL'ANDATA

L'Alma Juventus Fano si avvicina al giro di boa al terzo posto nel campionato di serie C1 di calcio a cinque, dove dopo 12 giornate ha raccolto 23 punti come anche lo Jesi. La squadra allenata da Luca Scapecchi staziona a -7 dalla capolista Nuova Juventina e ad appena due lunghezze di distanza dalla seconda posizione, occupata da quel Tre Torri Sarnano che ha battuto 4-1 (doppiette di Davide Montesi e Federico Rondina) nell'ultimo turno casalingo prima di cedere purtroppo ad Ascoli per 2-0 per mano del Futsal Caselle. Dalla trasferta ascolana il quintetto fanese è tornato con più di un rimpianto, avendo perso una partita al termine della quale anche un pareggio sarebbe stato da ritenersi stretto per la supremazia territoriale esercitata e le occasioni da rete costruite. Ma la palla non ha voluto saperne di entrare, decretando la terza sconfitta stagionale per Jacopo Dionisi e compagni. Questo comunque non inficia sul giudizio positivo per il cammino sin qui compiuto dagli all-blacks, che nel mese di novembre si sono consolidati in zona play-off riscattandosi dei due stop consecutivi di fine ottobre. A quel passaggio negativo si è reagito con le due vittorie di fila, rispettivamente per 2-1 (doppietta di Roberto Abbruciati) sul sempre ostico campo del Pianaccio e per 5-2 (reti di Renato Kevin Arcidiacono, Andrea Mencarelli, Damiano Giuliani, Federico Rondina e Andrea

Sambuchi) tra le mura amiche contro il Bayer Capuccini Macerata. Il match coi maceratesi è forse coinciso con la miglior prestazione stagionale dell'AJF, che ha poi riportato un buon 4-4 (doppietta di Damiano Giuliani e gol di Renato Kevin Arcidiacono e Federico Rondina) a Montelupone laddove nessun altro è finora riuscito ad uscire indenne. Il girone di andata dei fanesi si concluderà l'8 dicembre, nella sfida interna all'insidioso Cagliari dell'indimenticato ex Giacomo "Gago" Giommi. Dal 2023 ci si congederà invece affrontando sempre a Fano, il 15 dicembre, il Pietralacrose '73.

studioresetproject
exhibition design



Lorenzo Paolini
Rappresentanze



Il saluto dei ragazzi dell'Alma Juventus ai tifosi a fine partita

LISIPPO - Mensile di informazione, cultura, sport, spettacolo Autorizzazione n° 364 del Tribunale di Pesaro

Editore: Lisippo Editore - Via Simonetti, 55 - 61032 Fano - Tel. 335.6522287 - lisippo@libero.it

Direttore responsabile: Massimiliano Barbadoro Direttore editoriale: Giampiero Patrignani

Collaborano: Giampiero Patrignani, Mauro Chiappa, Max Barbadoro, Paolo Volpini, Sergio Schiaroli, Luca Imperatori, Tiziano Cremonini, Luca Valentini, Marta Carradorini, Elvio Grilli, Roberto Farabini, Ermanno Simoncelli, Massimo Ceresani, Anna Marchetti, Alessandro Federici, Francesco Paoloni, Enrico Magini, Francesco Ballarini, Leandro Castellani, Roberta Pascucci, Manuela Palmucci.

Progetto online realizzato da Lisippo Editore - Stampa: Ideostampa srl



**ASSAGGIATE
LA NOSTRA
SPECIALITA'
IL PANUOZZO
DI GRAGNANO**

Tel. 331.2994572

LA PANUOZZERIA

**PIZZE
Classiche,
Speciali, Fritte
e Senza Glutine**

Via Montalcone, 77
Zona Centinarola - Fano

**Centro Medico
ARCADIA** **Centro Medico
FISIOSPORT**

**Poliambulatorio Diagnostico
Fisioterapia e Riabilitazione
Medicina dello Sport
Medicina Estetica**

ARCADIA via della Giustizia, 6/A FANO - 0721.830756

FISIOSPORT via della Giustizia, 10/B FANO - 0721.856145

FISIOSPORT via Oberdan, 74 FOSSOMBRONE - 0721.856145



**BORGO
DEL
FARO**

Ristorante e Bed&Breakfast

Vi augura Buone feste

Viale Piceno, 12 - 61032 Fano PU - C +39 348 5313765 - T/F +39 0721 827828

borgodelfaro.it  

GAGGI ANCORA CON BRCORSE PER ALZARE ASTICELLA MONDIALE

Marco Gaggi anche nella stagione 2024, la quinta iridata per lui, correrà il Mondiale Superbike Supersport 300 col Team BrCorse di Arcore (MB).

Che si proseguisse insieme pareva scontato, soprattutto dopo l'entusiasmante finale di annata del diciannovenne pilota fanese, ma adesso ci sono anche i crismi dell'ufficialità al termine di un campionato concluso al decimo posto assoluto con ben 106 punti contro i 26 del 2022 riportati con la precedente squadra spagnola.

<Sono contentissimo del rinnovo perché sin dal primo momento mi sono trovato alla grande in questo Team e anche dal punto di vista dei risultati direi che è andata molto bene, con un crescendo nel corso della stagione che mi ha portato a collezionare alla fine due secondi ed un terzo posto – commenta lo stesso Gaggi, testimonial di Comune di Fano ed Amici Senza Frontiere e sostenitore di Fondazione Maruzza Cure Palliative Pediatriche ed Associazione Fibromialgia Italia AFI ODV – Il clima che si respira con loro è bellissimo ed al contempo si lavora con la massima professionalità, per cui è stato molto naturale decidere di continuare assieme>.

Reciproca la soddisfazione, come dimostrano le parole dell'anima della scuderia brianzola Andrea Stefano Brambilla: <Sono molto contento di riconfermare Marco per il 2024, la stagione 2023 è stato una escalation di risultati. Fin dalla prima gara lo abbiamo

messo in condizione di potersi esprimere al meglio e lui non ha perso occasione di mostrare un grosso impegno. E sono stati proprio il suo impegno, la sua determinazione e la sua voglia di riscattarsi che sin da subito mi hanno convinto a continuare un percorso di crescita insieme. Abbiamo terminato il campionato lottando con chi il Mondiale quest'anno se lo è aggiudicato, quindi l'obiettivo reale per il 2024 è ripartire da dove ci siamo lasciati vedendolo costantemente a podio ed in corsa per il titolo>.

Intanto è uscito anche il calendario provvisorio della prossima stagione, in cui Marco Gaggi avrà come nuovo compagno l'indonesiano Aldi Satya Mahendra: Barcellona (Spagna) 22-24 marzo, Assen (Olanda) 19-21 aprile, Misano (Italia) 14-16 giugno, Most (Repubblica Ceca) 19-21 luglio, Portimao (Portogallo) 9-11 agosto, Magny-Cours (Francia) 6-8 settembre, Aragon (Spagna) 27-29 settembre e Jerez de la Frontera (Spagna) 11-13 ottobre.

<Mi sarebbe piaciuta qualche pista nuova, perché c'è solo il ritorno di Jerez al posto di Imola – osserva il numero 93 fanese – Sono comunque molto carico in vista della nuova stagione e sin d'ora voglio ringraziare tutti gli sponsor che mi permetteranno di continuare a vivere il mio sogno>.



IL FANO RUGBY PROPONE BORSA DI STUDIO PER GLI UNDER 14



Ogni annata il Fano Rugby ospita nel proprio impianto l'attività di circa duecento atleti suoi tesserati, di età compresa tra i 4 ed i 17 anni per le categorie di propaganda e tra i 18 ed oltre per Seniores, Old, Amatoriale e Touch Rugby. Il club presieduto da Giorgio Brunacci crede che l'ambiente del rugby, ed in particolare quello creato dai rossoblù fanesi, possa essere formativo ed allo stesso tempo accogliente per i tanti ragazzi che lo frequentano. Questo perché la disciplina della palla ovale è imperniata anche su importanti valori sociali e culturali, individuando un principio fondante ed imprescindibile nel rispetto dell'avversario, del proprio compagno, delle regole di gioco e di tutte le figure che compongono uno staff tecnico e più in gene-

rale una società sportiva. Tale filosofia è ben radicata nel Fano Rugby, che si impegna a tramandarla dai

rugbisti in erba fino ai più grandi senza soluzione di continuità. In quest'ottica rientra pure la Borsa di Studio indetta dal sodalizio fanese, con validità 01/11/2023-31/12/2023, rivolta ai nati/e tra il 01/01/2010 ed il 31/12/2011 appartenenti agli Istituti Secondari di Primo Grado. I dieci vincitori si vedranno assegnare un voucher per la pratica del rugby in forma totalmente gratuita sino a giugno 2024, in coincidenza cioè con la conclusione della stagione sportiva in corso. Per i dettagli dell'iniziativa basta contattare la segreteria rossoblù, presso la sede di via Tomassoni nel complesso dell'impianto "Falcone-Borsellino".





vagnini
ELETTRODOMESTICI

**PER QUALSIASI
INFORMAZIONE
CHIAMACI 0721.864698
O VIENICI A TROVARE**



**SARA' UN INVERNO
DIFFICILE??
RISOLVI CON UN
CLIMATIZZATORE**



**VAGNINI DA 50 ANNI E'
LO SPECIALISTA NEGLI
ELETTRODOMESTICI DA
INCASSO, SOSTITUZIONE E
INSTALLAZIONE SU
QUALSIASI TIPO DI CUCINA.**

**VAGNINI RISOLVE
I TUOI PROBLEMI
TI PROPONE, TI CONSEGNA
E TI SEGUE IN ASSISTENZA**

**PER QUALSIASI
INFORMAZIONE
CHIAMACI 0721.864698
O VIENICI A TROVARE**

**DA 50 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO
RISOLVIAMO I TUOI PROBLEMI
SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI**

VAGNINI ELETTRODOMESTICI
VIA FLAMINIA, 86 - ROSCIANO DI FANO TEL. 0721.864698

COOPERATIVA CONTATTO E ASD ULTIMATE FRISBEE FANO ASSOCIATION: UNA PARTNERSHIP PER L'INCLUSIONE E LO SPORT A FANO

La Cooperativa Contatto e l'Associazione Sportiva Dilettantistica Ultimate Frisbee Fano Association annunciano con entusiasmo una nuova collaborazione, volta a promuovere l'inclusione sociale e lo sviluppo attraverso l'attività sportiva nella città di Fano. Unendo le loro esperienze e i loro valori fondamentali, entrambe le organizzazioni si impegnano a portare avanti una missione condivisa: creare un ambiente di accettazione e integrazione tramite iniziative che uniscono sostenibilità ambientale, solidarietà sociale e lo spirito di squadra proprio dello sport. La Cooperativa Contatto, erede delle storiche esperienze di Gerico e I Talenti, continua a manifestare il suo impegno per l'inclusione, offrendo opportunità lavorative a persone fragili e sostenendo la dignità attraverso servizi e iniziative indipendenti. Dall'altra parte, l'Associazione Sportiva Dilettantistica Ultimate Frisbee Fano Association, con vent'anni di storia nel promuovere lo spirito sportivo e l'inclusione attraverso l'Ultimate Frisbee, mira a diffondere i suoi valori fondamentali di rispetto, agonismo, competizione sana e inclusione tra i

giovani della città. Questa partnership è un passo avanti nella promozione di un ambiente inclusivo, salutare e positivo a Fano, dove la diversità è valorizzata e lo sport diventa un veicolo per l'integrazione. Entrambe le associazioni esprimono la volontà di lavorare insieme per realizzare progetti concreti che favoriscano lo sviluppo sociale e l'integrazione, mirando a rendere Fano una città sempre più accogliente e inclusiva per tutti. Proprio in una delle realtà in cui opera la Cooperativa Contatto, ovvero la Pizzeria Ristorante Angelo 2.0, si terrà il Nataluffa, la tradizionale cena di Natale organizzata dall'Ultimate Frisbee Fano Association. L'appuntamento è per venerdì 22 dicembre, quando nel locale di via Giusto Crespi 2 si svolgerà anche l'Assemblea Straordinaria dei soci UFFA.

Per ulteriori informazioni:

- Cooperativa Contatto: www.cooperativacontatto.it info@cooperativacontatto.it
- ASD Ultimate Frisbee Fano Association: www.fanodisc.com info@fanodisc.com



L'OROSCOPO di Akash



DICEMBRE

Akash - Consulente Astrologico - Costellazioni Familiari - 393.2323968



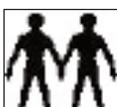
ARIEETE – CAMBIARE STRADA

Cielo interessante quello di dicembre: Marte, vostro governatore, si trova unito al Sole in sagittario sostenendovi nel trovare o seguire nuove strade e idee. Il cielo vi chiede di cambiare direzione e di scegliere in base a ciò che è più coerente con voi.



TORO – PRENDERSI CURA

Esce Marte ma entra Venere in scorpione. Certo è un'energia più dolce e l'opposizione quindi vi porterà meno problemi. Tuttavia, fate attenzione all'eccessiva dispersione energetica: va bene donarsi agli altri, tuttavia prendetevi cura anche di voi stessi.



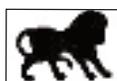
GEMELLI – RIGUARDATEVI

Marte e il Sole che si mettono in opposizione potrebbero rendervi un po' troppo disponibili per gli altri. Cercate di prendere del tempo per voi, ricavare spazio per ciò che vi appassiona. Le relazioni saranno l'argomento principale su cui vi focalizzerete.



CANCRO – RIORGANIZZARE

Mercurio in retrogradazione in capricorno potrebbe portare qualche ripensamento o necessità di rivedere alcune questioni, soprattutto in ambito relazionale. Qualcuno potrebbe tornare dal passato per sistemare definitivamente una questione rimasta in sospeso.



LEONE – TEMPO LIBERO

Marte e Sole in sagittario sono per voi una fonte di nuova energia vitale. In questi mesi avete dovuto affrontare situazioni problematiche, e quindi ora potete ricaricarvi un po'. Godetevi del tempo libero e fate le cose che vi piacciono.



VERGINE – RIFLESSIONE

Le quadrature che dal segno del sagittario vi arrivano descrivono un momento di riflessione. Quali sono le vostre priorità? Rifletteteci su e agite di conseguenza. Qualcuno potrebbe vivere situazioni in famiglia che richiedono attenzione.



BILANCIA – IL PUNTO DELLA SITUAZIONE

Mercurio retrogrado in quadratura non è il massimo, ma descrive anche un momento di analisi, riorganizzazione, ridefinizione. Alcuni aspetti della vostra vita hanno necessità di essere rivisti. Fate il punto della situazione.



SCORPIONE – AMOREVOLI

Venere entra nel vostro segno rendendovi ancora più affascinanti, amorevoli e sensuali del solito. Sarete più disponibili e aperti verso gli altri; sentirete il bisogno di cambiare qualcosa al vostro look. Attenzione però a non esagerare.



SAGITTARIO – NUOVI PROGETTI

Marte nel vostro segno racconta che avete a disposizione una nuova energia da sfruttare al massimo. Da qualche mese siete dentro un processo di forte cambiamento, anche impegnativo. Con il cielo di dicembre gli eventi accelerano accompagnandovi verso nuovi progetti di vita.



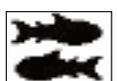
CAPRICORNO – RIORGANIZZARE

Alcune questioni del passato riemergono per essere rivisitate e affrontate. Se avete gestito bene le cose, nulla dovete temere; se invece vi siete comportati male allora dovete rimediare. Nel complesso, la forza non vi mancherà.



AQUARIO – ENERGIA

Buono questo cielo, vi sostiene energeticamente soprattutto nelle relazioni. Tuttavia, non eccedete nel voler avere sempre ragione perché così rischiate di irretire i rapporti. Venere in capricorno vi aiuta a capire cosa volete in questo momento.



PESCI – RIPOSARE

Nettuno torna diretto e allenta un po' la presa sul vostro sistema immunitario. L'energia dovrebbe migliorare e di conseguenza l'umore. La quadratura del Sole e Marte, tuttavia, vi chiedono ancora un po' di attenzione. Cercate di riposare il più possibile.

APERTO TUTTI I GIORNI

Domenica Aperto anche a Pranzo

da Ciarro
chiuso il martedì

da Ciarro Ristorante Pizzeria Lido di Fano viale Cairoli, 90
daciarro.it - Info e Prenotazioni 0721.806315

RICEVITORIA - EDICOLA ONDEDEI
di
ONDEDEI Raffaella & Beatrice
Centro Com.le Metauro
FANO Via Einaudi, 30

EDICOLA Ondedei Raffaella & Beatrice via Einaudi, 30 Centro C.le Metauro 61030 Bellocchi di Fano (PU) - Tel. e Fax 0721.855173

HAI OSPITI A CASA? CI PENSA LA PERLA
Antipasto, primo secondo e sorbetto direttamente a casa tua a soli € 30

Ristorante Pizzeria La PERLA Viale Adriatico, 60 FANO
laperladifano.it - Info 0721.825631 - 333.6438537

PIADINERIA
BUENA SIESTA
LIDO
FANO
INSALATE

T. 0721.805000
Viale Cairoli, 70/72 - FANO (PU)



pesceazzurro

menu completo

15€

5 PIATTI* + CONTORNO

** uno diverso dall'altro*

È INCLUSO 1 PANE, ACQUA E VINO ALLA SPINA GRATIS

CALENDARIO APERTURE

DICEMBRE 2023: 2 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10 - 16 - 17 - 23 - 24 - 26 -
27 - 28 - 29 - 30 - 31

GENNAIO 2024: 1 - 5 - 6 - 7 - 13 - 14 - 20 - 21 - 27 - 28

Miramare di Rimini - Fano - Senigallia



alpesceazzurro www.pesceazzurro.com