

Lisippo

Mensile di informazione, cultura e sport
Distribuzione gratuita • Anno XXXIV • N° 367
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

GENNAIO 2026



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.2

ELIO BURINI: LE MANI DI
UN FANESE NELLA
SCALATA MONDIALE
DI LUCIANO DARDERI

PAG.4/5

LA MANO GUIDONIANA NEL
CORO LIGNEO DI SANTA
MARIA NOVA (1A PARTE)

PAG.6

MUSICA E DINTORNI
2007

PAG.8

RE GAMBO
IL SARTO DARIO

PAG. 15

DA FANO A DUBLINO ...
AMICI SENZA FRONTIERE



FARMACIA ERCOLANI URANI



**BUONE
FESTE**

APERTO

08.00 | 20.00
DA LUNEDÌ A SABATO

PARCHEGGIO
AD USO ESCLUSIVO

FARMACIA ERCOLANI URANI | Via Roma 160 | Fano
0721.863914 - 334 780 6083 | info@farmaciaercolani.eu
www.farmaciaercolani.eu

TURISMO E GRANDI EVENTI, CONFCOMMERCIO FANO PLAUDE AL COMUNE PER LE COLLABORAZIONI CON RTL E UNIVERSITÀ

Per la promozione del territorio e degli eventi, il Comune di Fano ha stretto una collaborazione con una delle più importanti radio nazionali: RTL 102.5.

Alla presentazione dell'importante iniziativa, hanno partecipato anche il presidente di Confcommercio Fano Barbara Marcolini e il collega di Alberghi Consorziati Luciano Cecchini che plaudono alla decisione presa: "La promozione del territorio è un tema che da sempre ci sta particolarmente a cuore e tante, in tal senso, sono le progettualità che da anni portiamo avanti anche per Fano insieme all'amministrazione. Ora il salto di qualità che ha voluto imprimere la giunta, per raccontare i grandi eventi a un pubblico ancora più ampio, con una promozione moderna e costante, non può che essere accolto da parte nostra con entusiasmo e favore. Una scelta strategica che porterà indubbi benefici a livello di immagine, turistico ed economico. La nostra città ha potenzialità ed eccellenze straordinarie e questa è la strada giusta per promuoverle e valorizzarle come meritano. Da parte nostra pieno sostegno e collaborazione".

Molto positiva anche la collaborazione con il Dipartimento di Management dell'Università Politecnica delle Marche, che monitorerà di volta in volta l'affluenza agli eventi, studiandone target, interessi e altri aspetti tramite il lavoro di ricercatori e studiosi di marketing: "E' anche questo un aspetto fondamentale perché i dati raccolti e analizzati, saranno molto preziosi al Comune, ma anche ai privati, nelle scelte di messaggi, informazioni e servizi. Collaborazioni queste di cui la città aveva bisogno per compiere un ulteriore step e continuare il processo di crescita. Un sentito ringraziamento all'amministrazione e all'assessorato ai grandi eventi per quanto stanno facendo".



Luciano Cecchini e Barbara Marcolini



ALMA PARK
(EX PLAY TIME)
via Calamandrei

VIENI A PROVARE ALL'ALMA PARK
IL NUOVO DIVERTENTISSIMO SPORT IL
PICKLEBALL
TI ASPETTIAMO, PRENOTA LA TUA PARTITA
CHIAMA 392.0026464



LUCA LEPRI AL TEATRO DI MONTEMAGGIORE CON "IL BUIO E IL TEMPO"



Sta prendendo sempre più quota la parabola da attore teatrale di Luca Lepri, cinquantunenne fanese che da poco più di un anno ha abbracciato questa passione nonostante sia diventato cieco nel 2020 per gli effetti di un melanoma. Dopo aver calcato anche i palcoscenici romagnoli e in attesa di far tappa in altre città d'Italia dove è stato già invitato per il 2026, Lepri tornerà ad esibirsi dalle nostre parti sabato 10 gennaio. Sarà infatti di scena al teatro di Montemaggiore al Metauro, dove grazie alla collaborazione dell'Associazione Culturale LiberaMente proporrà la seconda apprezzata opera, con testo di Giampiero Pizzol e regia di Fabrizio Bartolucci, di cui è il principale interprete. Ovvero "Il Buio e Il Tempo" (Non vedo l'ora!), che tratta del rapporto del protagonista con il tempo e la musica attraverso la narrazione

delle vicende di famosi personaggi non vedenti come Galileo Galilei e Ray Charles. La sua performance sarà accompagnata dalla suggestiva colonna sonora affidata al trio acustico composto dalla cantante Arianna Palazzetti, dal chitarrista Giulio Vampa e dal bassista Alessandro Cinti Luciani.



Bruna Corinaldesi, storica cuoca dell'Asilo Gallizi di Fano e Sauro Panaroni, una lunga attività come autotrasportatore, hanno da poco festeggiato le Nozze di Diamante per i loro 60 di matrimonio. A Bruna e Sauro i migliori auguri dalle figlie, dai nipoti e dagli amici.

LE TORTE ARTISTICHE NATALIZIE DEL PINO BAR



Per le Feste di Natale "il Nostro Maestro propone Panettoni e Torte Artistiche senza dimenticarci dei

Nostri Panettoni da Forno Ripieni di Gelato

Pino Bar - Corso Matteotti Fano - 0721.803339

BILANCIO DI FINE ANNO: LA GIUNTA SERFILIPPI FA IL PUNTO SUL 2025 E GUARDA ALLE SCELTE DEL 2026

"Abbiamo gettato le basi per il futuro". Cantieri aperti, scelte strutturali e una città che torna a programmare.

Il Sindaco Luca Serfilippi conferma gli impegni del programma elettorale, richiama i risultati già raggiunti e traccia il bilancio del lavoro svolto nel 2025, indicando le principali linee di azione per il 2026. "È stato un anno intenso, in cui abbiamo gettato basi solide per il futuro della città, passando dalle parole ai fatti". Serfilippi parte da una prima considerazione: "Il 2025 è stato un anno frutto di tanta attività quotidiana: desidero ringraziare tutti gli assessori per l'impegno portato avanti insieme a me e, soprattutto, i cittadini che hanno scelto di mettersi a disposizione della comunità".

Tra i risultati più significativi dell'anno, insieme all'avvio della nuova Biblioteca Federiciana, il Sindaco sottolinea la costituzione dei Consigli di quartiere, con 200 consiglieri. "Li ringrazio per il lavoro gratuito che stanno svolgendo: è un segnale forte di partecipazione e responsabilità civica". Sul fronte delle opere pubbliche, l'Amministrazione evidenzia l'avanzamento dei cantieri PNRR già avviati, come lo Zengarini, Piazza Costa, il Lungomare e il Teatro Romano, accanto a nuove scelte concrete orientate a manutenzione e sicurezza. In particolare, il Sindaco rimarca l'impegno sugli asfalti, "per anni dimenticati", con il più grande piano asfalti approvato: oltre 4 milioni di euro già investiti e nuove asfaltature in partenza a breve. Grande attenzione anche all'edilizia scolastica. "Prima pioveva dentro le scuole: in un anno e mezzo l'Amministrazione Serfilippi ha già stanziato 2 milioni di euro" sottolinea il Sindaco, ricordando i numerosi interventi di impermeabilizzazione su

asili e scuole. Accanto agli edifici scolastici, sono stati realizzati anche interventi con forte impatto sociale e in termini di sicurezza, come quelli al Cubo di San Lazzaro e ai capannoni dei Carri di Carnevale, messi completamente in sicurezza.

Il Sindaco ribadisce inoltre l'attenzione al welfare: "Non abbiamo tralasciato il sociale e i servizi educativi: investiamo un quarto del bilancio comunale in questo ambito". Un passaggio importante riguarda la capacità di rendere più rapida ed efficiente l'azione amministrativa. Gli accordi quadro, spiega Serfilippi, hanno consentito di velocizzare gli affidamenti dei lavori pubblici, mentre, notizia di questi giorni, gli uffici comunali hanno intercettato oltre 20 milioni di euro legati a interventi post alluvione e post terremoto, con lavori diffusi sul territorio e nelle periferie. Il 2025 è stato anche l'anno delle scelte sulla mobilità, con il Piano Urbano del Traffico e il Biciplan arrivati allo "start definitivo".

Centrale, inoltre, la nuova gestione del patrimonio comunale, con il trasferimento a titolo gratuito di immobili a realtà di valore sociale, come Albarosa e Adamo. Sul fronte cultura e turismo, infine, l'Amministrazione evidenzia oltre 2,2 milioni di risorse intercettate da altri enti. Guardando al 2026, il Sindaco annuncia un nuovo ciclo di decisioni importanti: "Continueremo con scelte strategiche su ASET e su altri fronti decisivi, come l'ubicazione del nuovo palazzetto dello sport, il finanziamento del progetto e la successiva realizzazione".



ELIO BURINI: LE MANI DI UN FANESE NELLA SCALATA MONDIALE DI LUCIANO DARDERI

di Massimiliano Barbadoro

C'è anche un professionista fanese dietro alla scalata mondiale di Luciano Darderi, tennista classe 2002 nato e vissuto per anni in Argentina ma con profonde radici nella nostra città legate a suo nonno paterno. Elio Burini, quarantaduenne titolare del poliambulatorio Fisiolab, è infatti fisioterapista dell'attuale numero 26 del ranking.

Elio, com'è nata questa prestigiosa collaborazione?

<Diciamo che è nata casualmente, nel senso che il padre Gino capitò nel mio centro per un problema al piede e fui io a seguirlo. Dopo un paio di settimane circa dalla fine del trattamento mi arrivò poi un suo messaggio: <Tu viaggerai con noi>. In sostanza l'impressione che gli diedi era stata positiva, così decisero di inserirmi nello staff di Luciano. Mi fecero fare però prima una sorta di prova, portandomi al torneo di Umago in Croazia a luglio dell'anno scorso. Lui in realtà non andò benissimo, venendo eliminato al secondo turno, ma con me si trovarono bene e quindi mi vollero anche a novembre a Belgrado. E al rientro dalla Serbia, l'ultima uscita del 2024 sul cemento, mi proposero di collaborare con il team per il 2025>.

Come accogliesti quella proposta?

<Io accettai con piacere, anche perché per me era un'interessante opportunità di crescita professionale. Tra l'altro, dopo aver giocato a calcio, da ragazzo nelle giovanili del Rimini e del Torino e poi anche in squadre della zona in Promozione ed Eccellenza, ed essermi avvicinato a nuoto, corsa e ciclismo per continuare a praticare sport nel tempo libero, fu proprio il tennis a coinvolgermi maggiormente. E da tennista amatoriale immagino quanti sacrifici possano aver affrontato questi campioni, che hanno cominciato da bambini e per diventare professionisti hanno superato una durissima selezione>.

Quali sono stati i primi passi?

<La collaborazione effettivamente è iniziata a marzo di quest'anno col torneo di Napoli, perché Luciano in precedenza era stato impegnato fuori dall'Europa. L'annata non era peraltro iniziata sotto i migliori auspici, ad Auckland, Australian Open ed Hong Kong andò fuori infatti al primo o al secondo turno. Si riprese un po' però in quelli disputati a febbraio in Sudamerica, su una superficie, la terra rossa, a lui indubbiamente più congeniale visto che in Argentina la maggior parte dei campi di allenamento è così. Ma poi tornò a faticare a Indian Wells e Miami, sicché al Challenger di Napoli si presentò da 61° nel ranking mondiale e senza particolari aspettative. Invece fece un grande torneo che avrebbe meritato di vincere, perdendo al tie-break la finale contro Kopriwa. La settimana successiva trionfò poi all'ATP 250 di Marrakech, in Marocco, sempre sulla terra ed ancora da numero 61. E lì diciamo che ha svoltato, contestualmente ad una crescita mentale e fisica>.

Poi?

<Dopo Napoli e Marrakech abbiamo fatto insieme Monaco di Baviera, Madrid, Roma, Roland Garros, dove purtroppo complice anche l'influenza ha perso al primo turno contro Korda, Eastbourne e Wimbledon. Sul tempio dell'erba si è comportato benissimo, sfiorando l'approdo agli ottavi. Con Thompson, che fisicamente non era al meglio, è stata infatti una sfida molto equilibrata, in cui l'australiano l'ha spuntata grazie anche ai 19 ace. Luciano c'era eccome, insomma, tant'è che poi si aggiudicò uno dietro l'altro gli ATP 250 di Bastad in Svezia e Umago balzando in un amen in trentesima posizione. Il torneo croato è stato anche l'ultimo condiviso in questo 2025, considerato che successivamente ha affrontato gli US Open, facendo sudare Alcaraz nel secondo dei tre set disputati sul centrale di Flushing Meadows, Japan Open e Master di Shanghai>.

Che tipo di ambiente è quello del tennis ai massimi livelli?

<Sono ambienti fantastici da vivere, dove ogni aspetto è curato nei minimi dettagli e sei trattato come un re. E' un mondo dorato, ma ciononostante si socializza con estrema naturalezza e semplicità con questi campioni. Sono infatti tutti piuttosto alla mano e simpatici, così capita spesso di fermarsi a parlare anche con Alcaraz e Djokovic. Inoltre, incrociandosi nello stesso circuito, ci si conosce pure con le tenniste, e nel nostro caso è nata una bella amicizia con la Bronzetti e la Cocciareto. Questo il pubblico lo percepisce e infatti c'è grande calore attorno ai giocatori, i più amati però sono i "latini", ovvero italiani, spagnoli, argentini, e gli americani. Il seguito di questo sport è tra l'altro sempre più numeroso, con tantissima gente che assiste anche agli allenamenti>.

E Luciano che appeal ha?

<Luciano piace, perché è un ragazzo empatico che si fa voler bene. Diciamo che è sempre più apprezzato non solo in Argentina e in Italia, dove ha un bel seguito specialmente al Sud visto che con la nazionale azzurra si allena a Napoli. Ho notato poi che è particolarmente amato anche in Spagna e persino in Asia>.

In che modo vive invece il fatto di essere un po' argentino ed un po' fanese?

<Si sente proprio metà e metà, però grazie anche alla sua escalation nel tennis il suo rapporto con Fano si è progressivamente rafforzato e lui è fiero delle proprie origini fanesi. Qui d'altronde è sempre venuto spesso e torna di frequente anche per allenarsi, sia nello storico Circolo Tennis alla Trave che all'Alma Park, però adesso è accolto in maniera diversa e pure le istituzioni, amministratori comunali in primis, gli riservano giustamente grandi attenzioni>.

In campo dà l'impressione di essere uno tosto...

<E' cresciuto nella fatica e nel sacrificio e si vede, tanto che quando si trova in situazioni difficili tira fuori sempre fuori quel qualcosa in

più anche sopra le sue possibilità. Mi viene in mente ad esempio un aneddoto del giorno della finale di Umago, in cui si svegliò al mattino con un problema fisico dopo la semifinale. Con impegno e determinazione, e dopo qualche ora di fisioterapia e ghiaccio, è così stato in grado di scendere in campo, vincendola stringendo i denti>.

Il fisioterapista che valenza ha per un tennista?

<Il beneficio per una singola gara viene da un lavoro che parte dall'inizio dell'anno e che richiede continuità, di conseguenza il fisioterapista diventa una figura chiave soprattutto nel perseguimento dell'obiettivo di mettere un tennista nelle condizioni di affrontare più tornei possibile. E alla fine di questo 2025 in tal senso possiamo ritenerci soddisfatti, dato che dei primi 100 al mondo Luciano è stato quello che ne ha disputati di più ed il terzo giocatore al mondo dopo Alcaraz e Bublik a vincere più tornei in terra rossa. Tutti quelli che fanno parte dello staff comunque ricoprono un ruolo fondamentale ed è importante che ci sia feeling, perché si passano giornate intere a strettissimo contatto e bisogna cercare anche di fargli scaricare le tensioni che si accumulano giocando e spostandosi da un Paese all'altro così freneticamente. Ci sono tra l'altro tantissime operazioni nel corso di una giornata di un torneo, perciò ci si dividono i compiti e c'è una cura maniacale del dettaglio che sfocia anche nella scaramanzia. Io per esempio sono anche quello che va ad accordare le racchette e le riprende, inoltre lo accompagno spesso nelle interviste e nelle conferenze stampa. Ci dormo pure con lui quando siamo in trasferta, poi col preparatore atletico facciamo di solito tre trattamenti al giorno. In più gli toccano un paio d'ore di palestra e tre sul campo ad allenarsi, quindi si fa fatica anche a visitare altro che non sia hotel e circolo tennis. Ma ci ha promesso che se entra nella top 20, ed è nelle sue corde, faremo una bella vacanza tutti assieme!>.



Il team Darderi a Wimbledon con Elio Burini terzo nella foto tra babbo Darderi e Luciano



La BARCHETTA



LA BARCHETTA AUGURA A TUTTI BUONE FESTE E TI INVITA A PRENOTARE PER LE RICORRENZE NATALIZIE E PER LA NOTTE DI SAN SILVESTRO

Ristorantino LA BARCHETTA
Specialità Pesce - viale Adriatico, 17 FANO - Tel. 0721.824211

LA MANO GUIDONIANA NEL CORO LIGNEO DI SANTA MARIA NOVA (1A PARTE)



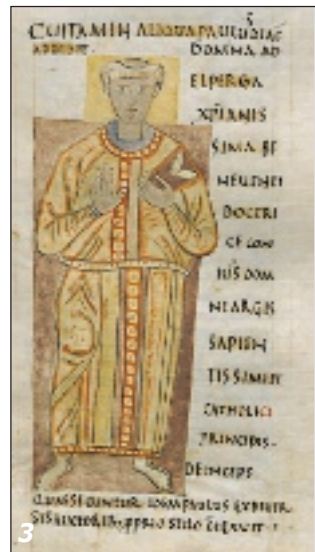
di **Manuela Palmucci**
Guida turistica abilitata
Iscriz. n° 11000079
Ministero del
Turismo Italiano

La mia familiarità con la musica risale all'infanzia. Mia madre era solita cantare e suonare da autodidatta. Conosceva il pentagramma e riusciva a leggere le note e a strimpellare qualsiasi strumento musicale prendesse in mano, dalla chitarra al piano passando per la fisarmonica che avevamo in casa. Ha sempre avuto una forte predisposizione nell'identificare e riprodurre le note musicali senza bisogno di un riferimento esterno, dote che, purtroppo, non ho ereditato, anche se nell'infanzia pensavo che fosse un'abilità che si potesse acquisire crescendo. Una volta adulta, tuttavia, mi resi conto che non era così. Le mie frequentazioni del coro della parrocchia sono sempre state sistematiche, ma un vero studio della musica non l'avevo mai fatto. Le cose cambiarono quando iniziai le Scuole Medie ed ebbi l'opportunità di conoscere l'insegnante di Educazione Musicale Gino Carboni (1905-1981), professore autorevole e carismatico con il quale cominciai ad acquisire i primi rudimenti di cultura musicale. Ricordo bene la sua figura esile con capelli con brillantina ravviati all'indietro, vestito in maniera sobria con giacca sui toni dell'autunno e il dolcevita beige. La differenza di età tra me e lui era tanta, ma l'ho sempre sentito vicino per il suo modo gentile e affettuoso di rapportarsi con gli allievi. Le lezioni erano a frequenza settimanale della durata di una sola ora e io aspettavo la sua didattica come un piacevole momento di studio.

Conservo ancora il testo scolastico che mi ha accompagnato durante i tre anni di Scuola Media e non nego che spesso lo apro e leggo qualcosa. Tra le varie interessanti lezioni, una in particolare mi aveva a suo tempo molto incuriosita. Riguardava la storia delle note musicali e della loro denominazione. In un foglio ingiallito dal tempo del mio testo delle Medie a margine si trova ancora scritto rigorosamente a matita con grafia infantile: 'Era difficile imparare la melodia'. Avevo annotato questa frase alludendo alla difficoltà che c'era nell'apprendimento della musica prima della rivoluzionaria intuizione avuta dall'ideatore della moderna notazione musicale utilizzata in Italia. La pagina fa riferimento a Guido d'Arezzo, il monaco benedettino che mille anni fa rinnovò radicalmente la musica insegnando a leggere le note attraverso il solfeggio sillabico o solmisazione, vale a dire l'uso delle sillabe per indicare le note musicali, e il tetragramma, un rigo a quattro linee che ha portato al moderno pentagramma. Guido Monaco detto d'Arezzo (Arezzo forse 997? - 1050) avrebbe studiato nel convento dei Benedettini di Saint-Maur-des-Fossés in Francia e da qui si sarebbe trasferito a Pomposa vicino a Ferrara per poi raggiungere Arezzo. Le cronache dell'ordine camaldolese e alcuni documenti presso l'Archivio Segreto Vaticano lo indicano come priore presso il monastero dedicato alla Santa Croce di Fonte Avellana tra il 1035 e il 1040, anni in cui Pier Damiani indossava l'abito monastico e di cui Guido divenne amico. In questo celebre cenobio Guido portò a compimento il suo Codice Musicale, poi denominato NN o Codice di Fonte Avellana noto per essere il primo breviario della comunità, un importante documento per la storia della musica



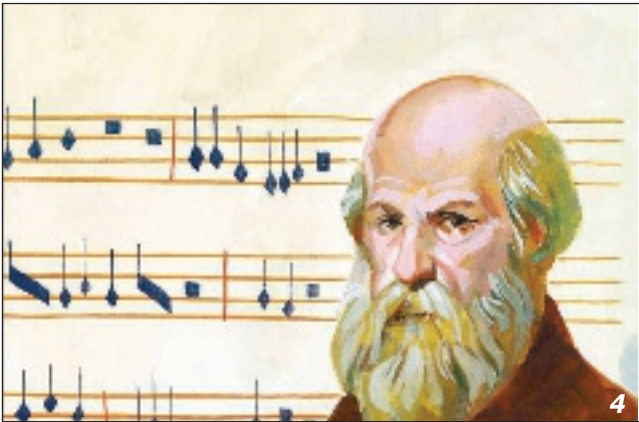
medievale ancora oggi conservato nella vasta biblioteca del Monastero avellanita. La rinomanza acquistata per la sua straordinaria capacità e dottrina destò l'interessamento di Papa Giovanni XIX che lo chiamò a Roma per conoscere e favorire la sua didattica musicale. Guido, inoltre, sviluppò la Mano Guidoniana, così chiamata come omaggio al teorico musicale, un sistema mnemonico tattile per aiutare a localizzare i punti più idonei per passare da un esacordo all'altro, a seconda di quello che faceva appunto la melodia scritta. Il suo sistema rese la musica più accessibile, permettendo ai cantori di imparare a leggere i canti, attività che fino a quel momento era affidata ad una memoria eccezionale e alla tradizione orale. Guido fu attratto dall'inno liturgico di Paolo Diacono (720-799), un monaco e scrittore di lingua latina, del quale inno utilizzò la prima strofa 'Ut queant laxis' dei Vespri della solennità della natività di San Giovanni Battista: «UT queant laxis, REsonare fibris, MIra gesto-



I luoghi de "Le vie dei presepi di Fano "Storia, tradizione e continuità"

in cammino verso l'anno di San Francesco

Sabato 6 dicembre 2025 ore 15:30 'InPorto' con ass. Il Ridosso. Inaugurazione del presepe marinaro con il coro di voci bianche della parrocchia Incontro: Chiesa di San Giuseppe al Porto, viale Cairoli 52		Mercoledì 24 dicembre 2025 ore 23:45 'InCanto' con la Cappella Musicale del Duomo di Fano, Maestro Stefano Baldelli Passeggiata lungo le vie dei presepi con il Vescovo Monsignor Andrea Andreozzi e la Cappella Musicale. Incontro: Cattedrale, Piazza Clemente VIII 3
Domenica 7 dicembre 2025 ore 18:00 'InPalazzo' a Palazzo Fucci. Presentazione del Presepe napoletano. Letture a cura di Maria Flora Giammarioli Incontro: Palazzo Fucci, via Cavour 63		Giovedì 25 dicembre 2025 ore 17:00 'InChiesa' con l'ass. Vivere il Poderino. Il Vescovo Monsignor Andrea Andreozzi e i fedeli Incontro: chiesa della Madonna delle Grazie, Via della Trave 48
Sabato 13 dicembre 2025 ore 18:00 'InDarsena' con l'ass. Nazionale Marinali d'Italia e l'ass. Il Ridosso Inaugurazione del video "Le Natività" e del Presepe della Darsena con Vox Caotica Vocal ensemble Incontro: Darsena Borghese, via Nazario Sauro 6		Martedì 6 gennaio 2026 ore 12:00 'InEpifania'. L'arrivo dei Re Magi. In cammino verso l'anno di San Francesco con il Vescovo Monsignor Andrea Andreozzi e il coro della Cappella Musicale del Duomo di Fano, Maestro Stefano Baldelli. Letture a cura di Maria Flora Giammarioli Incontro: Cattedrale, Piazza Clemente VIII 3
Domenica 14 dicembre 2025 ore 16:00 'InPresepe' in collaborazione con la Parrocchia di San Biagio Presepe Vivente Anno Domini MMXXV Incontro: Parco dell'oratorio di Cuccurano		Si ringraziano: Stefano Baldelli, Paola Bartoletti, Paola Battistelli, Carla Garavaglia, Emanuela Ghiandoni, Maria Flora Giammarioli, Laura Lippera, Massimo Oliva, Massimiliano Piccoli, Manuela Palmucci, Michela Risvegilia e il Comune di Fano. Info: 328 2898437 leviedeipresepifano@gmail.com



stesso stabili in ut, re, mi, fa, sol, la, ai quali fu poi aggiunto il si, mentre l'ut venne in seguito sostituito con il do.

A proposito di Paolo Diacono c'è una nota curiosa nel libro di testo della Scuola Media che fa riferimento ad un'antica leggenda, quando in una festività di San Giovanni, Paolo aveva cantato in chiesa con tale slancio e fervore che al termine della funzione sacra si era ritrovato madido di sudore, e uscendo all'aria aperta, si era buscato un tremendo raffreddore. Preoccupato di non poter più cantare, aveva implorato la grazia di San Giovanni attraverso le parole dell'inno che Guido d'Arezzo poi musicò. Pertanto, sempre secondo la tradizione, i nomi dei suoni hanno origine dal raffreddore di Paolo Diacono.



rum, FAMuli tuorum, SOLve polluti, LABii reatum, Sancte Iohannes» (Trad: Affinché i tuoi servi possano cantare le meraviglie delle tue gesta con voci libere, cancella il peccato dal loro labbro impuro, o San Giovanni). Nell'antico inno aveva osservato che ogni verso iniziava con una nota più alta della precedente. Da lì trasse le sei sillabe che avrebbero costituito il nucleo della scala musicale, superando ogni precedente tentativo. Fissò la scrittura musicale per mezzo della notazione dei suoni sul rigo, distinguendo ogni suono con un nome che egli



A Fano di proprietà di un Ente religioso cattolico c'è una tela (93 x 66) realizzata nei primi anni del 1900 in corso di valutazione per quel che riguarda l'esecutore che rappresenta Guido d'Arezzo. L'iconografia parla chiaro: il monaco è vestito di bianco come i Camaldolesi ed è raffigurato con una penna d'oca in una mano e un foglio nell'altra in cui è possibile leggere l'inno di Paolo Diacono.

Durante il periodo universitario, quando iniziai a frequentare la Chiesa di Santa Maria Nova di Fano, non solo per le cerimonie religiose, ma anche per lo studio delle opere presenti, il professor Franco Battistelli prima e Don Silvano Bracci poi mi hanno più volte fatto notare che nel coro ligneo dell'edificio sacro realizzato dai fratelli Antonio e Andrea Barili alla fine del XV secolo, c'erano alcune specchiature nei cui intarsi si possono vedere la mano di Guido d'Arezzo e due libri liturgici corali in canto gregoriano, argomento che verrà trattato nella seconda parte dell'articolo.

IMMAGINI

- 1 - Copertina testo
- 2 - Inno
- 3 - Paolo Diacono
- 4 - Guido d'Arezzo
- 5 - Guido d'Arezzo a Fano
- 6 - Mano Guidoniana

AUGURI DI UN LUMINOSO

2026

dal tuo Ottico Optometrista di fiducia

OTTICA PERETTINI

LA TUA SCELTA DI BENESSERE VISIVO

★★★★★ 302 Recensioni Google

1° POSTO DELLA CATEGORIA NELLA REGIONE

Ti accogliamo a Fano in Via XXV Aprile, 43

Dal 1970 a Fano

- SPECIALISTA IN LENTI PROGRESSIVE
- OCCHIALI ESCLUSIVI E DI TENDENZA
- CENTRO APPLICAZIONE LENTI A CONTATTO
- ESAME OPTOMETRICO SU APPUNTAMENTO

PRENOTA SUBITO

0721.867514 380.3767905

erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE
PLANTES

www.lignedeplantes.it

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



ERBONATURA

Via Roma (centro direzionale L'Abbazia)

Fano (PU) 61032 - T. 0721 824135

info@erbonatura.com - www.erbonatura.com

erb
onat
ura®

erboristeria
fitocosmesi
dietetica

Fondazione Carifano: il 2025 si chiude con investimenti concreti per il territorio. Nel 2026 oltre 2,3 milioni di erogazioni

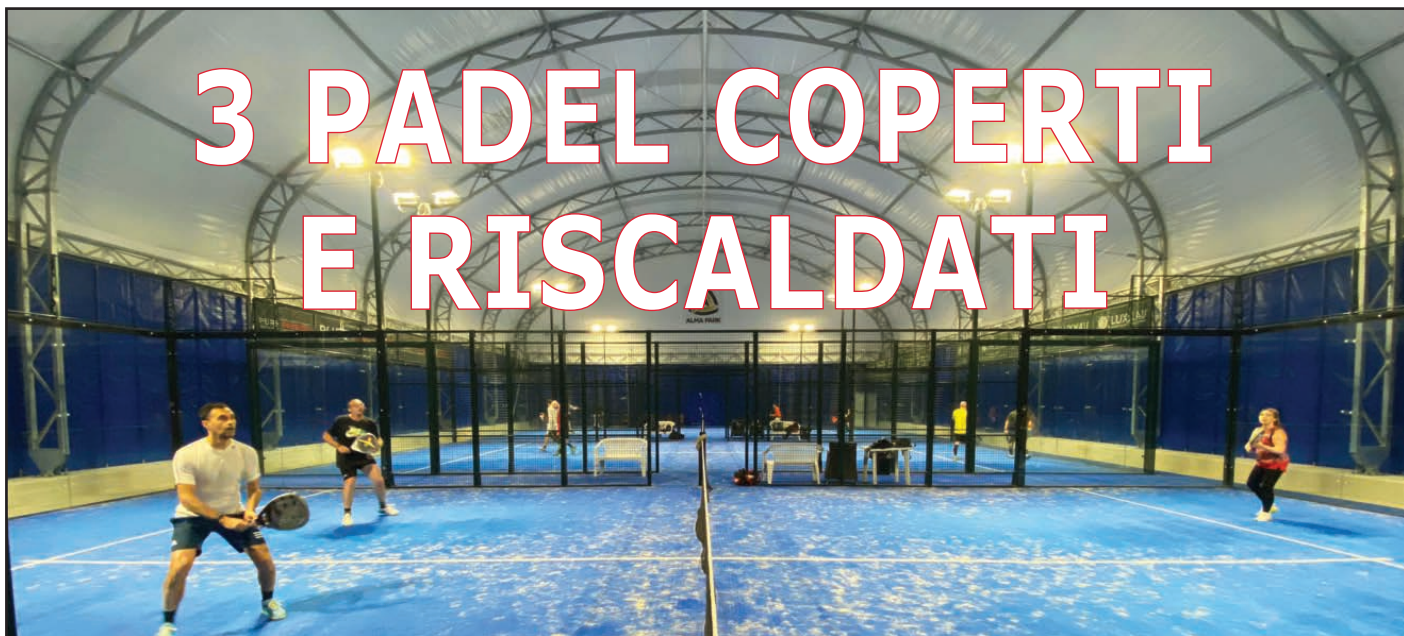
Nel corso dell'incontro di fine anno svoltosi questa mattina, il Presidente della Fondazione Carifano Giorgio Gragnola ha presentato il bilancio delle attività realizzate nel 2025 e le linee di intervento previste per il prossimo anno, confermando il ruolo della Fondazione come soggetto attivo nello sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. Il 2025 è stato caratterizzato da un'intensa attività progettuale che ha interessato i settori della cultura, dell'educazione, del welfare, dell'ambiente e della valorizzazione del patrimonio. Accanto alle numerose iniziative culturali – mostre, cicli di conferenze, progetti editoriali e festival – particolare attenzione è stata rivolta ai giovani e al sociale. Sul fronte della Commissione Giovani, lanciata nel corso dell'anno, hanno aderito 29 giovani del territorio, a dimostrazione di un forte interesse e di una significativa partecipazione.

Sono già stati costituiti tre gruppi di lavoro dedicati ai settori arte, educazione e ambiente, che affiancheranno la Fondazione nella progettazione di nuove iniziative e nel dialogo con le nuove generazioni. In questa ottica di coinvolgimento dei giovani ha avuto grande successo anche la quarta edizione di generazione Futuro Festival organizzato da Comunica Media Agency. Di rilievo anche le operazioni patrimoniali e sociali. Nel 2025 la Fondazione ha costruito il Centro diurno "Casa e Vita" a Villanova di Colli al Metauro su area donata dall'Associazione Vivere Sereni. Ha acquisito 13 dei 25 ettari del vivaio Uguccione, un intervento strategico finalizzato alla tutela ambientale e alla creazione di nuove opportunità di valorizzazione del verde e del paesaggio. Importante inoltre la donazione dell'ex ristorante Ines di Fenile di Fano, che entrerà nel patrimonio della Fondazione e potrà essere destinata a future funzioni di interesse collettivo. Prosegue l'impegno nel settore socio-sanitario con il progetto per la realizzazione del Centro residenziale per le demenze un'infrastruttura pensata per rispondere ai bisogni crescenti delle famiglie e delle persone più fragili, rafforzando l'offerta di servizi sul territorio che vede l'importante contributo della Profilglass non solo nella realizzazione del progetto esecutivo ma anche della struttura. Un ulteriore dato positivo riguarda il bando crowdfunding, che conferma una crescita significativa della partecipazione e della capacità di attivare risorse dal basso. Al 23 dicembre 2025 sono stati raccolti 173 mila euro, a fronte dei 136 mila euro registrati nello stesso periodo dello scorso anno, a sostegno di numerosi progetti promossi da associazioni ed enti del territorio. Un risultato che testimonia la vitalità del tessuto sociale locale e l'efficacia dello strumento di cofinanziamento come leva per rafforzare l'impatto delle iniziative a favore della comunità. La campagna di raccolta fondi è aperta sino al 31 gennaio 2026. Guardando al futuro, la Fondazione ha presentato la programmazione 2026-2028. Per il solo 2026 è prevista una disponibilità di 2,3 milioni di euro, 100 mila euro in più del 2025, destinati alle erogazioni, che saranno indirizzate ai settori ritenuti prioritari: cultura, educazione, sanità, welfare, ambiente e innovazione sociale. Nel corso dell'incontro è stata inoltre annunciata la prosecuzione dei lavori di recupero di Palazzo Zagarelli (oggi Borgogelli Avveduti): il 7 gennaio 2026 prenderà avvio il secondo stralcio dei lavori, un investimento di rilievo che conferma l'attenzione della Fondazione per la tutela e la rifunzionalizzazione del patrimonio storico. All'incontro hanno partecipato anche il Vescovo di Fano Fossombrone Cagli Pergola, Mons. Andrea Andreozzi, e il Sindaco di Fano, Luca Serfilippi, a testimonianza del forte legame tra la Fondazione e le istituzioni del territorio. La mattinata è stata allietata dall'esibizione del Quartetto di Clarinetti del Conservatorio di Pesaro, che ha accompagnato l'evento con un momento musicale di grande qualità.



Da sinistra il Sindaco di Fano Luca Serfilippi, il Presidente della Fondazione Carifano Giorgio Gragnola e il vescovo Mons. Andrea Andreozzi

3 PADEL COPERTI E RISCALDATI



All'Alma Park il Padel d'inverno è caldo! Nel nuovissimo impianto è possibile giocare confortevoli con una temperatura gradevole grazie all'impianto di riscaldamento e al doppio tetto.



ALMA PARK

PRENOTAZIONI: 392.0026464



almapark2021

APP: Playtomic



Alma Park



ALMA PARK

MUSICA E DINTORNI 2007

di Luca Valentini

ALICIA KEYS - AS I AM

Il debutto di Alicia Keys, avvenuto nel 2001 con l'album *Songs in A Minor*, aveva da subito messo in evidenza lo straordinario talento della cantante e pianista, cittadina Newyorchese. Dopo due album in studio e un live "Unplugged" arriva l'album della piena maturità musicale dal titolo già chiaro: *As I am*. Alicia è così come la vediamo e l'ascoltiamo, senza sofisticazioni aggiunte, naturalmente dolcissima e potente. L'album, che debutta al numero 1 della classifica americana, viene ulteriormente spinto dai singoli estratti che sono *No One*, vincitore di 2 Grammy, *Like You'll Never See Me Again*, *Teenage Love Affair* e *Superwoman*, anche questo vincitore del Grammy come 'Miglior voce femminile R&B'.



TIROMANCINO L'ALBA DI DOMANI

Il gruppo romano Tiromancino fa capo a Federico Zampaglione che di volta in volta sceglie musicisti sempre diversi. In questo album, intitolato *L'Alba di Domani*, Zampaglione canta e suona la chitarra, il fratello Francesco suona pure lui la chitarra e collaborano, tra gli altri, Rosario Germano alle percussioni e Claudia Gerini ai cori. La presenza dell'attrice era d'obbligo in quanto questo album contiene oltre alle canzoni inedite, la colonna sonora del film *Nero bifamiliare*, diretto da Zampaglione stesso e con la Gerini come interprete principale. L'album contiene tredici nuove canzoni tra cui ricordiamo in particolare la title-track *L'Alba di Domani* e *Angoli di Cielo*.



NORAH JONES - NOT TOO LATE

Abbiamo conosciuto e subito amato Norah Jones con l'album di debutto *Come Away with Me*, pubblicato nel 2002, in particolare con la canzone *Don't Know Why*. *Not Too Late* è il terzo album della cantautrice e musicista, figlia d'arte (il padre è il musicista indiano Ravi Shankar) che con la sua soffice voce ci ha insegnato a fare pace con il mondo. Anche questo album



viene pubblicato, come i precedenti, dalla prestigiosa etichetta jazz Blue Note Records. Per *Not Too Late* è come di consueto prenotata la posizione numero 1 della classifica americana e sono tre i singoli di maggior successo estratti: *Thinking About You*, *Sinkin' Soon* e il brano title-track. Gli altri singoli che riescono ad entrare in classifica sono *Until the End* e *Be My Somebody*.



NON È UN PAESE PER VECCHI

Non è un paese per vecchi è un film diretto dai fratelli Coen, Joel Daniel e Ethan Jesse, tratto dall'omonimo romanzo scritto dal grande Cormac McCarthy. Tra gli interpreti ci sono Tommy Lee Jones, Josh Brolin e Javier Bardem. Il film, che possiamo definire un 'road movie', ha vinto quattro Oscar tra cui Miglior Film e Miglior Regista.

AVVENIMENTI 2007

L'ispettore capo di Polizia Filippo Raciti è la vittima del tifo violento durante il derby di Sicilia Catania-Palermo.

Al Gore, ex vice presidente degli Stati Uniti, vince il Nobel per la pace per l'impegno in difesa dell'ambiente.

Nasce Bandcamp, servizio musicale per la promozione di artisti indipendenti e distribuzione online della loro musica.

Ai Mondiali d'atletica di Osaka, per l'Italia medaglia d'argento a Andrew Howe e Antonietta di Martino e medaglia di bronzo ad Alex Schwazer.

Viene fondata Fanum Fortunae Scherma, associazione sportiva riconosciuta dalla Federazione Italiana Scherma.

Le compagnie El Brudet, Fandomila, GAF, I Cumediant e Il Guitto sono protagoniste della 3ª edizione di Cianfrusaglia.

La 3ª edizione del salone nautico dell'Adriatico Fano Yacht Festival si svolge nel porto turistico di Marina dei Cesari.

Il vincitore della 12ª Corrifano, organizzata dal CSI di Fano, è il pesarese Luca Vandi della Polisportiva Montecchio.

Centro Medico
ARCADIA

Centro Medico
FISIOSPORT

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

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

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

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

**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**

MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



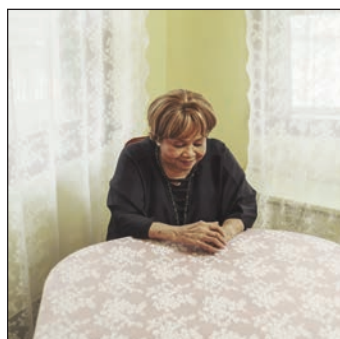
CELESTE WOMAN OF FACES

"Woman of Faces" è il secondo album in studio di Celeste, cantante britannica 'Stella Nascente' ai Brit Awards, uno dei nomi più importanti della scena British Soul, bravissima nel combinare jazz e soul. Il nuovo album contiene nove canzoni inedite tra cui i primi singoli estratti "Time Will Tell" e "On with the Show". Gli altri brani da segnalare sono la title-track "Woman of Faces", "Keep Smiling" e "This is Who I Am" che, come un sigillo, chiude tutto l'album.



SNARKY PUPPY SOMNI

Il collettivo Snarky Poppy, guidato da Michael League, realizza il nuovo album Somni insieme alla Metropole Orkest, orchestra olandese fondata nel 1945 rinomata per la fusione di musica jazz con il pop e la classica. I brani più interessanti sono "Waves Upon Waves", "Chimera" e "Drift" che, tutti, richiamano il nostro stato sognante.



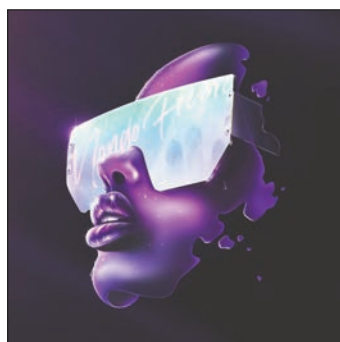
MAVIS STAPLES SAD AND BEAUTIFUL WORLD

Quello che canta Mavis Staples è un mondo triste ma bello allo stesso tempo. Il ritorno della grande cantante soul, originaria di Chicago, celebre per la sua presenza nel gruppo di famiglia The Staples Singers, avviene con l'album Sad and Beautiful World che contiene dieci nuove canzoni tra cui Beautiful Strangers e Godspeed.



CHEAP TRICK ALL WASHED UP

Si fanno chiamare "imbroglio da pochi soldi" e hanno iniziato a suonare rock nel 1974. I Cheap Trick tornano con un nuovo album dal titolo "All Washed Up" che contiene undici tracce tra cui il primo singolo estratto "Twelve Gates", brano mid-tempo pop rock e The Riff That Won't Quit che è in pieno stile 'cheap'.



MONDO FREAKS MONDO FREAKS

Mondo Freaks è un gruppo emergente della rinomata scena soul di Melbourne. Il loro eponimo album di debutto contiene brani ispirati dal funk e dall'R&B frizzante di fine anni '70 dando così nuova vita a un sound senza tempo. Tra i brani da segnalare ci sono "Won't You Decide" con la dolce voce di Mendoza (la voce solista nelle altre canzoni è Jade MacRae) e il pezzo funk "Pumped!".

COMUNE DI FANO



A FANO SARÀ UN 2026 DI GRANDI EVENTI SULLE FREQUENZE DI RTL 102.5

Sarà RTL 102.5 la radio partner scelta per promuovere i Grandi Eventi 2026 di Fano, la Terra di Mare dove la fantasia è al potere, ma programmare e progredire restano obiettivi da costruire con metodo, numeri e professionalità. Nemmeno il tempo di archiviare le festività natalizie che già si guarda al futuro. A partire da martedì 20 gennaio, quando in città si terrà un primo evento preview di presentazione dell'intera stagione al via, pochi giorni dopo, domenica 25 gennaio, con il Carnevale dei bambini, il più dolce d'Italia e uno dei più antichi. «Fano ha un calendario che merita: facciamo un salto di qualità. Con RTL 102.5 vogliamo raccontare i nostri grandi eventi a un pubblico ancora più ampio, con una promozione moderna e costante», dichiara il sindaco Luca Serfilippi. «Non è solo comunicazione: è una scelta strategica per far crescere presenze, reputazione e ricadute dal punto di vista economico». Per valorizzare ulteriormente i big del calendario fanese, il Comune ha deciso di rafforzare la propria squadra, con l'obiettivo di amplificare la promozione e far crescere gli eventi su basi sempre più solide, anche attraverso l'analisi dei risultati. In questo senso va letta la collaborazione con il Dipartimento di Management dell'Università Politecnica delle Marche, che monitorerà di volta in volta l'affluenza agli eventi, studiandone target, interessi e altri aspetti tramite il lavoro di ricercatori e studiosi di marketing. Dati che, una volta raccolti e analizzati, permetteranno al Comune, ma anche ai privati, di calibrare meglio messaggi, informazioni e servizi. «Misurare e valutare l'impatto degli eventi significa adottare un corretto approccio culturale nelle politiche di sviluppo e di promozione territoriale», spiega Valerio Temperini, docente di Economia e gestione delle imprese. «Il nostro contributo, come Università Politecnica delle Marche, si concretizza nell'implementazione di un



modello che integra metodologie e strumenti innovativi per la raccolta, l'elaborazione e l'analisi di dati, sia quantitativi che qualitativi. Disporre di un quadro dei risultati degli eventi è la base per rendere più efficace la pianificazione futura, incrementare l'attrattività e conseguire maggiori livelli di sostenibilità, intesa nel senso più ampio».

«Il salto di qualità sta nel mettere insieme emozione e metodo: eventi che accendono la città e strumenti che ci dicono cosa funziona, per chi e perché», sottolinea Alberto Santorelli, assessore ai Grandi Eventi del Comune di Fano. «Vogliamo una programmazione sempre più solida, capace di parlare a pubblici diversi e di sostenere anche il lavoro delle attività economiche e turistiche che vivono di queste energie». L'obiettivo è aumentare visibilità e reputazione della ricca offerta di iniziative. Dopo il Carnevale, il calendario abbraccia l'enogastronomia di qualità a chilometro zero del Brodetto Fest (fine maggio), la cultura e le personalità della letteratura e del pensiero di Passaggi Festival (giugno), la storia della città imperiale tra toghe e bighe della Fano dei Cesari (luglio) e il fascino internazionale dei concerti a due passi dal mare di Fano Jazz by Sea (agosto). Accanto alla radio partner, la strategia di racconto e relazione con i media sarà curata anche da Moretti Comunicazione, agenzia con un'esperienza pluridecennale nel campo della comunicazione strategica, ufficio stampa e relazioni con i media.

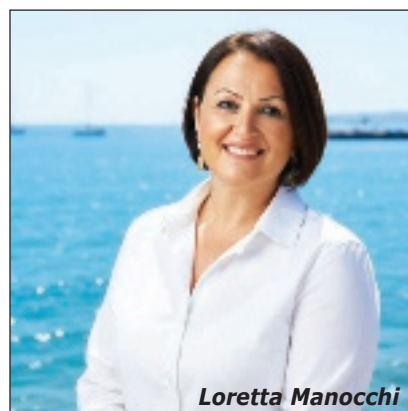
«Siamo onorati di far parte della squadra e stimolati a far bene, sull'onda dell'impegno che vediamo da parte del Comune e di tutti i collaboratori per organizzare un calendario ricco per numero di iniziative, qualità delle stesse e capacità di coinvolgimento», commenta Giorgio Moretti, titolare di Moretti Comunicazione. «Sono certo che insieme sapremo dare il giusto risalto a Fano e alle sue attrattive». Un anno intenso, con tanti appuntamenti che abbracceranno centro storico e quartieri, teatro e itinerari, sport e intrattenimento, fino a tornare al Natale, in questa Terra di Mare che, come il mare, non si ferma mai e continua a catturare con la sua straordinaria bellezza.

VIA LIBERA DELLA GIUNTA AL PIANO REGOLATORE

Manocchi: «Chiusa una brutta pagina urbanistica, ora Fano deve tornare a crescere». Questa mattina l'Amministrazione comunale ha compiuto un passaggio cruciale per il futuro urbanistico della città licenziando in Giunta la delibera sul nuovo Piano regolatore. Si chiude così un lungo lavoro che mette fine a una fase di incertezza e restituisce a professionisti e cittadini un quadro più stabile di regole e prospettive. «Su questo Piano regolatore abbiamo fatto tutto quello che oggi è possibile fare» afferma il vicesindaco Manocchi. «Abbiamo raccolto un'eredità complicata, scegliendo di non bloccarla ma di migliorarla per trasformarla in uno strumento utile allo sviluppo della città». Tra le scelte più significative c'è lo stralcio definitivo della Variante di Gimarra. «Con questa decisione» sottolinea il vicesindaco «archiviamo una delle pagine più sbagliate dal punto di vista urbanistico: quella strada avrebbe compromesso lo sviluppo equilibrato di Fano in quell'area. La sua cancellazione è una scelta netta a favore di una crescita più coerente con il territorio».

L'Amministrazione ha fissato anche alcuni indirizzi per il prossimo futuro: «Abbiamo impostato una variante sulle strutture ricettive» prosegue Manocchi «per rispondere alla carenza di posti letto e dare un impulso concreto al turismo. In parallelo, vogliamo sviluppare un piano particolareggiato per il centro storico, così da intervenire con strumenti mirati sulla sua riqualificazione». Sul dibattito pubblico, il vicesindaco respinge la lettura riduttiva del Piano: «È sbagliato e strumentale ridurre tutto al tema ex Zuccherificio e Polo logistico. Sull'ex Zuccherificio abbiamo proposto una valorizzazione che prevede anche l'ipotesi di permuta su un'area comunale, ma il Comune non decide a piacimento sulle proprietà private: fissa le regole, nel rispetto dei diritti di tutti». «Sul Polo logistico voglio elevare il livello del dibattito: basta con le strumentalizzazioni del Comitato» dichiara Manocchi. «Non c'è nessun problema di salute e nessun problema ambientale: lo dicono norme, verifiche e pareri tecnici. Noi abbiamo l'onere di amministrare la città in nome dell'interesse pubblico non di pochi o di alcuni». Da parte dell'Amministrazione, la linea è netta: «Fano ha bisogno di crescere, di creare lavoro, di attirare imprese. Vogliamo accogliere chi vuole investire. Il nostro compito è verificare con attenzione ogni progetto, pretendere tutte le garanzie del caso, ma non bloccare per principio ciò che può portare occupazione e futuro ai nostri giovani. Dire sempre e solo "no" non è una politica, è una resa».

Per il vicesindaco è il momento di cambiare: «Per troppi anni nella nostra città, con un atteggiamento da falso ambientalismo, si è frenato lo sviluppo. Con questo Piano regolatore, e poi con il Pug, vogliamo voltare pagina: Fano deve tornare a essere una città che accoglie chi vuole investire e far crescere il territorio».



Loretta Manocchi

A FANO LA PRIMA NATA DELL'ANNO È VIRGINIA: LA VISITA DEL SINDACO E DAL PRESIDENTE ASET SPA AL SANTA CROCE

Dopo Virginia prima nata del 1997, oggi medico, un'altra Virginia inaugura le nascite fanesi della nuova annata. Si chiama Virginia la prima nata dell'anno all'ospedale Santa Croce di Fano. È venuta alla luce alle 4.07 del 1° gennaio, pesa 3,275 kg ed è una bella bambina figlia di Mila Innocenti e del compagno Luigi Testaguzza, entrambi fanesi.

Questa mattina il sindaco Luca Serfilippi e il presidente di Aset spa, Giacomo Mattioli, hanno fatto visita alla piccola Virginia e ai suoi genitori nel reparto di Ostetricia e Ginecologia del Santa Croce, portando loro un augurio speciale a nome di tutta la comunità fanese. In occasione dell'incontro è stato consegnato alla famiglia un kit di prodotti per l'infanzia offerti dalle farmacie comunali Aset spa.

«Dare il benvenuto alla prima nata dell'anno è sempre uno dei momenti più belli» commenta il sindaco Serfilippi. «Auguriamo a Virginia una vita piena di salute e serenità, e ai suoi genitori tanta felicità. Come amministrazione saremo sempre al fianco delle giovani famiglie del nostro territorio».

«Con questo piccolo dono delle farmacie comunali vogliamo far sentire la vicinanza di Aset alle famiglie in un momento così importante» sottolinea il presidente Giacomo Mattioli.

Il sindaco e il presidente hanno infine rivolto un ringraziamento a medici, ostetriche, infermieri e a tutto il personale sanitario del Santa Croce «per la professionalità, la dedizione e il lavoro svolto ogni giorno, anche nei giorni di festa, a tutela della salute dei cittadini».



2 GENNAIO, VISITA AL SANTA CROCE DEL SINDACO LUCA SERFILIPPI E DEL PRESIDENTE ASET GIACOMO MATTIOLI ALLA PRIMA NATA 2026 VIRGINIA



TUQUI Tour
non dove ma come

VIAGGI DI GRUPPO CON PARTENZA DA FANO



Marc CHAGALL
FERRARA - Palazzo dei diamanti
01 FEBBRAIO 2026 | Viaggio in giornata



Scopri tutti i dettagli



IRLANDA del sud
19 - 26 APRILE 2026 | 8 giorni / 7 notti



Scopri tutti i dettagli

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

www.tuquitour.com

NATALE PIÙ SICURO A FANO: IN CAMPO ANPS, POLIZIA LOCALE E VIGILANZA PRIVATA

Si rafforza il presidio di sicurezza nel cuore della città durante le festività natalizie. Il Sindaco, in accordo con il Comando di Polizia Locale, ha attivato una collaborazione con l'Associazione Nazionale Polizia di Stato (ANPS), che svolgerà attività di supporto a beneficio della città. I volontari dell'Associazione saranno presenti, in divisa di appartenenza, nelle fasce pomeridiane, con particolare attenzione all'area del Pincio, al Villaggio di Natale, ai mercatini e alle principali vie del centro storico, interessate dal maggior afflusso di cittadini e visitatori.

«Vogliamo che il Natale a Fano sia non solo bello e partecipato, ma anche sicuro» dichiara il Sindaco Luca Serfilippi. «La collaborazione con l'Associazione Nazionale Polizia di Stato ci permette di rafforzare in modo concreto la presenza sul territorio cittadino, affiancando il lavoro della nostra Polizia Locale. Si tratta di un presidio costante che aiuta a garantire maggiore tranquillità a famiglie, commercianti e turisti». Soddisfazione anche da parte dell'ANPS, con il presidente provinciale Alfredo Angelo Marra: «Per noi è un onore poter mettere a disposizione della città l'esperienza e il senso di servizio maturati in anni di lavoro nelle forze dell'ordine» sottolinea Marra. «La nostra presenza non ha funzioni repressive, ma di vicinanza: siamo un punto di riferimento sul territorio, collaboriamo con la Polizia Locale, aiutiamo a prevenire situazioni di disagio e a favorire il rispetto delle regole in un periodo di grande afflusso come quello natalizio».



L'attività dei volontari sarà svolta in stretta collaborazione con la Polizia Locale, che coordinerà gli interventi e l'organizzazione dei presidi. «Questo accordo ci consente di aumentare l'attenzione sul centro storico in un momento dell'anno in cui la città vive più intensamente gli spazi pubblici» spiega il Comandante della Polizia Locale, Anna Rita Montagna. «Il supporto dei volontari ANPS ci aiuterà soprattutto sul fronte della prevenzione, dell'ascolto e del monitoraggio diffuso delle aree più frequentate, liberando risorse operative da impiegare nei servizi di controllo del territorio e di viabilità». Sulla stessa linea il delegato alla Sicurezza Stefano Pollegioni: «Abbiamo lavorato a questo accordo anche per potenziare la percezione di sicurezza da parte dei cittadini e dei turisti che vivono il centro storico durante le festività». In questo progetto rientra anche il lavoro dell'Istituto di vigilanza La Fenice che, su incarico della Pro Loco di Fano aggiudicataria del bando per l'organizzazione del Natale contribuirà a mantenere alto il livello di sicurezza in centro storico fino al 7 gennaio, in occasione delle iniziative e degli eventi in programma. «Ringrazio sentitamente l'Associazione Nazionale Polizia di Stato per la disponibilità e il senso di servizio dimostrati verso la nostra città» conclude il Sindaco Serfilippi. «La sicurezza è un bene comune e passa sempre di più anche dalle sinergie tra istituzioni, corpi dello Stato e mondo del volontariato. È un lavoro di squadra che rende più sereno e vivibile il nostro Natale».



TURISMO, PROMOZIONE, EVENTI: RINNOVATO ACCORDO TRA CONFCOMMERCIO MARCHE NORD E UNPLI PROVINCIALE

Rinnovato per i prossimi tre anni l'accordo di collaborazione tra Confcommercio Marche Nord e UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) Comitato Provinciale di Pesaro e Urbino.

Turismo, promozione, eventi: questo e tanto altro al centro della importante collaborazione che è stata presentata presso la sede dell'associazione di categoria.

«Siamo molto contenti – ha spiegato il direttore Agnese Trufelli – di rinnovare la proficua collaborazione con l'Unpli provinciale, con cui condividiamo tanti temi ed obiettivi. Confcommercio e Pro loco ritengono molto importante creare sinergie per favorire la destagionalizzazione del turismo, la valorizzazione dei borghi, la promozione dei prodotti di eccellenza e il rafforzamento del sistema dell'accoglienza locale. E' strategica una collaborazione strutturata tra il sistema delle Pro Loco e le imprese della ristorazione e dell'ospitalità, per promuovere un modello di turismo esperienziale e sostenibile».

Il presidente Unpli Pesaro Urbino Matteo Martinelli, accompagnato dal vice Stefania Sperindio, è entrato nel dettaglio dell'accordo: «E' finalizzato a promuovere i prodotti enogastronomici di eccellenza del territorio attraverso eventi, campagne di comunicazione e iniziative congiunte; favorire la destagionalizzazione dell'offerta turistica, mediante attività coordinate di promozione nei periodi di minore afflusso; valorizzare i borghi, le tradizioni e il patrimonio culturale locale; rafforzare la sinergia tra le Pro Loco e le imprese della ristorazione e dell'accoglienza, per creare esperienze autentiche rivolte a cittadini e visitatori».



Confcommercio Marche Nord e Unpli Pesaro Urbino collaboreranno nella progettazione di eventi, festival e rassegne tematiche; nella creazione di pacchetti turistici integrati; in azioni di comunicazione e promozione coordinata; nella formazione e aggiornamento per operatori delle Pro Loco e del settore turistico-ricettivo; nella partecipazione a bandi e progetti regionali, nazionali o europei per la promozione del territorio.

Sarà istituito un tavolo tecnico di coordinamento, composto da rappresentanti di entrambe le parti, con il compito di pianificare le iniziative e monitorarne i risultati.



di Sergio Schiaroli

RE GAMBO. IL SARTO DARIO

Sinceramente non so quali siano i costi di pubblicazione del nostro mensile in quanto collaboro per il piacere di scrivere e di far parte di un gruppo di amici di redazione straordinari. E' peraltro evidente che senza le pubblicità non ci sarebbe la possibilità di stampare un giornale indipendente. Nel leggere gli articoli l'occhio incontra dunque anche tali messaggi, Tra questi avevo notato Hammer Store in quanto non sapevo di cosa si trattasse ma durante una passeggiata ho visto l'insegna e per curiosità sono entrato. Mi sono ritrovato in un ambiente surreale e un personaggio del tutto particolare come Giovanni Gambelli. Sui social è noto come Re Gambo XVI seduto su un trono in richiamo al re di Francia Luigi. A prima vista con il suo fisico possente ed un viso da campione di wrestling mi intimorisce un po' ma già dalle prime battute entriamo in sintonia. Mi interessa la persona più che l'atleta anche se è pieno di trofei di grande effetto. Nei suoi profili social ha postato varie foto in cui mostra la sua straordinaria muscolatura frutto di anni di allenamento. Ci accomodiamo nel salottino ricavato nel suo store di integratori e supplementi alimentari dove primeggia la linea di prodotti HS (Hammerstore). Ha un look stravagante in linea con il personaggio. Si capisce subito che è un buono d'animo. Aveva cominciato a lavorare come bagnino ai bagni Hermes di Torrette poi a Cocoloco beach tra Fano e Pesaro prendendo anche il brevetto salvataggio quando ancora non era obbligatorio. A 17



Re Gambo sul trono



Gambelli a sinistra in gara

Alcuni amici avevano delle fisicità sviluppate e avvicinarono anche lui alla palestra dove si andava soprattutto per fini culturistici a differenza di oggi che sono molto frequentate anche per il solo fine di stare meglio. Con gli amici si alzava alle 4 del mattino per vedere la gara più prestigiosa a livello mondiale "Mister Olympia" negli Stati Uniti. Giovanni ha vinto tanti titoli ma racconta che si è allenato per 15 anni, 6 giorni a settimana. Il più importante successo è stato il trofeo Due Torri in cui partecipano gli atleti di tutte le federazioni. Mi racconta che si è tatuato prima che diventasse una moda di massa anche perché ha una passione artistica tanto che ha fatto la scuola d'arte. Disegnava murales e graffiti vincendo anche il primo premio di un concorso murales in alta Italia dove queste tecniche sono apprezzate storicamente. L'ambiente del suo store è del tutto particolare per i colori forti, con prevalenza del viola, e gli arredamenti vistosi. Nel salottino dove ci siamo incontrati organizzerà una serie di incontri sulla disciplina sportiva che predilige e li metterà su You

anni, inizio anni 2000, ha poi lavorato anche per la sicurezza nei locali notturni. Ricorda che a volte capitavano problemi ma il clima era abbastanza sereno. La sua passione principale è stato il body building iniziata fin da bambino quando ammirava i pupini muscolosi o i cartoni animati Hercules e Kenshiro.



Giovanni Gambelli in gara

TOURNÉE 2026

San Costanzo Show

MASSETTI CINEMA

STAGIONE 2025/2026

MEGABOX VOLLEY

DACCI UN GRRRII

Un volo, una maglia, una squadra

FOSSOMBRONE F.C.

STAGIONE 2025/2026

STAGIONE 2025/2026

ALMA FANO CALCIO

CARNE VALE DI FANO

25 GEN CARNEVALE DEI BAMBINI

01/08/15 FEB SFILATA CARRI ALLEGORICI

live**ticket**[®]

È UN SISTEMA DI BIGLIETTERIA NAZIONALE CREATO DA GOSTEC A FANO

www.live**ticket**.it

www.gostec.it



Giovanni Gambelli con Alberto Longarini

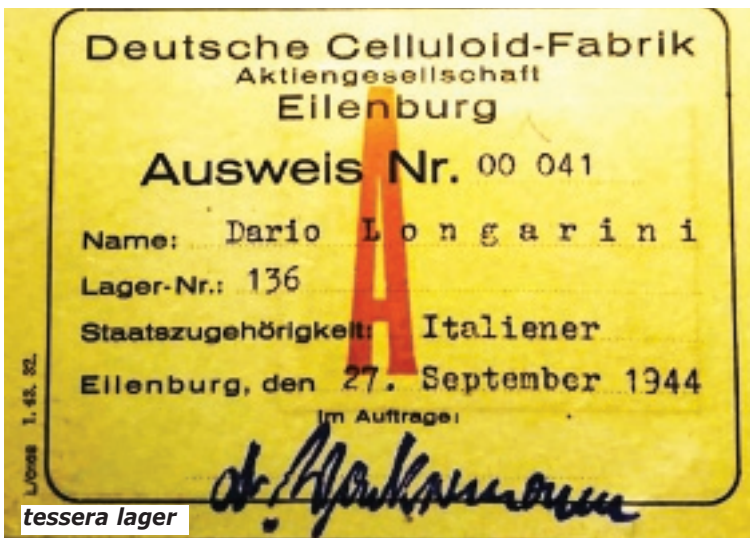
Alberto Longarini rivelatosi uno straordinario narratore che mi ha parlato, non ricordo con quale aggancio, di suo nonno Dario uno degli ultimi reduci da un campo di lavoro a Eilenburg in Germania (lager ArbeitsKommando n.136) dove si fabbricava celluloido e nitrocellulosa. Storie fanesi che meritano sempre una memoria. In quell'area di Lipsia c'erano numerosi Arbeitslager e Arbeitskommandos collegati a industrie e installazioni militari dove erano impiegati lavoratori forzati, prigionieri di guerra e IMI (Internati Militari Italiani). Dario era un abile sarto tanto che le sue doti si rivelarono utili anche nei momenti più dolorosi durante la prigionia quando grazie a rammenti o cuciture sulle divise militari degli ufficiali nazisti riusciva ad ottenere qualche vantaggio come dormire al caldo. Il pasto settimanale era a base di cavoli e solo la domenica un po' di carne per mantenerli in forza lavoro. La sua liberazione avvenne ad opera dell'Armata Rossa nell'aprile del 1945. Alberto, portavoce dei ricordi della sua famiglia, racconta che il nonno era tornato a Fano esausto dopo un tormentato viaggio soprattutto a piedi. Dario gli ricordava con affettuosa gratitudine che i Russi per affrontare il viaggio di ritorno gli avevano regalato delle banconote (alcune tuttora nella loro casa), cioccolato, pane e carne secca. Anche il lavoro dopo la guerra fu duro in quanto divenne operaio in una miniera belga. Riuscì a guadagnare abbastanza per comprarsi l'attrezzatura necessaria per un'attività sar-

Tube. Mi racconta poi l'altra sua grande passione: le moto. Ne ha avute tante ora due Honda e una MV Agusta come quella su cui correva Giacomo Agostini. Spesso corre in pista ed ha toccato i 300 all'ora mentre io sono rimasto affezionato ai 100 all'ora di... Gianni Morandi. Attualmente è soprattutto un imprenditore nel settore degli integratori alimentari diventati di largo consumo per la salute tanto che la sua linea è venduta anche nella catena Conad. Cita l'attore Arnold Alois Schwarzenegger, austriaco naturalizzato statunitense, che impostosi sin da giovane come uno dei maggiori culturisti del mondo è diventato imprenditore, produttore cinematografico e Governatore della California. Gambelli è un personaggio molto simpatico, per certi aspetti sopra le righe, ma l'abito non fa il monaco.

Spesso mi viene un'idea per il giornale che non so come sviluppare. Così mi è capitato casualmente che mentre attendevo Gambelli mi sono fermato a parlare con il suo amico collaboratore



Un giovane Dario Longarini



tessera lager

toriale tanto che aprì poi il negozio di abbigliamento "la Quinta Strada" a Bellocchi. Nel 2011 fu insignito della medaglia d'onore insieme a sei reduci sopravvissuti ed alla memoria di altri. Fino al 2019 rimase l'ultimo sopravvissuto della provincia. Sua moglie Egeria, 95 anni, è ancora lucidissima e racconta ai nipoti la vita di gioventù quando bisognava lavorare duro nella campagna di Falcineto e la lontananza del marito Dario durante la guerra. Racconti da tener presenti soprattutto in questa difficile fase storica di conflitti nel mondo.

Infine non posso mancare gli auguri per il nuovo anno anche se si rischia di essere ripetitivi o banali. Vorrei farli per la salute, il rispetto, la pace, la natura, il lavoro, il benessere, la convivenza, l'amicizia, l'amore anche se so che non sarà facile. Da parte mia cercherò di scrivere ancora qualche pagina per narrare la magnifica storia della nostra città e della nostra gente e regalare, se riesco, un momento di distrazione, un ricordo, un sorriso o una emozione.



pesceazzurro

Aperture Gennaio: 1-2-3-4-5-6-10-11-17-18-24-25-31

Miramare di Rimini - Fano - Senigallia

menu COMPLETO 5 PIATTI uno diverso dall'altro

+ CONTORNO, PANE, COPERTO, ACQUA E VINO ALLA SPINA GRATIS

www.pesceazzurroshop.com   [alpesceazzurro](https://www.facebook.com/alpesceazzurro)

16,50

MENU COMPLETO

15,50

MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ



di Luca Imperatori

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

Medioevo era coltivato nei giardini monastici come pianta preziosa per aromi, rimedi e rituali simbolici legati alla purificazione dei luoghi. Le proprietà fitoterapiche attribuite all'abrotano derivano soprattutto dalla presenza di oli essenziali, flavonoidi, lattoni sesquiterpenici e composti amari, che concorrono a un'azione complessa e articolata. Uno dei principali ambiti d'interesse riguarda le funzioni digestive. L'abrotano è tradizionalmente considerato un tonico amaricante capace di stimolare l'appetito e favorire la secrezione dei succhi gastrici. L'aroma intenso, unito ai principi amari, sostiene la fisiologia digestiva e la motilità gastrointestinale, risultando utile in caso di senso di pesantezza post-prandiale. Nella medicina popolare veniva inoltre impiegato come carminativo, grazie alla capacità dell'olio essenziale di favorire il rilassamento della muscolatura liscia addominale e ridurre la formazione di gas intestinali. Un altro campo tradizionale di applicazione riguarda le proprietà balsamiche. L'olio essenziale, caratterizzato da note erbacee e agrumate, era considerato utile per sostenere il benessere delle vie respiratorie. Le componenti volatili, in particolare i monoterpeni, venivano associate a un effetto fluidificante e decongestionante. Per questo l'abrotano trovava impiego in preparazioni aromatiche, come fumigazioni o unguenti destinati ai massaggi toracici.

ABROTANO: IN ATTESA DEI PASTI IMPEGNATIVI DELLE FESTIVITÀ

L'abrotano, noto anche come Artemisia abrotanum o "erba limoncina maschio", è una pianta arbustiva appartenente alla famiglia delle Asteraceae, tradizionalmente impiegata nella fitoterapia mediterranea ed europea. La sua lunga storia d'uso, già testimoniata nelle farmacopee dell'antichità, ne ha consolidato la reputazione di pianta aromatica dalle molteplici virtù. Nell'antichità l'abrotano era considerato un'erba protettiva: in epoca romana veniva appeso nelle abitazioni per scacciare le influenze negative, mentre nel

Nella tradizione erboristica, la pianta era inoltre apprezzata per le proprietà antisettiche e purificanti. I lattoni sesquiterpenici venivano ritenuti utili per sostenere l'integrità cutanea, soprattutto in applicazioni esterne destinate alla detersione e al riequilibrio della pelle. L'abrotano veniva anche utilizzato come repellente naturale: i rami essiccati venivano posti negli ambienti o impiegati nei focolari per allontanare insetti e parassiti domestici. In alcune tradizioni popolari l'abrotano è stato associato al sostegno del-



l'equilibrio del ciclo mestruale. Le modalità di impiego dell'abrotano sono molteplici e appartengono alla fitoterapia popolare. L'abrotano può essere assunto come infuso delle foglie, ottenuto versando acqua calda sulle foglie essiccate. Veniva bevuto prima o dopo i pasti per sostenere la digestione e come tonico aromatico. Altra modalità è rappresentato dal vino o tintura aromatica. In questo caso le sommità venivano lasciate macerare in vino o alcol per creare estratti utilizzati come tonici amaricanti. Inoltre si può ottenere

l'oleolito, se si immerge la pianta in in olio vegetale per produrre un preparato destinato all'uso esterno, soprattutto per massaggi balsamici. Con le fumigazioni, i rametti essiccati venivano bruciati lentamente per liberare le componenti aromatiche nell'ambiente, con finalità purificanti e respiratorie. Infine la polvere essiccata che si ottiene con la essiccazione e triturazione delle foglie talvolta aggiunte in piccole quantità a preparazioni alimentari o a miscele erboristiche. L'abrotano può provocare sensibilità cutanea, irritazione gastrica o reazioni avverse nei soggetti sensibili agli oli essenziali. L'abrotano, nelle tradizioni erboristiche, veniva spesso associato a finocchio, menta o melissa per potenziare l'effetto digestivo e armonizzare l'aroma delle preparazioni.



ALMA PARK
(EX PLAY TIME)
via Calamandrei

VIENI A PROVARE ALL'ALMA PARK
IL NUOVO DIVERTENTISSIMO SPORT IL
PICKLEBALL
TI ASPETTIAMO, PRENOTA LA TUA PARTITA
CHIAMA 392.0026464



PSICOLOGIA E RISPETTO E PSICOLOGIA INTERPERSONALE

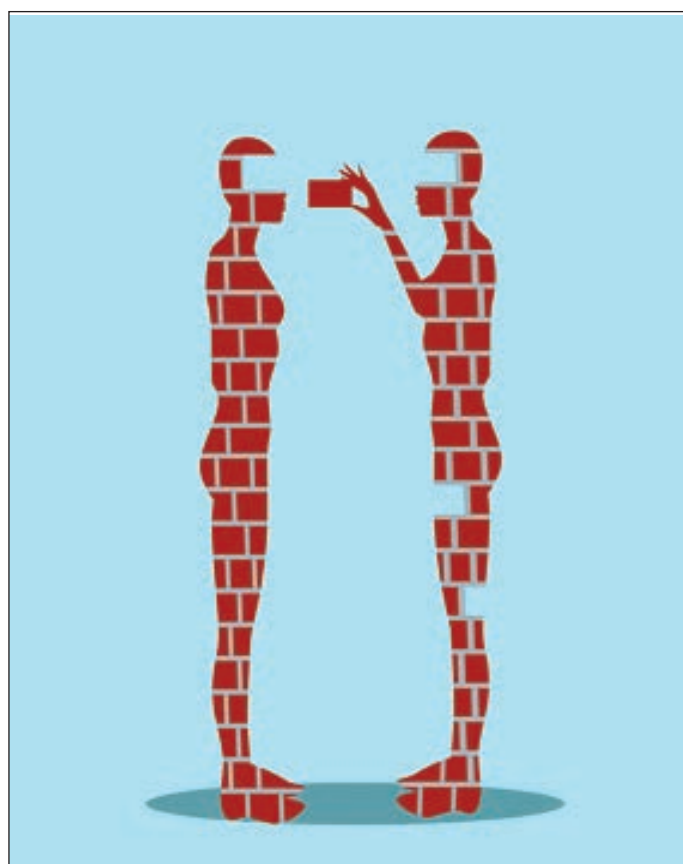


Rubrica di Dr.ssa Silvia Meacci
Psicologa clinica Psicoterapeuta
meacci.silvia@gmail.com

Oggi la situazione legata a come viviamo le relazioni interpersonali è diventata molto complessa. In particolare mi riferisco a come le persone vivono i rapporti. Il sostantivo "rispetto" indica un'attenzione nei confronti degli altri, della loro dignità e dei loro diritti. Vale a dire, cercare di non essere offensivi o lesivi della vita altrui. Rispettare la vita sia propria che altrui. Ho pensato di approfondire questo "tema" poiché in questo periodo

è, purtroppo di attualità. Ogni giorno si ha che fare con notizie di comportamenti che ledono il prossimo. Violenze psicologiche, verbali ed azioni molto aggressive, per futili motivi. Principalmente il disagio socio-economico insieme alla perdita di valori etici e morali, hanno portato gli individui a non rispettarci più reciprocamente. La cronaca è piena di accadimenti in ogni città italiana, i quali vanno ad incrementare episodi dolorosi di cronaca nera. Quando la vita relazionale diventa un'espressione essa stessa di conflitti quotidiani, in una società, viene meno il rispetto per "l'individuo". La psicologia considera il rispetto per l'altro come un riconoscimento fondamentale del valore intrinseco di una persona, che si manifesta attraverso l'empatia, la capacità di stabilire confini chiari e di ascoltare attivamente. Per coltivare il rispetto reciproco, è necessario partire dal rispetto di sé, che implica la consapevolezza dei propri bisogni e la coerenza tra i propri pensieri e le proprie azioni. Elementi chiave della psicologia del rispetto. Riconoscimento del valore: Il rispetto implica riconoscere l'integrità, l'unicità e il valore di ogni individuo, indipendentemente dalle differenze. Empatia e ascolto: comprendere e condividere gli stati d'animo altrui, ascoltare attivamente e cercare di capire ed accogliere le diverse prospettive è cruciale soprattutto per costruire una comunicazione equilibrata e rispettosa. Autonomia e confini: Il rispetto si fonda sul riconoscimento dell'autonomia altrui e sulla capacità di stabilire dei "confini di rispetto" personali, tutelando i propri bisogni e desideri. Come si manifesta e si costruisce il rispetto. Rispetto reciproco: È un processo bidirezionale. Si rispetta l'altro e ci si fa rispettare in cambio, attraverso la reciprocità di un riconoscimento autentico. Per non rispetto inconsapevole s'intende, tentare di cambiare l'altro, giudicarlo superficialmente o manipolarlo. Queste sono forme di mancato rispetto che possono essere inconsce. Il rispetto nelle relazioni, il rispetto di spazi personali e l'indipendenza reciproca sono cruciali per mantenere un equilibrio, la fiducia e la creatività. Ricerca del rispetto: Chi cerca costantemente il rispetto degli altri potrebbe, paradossalmente, mancare di rispetto verso se stesso, riflettendo una mancanza di sicurezza interiore. Il rispetto e l'empatia: La capacità di mettersi nei panni dell'altro e di vederlo dal suo punto di vista è fondamentale per un comportamento rispettoso e attento.

L'area della psicologia interpersonale studia le relazioni tra individui, con particolare enfasi su come queste dinamiche influenzano il benessere psicologico. Si concentra su come i sintomi psichiatrici si sviluppino e si mantengano nel contesto delle relazioni, e come intervenire su questo contesto per migliorare i sintomi e la funzionalità sociale. La psicoterapia interpersonale (IPT), ad esempio, analizza problemi legati a quattro aree principali: perdita, conflitto di ruolo, cambiamento di ruolo e deficit di abilità sociali. Obiettivo della psicoterapia interpersonale è migliorare il benessere psicologico e la qualità delle relazioni dell'individuo. Infatti si aiuta principalmente il paziente ad identificare e migliorare le relazioni disfunzionali, cercare di gestire problemi legati a lutti, cambiamenti di ruolo e eventi traumatici.





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

IL MANGIARE IN MANIERA ECCESSIVA

chi spìsica en digiuna = chispizzica non digiuna.

Chi abitualmente spizzica, anche poco, durante la giornata, non può considerarsi a digiuno.

magnà a ufa (>scròc) = mangiare a ufo (>scrocco).

Mangiare gratis o a spese altrui.

cu hi fat da magnà tel caldaron dla ténta? = cosa hai fatto da mangiare nel calderone della tintura?

Detto canzonatorio rivolto a chi ha preparato una pietanza abbondante e brodosa. E' chiaro il riferimento al grosso recipiente in cui si tinggiavano le reti da pesca

Francia o Spagna, purché se magna = Francia o Spagna, purché si mangi.

Per il popolino non sono tanto importanti i partiti con le loro ideologie o le persone che detengono il potere, quanto la possibilità di soddisfare i propri bisogni essenziali. Perciò è poco rilevante quale fazione politica governi.

magnà sa le galin = mangiare con le galline.

> magnà cum i suldàt = mangiare come i soldati.

Cenare nel tardo pomeriggio, appunto come i polli o i soldati. Così fanno coloro che prevedono di coricarsi al prio calar della notte.

chi magna e non invita s'astrusasa ogni mulica! = chi mangia e non invita si strozzasse ogni mulica mulica!

Sono scherzose maledizioni rivolte a chi non ci fa partecipare ai suoi piaceri culinari.

alora magni = allora mangi!

Non ci pensare nemmeno! Non è assolutamente così! Ti conviene cambiare idea!

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

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

Direttore responsabile: Massimiliano Barbadoro **Direttore editoriale:** Giampiero Patrignani

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

Progetto online realizzato da Lisippo Editore - Stampa: Ideostampa srl



**TERAPIA INTENSIVA
ANTINFIAMMATORIA
CONTRO IL DOLORE ARTROSO
NON INVASIVA**

ONDE SONICHE - RADIOFREQUENZE - OZONO

Per appuntamenti

FANO - PESARO Tel. 333.9129395

info@sonotronitalia.com - www.sorazon.it

LA NEV !



Quand a genèr la brina in pién invèrne
imbianca i tèt, i camp, grép e gramàcia,
sofia da nord el vènt dle galaverne...
dal fred se gela el fiât, pica la facia!

E si rinfòrsa el vént... èca la bora
che sófia tra le fnestre e ti purtón...
e mentre preputènt fischia de fora
el ciel se fa piu scur sai nuvulón!

Pu quand se calma tut... in tel silènsi
arivne i fiòc dla név a falda gròsa
che vien'ne giù piàn piàn... e si ce pènsi

galéğ'ne in qua i e in là prima dla posa!
Ligéri e delicàti cume le piùm
fan el tapèt de nèv sopra "ogni cosa"!

La gioia di fiulin... slitin e guànt,
pupàs e spalutât... mila rimpian!t

Elvio Grilli





ASET SPA RACCOLTA DIFFERENZIATA, RISULTATI POSITIVI MA ANCORA MARGINI DI CRESCITA: ARRIVA “COME BUTTA?”, LA NUOVA CAMPAGNA PER MIGLIORARE QUALITÀ E COMPORTAMENTI

Nel 2024 i territori serviti da Aset Spa hanno confermato una forte propensione alla raccolta differenziata, con risultati che si collocano stabilmente sopra la media regionale. La Regione Marche ha registrato una percentuale del 71,97%, mentre la Provincia di Pesaro e Urbino si è confermata la migliore della regione con il 73,94%.

Nei comuni gestiti da Aset Spa si evidenziano performance particolarmente significative: **Fano (75,05%)** – risultato che lo rende il comune più virtuoso delle Marche tra quelli con più di 30.000 abitanti – ma anche **Colli al Metauro (79,05%)** e **Fossombrone (79,97%) con valori prossimi all'80%**. Seguono **Sant'Ippolito (75,28%)**, **Mondavio (75,23%)**, **Cartoceto (74,86%)**, **Montefelcino (77,52%)**, **Monte Porzio (74,16%)**, **San Costanzo (73,76%)**, **Isola del Piano (70,88%)** e **Pergola (68,68%)**, tutti con risultati che testimoniano un impegno territoriale diffuso.

Questi numeri confermano un percorso importante, ma evidenziano anche alcune criticità su cui è necessario intervenire. Se le frazioni come organico, carta, vetro e metalli raggiungono livelli di purezza compresi fra il 92% e il 95%, la plastica si ferma a un valore fra il 50% e il 55%, penalizzando qualità e riciclabilità. A questo si affianca il tema degli abbandoni: da gennaio a ottobre 2025 gli ispettori ambientali hanno dovuto attivare 176 procedure di rimozione, elevare 323 verbali e raccogliere oltre 1.100 verifiche fotografiche. Un fenomeno che incide sul decoro urbano e che, con il nuovo “Decreto Terra dei Fuochi”, comporta oggi sanzioni molto più severe: l'abbandono dei rifiuti vicino ai cassonetti può costare da 1.000 a 3.000 euro, con l'aggiunta del fermo del veicolo utilizzato.



In questa direzione, ai fini di potenziare il controllo, le isole ecologiche autorizzate per la videosorveglianza entro fine anno arriveranno a n.93 aumentando di circa n.20 unità nel 2025 rispetto all'anno precedente.

Non mancano però elementi positivi: cresce, ad esempio, l'utilizzo del Centro di Raccolta Differenziata di Fano, che nei primi dieci mesi del 2025 ha registrato oltre 30.000 accessi, con una media di circa 120 utenti al giorno. Un dato incoraggiante, ma ancora lontano dall'obiettivo che Aset si è posta per il prossimo anno: raggiungere, in modo stabile, almeno 135 accessi giornalieri.

È in questo contesto – fatto di risultati importanti ma anche di nuove sfide – che nasce

“**COME BUTTA?**”, la nuova campagna di sensibilizzazione realizzata da Comunica Media Agency per Aset Spa per coinvolgere i cittadini in un miglioramento complessivo sia della quantità sia della qualità della raccolta differenziata. Un progetto pensato non solo per comunicare, ma per educare in modo concreto e duraturo.

La campagna si sviluppa con un linguaggio giocoso, familiare e inclusivo. Lo slogan “**COME BUTTA? Bene, se mi ricicli bene. Da scarto a risorsa basta un gesto**” sintetizza l'attenzione al gesto quotidiano che fa la differenza. Protagonisti della comunicazione sono personaggi colorati che rappresentano i rifiuti e che, dandosi il cinque, trasmettono l'idea che ogni materiale può diventare una risorsa se conferito correttamente. Il messaggio sarà veicolato anche attraverso l'hashtag **#ButtamiBene**, pensato per il coinvolgimento sui social.

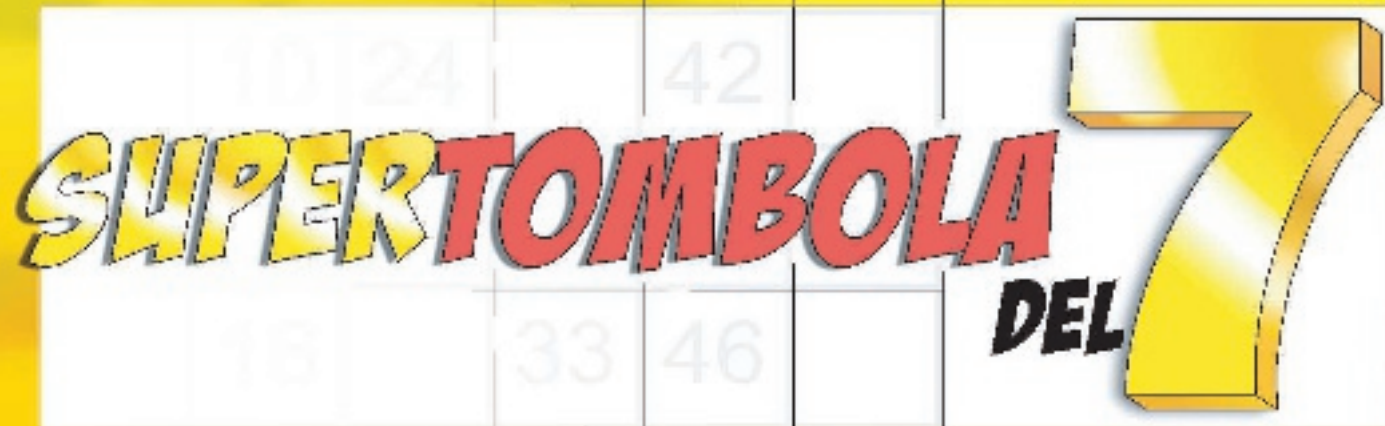
Un elemento centrale della campagna è il suo carattere operativo: oltre ai materiali informativi e agli strumenti digitali, Aset ha progettato laboratori didattici e percorsi educativi mirati per scuole, famiglie, quartieri e gruppi specifici di utenti. L'obiettivo è raggiungere direttamente i cittadini e accompagnarli, con linguaggi e metodi diversi, verso una maggiore consapevolezza dei servizi a disposizione – dal porta a porta ai cassonetti stradali, dal ritiro ingombranti ai CAM di quartiere – e verso una migliore gestione domestica dei rifiuti.

Gli obiettivi che Aset si pone per i prossimi anni sono chiari: portare la raccolta differenziata complessiva all'80%, ridurre in modo significativo gli abbandoni, aumentare la qualità della plastica fino ad almeno il 75% e incrementare l'uso del Centro di Raccolta. Un traguardo che la società può raggiungere solo insieme alla cittadinanza.

«I comuni serviti da Aset stanno dimostrando un impegno importante – dichiara il presidente **Giacomo Mattioli** – ma oggi dobbiamo fare un passo avanti. Non basta più aumentare la percentuale della raccolta differenziata: è fondamentale migliorare la qualità delle frazioni, in particolare della plastica, e contrastare con decisione il fenomeno degli abbandoni. Con questa campagna vogliamo fornire strumenti, ricordare le regole fondamentali e coinvolgere la comunità in un percorso condiviso».

Mattioli aggiunge: «Dobbiamo esserne consapevoli: una raccolta differenziata corretta allunga la vita della discarica e protegge la comunità da costi elevatissimi. Se la discarica chiudesse anzitempo, i rifiuti dovrebbero essere trasportati fuori provincia o fuori regione, con un aumento significativo della TARI. Per questo chiediamo la collaborazione di tutti: basta un gesto per trasformare un rifiuto in una risorsa».

Aset Spa ricorda infine che eventuali segnalazioni relative al riempimento dei cassonetti o alla presenza di abbandoni devono essere effettuate solo tramite i canali ufficiali, così da permettere interventi rapidi e tracciabili.



SPORT PARK

**dal 28 Novembre
all'11 Gennaio**



La TOMBOLA
anche
nel tuo Telefono



supertombolafano.it

Info: 338 23 08 246



CIMENTO DI CAPODANNO: IL NUOVO ANNO INZIA A NUOTO E DI CORSA

Non sarebbe Capodanno senza il tradizionale e benaugurante tuffo in mare. Così è stato anche il 1° gennaio 2026 per dare il benvenuto al nuovo anno.

Nella spiaggia Sassonia di Fano, con partenza dalla caletta di fronte ai Bagni Carlo, oltre 30 temerari, ben assortiti tra amatori, master, semplici appassionati del mare, giovani, meno giovani, donne e uomini, si sono dati appuntamento alle 11:30 per tuffarsi in acqua.

Mare piatto, acqua cristallina, temperatura esterna 6°, temperatura dell'acqua 8°. Da quest'anno l'evento ha un proprio titolo e un'immagine personalizzata, Cimento di Capodanno, organizzato come flashmob da Matteo Tenna Tenna per il gruppo "I Caimani". E come sempre l'incontro con gli amici di "Fano Corre", tra questi il Sindaco Luca Serfilippi, per la fotografia tutti insieme.

Numerosi anche gli spettatori che hanno occupato la scogliera della passeggiata del Lisippo.

All'uscita dall'acqua, bevande calde, dolci e tantissima amicizia. Buon anno, arrivederci al prossimo tuffo.



“Andar per Fiabe”: al Teatro della Fortuna torna la stagione dedicata ai più piccoli



Il Teatro della Fortuna torna a dedicare una stagione ai più piccoli – e a chi ha ancora voglia di meravigliarsi – con il nuovo cartellone “Andar per Fiabe”, una delle rassegne più amate dalle famiglie. Quest’anno la proposta cresce: non più due, ma tre spettacoli, pensati per avvicinare bambini, genitori e nonni a un teatro che unisce gioco, immaginazione e poesia.

La rassegna si apre **domenica 11 gennaio** alle ore 17 con il **Collettivo Clown** e il loro **Balloon Adventures**: un palloncino che sfugge di mano diventa il pretesto per un viaggio tenero e buffo, guidato da due clown-aviatori tra inseguimenti impossibili e piccoli lampi di poesia.

Il secondo appuntamento è **domenica 15 marzo** alle ore 17 con **Controvento** di Michele Cafaggi, maestro del teatro ragazzi. Tra bolle di sapone e magia, prende vita la storia di un aviatore goffo ma caparbio, un invito a credere nei propri sogni anche quando sembrano fragili o lontani.

Gran finale **domenica 19 aprile** alle ore 17 con **Soqqadro**, lavoro del Teatro del Piccione in collaborazione con la Fondazione Teatri di Pistoia, premiato al FIT Festival 2024 e vincitore dell’Eolo Award. Alba e Aldo, caduti in una pozzanghera, scoprono un mondo capovolto dove tutto cambia e stupisce, in uno spettacolo di grande eleganza visiva.



Con “Andar per Fiabe”, il Teatro della Fortuna offre non solo tre pomeriggi di spettacolo, ma un percorso condiviso che rinnova la sua missione: un teatro vivo, accogliente e ricco di emozioni per spettatori di tutte le età.

ARTEMISTA PRESENTA LA RASSEGNA D'ARTE
IL FOYER RACCONTA L'ARTE A FANO



FOYER TEATRO DELLA FORTUNA, FANO
DAL 3 GENNAIO 2026 AL 1 MARZO 2026

SISI 26
OPERE DI SILVANA SISI

ORARI

DAL LUNEDÌ AL SABATO
DALLE 9.00 ALLE 13.00

DAL MERCOLEDÌ AL SABATO
DALLE ORE 17.30 ALLE 19.30



DA FANO A DUBLINO ... AMICI SENZA FRONTIERE



**AMICI
SENZA
FRONTIERE**



di Massimiliano Barbadoro

Continua il nostro viaggio per incontrare i nostri concittadini all'estero e stavolta abbiamo il piacere di ospitare Pietro Piccinetti, che dal 2014 vive in Irlanda.

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

<La motivazione principale che mi ha spinto a trasferirmi all'estero è stata il desiderio di scoprire

nuove culture, esplorare luoghi diversi e conoscere abitudini e stili di vita differenti. Avendo lavorato nella ristorazione fin dai miei 16 anni a Fano, io e il mio migliore amico Tommaso Caldari abbiamo deciso di trasferirci in una capitale europea per crescere professionalmente in quel settore, imparare una nuova lingua e arricchire il nostro bagaglio culturale. Dopo due mesi di ricerche e riflessioni su quale fosse la destinazione più adatta alle nostre esigenze, abbiamo scelto Dublino come punto di partenza. C'è stata nel frattempo anche una parentesi portoghese di un anno, nello specifico a Lisbona, ma, dopo essermi goduto un clima differente, per ragioni meramente economiche ho deciso di rientrare a Dublino. Durante il periodo della pandemia e con le sue conseguenti chiusure, per cause di forza maggiore sono stato quindi spinto a mettere in pausa quell'ambito lavorativo. Ho avuto l'opportunità di entrare nel mondo delle grandi aziende tech, lavorando per eBay e UPS, tornando però alla ristorazione appena ho potuto non essendo l'ambiente corporate pane per i miei denti. Nel mio percorso ho ricoperto diversi ruoli, partendo come aiuto cuoco fino a diventare manager di una pizzeria in pieno centro a Dublino>.



Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<Vivo a Dublino dal gennaio 2014, come detto con l'intermezzo di Lisbona nel 2017. Dacché sono qui ho scelto di abitare sempre in centro, perché è il luogo dove si respira davvero l'essenza di questa città: la sua cultura vivace, la scena musicale storica, i pub caratteristici e la grande varietà di eventi che la capitale gaelica offre quotidianamente. Una delle particolarità che apprezzo di più è che, pur essendo una capitale europea, Dublino rimane una città a misura d'uomo. È accogliente, facile da vivere e capace di farti sentire parte di una comunità. Questo equilibrio tra modernità, tradizione e dimensioni contenute la rende, a mio avviso, unica rispetto ad altre grandi città europee>.

Cosa ti manca di Fano?

<Come è naturale per chiunque viva lontano da casa, ciò che mi manca di più sono gli affetti: la famiglia, gli amici di una vita e quelle piccole routine quotidiane che solo una realtà come Fano può offrire. Sicuramente mi manca la mia vespa, con cui passavo ore a girare lungo la costa e simbolo di mille avventure. Essendo "portolotto" mi manca la Murèta del Caffè del Porto, punto di ritrovo immancabile dove ci si fermava per chiacchierare e incontrare volti familiari. Mi manca la spiaggia a due passi da casa, quel privilegio che spesso si dà per scontato finché non lo si perde; poter andare al mare in pochi minuti, anche solo per un tuffo veloce o una passeggiata serale>.

Hai avuto problemi di ambientamento e se sì quali?

<All'inizio c'è stato sicuramente un periodo di adattamento, come succede per ogni nuovo inizio in un Paese diverso. Una delle difficoltà principali è stata tro-

vare un alloggio: io e il mio amico, nonostante lavorassimo già, abbiamo trascorso i primi sei mesi spostandoci da un ostello all'altro. Può sembrare un'esperienza dura, ma ripensandoci è stato sicuramente molto divertente... In quei mesi ho avuto la fortuna di conoscere persone straordinarie, che ci hanno aiutato sia dal punto di vista lavorativo che nella ricerca della nostra prima casa. E con molte di loro ci sono ancora molto legato. Un altro aspetto scontato, forse il più prevedibile, è stato il clima. Abituarsi al meteo irlandese è stato ed è tuttora una sfida. Anzi, ad essere sincero, credo che non ci riuscirò mai! (ndr risata)>.

C'è qualcosa che porteresti dall'Irlanda?

<Se potessi portare qualcosa dall'Irlanda a Fano, o più in generale in Italia, inizierei indubbiamente dalla meritocrazia che caratterizza l'ambiente lavorativo irlandese. Qui l'impegno, le competenze e la determinazione vengono riconosciuti e valorizzati in modo molto concreto, creando così un clima professionale più dinamico, motivante e ricco di opportunità. Un altro aspetto che apprezzo profondamente, è l'apertura mentale a livello sociale. In Irlanda si percepisce una grande accoglienza verso chi arriva da fuori, una naturale predisposizione al rispetto delle diversità e un approccio più rilassato e inclusivo nei rapporti quotidiani. È un modo di vivere che favorisce il dialogo e la convivenza, che arricchirebbe moltissimo anche le nostre comunità in Italia>.

Quali posti di Fano pensi possano affascinare un irlandese?

<Credo che un irlandese rimarrebbe profondamente affascinato dal patrimonio storico e culturale che Fano custodisce. In particolare, le opere di epoca romana rappresentano un elemento di grande richiamo: dall'Arco di Augusto alle mura romane del centro

storico. Anche la Rocca Malatestiana, con il suo fascino medievale, offrirebbe un contrasto interessante rispetto all'architettura tipica irlandese. Sono certo che resterebbero colpiti anche dagli eventi legati alla nostra storia, come la Fano dei Cesari, che riesce a rendere vivo e coinvolgente il passato romano della città attraverso rievocazioni, costumi e tradizioni che parlano direttamente alle emozioni. Fano ha quella combinazione rara di storia, mare e autenticità che, vista con gli occhi di chi arriva da lontano, può risultare davvero indimenticabile. Non ultimo, culinarmente parlando, non ci si può perdere la settimana del BrodettoFest>.

Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<Tra i miei luoghi preferiti in Irlanda ci sono sicuramente le Cliffs of Moher, ovvero queste scogliere a strapiombo sul mare alte più o meno 150 metri davvero affascinanti. Direi anche il castello di Malahide, vicino al quale ho lavorato per più di un anno. E il Phoenix Park, dove passo le mie giornate di sole con gli amici tra due chiacchiere e un pallone>.

Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<Sicuramente farei assaggiare il Chowder, la zuppa di pesce irlandese che ricorda un po' il nostro Brodetto. Anche se, da buon fanese, devo ammettere che la versione locale non raggiunge proprio gli stessi livelli! Non potrei poi tralasciare la qualità della carne irlandese, indiscutibilmente eccellente. Tra i piatti più rappresentativi consiglieri inoltre il Guinness Stew, uno stufato cucinato lentamente con verdure e birra Guinness, ricco, saporito e profondamente legato alla cucina casalinga dell'isola>.

etabeta
SERIGRAFIA

RISTORANTE PIZZERIA

BUONE FESTE

ORFEO



corso Matteotti, 5 FANO Tel. 0721.803522 Fax 0721.804488

**SPAZIO ALL'APERTO
INTERNO CLIMATIZZATO**
T. 0721.805000
Viale Cairoli, 70/72 - FANO (PU)

Buone Feste

PIADINERIA
BUENA SIESTA
LIDO
FANO
INSALATE

Taverna del Ghiottone

*Auguri di
Buon Natale*

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



di Enrico Magini

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

CARCIOFI E PATATE AL FORNO

INGREDIENTE X 4 PERSONE

- 5 carciofi
- 600 g di patate
- 1 spicchio di aglio
- un mazzetto di prezzemolo
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe nero

PREPARAZIONE

Per preparare questi carciofi e patate al forno iniziate a pulire gli ortaggi. Eliminate dalle teste di carciofo le foglie più esterne e tagliate le punte. Dividete i carciofi a metà, eliminate il fieno interno quindi tagliateli in quarti. A mano a mano che sono pronti metteteli in una ciotola piena di acqua acidulata. Sbucciate e lavate le patate e tagliatele a tocchetti quindi trasferitele in una pirofila insieme ai carciofi. Condite con l'olio, il sale, il pepe macinato e il prezzemolo tritato con l'aglio. Mescolate bene, coprite con un foglio di carta forno e infornate per 20 minuti a 180°: in questo modo i carciofi non rischiano di imbrunirsi troppo. Trascorso questo tempo, togliete la carta e fate terminare di cuocere fino a quando le patate saranno dorate.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Il matrimonio tra carciofi e patate, insaporito da aglio, prezzemolo, limone e olio extravergine d'oliva, rappresenta una ricetta fondamentale della tradizione culinaria. Questo piatto semplice non è solo confortante, ma è un concentrato di benefici nutrizionali che variano sensibilmente in base alla modalità di cottura adottata. I carciofi sono i protagonisti salutistici della ricetta. Essi detengono il primato per il più alto livello di antiossidanti tra le verdure, grazie all'acido clorogenico che previene malattie cardiovascolari e arteriosclerotiche. Sebbene la cottura possa attenuare alcune proprietà, l'uso dell'olio EVO è cruciale: la cinarina, l'alcaloide amarognolo noto per la sua azione epatoprotettiva e ipocolesterolemizzante, è disponibile quando

il carciofo è preparato con olio. Questa sostanza favorisce la produzione ed espulsione della bile (azione coleretica e colagoga), essenziale per la funzionalità epatica.

Il carciofo contribuisce anche con fibre e inulina, che supportano la regolarità intestinale e con il potassio, cruciale per il controllo della pressione sanguigna. Inoltre, contiene ferro e rame, minerali essenziali per la formazione delle cellule del sangue. Le patate apportano amido (che fornisce energia) e una dose aggiuntiva di potassio.

Il vero equilibrio nutrizionale del piatto dipende dalla sua preparazione (ad esempio, al forno o in padella, che evitano la dispersione tipica della bollitura). La cottura del carciofo, a differenza del consumo crudo, rende più disponibile il ferro assimilabile, supportato anche dalla presenza di tannini, rendendo questo piatto potenzialmente utile nel trattamento delle anemie sideropeniche.



Importante è il ruolo dell'inulina. L'inulina è considerata un prebiotico, il che significa che funge da nutrimento per i batteri "buoni" presenti nell'intestino (in particolare i bifidobatteri e i lattobacilli) e contrastando la proliferazione di agenti patogeni. L'Olio Extravergine d'Olive (EVO) non è solo un veicolo di sapore ma è anche la fonte di grassi monoinsaturi che garantiscono l'assorbimento delle vitamine liposolubili e contribuisce alla salute cardiovascolare.

L'aggiunta del limone favorisce l'assorbimento del ferro presente nel carciofo. Infine, l'aglio e prezzemolo aggiungono composti solforati benefici e un ulteriore mix di vitamine e minerali, rafforzando le proprietà digestive del piatto. Questa ricetta offre quindi un pasto completo, ricco di fibra, energia e micronutrienti essenziali, con un'azione di supporto al fegato e al sistema cardiovascolare, a patto di prestare attenzione all'effetto della cottura sull'inulina, soprattutto in caso di diabete.

Fuorirotta Food & Drink



BUON ANNO

DAL 5 DICEMBRE RIAPRIAMO E TI ASPETTIAMO PER LE FESTE NATALIZIE

SIAMO PRONTI CON I NOSTRI MENU'

PRENOTA LA TUA CENA AZIENDALE



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



di Roberta Pascucci

BUON 2026

Sicuramente mi ripeto, anzi è certo, ma che posso farci? Come si avvicina il nuovo anno a me comincia a suonare in testa "L'anno che verrà"! Non è così anche per voi? Grande, sempre mitico Lucio Dalla... Che dire, credo che questo 2025 non lo rimpiangeremo, facciamoci un po' questi Auguri per un 2026 migliore, ma io chiedo al mondo e prego... riscopriamo i veri valori della vita, sennò non andremo da nessuna parte.

Ho scelto questa foto di Ramona Neri perché oltre ad essere molto bella, mi ricorda le cartoline per gli Auguri natalizi, invece della stella cometa c'è la Luna, ma l'effetto è lo stesso, oltre a questo, il 2026 sarà l'ottavo centenario dalla morte di San Francesco d'Assisi e cominciamo a rendergli onore così. **Buon Anno a Tutti**

Caro amico, ti scrivo, così mi distraigo un po'
E siccome sei molto lontano, più forte ti scriverò
Da quando sei partito c'è una grande novità
L'anno vecchio è finito, ormai
Ma qualcosa ancora qui non va
Si esce poco la sera, compreso quando è festa
E c'è chi ha messo dei sacchi di sabbia vicino alla finestra
E si sta senza parlare per intere settimane
E a quelli che hanno niente da dire
Del tempo ne rimane
Ma la televisione ha detto che il nuovo anno
Porterà una trasformazione
E tutti quanti stiamo già aspettando
Sarà tre volte Natale e festa tutto il giorno
Ogni Cristo scenderà dalla croce
Anche gli uccelli faranno ritorno
Ci sarà da mangiare e luce tutto l'anno
Anche i muti potranno parlare
Mentre i sordi già lo fanno
E si farà l'amore, ognuno come gli va
Anche i preti potranno sposarsi
Ma soltanto a una certa età
E senza grandi disturbi qualcuno sparirà
Saranno forse i troppo furbi
E i cretini di ogni età
Vedi, caro amico, cosa ti scrivo e ti dico
E come sono contento
Di essere qui in questo momento
Vedi, vedi, vedi, vedi
Vedi, caro amico, cosa si deve inventare
Per poter riderci sopra
Per continuare a sperare
E se quest'anno poi passasse in un istante
Vedi, amico mio, come diventa importante
Che in questo istante ci sia anch'io
L'anno che sta arrivando tra un anno passerà
Io mi sto preparando, è questa la novità

L'anno che verrà - Lucio Dalla



Ramona Neri



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

CSI-Fano 82° anno

Centro Sportivo Italiano

Comitato di Pesaro e Urbino - aps

www.csifano.it - tel/fax 0721.801294

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

a cura di Francesco Paoloni
(gennaio 2026)

BUON ANNO

INFO La sede del Centro Sportivo Italiano di Pesaro-Urbino è a Fano in via San Lazzaro 12 (c/o Palas Allende, 1° piano), tel./fax 0721-801294, cell. 338-7525391. E' aperta su appuntamento, contattando i recapiti.

Tutte le informazioni sulle attività del CSI-Fano (compresi aggiornamenti, calendari, classifiche e foto dei protagonisti) e CONVENZIONI sono disponibili sul Sito Internet www.csifano.it; E-mail: csi-fano@gmail.com pesarourbino@csi-net.it
pagina Facebook CSI Fano e Instagram

Tutti gli aggiornamenti di tornei, manifestazioni, risultati, classifiche, comunicati ... sono sempre in tempo reale nel sito www.csifano.it

Da 82 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, SSD, circoli, oratori, gruppi sportivi amatoriali ... con iscrizione gratuita nel registro sport e salute e immediato riconoscimento. Per info: www.csifano.it - 338.7525391

LO SPORT

NON SI IMPROVVISA

Anche nel 2025/26 **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

BCC FANO
GRUPPO BCC FORTE

CONAD CENTRO

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

Frigotecnica

Impianti frigoriferi - condizionamento
via dell'Arzillo, 16 - Fano tel. 0721.823616

DabTec

Impianti elettrici - servizi per eventi
audio e video 335.7431299

Zarri Comunicazione

via IV Novembre 34 - Fano
Telefono: 0721 179 6620

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

No Problem srl

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

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

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

SMETTIAMO DI FUMARE

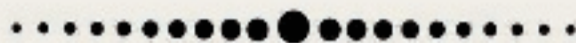
Campagna Antifumo del CSI-Fano.

Info: www.csifano.it



squadra Enoteca Biagioli calcio a 8

in Movimento



Progetto rivolto alla cittadinanza in età adulta ed anziana



TOTAL BODY Padalino

- Lunedì e Mercoledì 18:30-19:30

GINN. DOLCE e TONIFICAZIONE

- Martedì e Giovedì 8:30-9:30 e 9:30-10:30 Palas

TONIFICAZIONE CON ELEMENTI DI PILATES Padalino

- Giovedì pomeriggio 18:30-19:30



Coordinatrice e istruttrice: MONICA MASSAGRANDE cell. 347 807 2964

Istruttrice: GAIA OMICCIOLI cell. 333 767 5018

Info CSI Fano cell. +39 338 752 5391

PALAZZETTO DELLO SPORT SALVADOR ALLENDE, VIA S. LAZZARO 12, FANO (PU)

FARMACIE DI TURNO

FARMACIA VANNUCCI



BUON ANNO

LA TUA PROTEZIONE DALLE 8.00 ALLE 22.00 7 GIORNI SU 7

Fano via Cavour, 2 - t. 0721 803724

8 22 GENNAIO VANNUCCI
Via Cavour 2 tel.803724
domenica aperto
orario continuato 8 - 22

5 20 GENNAIO S. LAZZARO
via s. Lazzaro 18/d tel.803660

12 27 GENNAIO S. ELENA tel.801307
viale D. Alighieri 52

14 29 GENNAIO PORTO
viale 1° maggio, 2 tel.803516

4 19 GENNAIO PIERINI
via Gabrielli 13

2 18 GENNAIO S.ORSO COMUNALE
via S. Eusebio, 12 tel.830154

7 GENNAIO MOSCIONI E CANTARINI
via Flaminia 216 Cuccurano
aperto domenica 8,30/13-15/20
850888

11 26 GENNAIO PONTE METAURO
via delle querce, 13 tel.1627376

1 16 31 GENNAIO ERCOLANI
via Roma, 160
tel.863914
orario continuato 8 - 20

3 17 GENNAIO DR. MAX
via Negusanti, 9 tel.803243

13 28 GENNAIO GIMARRA
SNAN 109/A - tel.831061

6 23 GENNAIO STAZIONE
Piazzale della stazione, 6
tel. 830281

15 30 GENNAIO GAMBA
piazza Unità d'Italia 1
tel.865345

7 21 GENNAIO CENTINAROLA
via Brigata Messina 92/a
tel.840042

10 25 GENNAIO CANALE ALBANI
via Canale Albani, 7
tel.620087

9 24 GENNAIO CENTRALE
corso Matteotti 143 tel.803452

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI



BUONE FESTE

APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO E CENA
1° GENNAIO ED EPIFANIA APERTO A PRANZO

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

ALMA JUVENTUS FANO

FINE ANNO TEMPO DI BILANCI



Dicembre è il mese dei consuntivi anche per l'Alma Juventus Fano 1983 di calcio a cinque, che ha consegnato agli annali un 2025 più che mai dai due volti. Alla prima parte dell'anno, scandita dalla trionfale cavalcata culminata con la vittoria del campionato di D, è infatti seguita una seconda metà connotata dalle tante difficoltà incontrate nell'affrontare il ritorno in C2. Sotto la conduzione tecnica del confermato Massimo Facchini, gli all-blacks fanesi hanno purtroppo pagato a caro prezzo le troppe vicissitudini in seno al proprio organico. Il dna di questa storica società non ammette però né alibi né remissività, di conseguenza con le maniche tirate su si cercherà di invertire la rotta per raggiungere acque più tranquille. D'altronde il quintetto fanese pur coi suoi limiti ha sempre venduto cara la pelle, per cui ci si aspetta un 2026 in crescendo grazie al recupero di alcune importanti pedine ed al pieno inserimento dei diversi elementi dell'U19 dell'AJF già affacciatisi alla prima squadra. Il primo appuntamento per l'Alma Juventus Fano è fissato per il 9 gennaio, quando gli all-blacks faranno visita al Pieve d'Ico. Il programma del prossimo mese prevede inoltre per il 16 gennaio la gara casalinga coi Giovani Sant'Ippolito, per il 23 la sfida in trasferta col Pianaccio e per il 30 il confronto interno col Gnano 04




La formazione Under 19 dell'Alma Juventus in una delle prime gare. In alto da sinistra: Grilli (all.), Agnelucci, D'Errico, Zonga, Bodini, Guglielmo, Rossi (dir.); in basso: Gasparini, Sartini, Farabini, Ciuccoli, Rocatti.



3 PADEL COPERTI E RISCALDATI


All'Alma Park il Padel d'inverno è caldo! Nel nuovissimo impianto è possibile giocare confortevoli con una temperatura gradevole grazie all'impianto di riscaldamento e al doppio tetto.





ALMA PARK

PRENOTAZIONI: 392.0026464

APP: Playtomic

 **almapark2021**

 **Alma Park**



ALMA PARK

IMMENSA DANIELA ROMITI DI NUOVO CAMPIONESSA DEL MONDO

Non ci sono davvero più aggettivi per descrivere la grandezza di Daniela Romiti, confermatasi campionessa mondiale di stecca 5 birilli nella rassegna iridata svoltasi a Madrid. La cinquantunenne fanese era infatti già salita sul tetto del Mondo nel 2023, dominando sul tappeto verde austriaco di Hall in Tirol, e toccato così l'apice di una carriera scandita da trionfi nazionali ed internazionali. Non era però indicata come la favorita numero 1 alla vigilia di questo appuntamento in Spagna, considerato che nel 2025 si era dovuta "accontentare" del bronzo agli Europei di Kladno (Repubblica Ceca) dopo gli ori di Calangianus (Italia) e di Antalya (Turchia) ed era uscita precocemente dalla corsa al suo ennesimo scudetto nella kermesse tricolore di Saint Vincent. Anche per questo va dato ancora più risalto al nuovo trionfo della stella fanese del biliardo, che si è guadagnata il gradino più alto del podio al Mondiale spagnolo vincendo ben 14 set nel corso della competizione. Ad arrendersi a lei in finale è stata la danese Marianne Mortensen, mentre in semifinale si era aggiudicata l'atteso ed affascinante derby azzurro con Lucia Biondolillo. In precedenza la Romiti aveva invece superato con autorevolezza il girone eliminatorio, nel quale aveva incrociato la tedesca Katja Titze e la danese Emma Bjerregaard.



BELLAGAMBA D'ORO AGLI EUROPEI DI LUBLINO



All'Aqua Lublin di Lublino sono riecheggiate le splendide note dell'inno italiano grazie anche al trionfo del fanese Nicola Bellagamba, medaglia d'oro agli Europei Master di nuoto in vasca corta. Nelle corsie del moderno impianto di quella che è una delle città più storiche della Polonia, il trentenne fuoriclasse della Fanum Fortunae Nuoto ha dominato nella specialità 200 metri dorso della categoria M30. Bellagamba ha fatto fermare il cronometro a 2'10"27, un tempo che ha messo in fila dietro di sé il greco Ilias Theodoridis del Paok Salonicco con 2'11"68 e l'inglese Stephen Lamb dell'Hamilton Baths Swimming Club con 2'13"37. Per il portacolori della società presieduta da Giorgio Andrea Ricci, di cui il neo campione d'Europa è il vice, si trattava della seconda avventura continentale dopo la medaglia d'argento portata a casa nell'edizione 2023 svoltasi a Madeira in Portogallo. In quell'occasione fece registrare addirittura un 2'09"74, arrendendosi unicamente al 2'09"02 dello spagnolo Pablo Lopez Serrano del CN Albacete.

ideostampa
LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE
www.ideostampa.com

SPORT FANO 24

SEGUI LO SPORT CITTADINO SU
FACEBOOK: SPORT FANO 24



PASSIONE ANIMALI FANO- via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995



ESSEPIGI TECHFEM FANO RUGBY UNDER 18 2025-2026

Rosa: Arcangeli Riccardo, Papolini Tyrone, Pizzitola Alessandro, Pierantoni Andrea, Tripiciano Manuel, Ciacci Nicolò, Giommi Yuri, Brunetti Iacopo (cap), Ponticelli Francesco, Santoro Michele, Giovannelli Pietro, Lucarelli Nicolò, Lerci Tommaso, Oliviero Davide, Castillo Delgado Massimiliano, Atzeni Mattia, Montesi Pietro, Palladini Giuseppe, Manna Pietro (vice cap), De Lucia Vincenzo, Mangione Filippo, Mancini Enea, Ordoncelli Federico, Stefanini Simone, Santoro Daniele, Marcantognini Gabriele, Moroni Matthias, Rosati Cesare Titta, Marini Raffaele

Staff: capo allenatore: Subissati Annunzio; assistenti: Breccia Gabriele, Feta Ervis, Giovannelli Sandro; responsabile: Brunetti Guido; collaboratori: Battistelli Gloria, Giommi Mattia, Montesi Marco



VIA EINAUDI, 15/E - 61032 FANO - 0721 808804
WWW.ILPARTICOLAREARREDAMENTI.IT

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

◆ CAVAZZONI ◆

il Natale più buono!

per info e ordinazioni

0721 703855

telefono e whatsapp



vagnini
ELETTRODOMESTICI

BUON ANNO

**DA 50 ANNI
AL VOSTRO SERVIZIO**

**DALLA VENDITA AL MONTAGGIO
SMALTIMENTO E CONSEGNA A DOMICILIO
ASSISTENZA E RIPARAZIONI**

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

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