

# Lisippo



**PESCIUTTA**

• CUOCO DI MARE •

ZONA ARTIGIANALE EX ZUCCHERIFICIO  
VIA DELLE QUERCE, 12 FANO

[WWW.PESCIUTTA.IT](https://www.pesciutta.it)

Mensile di informazione, cultura e sport  
Distribuzione gratuita • Anno XXXIII • N° 351  
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

SETTEMBRE 2024

**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

LUCA SERFILIPPI GIÀ I PRIMI  
RISULTATI DOPO 2 MESI

PAG. 4/5

SAN PIROQUIN: LA BELLEZZA  
DELLE PICCOLE CHIESE (1a parte)

PAG. 6

MUSICA E DINTORNI  
1981

PAG. 8/9

LE FOTO  
RACCONTANO

PAG. 14/15

CENTO ANNI FA UN FANESE  
ALLE OLIMPIADI DI PARIGI

PAG. 20

DA FANO A KO CHANG ...  
AMICI SENZA FRONTIERE



## FARMACIA ERCOLANI



APERTO 08.00 | 20.00  
DA LUNEDÌ A SABATO

**P** PARCHEGGIO  
AD USO ESCLUSIVO

# UN PALAS PER GIGI

di Sergio Schiaroli

Durante le ultime conferenze alla Confraternita del Suffragio nell'ambito del racconto su Telefano ed il Giornale di Fano abbiamo ricordato la figura di Luigi Marfori (per gli amici Gigi), recentemente venuto a mancare, soprattutto per gli impegni nel settore sportivo della pallavolo in un periodo di oltre 50 anni senza dimenticare quelli professionali, sociali e scoutistici. Rimane un simbolo sia come allenatore che come Presidente Panathlon e Dirigente Fipav avendo ricevuto numerose premiazioni di Enti Sportivi tra cui il Coni per i veri valori dello sport. La partecipazione della città e delle Istituzioni alla Cerimonia di saluto hanno attestato l'affetto e la stima dei fanesi per la sua rettitudine, gentilezza, impegno, simpatia e moralità, era amico di tutti. Sono stati innumerevoli i messaggi di commozione ad iniziare dal Primo cittadino Serfilippi che oltre ad essere presente scrive: *"La sua dedizione, il suo impegno e la sua instancabile energia hanno lasciato un'impronta indelebile nel cuore di tutti coloro che hanno avuto il privilegio di conoscerlo"*. Di simile tenore il saluto dell'ex Sindaco Seri. Un apprezzamento unanime da cui traspare la volontà di dedicargli un riconoscimento della città intestandogli una struttura sportiva quale potrebbe essere ad esempio il futuro Palazzetto .



Gigi premiato dal CONI

**TUQUI Tour**  
non dove ma come

VIAGGI DI GRUPPO CON PARTENZA DA FANO

PRENOTA  
IN ANTICIPO  
E RISPARMIA  
€ 100



Scopri tutti i dettagli



Scopri tutti i dettagli

**TUQUI TOUR**

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

www.tuquitour.com

# IL NUOVO SINDACO LUCA SERFILIPPI GIÀ OTTIENE I PRIMI RISULTATI DOPO DUE MESI

Sono trascorsi appena due mesi dall'insediamento, ma il nuovo sindaco di Fano, Luca Serfilippi, ha già ottenuto risultati che la città attendeva da anni. Con determinazione e un impegno costante, Serfilippi sta affrontando le questioni aperte, lavorando per trovare soluzioni e rilanciare Fano.

## Serfilippi, quali sono i primi risultati raggiunti?

*"Insieme alla giunta stiamo agendo su più fronti. Abbiamo promesso interventi immediati, e così è stato: il Nettuno, inabissato da un anno e simbolo di degrado per la nostra immagine turistica, è stato prontamente rimosso. Inoltre, abbiamo dato un nuovo impulso agli eventi con la nuova Festa del Mare e l'installazione di un palco permanente al Lido, che ha animato tutto il mese di agosto con concerti ed esibizioni, riportando vita e attrattiva a Fano. Abbiamo anche introdotto l'ordinanza del vetro, che vieta l'uso di bottiglie e contenitori di vetro in aree pubbliche dalle 18 alle 3, per contrastare il degrado e migliorare la vivibilità della città."*



## Manca poco ai primi 100 giorni di amministrazione. Quali sono gli obiettivi principali?

*"Stiamo lavorando per affidare l'incarico per il Piano Urbano del Traffico (PUT), regolamentare l'istituzione dei Consigli dei Quartieri e avviare una discussione approfondita sul problema dei parcheggi nel centro storico. Un'altra priorità è la convocazione degli Stati Generali delle Politiche Sociali, per avviare una vera co-programmazione. Fano ha bisogno di scelte coraggiose."*

## Punta in alto con una strategia di sviluppo per Fano?

*"Assolutamente sì. Fano deve tornare a essere protagonista, andando oltre l'ordinaria amministrazione, che comunque resta fondamentale. Dobbiamo prendere decisioni coraggiose per permettere alla nostra città di fare quel salto di qualità necessario. Ci concentreremo*

*sui grandi progetti, come il nuovo palazzetto dello sport e la riqualificazione del lungomare e del centro cittadino. Rafforzare il coinvolgimento dei quartieri e delle periferie, spesso trascurate, sarà una priorità assoluta. La partecipazione è il fulcro del nostro mandato."*

## I cittadini le hanno dato un mandato forte, vincendo al primo turno. Come intende ripagare questa fiducia?

*"Fano ha dimostrato la volontà di voltare pagina e ci ha affidato una fiducia significativa che intendiamo onorare. Vogliamo instaurare un rapporto franco e trasparente con i cittadini, raccontando con chiarezza quello che intendiamo realizzare attraverso un dialogo costante. Un esempio concreto è quanto stiamo facendo con Carrara e Metaurillia per le opere compensative legate all'Adriatic Link: abbiamo ascoltato le loro esigenze e le abbiamo trasformate in progetti concreti, inseriti nel protocollo d'intesa che presenteremo in Consiglio Comunale. Ascolto, condivisione e decisioni concrete sono alla base del nostro approccio."*

## La sanità è un tema caldo. Qual è la sua posizione?

*"A settembre, in vista del nuovo atto aziendale, sarà fondamentale redigere una proposta organica come amministrazione, in collaborazione con il Consiglio Comunale. Dobbiamo superare ogni forma di campanilismo, unendo le forze per garantire che la salute rimanga un diritto per tutti. Mi batterò, come ho sempre fatto, per il potenziamento del Santa Croce, un punto fermo per la sanità locale."*

## Quindi Fano cambierà davvero passo?

*"Sì, Fano cambierà passo, guardando al futuro con rinnovato entusiasmo e un nuovo spirito."*

# SAN PIRUSQUIN: LA BELLEZZA DELLE PICCOLE CHIESE (1a parte)



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

Chi decidesse di percorrere via Rinalducci, una traversa di via Arco d'Augusto, si ritroverebbe in una zona della città poco frequentata dai turisti che si aggirano tra le contrade del centro storico di Fano. Chiunque si addentri in questo quartiere ha la sensazione di tornare indietro nel tempo, di entrare in un'atmosfera del passato dove i fattori caratterizzanti sono il silenzio e la pace. È una zona dove è possibile ammirare palazzi signorili con cortili di pregio, case colorate con balconi aggettanti, edifici sacri di diverse



dimensioni e di vari periodi. Il visitatore che percorra l'intera via in direzione nord-est si ritroverà ad un certo punto di fronte ad un piccolo sacello dei primi secoli del cristianesimo. La nuda facciata in pietra arenaria e in mattoni di varie dimensioni, più grandi e irregolari nella parte più bassa e più uniformi e ordinati nella parte superiore,

fornisce informazioni sui vari ammodernamenti operati su di essa. È una costruzione a pianta rettangolare in cui il lato più lungo è decorato da un grazioso e ben proporzionato campaniletto a vela. Alla base di esso si trova una delle due porte di ingresso, un arco a tutto sesto attraverso il quale è possibile ancora vedere, pur se ricoperti da una lastra in vetro trasparente, i gradini in pietra che un tempo conducevano al piano pavimentale di epoca medievale.

Si sta parlando della chiesa di San Pietro in Episcopio o Vescovile, nota a Fano come San Pirusquin, probabilmente la prima cattedra episcopale della città dove i presuli pontificarono per circa sei secoli. Nelle guide cartacee del 1800 e dei primi anni del 1900 essa veniva definita come una piccola e modestissima cattedrale paleocristiana, dotata di una poverissima abitazione adiacente. Se agli occhi di un visitatore del secolo scorso poteva apparire come una costruzione non degna di grandi menzioni proprio perché semplice, umile e disadorna, a noi che viviamo nel XXI secolo essa appare come un pregevole manufatto, una delle poche testimonianze in zona di costruzioni appartenenti alle origini del culto cristiano che, nonostante le devastazioni durante le scorrerie del periodo dell'Alto Medioevo, non ha subito danni importanti. Una piccola chiesa, dunque, che ebbe un'importanza rilevante perché ha scritto la storia della comunità cristiana locale dal momento della sua nascita per proseguire verso il suo sviluppo. Secondo una leggendaria tradizione, citata anche dallo storico fanese Pier Maria Amiani, l'edificio sacro venne fatto erigere nell'anno 78 di nostra salute dal vescovo Apollinare, fondatore della Chiesa di Ravenna e discepolo dell'apostolo Pietro, che durante il suo peregrinare lungo la via Flaminia venne invitato dal popolo fanese a fondare il piccolo tempio, anche se il documento più



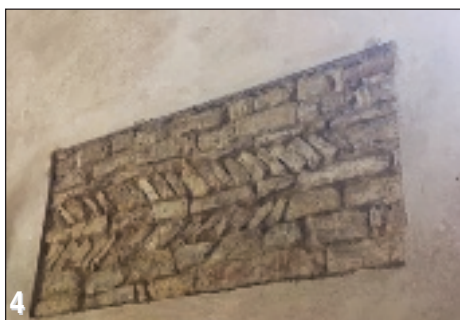
antico relativo alla chiesa risale al 1186 quando papa Urbano III (1120-1187) la nominò in una bolla tra i beni del Capitolo della cattedrale. È necessario, tuttavia, dire che studi più recenti hanno datato l'edificio al periodo compreso tra la metà del VI al X secolo. Il prospetto principale orientato a est è caratterizzato da una nuda facciata a capanna in pietra arenaria, il cui ingresso sormontato da una finestrella quadrata è decorato da un semplice portale sul quale insiste una statua in cotto che rappresenta San Pietro con le chiavi in mano, opera del 1985 dell'artista Marisa Lambertini, nata a Russi in provincia di Ravenna ma da tempo residente e attiva a Fano. L'interno della costruzione a navata unica è stato più volte restaurato. È dotato di un soffitto a capriate realizzato nel secolo scorso e un pavimento in cotto che è stato rifatto nello stesso periodo del tetto, seguendo il modello dei frammenti cinquecenteschi ritrovati ai lati dell'ingresso. Nella zona presbiteriale campeggia solitario un crocifisso ligneo che si ritiene sia una copia di un'opera dello scultore Alessandro Algardi (1598-1654), in cui è possibile ammirare una figura frontale di Cristo confitta in croce con tre chiodi, con il piede destro avanzato rispetto al sinistro, le braccia aperte e distese e il capo leggermente riverso in avanti, reclinato sulla spalla destra. Il tutto è sormontato dal-

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

**ideostampa**  
 LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE  
[www.ideostampa.com](http://www.ideostampa.com)

**SPORT FANO 24**  
 SEGUI LO SPORT CITTADINO SU FACEBOOK:  
**SPORT FANO 24**

**LA PANUZZERIA**  
 - pizza - panuozzeri - fritti -  
 via Montalcone, 17 zona Centinarola Fano Tel. 331.2994572



l'iscrizione I.N.R.I. (acronimo di Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum), scritta che si sviluppa al centro della croce su due livelli diversi. Si ritiene che la scultura lignea provenga dalla vicina chiesa di Sant'Arcangelo. L'interno dell'edificio è ora completamente intonacato, fatta eccezione per un rettangolo di alcune decine di centimetri dove si può vedere il paramento primitivo. Non si esclude che in origine la superficie possa essere stata per buona parte ricoperta da affreschi,

informazione che al momento non è possibile confermare perché non è mai stato compiuto un adeguato restauro. Sulla parete di sinistra si aprono in alto due finestre rettangolari, speculari a quelle sulla parete di destra che sono state invece tamponate quando venne costruito un'abitazione nell'orto in cui un tempo si trovava una zona cimiteriale. Il presbiterio che si

colloca allo stesso livello pavimentale dell'aula assembleare è arredato con elementi in pietra. Qui è possibile vedere tre piccoli loculi cuspidati in uno dei quali si fa riferimento alla sepoltura di Maria Rita Foghetti, consorella della Confraternita di Santa Maria del Suffragio di Fano. Sulle pareti interne sono state murate alcune lastre che offrono informazioni relative alla riapertura al culto e dedizione del 1984, alla traslazione del 1994 dalla Chiesa di San Domenico delle spoglie mortali di Jacopo del Cassero, il magistrato citato da Dante nel V Canto del Purgatorio, spoglie rimaste in loco solo per un breve periodo. C'è inoltre una targa posta nel 1923 ad opera del Comune di Fano che ci parla del Capitano Bertolagi che con i suoi compagni Raffaello da Ancona e Gualtiero da Rimini e con 3.000 soldati venne mandato a rafforzare la difesa di Aquileia assediata da Attila, Re degli Unni, e che perì nel tumulto nel 452. La piccola chiesa resistette alle invasioni barbariche e all'incuria del periodo medievale. Tuttavia con la costruzione della nuova cattedrale intorno all'anno Mille, essa perse progressivamente gran parte della sua importanza e, visto l'esiguo utilizzo,

essa venne relegata ad un ruolo marginale. Il Capitolo, vale a dire l'assemblea dei presbiteri, decise di cedere il piccolo edificio a nolo. Da questo momento in avanti sono diversi i contratti di affitto che si succedettero fino ad arrivare al 1580 quando per patti non rispettati la chiesa e l'orto vennero sottratti ai precedenti affittuari inadempienti e concessi ai Frati del Convento collinare di San Biagio extra muros o di Marano. La chiesa fu radicalmente restaurata nel 1586 dagli eremiti dell'ordine del Beato Pietro Gambacorta da Pisa fondatore della Congregazione dei padri Girolamini. I frati avevano ottenuto questa sede cittadina in cambio della chiesa di San Giovanni in Palatio che si trovava lungo l'attuale corso Matteotti e che era di loro proprietà dal 1417. Essi si impegnarono a soddisfare tutte le richieste dei membri del Capitolo e, se pur con fasi alterne, utilizzarono l'immobile fino all'unificazione d'Italia e alla conseguente soppressione degli ordini religiosi.



**IMMAGINI**

- 1 - Facciata laterale
- 2 - Facciata principale
- 3 - San Pietro
- 4 - Paramento originale
- 5 - Interno
- 6 - Crocifisso
- 7 - Pianta del 1587

# Fuorirotta Food & Drink

## SIAMO APERTI NEL WEEK END

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

# erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE  
PLANTES

[www.lignedeplantes.it](http://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](mailto:info@erbonatura.com) - [www.erbonatura.com](http://www.erbonatura.com)

erb  
onat  
ura®

erboristeria  
fitocosmesi  
dietetica

# MUSICA E DINTORNI

## 1981

di Luca Valentini

### CHAKA KHAN - WHAT CHA' GONNA DO FOR ME

Dopo tanti gloriosi anni trascorsi e molti album realizzati con la band Rufus, Chaka Khan abbina anche la sua produzione da solista e What Cha' Gonna Do for Me è il terzo album della sua discografia. Tante le collaborazioni prestigiose tra cui il tastierista Greg Phillinganes, il chitarrista Mike Sembello e il percussionista Paulinho da Costa. We Can Work It Out, bellissima cover dei Beatles, è uno dei singoli estratti, What Cha' Gonna Do For Me è un'altra cover di un brano di Ned Doheny, in And the Melody Still Lingers On (Night in Tunisia) c'è addirittura l'apparizione del suo celeberrimo compositore Dizzy Gillespie. Gli altri pezzi sicuramente da segnalare sono I Know You, I Live You, Night Moods e Fate con la partecipazione del tastierista Richard Tee e con l'assolo di chitarra di Hiram Bullock. What Cha' Gonna Do For Me è presente in tutte le classifiche di Billboard, al numero 17 in quella degli album pop, al numero 33 degli album jazz e al numero 3 degli album R&B.



### FOREIGNER - 4

Foreigner, come si può intuire dal nome stesso, è un gruppo rock formato da 'stranieri', in parte inglesi e in parte americani e precisamente, tra questi, il chitarrista Mick Jones (omonimo al Jones dei Clash) ex Spooky Tooth e il cantante Lou Gramm. Ian McDonald ex King Crimson, abbandonò il gruppo poco prima dell'uscita di questo loro quarto album, intitolato semplicemente 4 (Four). Gran parte del successo di 4 è dovuta al singolo Urgent che sfoggia un grande assolo del sassofonista Junior Walker come anche al singolo Waiting for a Girl Like You che troviamo rispettivamente alla posizione numero 4 e numero 2 della classifica Hot 100 USA. Altro singolo, che troviamo alla posizione numero 26 della Hot 100, è Juke Box Hero. Per non farsi mancare nulla, i Foreigner con l'album 4 guidano la classifica americana degli album per 10 settimane consecutive.



### LOREDANA BERTÈ - MADE IN ITALY

Siamo abituati alle influenze musicali di Loredana Bertè come il reggae di Bandabertè del 1979 e il funk di Loredanabertè del 1981. Questa volta, con Made in Italy, la Bertè ammicca un po' di più al pop-funky e inizia una serie di produzioni dalla matrice americana. Infatti Made in Italy, prodotto da Mario Lavezzi, è stato registrato agli Electric Studios di New York City, pubblicato con una foto di copertina realizzata da Christopher Makos, collaboratore di Andy Warhol. I brani di punta dell'

album sono Ninna Nanna e La Goccia, scritte da Oscar Avogadro e Alberto Radius mentre Movie, in cui Loredana ci prova con il rap, è scritta da Oscar Avogadro e Mario Lavezzi. La musica di Amica Notte è di Gianni Bella. I Platinum Hook, gruppo funky Newyorchese, accompagna Loredana Bertè sia nell'album che in tour.



### ARTHUR

Il film Arthur, che in Italia diventa tanto ovviamente quanto inutile Arturo, è diretto da Steve Gordon con la partecipazione di due famosi interpreti, Dudley Moore e Liza Minnelli. Arthur è un eccentrico milionario che si innamora della cameriera Linda e manda a monte il matrimonio combinato per il jet set di New York City. Musica di Burt Bacharach e il tema principale di Christopher Cross vince l'Academy Award come Best Original Song.



### AVVENIMENTI 1981

Su Rai Uno in seconda serata va in onda la prima puntata di Quark, trasmissione di divulgazione scientifica condotta da Piero Angela.

La musica perde due grandi artisti: l'11 maggio Bob Marley all'età di 36 anni e il 2 giugno Rino Gaetano all'età di 31 anni.

La IBM lancia sul mercato il primo personal computer denominato 5150 dotato di supporto floppy o cassette e monitor color verde e nero.

Giovanni Battaglin, con arrivo dell'ultima tappa a Verona, vince la 64ª edizione del Giro d'Italia

L'Azienda Autonoma di Soggiorno differenzia la strategia comunicativa per promuovere le feste campagnole: una donna e un uomo in costume tipico partecipano alle feste tradizionali nella zona di Carignano.

Dai dati del 12° Censimento della Popolazione i residenti a Fano risultano essere 52.116 con un incremento dell'8,9% rispetto a dieci anni prima.

"La vecchia Fano" è il nuovo libro di Ivo Amaduzzi pubblicato dalla Cassa Rurale ed Artigiana.

L'Alma Juventus del Presidente Gianni Gentili, allenata da Luigi Mascalaio, è al 3° posto del girone A serie C1 e miglior marcatore è Rabitti con 12 reti.

**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 Comm.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**

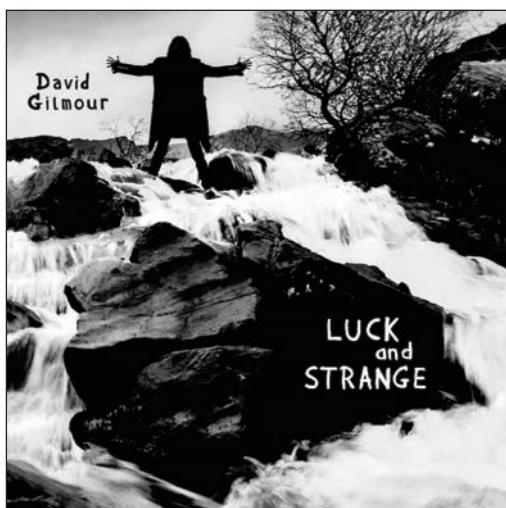
**HAI OSPITI A CASA? CI PENSA LA PERLA**  
Antipasto, primo secondo e sorbetto direttamente a casa tua a soli € 30

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

**etabeta**  
SERIGRAFIA

# MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



## DAVID GILMOUR LUCK AND STRANGE

Lo storico chitarrista dei Pink Floyd David Gilmour torna dopo nove anni di assenza con un nuovo album intitolato "Luck and Strange". Nel brano della durata di oltre 13 minuti "Luck and Strange original Barn Jam", registrato nel 2007 a casa Gilmour, è presente Richard Wright, tastierista dei Pink Floyd scomparso nel 2008. "Between Two Points", con voce e arpa della figlia Romany Gilmour, è una rivisitazione della band Montgolfier Brothers. Tra gli altri pezzi da segnalare ci sono "Scattered", "Yes, I Have Ghosts" con Romany Gilmour, e il primo singolo estratto "The Piper's Call", dedicato all'amico Syd Barrett.



## LADY BLACKBIRD SLANG SPIRITUALS

Folgorante esordio nel 2021 con "Black Acid Soul" per Lady Blackbird che ora torna con il nuovo album "Slang Spirituals" che non solo incarna il suono libero ed emotivo di Lady Blackbird, ma che si basa anche su testi profondamente vulnerabili che raccontano la difficile ascesa della cantante alla celebrità musicale. Tra i brani, il singolo "Reborn", l'orchestrato "Let Not (Your Heart Be Troubled)" e il soul psichedelico di "When The Game Is Played On You".



## RIO 18 RADIO CHÉVERE

Rio 18 è un collettivo internazionale fondato da Carwyn Ellis, il loro nuovo album intitolato "Radio Chévere" è al tempo stesso attuale e senza tempo. Con la voce del DJ ospite Coco Maria come guida, "Radio Chévere" ci porta in un viaggio attraverso una miriade di stili e storie musicali. L'album contiene canzoni in quattro lingue tra cui la tenera ballata di samba "Oh Minha Querida" e "She's In LA" in collaborazione con il gruppo Young Gun Silver Fox.



## EZRA COLLECTIVE DANCE, NO ONE'S WATCHING

Il nuovo album del gruppo britannico Ezra Collective è un'ode all'atto sacro e gioioso della danza. "Dance, No One's Watching" è un album che documenta la connessione con le tante 'piste da ballo' incontrate durante il tour, partito da Londra e arrivato fino a Sydney. Da ascoltare e ballare, il primo singolo estratto "Ajala", "God Gave Me Feet For Dancing" con Yazmin Lacey, "No One's Watching Me" con Olivia Dean e "Streets is Calling" con Manifest & Moonchild Sanelly.



## NUBYA GARCIA ODYSSEY

La sassofonista Nubya Garcia è uno dei nomi di punta della nuova scena del British Jazz. La sua musica è il frutto delle diverse influenze urbane londinesi e "Odyssey", il suo secondo album, successivo a quello d'esordio intitolato "Source", fonde arrangiamenti orchestrali con R&B, jazz e dub. Tra i brani ricordiamo in particolare "The Seer", "In Other Words, Living" e "Clarity". Molti i collaboratori tra cui Esperanza Spalding e Georgia Anne Muldrow.



# I PIPPLERS IN FESTIVAL

Il Coachella è un festival musicale che si svolge annualmente in California ma quest'anno, in via del tutto eccezionale e irripetibile, è stato trasferito allo Chalet del Mar di Fano. Coachella on the beach è infatti il tema scelto per la riunione annuale dei mitici Pipplers che martedì 13 agosto hanno decisamente colorato la notte sulla spiaggia. Mente, anima e corpo della serata è stato come sempre Gabrio, il componente più esplosivo dei Pipplers, il celeberrimo gruppo di amici indissolubilmente legati da oltre cinquant'anni. Insieme a Gabrio le "tigrotte" e io "tigrotti" hanno animato una festa stellare a cui in più di 180 hanno risposto all'appello, presentandosi tutti quanti vestiti in pieno stile 'Coachella'. Dopo aver cenato, i Pipplers e i tanti simpatizzanti si sono scatenati in pista prediligendo l'intramontabile musica funky e dance, sia quella amatissima dei gloriosi anni '70 e '80 ma anche la pop-dance attuale, d'altra parte siamo a Coachella no?!



*"L'amicizia è la cosa più difficile al mondo da spiegare. Non è qualcosa che si impara a scuola. Se non hai imparato il significato dell'amicizia, non hai davvero imparato niente."*

(Muhammad Ali)





di Luca Imperatori

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

## GALEGA OFFICINALIS: UN AIUTO PER L'ALLATTAMENTO E PER INTOLLERANTI GLICEMICI

La Galega officinalis si caratterizza per le sue sue proprietà ipoglicemicizzanti e galattogene. Tradizionalmente viene quindi utilizzata per stimolare la produzione di latte e per la gestione della intolleranza glicemica. Alta anche quasi un metro, appartiene alla famiglia delle Fabaceae, originaria del Medio Oriente, cresce in terreni umidi e sulle sponde di fiumi e fossi. E' usata anche a scopo ornamentale per i suoi fiori. La fioritura avviene in inizio estate. Le parole greche "gala", latte e "agheia" portare (apportatrice di latte), danno origine al nome della galega. Veniva anche chiamata "Herba ruta Capriariae" per il suo odore poco piacevole ed il sapore amaro, e tradizionalmente si utilizzava per la terapia di febbri, per stimolare la sudorazione (diaforesi), e per contrastare la peste (nei paesi di lingua tedesca veniva chiamata "pestilenzkraut, erba della peste").



La pianta intera della Galega contiene galegina (un alcaloide), galuteolina (glucoside), flavonoidi, saponine, sostanze amare, tannini, zuccheri e grassi. La sua capacità di stimolare la produzione di latte da parte delle mucche dal 35 al 50%, venne accertata scientificamente in Francia nella seconda metà del XIX secolo da Gillet-Damitte. L'azione galattogena è probabilmente la conseguenza dell'aumento della perfusione ematica e quindi della ossigenazione a livello dei tessuti ghiandolari mammari da parte della galega. Lo stesso meccanismo di azione spiega l'aumento lieve di dimensione del seno, ed il miglioramento del tono ed elasticità dello stesso, favorito da questa pianta, in particolare mediante formulazioni topiche. Inoltre i derivati "cumeStanici" e le saponine presenti nel fitocomplesso, hanno un effetto di stimolo sulla prolattina endogena. Da non trascurare l'azione ipoglicemicizzante, come possibile add on therapy nei casi di terapia antidiabetica, o nella gestione farmacologica e nutrizionale della intolleranza glicemica. La "galegina" è in grado di stimolare da parte del pancreas la produzione di glucagone (ormone antagonista dell'insulina). La galega può essere assunta come infuso, estratto secco o tintura madre. Per la tisana vanno messe in infusione per dieci minuti le parti aeree ed essiccate della galega (un cucchiaino a raso in una tazza di acqua bollente). Nel caso di assunzione come tintura madre, sono consigliate 30 gocce diluite in acqua fino a tre volte al giorno. Non sono segnalati significativi eventi avversi conseguenti alla assunzione di galega. Da utilizzare con prudenza quando vi sia in atto una concomitante terapia insulinica o ipoglicemicizzante orale.

**ANIMALIDO**  
DOG BEACH

**VIENI IN SPIAGGIA  
A FARE IL BAGNO  
CON IL TUO AMICO A 4 ZAMPE!!**

PRENOTA  
IL TUO ORIZZONTE  
PER LA STAGIONE!

CEL. 339 544 9041 - VIA DEL MOLETTO - FANO (PU)  
 INFO@ANIMALIDO.IT - WWW.ANIMALIDO.IT

SEGUICI SUI SOCIAL

FIDO MANIA  
SALTI PER BAMBI

**Ristorantino  
in spiaggia  
Baia Marina**

**Ristorantino in spiaggia  
Baia Marina - Gimarra  
via delle nasse sn FANO  
0721.538628 - 333.6182325  
Ristorante Baia Marina  
baiamarina65@gmail.com**

BOSCHI

DA BOSCH

# LE FOTO RACCONTANO



di Sergio Schiaroli

Negli ultimi anni mi hanno invitato a partecipare alle iniziative estive del giovedì sera sulla storia della città organizzate dalla Ven. Confraternita di Santa Maria del Suffragio, nella capiente sala della chiesa in Piazza Cleofilo. Nello scorso anno ho raccontato come ricordavo la Fano dal dopoguerra attraverso i miei libri regalati alla città.

Quest'anno l'amico Francesco Fragomeno coordinatore delle iniziative mi ha chiesto di collaborare con due interventi fino poi a coinvolgermi in preparazione, foto, filmati e aspetti organizzativi in barba alla mia limitata disponibilità dichiarata. In realtà lo immaginavo e non mi sono sottratto anche nel vedere quale lavoro complesso lui ha svolto per tutte le serate coadiuvato dal Priore Carlino Bertini che più che altro se la cavava con un passaggio veloce ed una battuta qua e là a parte la suggestiva serata da lui dedicata alla visita del Papa a Fano. Il programma completo lo avevamo pubblicato nel mese scorso per cui ad agosto ho partecipato alle due iniziative relative ai 50 anni dalla fondazione di Telefano e del Giornale di Fano. Sulla TV avevamo altre volte parlato qui ed anche Tomassini l'aveva "raccontata" nel suo recente prestigioso libro di foto poi illustrate nel dettaglio da un video del giornalista Giovanni Lani. La TV aveva avuto risonanza ultracittadina, quasi una rivoluzione culturale dell'informazione in quanto partita via cavo entrò poi via etere in tutte le case. Ne abbiamo discusso al Suffragio insieme a Farneti e Tomassini mostrando varie diapositive e un filmato sportivo del 76 con le immagini su nastro della promozione



dell'Alma in C, della pallavolo con la voce di Carlo Moscelli, dei Go Kart alla pista. In realtà il video integrale dura un'ora in quanto avevamo inserito tutti gli sport locali. Farneti ha illustrato il percorso della tv iniziato con un portatile a nastro (videotape), il montaggio del traliccio per ripetitore a Monte Giove, la disdetta dei frati a causa della trasmissione serale di film leggermente osé, l'arrivo dei Carabinieri per il segnale etere sospetto che si era diffuso, l'offerta d'acquisto di un certo sig. Berlusconi allora sconosciuto, improvvidamente respinta.

## SCEGLI NOI PER LA TUA PUBBLICITA'

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



LISIPPO EDITORE - lisippo@libero.it

**LISIPPO - Mensile di informazione, cultura, sport, spettacolo** Autorizzazione n° 364 del Tribunale di Pesaro  
**Editore:** Lisippo Editore - Via Simonetti, 55 - 61032 Fano - Tel.335.652287 - 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



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

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

Tomassini ha raccontato vari episodi simpatici legati alle varie trasmissioni e la vicenda giudiziaria poi risoltasi a favore delle TV Libere. Impatto diverso aveva avuto il Giornale di Fano in cui misero comunque la firma oltre 100 collaboratori anche con uso di qualche pseudonimo come Procuste, Alcibiade, Antonello Bigi, Leonardo per un minimo di privacy considerando il clima politico. Innegabile che fossimo in prevalenza di area socialista. A distanza di 50 anni ne abbiamo ricordato soprattutto l'entusiasmo di partecipare alla vita sociale e pubblica inte-



ressandoci delle varie problematiche cittadine, nulla escluso. Ci furono varie prove ma il numero UNO autorizzato uscì il 9 giugno 1974. Direttore fu Sauro Biagioni poi il giornalista professionista Giampaolo Sodano. Era un periodo molto effervescente in quanto a livello nazionale si teneva il referendum sul divorzio, c'era la crisi energetica con le domeniche inibite al traffico, la maggiore età a 18 anni, i pretori d'assalto sulle tematiche ambientali. Mutazioni a livello locale come gli insediamenti ENI ad iniziare dalla

Snamprogetti, la crisi del calzaturificio Serafini, lo zuccherificio, la sanità pubblica. Si sono alternati al tavolo Carmen Giacomini, Sauro Biagioni, Massimo Agostini, Anna Ferri, Francesco Fragomeno e Aldo Darvini straordinario ricercatore di tutto il materiale. Io curavo lo sport molto seguito dagli appassionati in quanto nel 76 l'Alma fu promossa in serie C e a volley giocava Vincenza Forestelli la più forte pallavolista di tutti i tempi a Fano ma il Giornale seguiva anche le iniziative del tempo libero dei fanesi come il torneo di calcio tra Enti cittadini o di volley tra i bar. Pubblicammo un numero speciale sulla storia dell'Alma. Il Giornale di Fano esprimeva soprattutto l'entusiasmo di un gruppo di giovani impegnati nell'analisi delle problematiche cittadine come segno di partecipazione alla vita politica e sociale della città. Notevole era l'impegno e la complessità della stampa in proprio che si concludeva il sabato mattina prima della distribuzione ad alcune edicole e poi tramite Bazzani. Il prezzo iniziale del settimanale era di 100 lire, le collaborazioni gratuite. Tutte le foto di copertina realizzate da Paolo Talevi riassunte in tre interessanti manifesti (di cui due qui documentati) rappresentavano al meglio gli argomenti trattati in quel periodo. Il senso di questo pezzo è proprio la riproposizione di quelle immagini.



**Passione Animali megastore**

**PASSIONE ANIMALI FANO** - via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995





- Zanzariere
- Tende da sole
- Inferriate
- Tapparelle
- Infissi in Alluminio e Pvc

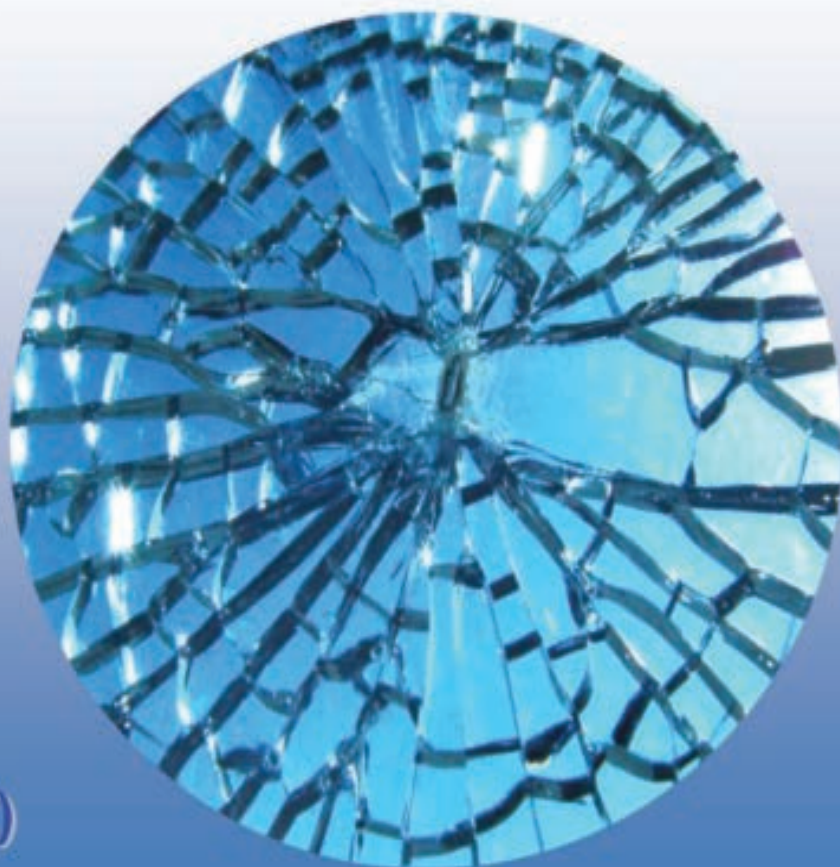
# Vetreria Riflesso

Telefono 0721/803937 — 334/7052376 [www.vetrieriariflesso.com](http://www.vetrieriariflesso.com)

[info@vetrieriariflesso.com](mailto:info@vetrieriariflesso.com)

Via del Commercio 8/A FANO

- Sostituzione vetri
- Specchi
- Mensole
- Box Doccia
- Sabbatura vetri
- Tavoli in vetro
- Oggettistica in vetro



# COMUNE DI FANO



## NETTUNO AL PORTO NON C'E' PIU'

A me piace essere concreto. Questa è una grande operazione che dimostra come su questa vicenda siamo passati dalle parole ai fatti. Avevamo promesso che non avremmo mai permesso lo stazionamento di questo relitto perché minava la sicurezza del porto e rappresentava un pessimo biglietto da visita per la nostra città." La giunta e i soggetti che hanno lavorato a questa operazione sono al suo fianco, e alle sue spalle si vede Nettuno, l'imbarcazione affondata lo scorso agosto che questa mattina è stata rimossa. Luca Serfilippi ha mantenuto la promessa fatta appena si è insediato, quando ha incaricato l'assessore Ilari, con il supporto della Capitaneria di Porto, di rimuovere Nettuno dalle acque di Fano entro il 25 luglio. "Siamo riusciti a completare l'intervento nel primo giorno di lavoro grazie all'impegno e alla professionalità di tutti coloro che hanno collaborato a questo importante intervento". Serfilippi affronta la questione economica dell'operazione, sottolineando che il costo è stato di 85 mila euro, ma che verrà recuperato dal proprietario dell'imbarcazione. "Non sarà la collettività a pagare le spese di un privato. Procederemo quindi con l'esecuzione forzata nei confronti del proprietario, che ha mostrato totale disinteresse per questo bene. Ora continueremo le attività amministrative per far sì che Nettuno scompaia il prima possibile da qui."

A coordinare le attività, risultate complesse, è stato l'assessore Ilari, che ricorda: "C'è stata una mobilitazione di circa 50 addetti, raggruppati in quattro ditte, che hanno lavorato a questo importante risultato. Vanno ringraziati Sorcinelli per il sollevamento da terra, la Carmar Sub di Ancona che ha seguito le operazioni dal mare con i propri sommozzatori, la Marelift che ha predisposto il traino dell'imbarcazione fino al suo piazzale, oltre alla Capitaneria di Porto, la Protezione Civile, la Polizia Locale e tutto il personale comunale la cui dedizione è stata encomiabile. In modo collegiale è stato realizzato un progetto veramente complesso in pochissimo tempo"



## SICUREZZA E VIVIBILITÀ: SERFILIPPI FIRMA L'ORDINANZA SUL VETRO

Stop al degrado e agli atti di violenza in città. Il sindaco Serfilippi ha firmato un'ordinanza che dispone il divieto di utilizzo di bottiglie e contenitori di vetro su aree pubbliche per il consumo. Pertanto, è consentito l'uso di contenitori di vetro per alimenti e bevande esclusivamente all'interno del perimetro sia dei locali commerciali sia dei pubblici esercizi come ristoranti, bar, pub e chioschi. Il divieto, dalle ore 18 alle 3 del giorno successivo, si applica al centro storico, alla zona mare, alla parte compresa tra la ferrovia e il mare da Fosso Sejore a Ponte Sasso, e entro i 100 metri dagli ingressi di scuole, plessi scolastici, parchi e giardini comunali. Il sindaco Serfilippi sottolinea l'importanza di questo provvedimento: *"Avevo promesso in campagna elettorale e lo abbiamo prodotto con la massima condivisione ed efficacia attraverso un dialogo con il Tavolo Economico e le forze dell'ordine. Come più volte ho ribadito anche all'interno del comitato per l'ordine e la sicurezza, non tollereremo situazioni di degrado in tutta la città che, nel recente passato, sono spesso sfociate purtroppo anche in atti di violenza e pregiudizio per l'incolumità pubblica legati ai vetri abbandonati. Partiamo, in via sperimentale, con l'obiettivo dichiarato di contrastare qualsiasi episodio dannoso o pericoloso per i cittadini e per i turisti"*.



Serfilippi, delineando i parametri e i riferimenti di questa ordinanza, ribadisce: *"L'utilizzo del vetro per il consumo sarà vietato sulle spiagge, in zona mare e in centro storico, ad eccezione dei locali, nelle concessioni balneari e nelle aree in cui si svolgono manifestazioni o eventi autorizzati. Sono convinto che, grazie a questo strumento giuridico, saremo in grado di raggiungere i risultati auspicati, poiché sono previste sanzioni penali per i trasgressori con eventuale sequestro correlato"*.

Serfilippi fa riferimento al fatto che: *"Negli ultimi mesi si sono verificate diverse risse e situazioni che hanno minato la quiete e la sicurezza della nostra città. Questo non avverrà più perché vogliamo creare le condizioni per una massima vivibilità all'interno del nostro contesto cittadino"*.

*"L'ordinanza – conclude Serfilippi – è particolarmente efficace per due motivi: da un lato legittima gli agenti ad intervenire e sequestrare i contenitori se l'utilizzatore si rifiuta di gettarli e dall'altro prevede, dove ci siano i presupposti, il deferimento all'autorità giudiziaria del trasgressore, che dunque non se la caverà con una sanzione amministrativa ma incorrerà nelle conseguenze previste dal codice penale, cioè l'arresto fino a 3 mesi e l'ammenda fino a 206 euro"*

# PIAZZA ANDREA COSTA, INTERVIENE LA PRESIDENTE DI CONFCOMMERCIO FANO BARBARA MARCOLINI

“Bene la sensibilità verso il patrimonio archeologico ma è necessario tenere in considerazione gli interessi di tante attività commerciali della nostra città”. La presidente di Confcommercio Fano Barbara Marcolini (nella foto) interviene nel dibattito sugli scavi di piazza Andrea Costa. Nei giorni scorsi il sindaco Serfilippi e l'assessore Ilari hanno chiarito che a dettare la linea è la Sovrintendenza e che si andrà in profondità per altri 40 centimetri: “Fondamentale in questa discussione è avere il polso del tessuto economico. Bene l'accelerata che sta imprimendo la nuova amministrazione ai lavori. Se da una parte sono comprensibili gli interessi culturali e storici, non si possono non tenere in grande considerazione quelli di chi in quella piazza lavora, dai commercianti in sede fissa agli ambulanti che finora hanno sostenuto diversi sacrifici e dovranno continuare a farne. Stiamo parlando di centinaia di famiglie. La preoccupazione è tanta. E poi ci sono delle scadenze da rispettare per quanto concerne la fine lavori. Essendo realizzati con fondi Pnrr devono essere terminati e rendicontati entro il 2026 pena la perdita del finanziamento. E in questo caso ci rimetteremo tutti”. Nel dibattito c'è chi spinge per scavi più approfonditi: “Giusto che il cantiere non si fermi e rispetti il cronoprogramma. Sui risultati che le esplorazioni conseguiranno, siamo d'accordo con il professor Clini che ha indicato la strada di studiare, rilevare e digitalizzare i resti e collegarli alla rete tridimensionale topografica e 3d della città romana di Fano già esistente. Insomma si possono sfruttare le più avanzate tecnologie per una valorizzazione comunque spettacolare.



Barbara Marcolini

Come Confcommercio da anni siamo in prima linea nella promozione del territorio e della Città, tanto che nell'ambito del progetto Itinerario della Bellezza abbiamo realizzato anche l'Itinerario Archeologico con ampio spazio dedicato a Fano”.

Chiara la posizione di Giorgia Gaggi del bar Mary di piazza Costa, che parla a nome di tanti colleghi: “E' facile parlare di scavi, ma qui in ballo ci sono gli interessi di tante attività commerciali e famiglie che stanno vivendo grandi disagi. Non ci sembra che stia emergendo qualcosa di chissà che rilevanza e comunque, non essendo certo insensibili nei confronti della storia della nostra città, ci sono oggi tanti altri mezzi per la giusta valorizzazione”.

## VIVI LO SPORT

**3 CAMPI DA PADEL COPERTI E RISCALDATI**

**1 Campo di CALCETTO di ultima generazione**



**ALMA PARK**  
(EX PLAY TIME) via Calamandrei

Prenotazioni:  
APP: Playtomic

3920026464  
Instagram icon almapark2021

# CONFCOMMERCIO MARCHE NORD

## 4° Edizione del Forum di Impresa Cultura Italia-Confcommercio

La Quarta Edizione del Forum di Impresa Cultura Italia-Confcommercio si svolgerà a Pesaro, Capitale Italiana della Cultura 2024, il prossimo 6 settembre, presso l'Auditorium della Fondazione Cassa di Risparmio, in Piazzale Antaldi, 2.

Come saprete, Impresa Cultura Italia-Confcommercio è da tempo impegnata a sostenere, anche attraverso l'appuntamento annuale con il suo Forum, la valorizzazione, la maggiore diffusione e l'accessibilità della cultura, nella convinzione che questa sia un fattore di crescita economica e sociale per il Paese.

L'evento dal titolo "Turismo e Impresa Culturale: bellezza, territori e destinazioni" si svolgerà nell'arco di una giornata, con la possibilità di accreditarsi a partire dalle 9:30. I lavori cominceranno alle 10:30 per finire attorno alle 17:00 ed avranno come filo conduttore il tema della sinergia tra cultura e turismo.

Ci si confronterà, in particolare, sui benefici che la filiera culturale e creativa apporta all'economia dei territori, con uno sguardo anche a come evolvono i modelli di destination management e alle nuove competenze richieste agli operatori del settore.

Qualora siate interessati a partecipare al Forum, Vi chiediamo gentilmente di compilare il modulo di registrazione che trovate a questo link: <https://forms.gle/PWds54MwBKDTj1cL6>



<p>9:30 – Registrazione partecipanti e welcome coffee</p>	<p>14:30 – <b>LA CULTURA COME DESTINAZIONE</b></p>
<p>10:30 – Apertura dei lavori</p> <p><b>Carlo Sangalli</b>, Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia <b>Angelo Serra</b>, Presidente Confcommercio Pesaro-Urbino/Marche Nord</p> <p><i>Messa</i> – <b>Michele Casadei</b>, Vice Presidente Giovani Imprenditori Confcommercio</p>	<p><b>Destination management per la cultura e valorizzazione del turismo</b></p> <p>Obiettivo: individuazione di modelli di organizzazione che integrano la gestione del turismo con l'aspetto culturale, incentrati sul concetto di destination management. Approfondimento sui metodi per ottimizzare l'esperienza culturale dei visitatori attraverso strategie di gestione e organizzazione delle destinazioni turistiche.</p> <p><b>Tonino Pencarelli</b>, Professore Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese, Università degli Studi di Urbino Carlo Bo <b>Fabio Primerano</b>, CEO Vox Group <b>Mirko Lali</b>, Founder &amp; CEO, The Data Appeal Company <b>Loretta Credaro</b>, Presidente ISNART e Vice Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia</p>
<p>10:50 – <b>ITINERARIO DELLA BELLEZZA 2024</b></p> <p>Pesaro tra cultura e turismo</p> <p><b>Amerigo Varotti</b>, Direttore Confcommercio Pesaro-Urbino/Marche Nord</p>	<p>15:45 – Coffee break</p>
<p>11:00 – <b>INVESTIRE SULLA CULTURA</b></p> <p>Impatto e ricaduta degli eventi culturali sull'economia e sul territorio</p> <p>Obiettivo: analisi dell'effetto degli investimenti nella cultura sull'economia locale e sul territorio. Esplorazione dei benefici generati dagli eventi culturali, inclusi festival, mostre e spettacoli dal vivo sul settore turistico e sull'attrattività del territorio. Individuazione di case histories e best practice relative alle diverse categorie presenti in Impresa Cultura Italia.</p> <p><b>Daniele Vimini</b>, Vice Sindaco di Pesaro e Presidente Rossini Opera Festival <b>Luigi Ferrari</b>, Presidente dell'Istituto Nazionale Studi Verdiani, già Direttore Artistico Rossini Opera Festival <b>Nicola Salvati</b>, Professore Ordinario di Statistica, Università degli Studi di Pisa <b>Francesca Casula</b>, Co-Fondatrice Liberos e Festival Letterario Diffuso Entula <b>Gianvito Casadonte</b>, Direttore Artistico Magna Graecia Film Festival <b>Martha Friel</b>, Ricercatrice di Economia e Gestione delle Imprese, Università IUULM</p> <p>13:00 – Pranzo</p>	<p>16:00 – <b>LA CULTURA COME VOLANO PER IL TERRITORIO: DUE CASI</b></p> <p>Le esperienze di OperaMeet e del Sacro Bosco di Bomarzo</p> <p>Obiettivo: esplorazione di esempi concreti di come la cultura può fungere da catalizzatore per il turismo, la crescita e il benessere del territorio, rafforzandone il senso di appartenenza e l'identità.</p> <p><b>Valentina Anzani</b>, Musicologa e fondatrice di OperaMeet <b>Giacomo Cepparetti</b>, Sacro Bosco di Bomarzo</p> <p>16:30 – <b>FORMAZIONE PER CULTURA E TURISMO</b></p> <p>Competenze per l'organizzazione e gestione di festival ed eventi culturali</p> <p>Obiettivo: esplorazione delle migliori pratiche e dei programmi formativi per preparare gli operatori a valorizzare la cultura per festival culturali e fiere letterarie e a fini turistici.</p> <p><b>Aldo Addis</b>, Vice Presidente ALI e Direttore Scuola Librai Italiani SLI</p> <p>16:45 – Conclusioni</p> <p><b>Carlo Fontana</b>, Presidente Impresa Cultura Italia-Confcommercio</p>



# SA ... LE MAN DIETRA LA SCHINA!



S' artròva el grup de amici e cunuscént per el Córso, ai Gabucìn... sabèt matina: giòrne tra giòrne èn al Centrâl... l'apuntamènt è in piéd... e sa le man dietra la schina!

I vedi che stan driti... in pusióón... e chi vechiòt discùrne... èn già in pensión e s'incontrene a grupèt... almén chi pòl, per un salùt, un cafè e dó parò !

Na pòsa... che "dà un tono", dà impurtansa... vol dì ch'è tut a pòst... sota cuntról, tramèsa chi discòrs de circustansa... sul tèmp, dle nuvità, i pensiér al vól

su quel che sucéd tél mónd... tut i casin! Sa le man dietra la schina e un discursìn s'è bèle fat mešíjórne e... sal "Giòc dl' ua" ognùn archiàpa a giò... "a casina sua"!

Chi va via a piéd... chi sa la bici a man, ógnùn sovrappensiér e pian pianìn... <Ciao Gigetto, ciao Checco, ciao Pepìn... si vól el Signurìn... č'arvedén dman!>

**Elvio Grilli**

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

## LATTE E BURRO

**gi a lat e sang** = andare a latte e sangue.  
*Gustare con bramosia un cibo. Desiderare in maniera sfenata qualcosa da mangiar.* "Andarci matto".

**Es: Cum fava a dij de nò! Capirai m'ha fat i fegetèi sa la panèla e l'umòri: ce vag a lat e sang!** = Come potevo rifiutare l'invito! Figurati, mi ha preparato i fegetelli con l'omento e l'alloro: è il mio piatto preferito!

**fa ni 'l lat ti ginòchi (> tle grarognul)** = far venire il latte alle ginocchia (> ai malleoli).

**fa ni giù el lat anca mai quajon** = far venire giù il latte anche ai testicoli.

*Stancare, scocciare. L'espressione è rivolta a chi ci annoia con discorsi fastidiosi e insopportabili o con comportamenti eccessivamente dolcinati e leziosi.*

**Es: Vara, ch'a fùria d'piagna ch'en c'hai na lira, m'hi bèle che fat ni 'l lat ti ginochi!** = guarda, che a furia di lamentarti che non hai soldi, mi hai proprio stancato!

**avo, ch'lateria!** = accidenti che latteria!

*E' un'esclamazione abbastanza rozza rivolta a donne formose, per sottolineare la procacità del seno.*

**avè ancora i dènt da lat** = avere ancora i denti da latte.  
*E' un'accusa di immaturità rivolta a chi ha spesso atteggiamenti infantili o a chi ha scarse capacità decisionali.*

**è 'n bur!** = è un burro!

*E' molto tenero! Generalmente si dice di un cibo.*

**è tut bur!** = è tutto burro!

*E' tutto guadagno! Non c'è niente da scartare! L'espressione indica una situazione nella quale l'utile è molto elevato; oppure che ciò di cui si parla è la parte migliore.*



f @ alpesceazzurro  
www.pesceazzurro.com

MIRAMARE DI RIMINI - CATTOLICA  
FANO - SENIGALLIA

15€

menu  
**COMPLETO**  
5 PIATTI + CONTORNO  
uno diverso dall'altro

**DURANTE IL PERIODO  
INVERNALE APERTI  
SABATO, DOMENICA,  
FESTIVI E PRE-FESTIVI**

*Nel menu è incluso COPERTO,  
PANE, ACQUA E VINO alla spina*



# ASET, AL VIA L'OPERAZIONE TRASPARENZA' DI GIACOMO MATTIOLI: TUTTE LE PRIORITÀ DEL NUOVO PRESIDENTE

Valorizzare il ruolo della società, migliorare la qualità dei servizi e sensibilizzare i cittadini a un uso più consapevole delle risorse. Sono soltanto alcuni degli obiettivi del neo presidente di Aset Spa Giacomo Mattioli. Quarantacinquenne fanese, da venti anni ha lavorato nel settore della sicurezza sul lavoro, ed è tuttora impegnato nell'associazionismo sportivo in veste di presidente regionale del Csi. Per lui niente ferie dopo il suo insediamento avvenuto a fine luglio – insieme al Cda composto dalla vicepresidente Maria Antonia Rita Cucuzza e dai consiglieri Francesca Fiorelli, Enzo Di Tommaso e Lorenzo Bartolucci –, per tenere fede a quello che ritiene essere, allo stesso tempo, un valore e una priorità: la cura delle relazioni.

Mattioli ha voluto cominciare così: incontrando i dirigenti della società, ma anche i singoli lavoratori, vale a dire coloro che vivono il territorio più da vicino. Un territorio che va ascoltato, e a cui Aset Spa è chiamata a fornire delle risposte. È questa la vocazione che Mattioli sente fortemente sua, ed è questo il 'cambio di passo' che intende realizzare. "Fa parte del mio modo di essere – ha spiegato il presidente –, mi piace avere un rapporto diretto con le persone, instaurare dei rapporti umani". Non da meno, però, sono le relazioni esterne. "Intendo mantenere questo atteggiamento di apertura anche con i sindaci dei comuni soci – ha proseguito –, non soltanto con quello di Fano, ma anche con quelli degli altri territori. Devono sapere tutti cosa facciamo e come lo facciamo. La definisco un'operazione trasparenza', per arrivare sempre a delle decisioni consapevoli che siano il frutto di informazioni già note".

L'intento di Mattioli è anche quello di valorizzare le professionalità già presenti in Aset. "I presidenti passano, mentre l'azienda resta", è il motto da lui coniato. Significa rispettare il valore di dirigenti e dipendenti, nella consapevolezza di come sia il know how a fare la differenza. Che presidente sarà, Mattioli, dunque? Una figura di indirizzo, in costante contatto con i sindaci dei comuni soci, pronto a lavorare per quelle che saranno le priorità. Come portare a termine il 'revamping' – ovvero il passaggio al Led di tutta l'illuminazione pubblica fanese –, ridurre le perdite della rete idrica e migliorare ulteriormente la percentuale di rifiuti differenziati nonostante gli ottimi risultati raggiunti finora. Che Mattioli non intende di certo negare.

"Rendo merito a chi mi ha preceduto – ha detto –, perché ha saputo garantire una solidità economica e finanziaria mettendo le persone nella condizione di lavorare bene". Ora, però, guai ad accontentarsi. "I servizi che offriamo – ha aggiunto Mattioli – hanno un forte impatto sull'ambiente e sulla vita dei cittadini, i quali vanno sensibilizzati ancora di più. Voglio far capire loro quanto sia importante conferire correttamente i rifiuti, e voglio portare sempre più spesso i ragazzi delle scuole a vedere dove finisce quello che gettano via, ma anche da dove arriva l'acqua che sgorga dai loro rubinetti e dove finisce quella delle fognature". Anche questa, d'altronde, è un'operazione trasparenza.

"Al termine del mio incarico spero di lasciare una comunità più consapevole di ciò che Aset fa per lei. Dal canto mio – ha concluso – voglio fare del mio meglio grazie a questo ruolo per me così stimolante. Un grosso step dal punto di vista professionale, per cui sono grato anche per una questione affettiva. Mio padre, infatti, è stato presidente di Aset dal 2005 al 2013. Per otto anni, dunque, più di tutti gli altri. E io voglio tenere fede alla stima di chi mi ha voluto qui, alle aspettative dei cittadini, ma anche al buon nome della mia famiglia".



**Giacomo Mattioli Presidente Aset Spa**



**ENTRA DIRETTAMENTE IN CONTATTO CON LA TUA FARMACIA COMUNALE E MANDACI UN MESSAGGIO SU [Whatsapp!](#)**

- Puoi inviare ricette • prenotare i tuoi farmaci e richiedere informazioni su prodotti e servizi •



[www.asetservizi.it](http://www.asetservizi.it)

FANO CENTER  
331 136 6984

0721 855884

GIMARRA  
331 136 6986

0721 831061

MAROTTA  
331 136 6980

0721 969381

PIAGGE  
331 136 6981

0721 890172

CANTIANO  
331 136 6983

0721 783092

SANT'ORSO  
335 156 9937

0721 830154

STAZIONE  
331 136 6979

0721 830281

# 40 ANNI DI PINO BAR

FESTEGGIATO INSIEME AI VECCHI DIPENDENTI E AI NUMEROSI CLIENTI/AMICI IL QUARANTENNALE



30 Agosto 1984, 30 Agosto 2024, 40 anni di vita del Pinobar di Stefania, Anna, Claudio e Leonardo. Il bellissimo locale punto di vita cittadina, colazioni, pranzi, gelati ma anche di incontri di presentazioni di dibattiti, di confronti politici. Il locale ha dato una vita effervescente a tutto quell'angolo di corso che si identi-



ca con il Pinobar. I nostri quattro protagonisti, Stefania, Anna, Claudio e Leonardo, hanno dato per quaranta anni la loro energia e la loro professionalità per accogliere tanti fanesi e turisti con le loro specialità che hanno permesso al Pinobar di vincere numerosi premi. Ora stanno subentrando gli eredi Mattia e Valentina per proseguire il lavoro dei genitori. A celebrare il compleanno anche due sindaci l'attuale Luca Serfilippi e il precedente Massimo Seri.



# BONUS BEBÈ, BCC FANO PREMIA 97 NUOVI PICCOLI RISPARMIATORI

**Il 7 settembre la Villa del Bali di Saltara ospita la 15ª edizione di Banca&Famiglia sostenendo il valore del risparmio. Nel corso di 15 anni sono stati erogati più di 430mila euro. Confermato l'appuntamento con il corso per neogenitori dedicato ai primi mille giorni di vita del bambino**

Fano, 4 settembre 2024 – Il primo mattoncino del valore del risparmio è pronto a concretizzarsi per 97 nuovi nati del territorio sabato 7 settembre alla Villa del Bali. Sono infatti i piccoli e le loro famiglie i protagonisti della 15ª edizione di “Banca&Famiglia”, evento istituzionale BCC Fano nel corso del quale l'istituto di credito dona il bonus bebè ai neonati del territorio figli di soci o dipendenti della banca.

Quest'anno i 97 neonati riceveranno un contributo totale di 24.250 euro e nel corso di 15 edizioni BCC Fano ha erogato bonus a 1.725 bebè per una cifra complessiva di 431.250 euro.

Un appuntamento ormai storico e consolidato che nutre il proficuo rapporto che BCC Fano ha con il territorio di riferimento esteso da Fano a Senigallia e immediato entroterra e che da ormai diversi anni si è caratterizzato anche per la vicinanza ai temi della sostenibilità, della cultura e del sano divertimento per famiglie. La scelta della Villa del Bali a Saltara di Colli al Metauro, infatti, non è casuale: nel vasto parco le famiglie hanno l'opportunità di partecipare alla cerimonia e trascorrere momenti di svago all'esterno e all'interno della Villa settecentesca che, da 20 anni, è fra i più apprezzati Science Center d'Italia. Per l'occasione saranno allestite anche divertenti postazioni e foto set a tema scientifico. Le famiglie riceveranno all'ingresso un pratico zainetto realizzato in materiale riciclato colmo di prodotti del territorio e una coperta per dar vita a un simpatico “pic-nic familiare” sul prato antistante la villa.

«Ogni anno l'evento “Banca&Famiglia” riserva emozioni e sorprese speciali – commenta il Direttore Generale BCC Fano Giacomo Falcioni – e per la banca significa investire sui giovani, sul futuro e promuovere i vantaggi tangibili dell'essere socio (proprio il 14 settembre dalle 19 al CODMA di Rosciano è in programma la sempre partecipata Festa del Socio). Benefici che si traducono in condizioni agevolate per prodotti bancari, sconti presso le attività sportive, associative, commerciali, di studio e ricreative convenzionate con la banca. Si alimenta così un circuito virtuoso che consolida il legame fra banca e territorio». Confortanti, in questo quadro, appaiono i dati della semestrale 2024 che confermano l'ottimo andamento del bilancio 2023 e indicano un utile d'esercizio di poco superiore a 5,5 milioni di euro, un patrimonio



**Al centro il Direttore BCC Fano Giacomo Falcioni e alla sua sinistra il Presidente BCC Fano Romualdo Rondina**

netto che sfiora i 118 milioni di euro e un CET1 (Common Equity Tier 1 ratio, cioè l'indicatore della solidità di una banca secondo i parametri BCE) al 32,6%, in crescita di quasi due punti rispetto al bilancio 2023. La raccolta totale, fra diretta e indiretta, ha segnato quota 1 miliardo e 424 milioni con impieghi verso la clientela per 522,3 milioni (44,3 milioni le nuove erogazioni di mutui e finanziamenti nel primo semestre 2024).

«I numeri confermano la solidità di una banca che crede ed è attenta ai giovani e alle famiglie – sottolinea il Presidente BCC Fano Romualdo Rondina –. “Banca&Famiglia” è uno degli importanti appuntamenti che l'istituto di credito dedica alle giovani generazioni. Nell'aprile scorso la cerimonia di consegna delle borse di studio ha visto premiare 222 studenti di scuole e università per un totale di 86.340 euro e durante l'anno i giovani soci dell'Associazione LAB Giovani Idee hanno promosso interessanti momenti di confronto e approfondimento su tematiche bancarie e finanziarie dedicati proprio alle nuove generazioni».

Nuova edizione del corso per neogenitori – Come da tradizione consolidata l'appuntamento con “Banca&Famiglia” non si esaurisce nella sola giornata di consegna dei bonus bebè ma ha un'importante e utile prosecuzione nel corso per neogenitori che sarà illustrato nei dettagli il 7 settembre. Si tratta di un ciclo di tre incontri dal titolo “Con il tuo bambino nei primi mille giorni” ideato per guidare i neogenitori alla scoperta delle emozioni, dei legami e della crescita del loro bambino durante i primi tre anni di vita. Gli incontri saranno curati da psicologi, psicoterapeuti, neuro psicomotricisti e logopedisti e si svolgeranno mercoledì 13, 20 e 27 novembre (dalle 18 alle 19,30) nel salone della Casa della Comunità don Paolo Tonucci in Via Ranuzzi 1 a Fano. La partecipazione al corso è gratuita per tutti i soci BCC Fano. Per informazioni e iscrizioni inviare una mail a: [soci@fano.bcc.it](mailto:soci@fano.bcc.it).



# CENTO ANNI FA UN FANESE ALLE OLIMPIADI DI PARIGI



di **Paolo Volpini**

Nel 1924 ebbero luogo a Parigi, dal 4 maggio al 27 luglio le Olimpiadi. Alle gare parteciparono 200 atleti italiani che conquistarono otto medaglie d'oro. Partecipò ai Giochi, nella disciplina del sollevamento pesi (categoria pesi medi Kg. 67,5-75), il nostro concittadino Pucci Enrico che con una eccellente prestazione riuscì a conquistare il quinto posto; la medaglia d'oro della specialità venne conseguita dall'italiano Carlo Galimberti. Gli incontri si svolsero nel "Velodrome d'hiver" di Parigi dal 21 al 24 luglio. Il Pucci nacque a Fano il 30.03.1905 da Giuseppe e Luigia Paolini, abitò in Via Flaminia n. 446 (si presume in località Carrara) ed esercitò la professione di meccanico. Prestò servizio militare nel Corpo dei Bersaglieri ciclisti; nel 1925 venne promosso Caporale (1). Ottenne il diritto alla competizione avendo superato le preolimpiche di Trieste il 10 giugno 1924. Sulla contesa il settimanale "Il Gazzettino" del 14 giugno seguente scrisse: *"Sport - Il giorno 10 corrente è ritornato dalle preolimpiche di Trieste il giovane Pucci Enrico della locale Società Polisportiva "Alma Juventus". Come già prevedevamo egli non ha deluso le speranze di chi si riprometteva, dalla sua erculeo forza, una onorevole affermazione di fronte ai più noti campioni italiani del sollevamento pesi. Nella categoria "medi" egli sollevando complessivamente Kg. 402 si classificava secondo, orgoglioso di essere stato superato soltanto dal campione del mondo Galimberti. In seguito a tale classifica il Pucci sarà compreso fra i 12 giovani italiani che parteciperanno alle Olimpiadi di Parigi e sapranno questi ben degnamente difendere i colori nazionali di fronte alle rappresentanze di tutto il Mondo.*

*Fano deve essere quindi orgogliosa di annoverare fra i suoi concittadini questo giovane rappresentante delle nuove generazioni italiane. Ci congratuliamo anche con la Società "Alma Juventus", che, con la sua attività, senza guardare a sacrifici finanziari, educa fisicamente e moralmente i giovani, che nelle più note manifestazioni sportive hanno saputo e sapranno tenere alto ed onorato il nome della loro Città natale e dell'Italia".* Dopo le Olimpiadi prese parte nei giorni



**Claudio Patrignani a Los Angeles**

28 e 29 novembre in Roma ai Campionati Centro Meridionali di sollevamento pesi classificandosi al primo posto su un raggruppamento di 32 concorrenti, superando anche atleti di categoria superiore. Intorno alla gara descritta "Il Gazzettino" del 6 dicembre riferì: *"La nuova vittoria di Pucci è dovuta esclusivamente alla sua buona volontà di riuscire a qualunque costo. Infatti dopo aver lavorato intensamente per tutta la giornata, egli, anziché concedersi un'ora di svago nei caffè o in altri ritrovi, seralmente si reca in palestra per il suo metodico e regolare allenamento. Serva d'esempio, questo giovane atleta, ai moltissimi giovani fanesi, che pur consci dell'importanza dello Sport e pur sentendosi capaci di fare qualche cosa, si ritirano dalla bella vita sportiva, per non sacrificare un'ora di svago. Essi vorrebbero fare, vorrebbero affrontare battaglie e ben figurare, ma senza lavoro ciò è assurdo, perché solo l'allenamento graduale e regolare crea l'atleta e lo porta alla vittoria".* Non sono state accertate altre notizie sulla sua attività agonistica. Tuttavia, dalla pubblicazione "Il traguardo dei ricordi" (a cura del Panathlon di Pesaro, A.G.E., Urbino 1964, p. 131) veniamo a conoscenza che il Pucci si trasferì in Argentina (segnalata



**Enrico Pucci**



COVER UP SERVICE

Negozio di Telefonia Mobile

Assistenza - Riparazione Guasti  
Cellulari Rigenerati  
Vasta scelta di Cover e Accessori

COVER UP SERVICE - via 4 novembre, 27 - FANO - 0721.831428



# FLORIDA

Lido di Fano

zona Lido - via Simonetti, 31 - FANO Tel. 0721.823966



Centro Medico  
**ARCADIA**



Centro Medico  
**FISIOSPOT**

Poliambulatorio Diagnostico  
Fisioterapia e Riabilitazione  
Medicina dello Sport  
Medicina Estetica

**ARCADIA** via della Giustizia, 6/A FANO - 0721.830756  
**FISIOSPOT** via della Giustizia, 10/B FANO - 0721.856145  
**FISIOSPOT** via Oberdan, 74 FOSSOMBRONE - 0721.856145



Giuseppe Tonucci

la sua residenza all'estero nel 1932 n.d.r.). In conclusione si ricordano altri olimpionici della Città della Fortuna: il ciclista Giuseppe Tonucci (Fano, 9.3.1938 / Terni 9.5.1988) della frazione di Torrette che alle Olimpiadi di Roma, il 30.8.1960, giunse 19° nella corsa in linea (medaglia d'oro il russo Viktor Kapitanov, medaglia d'argento l'italiano Livio Trapè); il mezzofondista dell'atletica leggera Claudio Patrignani della borgata Metaurilia, il quale a Los Angeles nel 1984 partecipò nei 1500 mt. vinti da Sebastian Coe; la ginnasta Laura Zacchilli (Fano 2.10.1980) ad Atene nel 2004 si classificò undicesima gareggiando nella ginnastica ritmica individuale.

Tripla presenza con medaglie di Paolo Tofoli, ad Atlanta 96, Sidney 2000 e Atene 2004, due argenti ed un bronzo.

Da segnalare la partecipazione alle ultime Olimpiadi di Parigi del tennista Luciano Darderi, nato in Argentina ma "fanese di adozione", discendente del fondatore del Bar Darderi in Piazza Andrea Costa, nel quale si somministrava la famosa bevanda "lo squallo".

(1) Archivio di Stato di Pesaro, Distretto militare, leva anno 1905. Ringrazio Katia Uguccioni, impiegata in detto Archivio, per aver agevolato con prontezza e competenza la ricerca.

Bibliografia: Gianni Volpe, "Primo Carnera - Cronache e ricordi marchigiani", Editrice Sapere, Senigallia, 2012.



Paolo Tofoli



Laura Zacchilli



Luciano Darderi


# PADEL COPERTO ESTATE E INVERNO



All'Alma Park il Padel d'estate è cambiato! Nel nuovissimo impianto è possibile giocare all'ombra e grazie al doppio tetto con una temperatura abbassata di un paio di gradi. Inoltre grazie alle pareti mobili arriva anche l'aria a rinfrescare l'ambiente. Di sera, inoltre, si gioca senza umidità



ALMA PARK

PRENOTAZIONI: 392.0026464  [almapark2021](https://www.instagram.com/almapark2021)

APP: Playtomic  Alma Park



ALMA PARK

# I MODAIOLI



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

Oggi parleremo di “modaioli”:

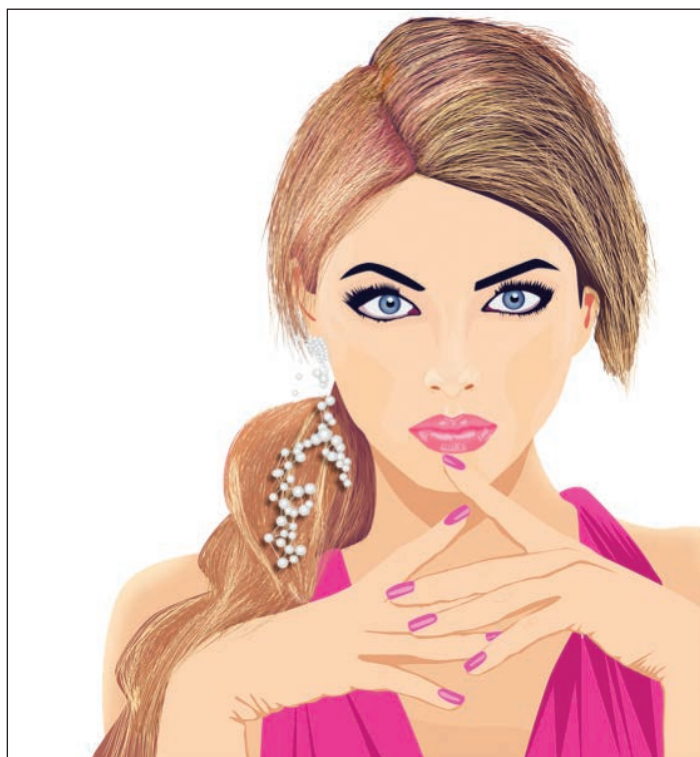
Termine che si compone di moda e iolo, quindi come tutti i vocaboli che finiscono in “iolo” si riferiscono a una occupazione, o a uno stato che riguarda il nome che li precede: barcaio, campagnolo, pizzaiolo, sono alcuni esempi. Modaiolo è quella persona che ha fatto delle tendenze della moda, la sua

ragione di essere, perché non può e non vuole essere “indietro”. Per questo motivo ama atteggiarsi e desidera molto aggiornarsi. È colui o colei che si fa a volte un tatuaggio tribale o con tipologie d'icone “alla page”, che possiede un profilo molto curato su Facebook, che non esce di casa se non ha il suo iPhone. E' quel tipo che si ritrova per l'apericena quasi tutte le settimane. Il modaiolo è colui che è “alla page” vale a dire “alla moda” malgrado tutto, sempre ed aggiungerei ad ogni

costo! Il “modaiolo” va in palestra per il gruppo, ha l'auto alla moda ultimissimo modello solitamente possiede una moto “fighissima”, non va mai a piedi. Il modaiolo in sostanza, ha fatto della moda la sua ragione di vita, niente e nessuno è più importante dell'essere assolutamente alla moda. Questo termine è italiano usato per descrivere una persona molto attenta alla moda ed all'aspetto fisico, particolarmente quando si tratta di seguire le ultime tendenze. Il “modaiolo” investe denaro ed energie poiché molto attento e preoccupato del suo aspetto esteriore ed anche ossessionato dalla moda. Potrebbe



avere sia un'accezione positiva oppure negativa a seconda dell'ambito nel quale viene collocato questo termine. In inglese si parla di “fashionista” colui o colei che è molto informato su di moda e tendenze e conosce molto bene anche le marche, gli stilisti e le collezioni più recenti. Con la sua tendenza condiziona anche le persone intorno. “Fashionista” è una persona molto esperta di moda, conosce i marchi più famosi, gli stilisti di successo e le collezioni più recenti. Questo termine ha quindi una connotazione positiva e indica una persona che possiede buon gusto e senso estetico oltre a dei dettagli della moda e di tutte le novità della moda. Il “trendsetter” = arbitro di mode e tenden-



ze; è una persona che oltre a seguire e conoscere la moda, riesce anche a creare ed anticipare le future e possibili tendenze cercando di poter ispirare gli altri. E' colui che incarna un riferimento da emulare e seguire pedissequamente. Il “modaiolo” è una figura che riflette sia aspetti psicologici e anche sociali. Di base è una persona in cerca di approvazione e di una sua identità, oltre ad un senso d'appartenenza che probabilmente non trova. Alcuni aspetti principali della personalità del “modaiolo” sono quindi; ricerca di approvazione sociale, costruzione dell'identità, paura di essere considerato “out” e quindi escluso, desiderio di status, adeguarsi alla cultura di Massa e dei Media con radicata conformità. Il “modaiolo” ha necessità di appartenere ad uno “status”. Prova dentro di sé un profondo desiderio che esso stesso venga riconosciuto come appartenente ad una categoria di élite. Spesso è ossessionato dalle tendenze della moda, che direi in assoluto desidera seguire.



# NUOVI ARRIVI AUTUNNO INVERNO



TELERIA ZED



AERONAUTICA  
MILITARE



DELSIENA

1953



## A33 ex Armata

corso Matteotti, 33 FANO





di Enrico Magini

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

# LINGUINE ALLA NICOLO

## INGREDIENTE X 4 PERSONE

- 320 g di linguine
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 50 g di olive verdi
- 50 g di olive nere
- 3 cucchiaini di olio evo
- 100 g di burro
- 250 g di filetti di tonno

## PREPARAZIONE

Per preparare questa ricetta dello chef Nicola Pomata, per prima cosa mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.

Nel frattempo, in un padellino, scaldate l'olio e il burro senza farli bollire quindi spegnete e lasciate intiepidire.

Dissalate per bene i capperi e tritateli al coltello insieme alle due varietà di olive quindi trasferiteli in una ciotola. Unite il tonno dopo averlo spezzettato e il condimento a base di burro e olio, mescolando con una forchetta. Scolate la pasta e saltatela nella ciotola con il sugo, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Servite subito. Potete guarnire con pezzi di tonno e qualche capperello lasciati interi.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

La digestione (dal latino digestio-onis, der. di digerere ovvero digerire, separare) ha il compito di trasformare il cibo ingerito in sostanze facilmente assorbibili dall'organismo.

La digestione dei vari nutrienti coinvolge enzimi specializzati la cui azione si esplica solo in ambienti con acidità e temperature specifiche. Tali condizioni ambientali possono differire tra un enzima e l'altro. Per questo motivo, se vengono ingeriti due alimenti che richiedono processi digestivi diversi, c'è il rischio di andare incontro ad un rallentamento della digestione che potrebbe compromettere l'assorbimento dei nutrienti e provocare fenomeni come: senso di pesantezza, eccessivo prolungamento della digestione, digestione parziale e fermentazione del cibo ingerito (con conseguente senso di gonfiore allo stomaco), disturbi gastrointestinali quali acidità di stomaco, alitosi, flatulenza, stitichezza ecc.



Al fine di evitare queste spiacevoli conseguenze si consiglia di limitare l'associazione: di tipi diversi di alimenti proteici (latte e carne, uova e formaggio, pesce e legumi), dei carboidrati con la carne e di carboidrati semplici e complessi come zucchero e pasta o uva e pane, banana e pane.

Un altro aspetto importante da non sottovalutare è la masticazione. Una corretta masticazione non solo favorisce la digestione e l'assimilazione dei nutrienti dei cibi ma influenza sensibilmente il senso di sazietà, la riattivazione del metabolismo,

l'apprezzamento della consistenza e del gusto dei cibi consumati, giocando un ruolo fondamentale nel contrasto dell'aumento di peso e dell'obesità.

Per una corretta masticazione possono essere utili alcuni accorgimenti come, ad esempio, consumare cibi più ricchi di fibre, quali verdure e prodotti integrali che la rendono più efficace ed impegnativa. Il ridotto consumo di alimenti grezzi, ortaggi crudi e la diffusione di cibi processati, veloci da mangiare e tendenzialmente molli o densi, ha portato a ridurre la masticazione ed a non apprezzare più consistenze e sapori tipici del cibo non lavorato. Oltretutto, il cortisolo prodotto con lo stress della vita quotidiana induce a mangiare in modo compulsivo riducendo ulteriormente i tempi della masticazione. Per contro, con una lenta masticazione avviene un processo mediante il quale l'istamina, ossia il neurotrasmettitore coinvolto nelle reazioni allergiche, si lega al proprio recettore H3 a livello dell'ipotalamo. In questo modo diminuisce l'appetito e viene attivata anche la lipolisi del tessuto adiposo viscerale che è correlato con un maggiore rischio cardiovascolare. Non solo, con la masticazione lenta migliora il funzionamento della tiroide, velocizzando il metabolismo. Infatti, studi dimostrano che per fare funzionare la tiroide è necessario che a livello ipotalamico l'istamina sia ben regolata e che per recepire un segnale di sazietà indotto a livello intestinale dai grassi introdotti con gli alimenti il sistema istaminergico deve funzionare correttamente. Questo spiega una serie di interferenze sul peso indotte da allergie, infiammazione da cibo ed eventuali intolleranze.

Ogni pasto dovrebbe durare almeno 30 minuti. Ogni boccone dovrebbe essere masticato dalle 15 alle 30 volte.

## FARMACIE DI TURNO

### 13 26 SETTEMBRE

#### VANNUCCI

Via Cavour 2 tel.803724

**domenica aperto**

**orario continuato 8 - 22**

### 11 SETTEMBRE BECILLI

via s. Lazzaro 18/d

tel.803660

### 3 16 29 SETTEMBRE

#### S. ELENA

viale D. Alighieri 52

tel.801307

### 5 18 SETTEMBRE PORTO

viale 1° maggio, 2

tel.803516

### 10 23 SETTEMBRE PIERINI

via Gabrielli 13

### 8 21 SETTEMBRE

#### S.ORSO COMUNALE

via S. Eusebio, 12

tel.830154

### 4 14 24 SETTEMBRE

#### MOSCIONI E CANTARINI

via Flaminia 216 Cuccurano

aperto domenica 8,30/13-15/20  
850888

### 7 20 SETTEMBRE ERCOLANI

via Roma, 160

tel.863914

**orario continuato 8 - 20**

### 9 22 SETTEMBRE DR. MAX

via Negusanti, 9 tel.803243

### 4 17 30 SETTEMBRE GIMARRA

SNAN 109/A - tel.831061

### 24 SETTEMBRE STAZIONE

Piazzale della stazione, 6

tel. 830281

### 6 19 SETTEMBRE GAMBA

piazza Unità d'Italia 1

tel.865345

### 12 25 SETTEMBRE

#### CENTINAROLA

via Brigata Messina 92/a

tel.840042

### 2 15 28 SETTEMBRE

#### CANALE ALBANI

via Canale Albani, 7

tel.620087

### 1 14 27 SETTEMBRE

#### CENTRALE

corso Matteotti 143 tel.803452

**FARMACIA VANNUCCI**

www.farmaciovannucci.it

**ORARIO CONTINUATO  
 DALLE 8 ALLE 22  
 7 GIORNI SU 7**



**UNA SICUREZZA  
 ANCHE LA DOMENICA!**

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



di Roberta Pascucci

# A PELO D'ACQUA

Se per Fano Luglio è il mese delle rievocazioni, della Storia, della Terra e del (sacro) Fuoco, Agosto lo potremmo definire il mese dell'Acqua e dell'Aria... Sì, perché nel mese di Agosto a Fano si celebra la Festa del Mare, gran parte degli eventi si svolgono proprio sul mare, a pelo d'acqua potremmo dire. Quest'anno, credo per la prima volta, si sono esibite in uno spettacolo acquatico anche le "vongolare", i pescherecci che vediamo sempre ormeggiati dietro il Faro e che vedete qui ritratti per noi nella foto 4. Poi c'è il tradizionale spettacolo pirotecnico, tanto amato da alcuni quanto odiato da altri, e poi? E poi (di norma) cominciano i primi temporali a preannunciare la fine dell'estate... e se ne riparla l'anno prossimo!

**Foto: 1) Santino Caruso; 2) Agim Vela; 3) Monica Ricci; 4) Simone Spinaci**



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

Main Sponsor: BCC FANO - IDRONOVA - RIST.LA PERLA - BON BON GELATERIA - AUTOSCUOLA PAOLONI - FANOGOMME -SCHNELL  
 ALLIANZ ASSICURAZIONI FALCIONI - PRODI SPORT - NO PROBLEM SRL - CONAD CENTRO S.LAZZARO - AUTOCARROZZERIA 2000

# CSI-Fano 80° anno

## Centro Sportivo Italiano

### Comitato di Pesaro e Urbino - aps

[www.csifano.it](http://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**  
 (settembre 2024)

**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](http://www.csifano.it); E-mail: [csifano@gmail.com](mailto:csifano@gmail.com); [pesarourbino@csi-net.it](mailto:pesarourbino@csi-net.it); pagina Facebook CSI Fano

Da 80 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](http://www.csifano.it) - 338.7525391

**LO SPORT NON SI IMPROVISA**

**Anche nel 2024 AFFILIAZIONE al CSI GRATUITA!!!**

**AUTOSCUOLA**  
**Paoloni**  
**PATENTI**  
 A B C D E  
 CAP CQC RECUPERO PUNTI  
 Via Nini, 5 - FANO - 0721.828203  
[autoscuolapaoloni@gmail.com](mailto:autoscuolapaoloni@gmail.com)

**BCC FANO**  
 GRUPPO BCC COREA

**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**  
 Idraulica, 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

**Coppe-Targhe.com**  
 by BACEDO

**SMETTIAMO DI FUMARE**  
 campagna antifumo del CSI-Fano. Info:  
[www.csifano.it](http://www.csifano.it)

**SAFE SPORT**  
 LE MIGLIORI SCUOLE DEL CALCIO

**28° trofeo Prodi Sport**

**18° memorial Vittorio Del Curto**

**Stagione 2024/25**

**35° CAMPIONATO**

# CALCIO A 8

Quota Cena 75 € a squadra  
 Quota Escezioni 180 € (da versare entro il 30/11)  
 comprensiva di affiliazione e 35 tessere associative

**Premi** in buoni spesa per le migliori squadre e per i migliori atleti

Possibilità di giocare dal Lunedì al Venerdì (dalle 20.00) e il Sabato (dalle 14.00) in poli nei **nuovi campi** **campi di Tre ponti e S. Orso.**

**INIZIO CAMPIONATO 14 OTTOBRE 2024**

**SUPERCOPPA**  
 mercoledì 9 Ottobre 2024  
 vincendo Campionato 23/24 vs  
 vincendo Coppa Fano 23/24

Per regolamento e fuori quota visita il sito [www.csifano.it](http://www.csifano.it) o contattaci

**NOVITA' STAGIONE 2024/25**  
 Per le squadre di Pesaro possibilità di giocare in partita in casa a S. Veneranda  
 Per info (Raffaella CSI Zona Pesaro) 339 8031848 Andrea Fabbrucci

**ALTRA NOVITA':**  
**FORMULA SERIE A, SERIE B E COPPA PROVINCIALE**

aggiornamenti in tempo reale

[pesarourbino@csi-net.it](mailto:pesarourbino@csi-net.it)  
[csifano@gmail.com](mailto:csifano@gmail.com) / [csipeasro@gmail.com](mailto:csipeasro@gmail.com)  
 Tel. 347 0125178 Dwa-tele  
 CSI Fano

**Partners:** BCC FANO, IDRONOVA, AVIS, Schnell

su [www.csifano.it](http://www.csifano.it) il link per iscriversi nella pagina **Corrifano**

Patrocinio/Collaborazioni: Provincia PU - Comune di Fano  
CSI-FANO in collaborazione con l'Assessorato allo Sport del Comune di Fano

ORGANIZZA LA GARA PODISTICA

# CORRIFANO

## SABATO 21 SETTEMBRE 2024



FANO - ZONA GIMARRA **8<sup>^</sup>CAMMINATA AMATORIALE**

ragazzi inizio gara ore 16:00 (iscrizione gratuita per UNDER 18)

adulti e camminata ore 17:00

GIMARRA E' NELLA ZONA NORD DI FANO (verso Pesaro) - USCENDO DALL'AUTOSTRADA DIRIGERSI VERSO VIA CENA



CAMPIONATO REGIONALE  
CSI MARCHE

28<sup>a</sup>  
edizione

INFO: CSI-FANO  
0721.801294 - 338.7525391  
[www.csifano.it](http://www.csifano.it)  
[csifano@gmail.com](mailto:csifano@gmail.com)

TROFEO AL 1<sup>^</sup>CLASSIFICATO  
E ALLA 1<sup>^</sup>CLASSIFICATA DONATORI AVIS  
in memoria di Andrea Borgogelli

facebook  
**AVIS**  
...dona sangue  
SEZ. G.SOLAZZI - FANO  
Via S. Francesco d'Assisi, 35 - Tel. 0721.802741

Iscrizioni tramite il portale **ICRON**

il link sarà disponibile alla pagina "corrifano" del sito [www.csifano.it](http://www.csifano.it)



# DA FANO A KO CHANG... AMICI SENZA FRONTIERE



di Massimiliano Barbadoro

Chang in Thailandia.

## Ciao Claudio, come mai hai deciso di andare a vivere all'estero e qual è la tua attività?

<Ho deciso di stare all'estero da metà ottobre a metà aprile, ed in particolare in Thailandia, per due motivi: uno è per poter stare al caldo, l'altro invece è legato al tenore di vita superiore che posso tenere in quel Paese. Dal 2010 al 2022 ho svolto lavori stagionali, poi sono andato in pensione e adesso me la godo appieno>.

## Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<La mia destinazione è Ko Chang, che nella lingua locale significa isola degli elefanti. Si trova a sud est della Thailandia, vicina alle coste della Cambogia, ed è la seconda più grande dello Stato. E' un parco naturale davvero molto bello, ma senza turismo di massa e quindi piuttosto tranquillo>.

## Cosa ti manca di Fano?

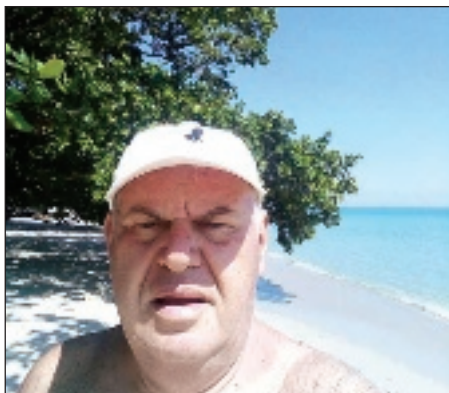
<Quando sono in Thailandia sinceramente non mi manca granché di Fano, dove tra l'altro sto comunque sei mesi all'anno, considerando che lascio il freddo e non ho famiglia>.

## Hai avuto problemi di ambientamento e se sì quali?

<Non ho avuto problemi di ambientamento, in Thailandia la gente è di un'ospitalità eccezionale e ci si capisce in qualche modo nonostante le profonde differenze linguistiche con l'italiano o con l'inglese>.

## C'è qualcosa che porteresti dalla Thailandia?

<Il sorriso del popolo thai, che appunto ti accoglie sempre



sorridendo. Non si lamentano mai, sono felici del poco che magari possiedono e nutrono grande rispetto della persona che hanno di fronte>.

## Quali posti di Fano pensi possano affascinare un thailandese?

<Gli suggerirei senza dubbio il nostro centro storico, con le sue bellezze architettoniche delle varie epoche. Sicuramente i

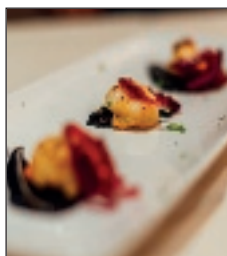
nostri edifici e monumenti romani, medievali e rinascimentali affascinerebbero un thailandese, perché sono realizzazioni ben diverse dalle loro>.

## Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<Ko Chang, dove vivo, offre scorci naturalistici meravigliosi. Ci sono splendide spiagge, promontori con viste mozzafiato sull'oceano, suggestive cascate in mezzo al verde, pittoreschi villaggi di pescatori e templi dall'atmosfera magica>.

## Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<Ne consiglierei almeno quattro: il Pad Thai, che è un tipico street food thailandese a base di noodles di riso saltati al momento nel wok con l'aggiunta di gamberi, carne, verdure, arachidi, spezie e saporiti condimenti; il Curry Panang, con crema di cocco che lo rende meno piccante di altri curry thai, fatto sempre con gamberi, carne o verdure; la Papaya Salad, un'insalata piccante che ha come ingredienti principali il peperoncino e la papaya verde ed è composta anche da zucchero di palma, aglio, pomodori, fagiolini, lime ed arachidi; il Phad Kaphrao, ovvero frittura al salto di maiale, pollo o manzo, con soffritto e uovo all'occhio di bue sul riso>.



**BORGO  
DEL FARO**  
RISTORANTE E BED&BREAKFAST

Viale Piceno, 12 - 61032 Fano PU  
C +39 348 5313765  
T/F +39 0721 827828  
info@borgodelfaro.it  
borgodelfaro.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!

**MENU**





**PADEL  
TENNIS  
CALCETTO**



**VIVI LO SPORT**

**3 PADEL  
COPERTI  
IN INVERNO  
E D'ESTATE**

**2 TENNIS  
1 terra rossa  
1 cemento**

**1 CALCETTO  
di ultima  
generazione**

**PRENOTAZIONI:**

**3920026464**

**APP: Playtomic**

 **almapark2021**

 **Alma Park**





# 2° MUNDIALITO GIOVANILE



Come nella stagione passata l'Alma Park ha ospitato un doppio torneo di calcio a 5 per i nati nel 2013 e nel 2014. Il torneo è stato organizzato da alcuni genitori appassionati che hanno presenziato numerosissimi alle partite disputate nella splendida cornice dell'Alma Arena.

Premi per tutti i finalisti e cena finale con ragazzini e genitori nella migliore visione dello sport con il terzo tempo vissuto in allegria.



**LA PIZZA CHE TI PERDI!**



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



**SPORT FANO 24**

SEGUI LO SPORT CITTADINO SU FACEBOOK:  
**SPORT FANO 24**



**PIADINERIA**

**BUENA SIESTA**

LIDO FANO

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




**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](http://gastronomiapizzeriapapagon.it)

# UN MARCO GAGGI MOTIVATISSIMO PER IL WEEKEND IRIDATO A MAGNY-COURS

Si appresta ad affrontare il sesto weekend della Supersport 300 del Mondiale Superbike 2024 il ventenne pilota fanese Marco Gaggi, alle prese stavolta col circuito francese di Magny-Cours per il Motul French Round. Si comincerà a far sul serio venerdì (6 settembre) alle ore 14:10 con la Superpole di qualificazione, quindi, sempre in diretta su Sky Sport Arena e Sky Sport Max, sia sabato (7 settembre) che domenica (8 settembre) dalle ore 12:45 si entrerà ancor più nel vivo con la disputa di gara 1 e gara 2. Il numero 43 del team BrCorse di Arcore (MB) ha voglia di risalire la classifica iridata dopo l'apuntamento di Portimao in Portogallo, dove piazzandosi rispettivamente decimo e nono era sceso dal sesto all'ottavo posto (e secondo degli italiani) della graduatoria generale seppur con diversi rivali a tiro. <In questo mese passato dopo Portimao mi sono concesso giusto un pochino di riposo, ma specialmente nell'ultimo periodo ho lavorato intensamente dedicandomi anche alla bici – racconta lo stesso Marco Gaggi, testimonial di Comune di Fano ed Amici

Senza Frontiere e sostenitore di Fondazione Maruzza Cure Palliative Pediatriche ed Associazione Fibromialgia Italia AFI ODV – La bici è infatti un'altra mia grande passione, ed è particolarmente adatta per la preparazione di un pilota di moto. Io ho avuto la fortuna di poterlo fare a Tenerife, in altura, dove si ritrovano per allenarsi tanti professionisti. Arrivo quindi a questo Gran Premio in forma e carico, voglioso assieme al Team di misurarci nel migliore dei modi con una pista molto bella e tecnica. L'anno scorso purtroppo non avevamo raccolto quello che avremmo meritato, perché sono caduto in entrambe le gare, però eravamo piuttosto veloci e questo lascia ben sperare. L'intento ovviamente è di fare meglio anche rispetto al Portogallo, confidando che il meteo, come sempre un po' incerto là, non rappresenti un avversario in più>. Seguiranno poi gli ultimi due Gran Premi di questa edizione del Mondiale, in cartellone ad Aragon (Spagna) il 28 e 29 settembre ed a Jerez (Spagna) il 19 e 20 ottobre.





# UNA NUOTATA IN COMPAGNIA, CHI C'È... C'È

Da nove anni un gruppo sempre più nutrito di nuotatori si dà appuntamento nei pressi del bagnino di salvataggio dei Bagni Gabriele in Sassonia per una nuotata spontanea in compagnia a partecipazione libera. Questa è la "Chi c'è... c'è".

Alla nona edizione della nuotata, che si è svolta domenica 1 settembre 2024 alle ore 10.30, hanno partecipato oltre settanta nuotatori, ben assortiti tra semplici amatori e master, donne e uomini, giovani e un po' meno giovani.

Come sempre il percorso della lunghezza di circa 1200 metri prevedeva il giro di quattro scogliere con arrivo previsto nello stesso posto della partenza presso la torretta del bagnino.

La "Chi c'è... c'è", non essendo una gara competitiva non prevede classifiche e neppure segnatura dei tempi, però qualche dato è doveroso darlo. Il primo assoluto di questa edizione è il fanese trentunenne Luca Giovannucci che ha impiegato 14,45 minuti.

Dopo essere arrivato primo nelle otto edizioni precedenti, Matteo Renna si è dovuto accontentare del secondo posto. La prima delle donne, quarta assoluta, è Anna Zazzeroni.

Al termine della nuotata tutti i nuotatori si sono rificillati e, tra un brindisi e l'altro, si sono dati appuntamento al prossimo anno per la 10<sup>a</sup> edizione della "Chi c'è... c'è".



# RIPARTE LA FERVENTE ATTIVITÀ DEL FANO RUGBY



Settembre è il mese della ripartenza dell'attività del Fano Rugby, in attesa che si vada a pieno regime con l'avvio dei vari campionati in calendario ad ottobre. Purtroppo la società fanese non può ancora disporre del "Falcone-Borsellino", ovvero la sua amata casa, dove da marzo procedono i lavori di restyling finanziati attraverso i fondi del PNRR. Al termine dell'intervento i rossoblù usufruiranno tra l'altro di un moderno fondo in erba sintetica, sul quale potranno effettuare allenamenti e partite le tante formazioni allestite dal club del presidente Giorgio Brunacci. Nel frattempo è iniziata anche la profonda

riqualificazione dei campi che fino a qualche anno fa erano affidati alla Valmetauro Calcio, nei pressi della centrale Eni Gas e raggiungibili in appena una manciata di minuti in auto dalla nuova piscina in zona aeroporto percorrendo la scorrevole via Rita Levi Montalcini. Con un enorme sforzo interno (che vede coinvolti pure diversi genitori degli atleti) il Fano Rugby sta trasformando quell'area in un nuovo e funzionale centro sportivo, in questo caso consacrato alla palla ovale. Ed è lì, grazie al ripristino di due terreni di gioco e degli spogliatoi alimentati da solare termico, che ci si allenerà e si giocherà fino alla riconsegna del "Falcone-Borsellino" per poi proseguire su entrambe le strutture. Intanto hanno ambedue aperto le rispettive segreterie, in servizio il mercoledì ed il venerdì con orario 18:15-20:15. Telefonando al 3792238587 è possibile ricevere informazioni anche sulle iscrizioni alle varie categorie del vivaio rossoblù, da sempre fulcro del progetto educativo-sportivo del Fano Rugby, che abbracciano tutte le fasce d'età e mettono a



disposizione staff qualificati improntati alla massima cura ed attenzione allo sviluppo relazionale, fisico ed affettivo dei loro giovani rugbisti. I programmi, tanto dei bambini quanto dei ragazzi, sono infatti coordinati da tecnici federali abilitati e supervisionati da laureati in Scienze Motorie. Senza mai stancarsi di rimarcare principi cari al rugby, come il rispetto dell'avversario e delle regole, la disciplina e la pratica di un leale gioco di squadra. Si ricorda inoltre che il Fano Rugby ha una compagine che milita nella serie C1 nazionale, reduce dallo storico successo nel girone umbro-marchigiano e vogliosa di ritentare subito con rinnovato entusiasmo il salto in B. Sponsorizzata Essepigi e Techfem, due importanti aziende del territorio diventate fedeli alleate dei fanesi, sarà guidata da questa annata da Andrea Nucci con la preziosa collaborazione di Franco Tonelli, Michele Primavera ed Alessandro Gasparini.

## RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI

LA LISCIA  
DA Mr ORI

FEATURING  
CASA ORAZI

**APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO E CENA**  
chiuso il lunedì e la domenica sera

**RISTORANTE LA LISCIA DA MR ORI VIA PUCCINI, 2 FANO TEL. 0721.838000**

# L'OROSCOPO di Akash



## SETTEMBRE

Akash - Consulente Astrologico - Costellazioni Familiari - 393.2323968



### ARIETE – ASCOLTARSI

Continua il periodo di sfide e di riflessioni. Marte, vostro governatore, entra in cancro mettendovi in crisi: una crisi costruttiva sia chiaro! Ora avete bisogno di pensare un po' di più a voi stessi, ascoltare le vostre priorità e bisogni. Statevene un po' per conto vostro che vi fa bene.



### TORO – RIFLETTERE

Urano diventa retrogrado e vi invita a riflettere sui cambiamenti che avete fatto e che volete fare. A che punto siete? Forse qualche ripensamento vi rallenta nel processo, ma ora è fondamentale riflettere su quello che avete, o non avete, fatto per cambiare.



### GEMELLI – FARE ORDINE

Entrando nella vergine, Mercurio vi sfida a fare ordine nella vostra vita. Con Giove nel segno è di certo un anno di cambiamento e adesso dovete anche decidere cosa fare da grandi. Le idee non vi mancheranno, ma adesso fate attenzione a non essere troppo precipitosi.



### CANCRO – SISTEMARE

Eccolo di nuovo, anche se solo per un paio di mesi: Plutone ritorna in opposizione e vi chiede di sistemare le questioni rimaste in sospeso. Alcuni dovranno chiudere situazioni importanti, altri potrebbero dover ri-affrontare una situazione che si credeva risolta. Prendetelo come un miglioramento.



### LEONE – STAR MEGLIO

Plutone vi lascia in pace per qualche mese e quindi approfittatene per dedicarvi a ciò che vi fa stare bene. Alcune situazioni potrebbero risolversi e vi sentirete meglio, sia fisicamente, sia emotivamente. Quello che va fatto ora è rimettere insieme i pezzi rotti.



### VERGINE – ANDARE OLTRE

Voglia di ripartire, di fare cose nuove o in modo differente: Giove in gemelli vi sfida ad andare oltre, superare i confini tracciati anche se voi tendete a far resistenza. Il cielo vi invita a guardare al futuro con occhi nuovi e di credere in voi stessi.



### BILANCIA – NUOVO LOOK

Per qualche settimana Venere, vostro pianeta governatore, transiterà nel vostro segno: potreste sentire l'esigenza di rinnovarvi nel look, cambiare taglio o colore di capelli. Vi sentirete più disponibili e gentili. Approfittatene per affrontare anche temi importanti.



### SCORPIONE – VOGLIA DI RIVOLUZIONE

Tutto sommato può essere un buon mese: ma voi non siete mai contenti! Il Sole e Mercurio in buon aspetto vi sostengono nelle scelte e nell'affrontare anche cambiamenti importanti. Urano in retrogradazione in toro vi mette voglia di rivoluzionare tutto, ma non adesso!



### SAGITTARIO – IL CAMBIAMENTO

Marte esce dall'opposizione e le relazioni sono più tranquille. Rimane l'opposizione di Giove, ma vi aiuta a comprendere cosa c'è da scartare e cosa da tenere, su più fronti. Il vostro è un cielo di valutazione che porta ad un cambiamento: c'è chi lo ha già fatto e chi lo farà.



### CAPRICORNO – DEFINIRE

Plutone in retrogradazione ritorna per l'ultima volta nel vostro segno: le situazioni in sospeso devono essere chiarite e definite. I nodi vengono al pettine e se il vostro comportamento è stato coerente, questo passaggio vi sostiene, altrimenti chiederà il conto.



### AQUARIO – ALLEGERIMENTO

Plutone esce dal vostro segno per qualche mese alleggerendovi un po' la situazione ma ritornerà a dicembre. In questi due mesi cercate di capire quali sono le situazioni che non vi soddisfano più perché quando tornerà, Plutone non le vorrà più vedere.



### PESCI – NUOVA ENERGIA

Marte lascia la quadratura e quella latente forma di "voglia di non far nulla" se ne va. Sarete sostenuti nel mettere in cantiere nuovi progetti, affrontare con più energia le questioni che vi portate dietro da un po'. Sarete in grado anche di tagliare situazioni problematiche.





SIAMO APERTI  
TUTTO L'ANNO

## Ristorantino BARCHETTA

Specialità Pesce - viale Adriatico, 17 FANO - Tel. 0721.824211



**ALMA PARK**

SOLO A SETTEMBRE VIENI A PROVARE **GRATUITAMENTE** ALL'ALMA PARK  
IL NUOVO DIVERTENTISSIMO SPORT IL

# PICKLEBALL

TI ASPETTIAMO DALLE 16,30 IN POI, PRENOTA LA TUA PARTITA

**CHIAMA 392.0026464**



**PRENOTAZIONI: 3920026464 - APP: Playtomic**

 [almapark2021](https://www.instagram.com/almapark2021)  [Alma Park](https://www.facebook.com/Alma Park)