

Lisippo

Mensile di informazione, cultura e sport
Distribuzione gratuita • Anno XXXIV • N° 369
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

MARZO 2026



PESCIUTTA
• CUOCO DI MARE •

VIA DELLE QUERCE 12
FANO (PU)
T. 0721 18 38 300
WWW.PESCIUTTA.IT

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

in questo numero

PAG. 23

DALLA NASCITA DEL CORPO
DELLE GUARDIE MUNICIPALI,
IL 5 NOVEMBRE 1863 AD OGGI

PAG. 45

L'EDICOLA DEL PONTE
STORTO (1A PARTE)

PAG. 6

MUSICA E DINTORNI
1985

PAG. 8

RICORDANDO UN PUBBLICO
DIVERTIMENTO FANESE:
IL PALIO DELLA BALESTRA

PAG. 15

DA FANO A EDIMBURGO ...
AMICI SENZA FRONTIERE



FARMACIA ERCOLANI URANI



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

NUOVO DIRETTIVO PANATHLON: BRUNACCI DA VICE A PRESIDENTE



E' nel segno della continuità che si è celebrato il passaggio di consegne alla presidenza del Panathlon Club Fano, dove Francesco Savelli ha ceduto il testimone al "suo" vice Giorgio Brunacci. Il rinnovo delle cariche sociali è avvenuto nell'Assemblea Elettiva, tenutasi nella club house del ristrutturato campo da rugby "Falcone-Borsellino". L'incontro si è aperto con l'intervento del presidente uscente, Savelli, che ha presentato il bilancio del biennio appena concluso ripercorrendo le attività più rilevanti effettuate ed i risultati raggiunti dal Club-service fanese nel segno dei principi fondanti del Panathlon: etica sportiva, fair play e promozione della cultura dello sport. Al termine della relazione si sono avviate le operazioni di voto, che, a testimonianza di un percorso di consolidamento intrapreso dal Panathlon Club Fano, hanno appunto visto proclamare nuovo presidente il già vice-presidente Brunacci. L'Assemblea ha inoltre eletto il resto del nuovo Consiglio Direttivo, all'interno del quale sono entrati in veste di consiglieri Franco Tonelli, Massimo Seri, Paola Balducci, Marco Minardi ed Andrea Romiti. Vi partecipa di diritto, invece, il past president Savelli. Nominati anche i componenti del Collegio dei Revisori dei Conti, vale a dire Paolo Caporelli, Paolo Marchionni e Massimo Scarpetti, e del Collegio dei Probiviri, formato da Fabrizio Tito, Giuseppe Sorcinelli e Massimo Gabbianelli. Nel ringraziare il presidente uscente per il lavoro compiuto in questi anni e per il sereno passaggio di consegne, il neo presidente Brunacci, che dal 2017 presiede il Fano Rugby, ha delineato le linee guida del nuovo mandato condivise con gli altri componenti del Direttivo. Tra gli obiettivi prioritari: una maggiore apertura verso nuovi soci, con particolare attenzione ai giovani, attraverso una campagna mirata di coinvolgimento; il potenziamento dei due eventi storici del Club-service, ovvero il Premio Fair Play e il Premio Studente Atleta, che rappresentano momenti centrali nella promozione dei valori sportivi sul territorio; il rafforzamento della collaborazione con gli altri Club-service marchigiani, a partire da quelli territorialmente più vicini, per sviluppare iniziative comuni e sinergie operative. Il Panathlon Club Fano conferma così il proprio impegno nel promuovere i valori dello sport come strumento di crescita culturale, educativa e sociale per l'intera comunità.

LA FENICE DI VENEZIA NUOVA RIBALTA PER SAMIRA COGLIANDRO

Continua a collezionare prestigiose esperienze la fanese Samira Cogliandro, danzatrice, coreografa e co-fondatrice di Cult Of Magic (collettivo milanese di ricerca in ambito coreutico, musicale e performativo). L'abile e poliedrica trentatreenne, che si è formata presso la qualificata Accademia di Susanna Beltrami e che nel 2021 ha debuttato da ballerina alla Scala di Milano alla prima del "Macbeth" di Giuseppe Verdi, ha infatti calcato l'altrettanto leggendario palcoscenico del Teatro La Fenice di Venezia esibendosi ne "La Traviata". Quest'altra celebre opera verdiana era inserita nel cartellone della stagione lirica e balletto 2026, con ben cinque rappresentazioni (8-11-13-15-17 febbraio) inserite nel contesto dello storico Carnevale veneziano. La stessa Cogliandro ha intanto esordito anche sul grande schermo, partecipando nell'inedito ruolo di attrice al film "Fuori" presentato l'anno scorso al Festival di Cannes. E' risaputa, del resto, la sua stretta collaborazione col regista cinematografico e teatrale napoletano, oltre che sceneggiatore, Mario Martone. Il binomio con Martone è nato proprio alla Scala (Teatro del cui corpo di ballo fa peraltro stabilmente parte il fanese Francesco Mascia), dove dal 2020 ha lavorato anche con altri registi del calibro di Hugo de Ana e Davide Livermore e con diversi coreografi come Daniel Ezralow, Rebecca Howell e Leda Lojodice.



La BARCHETTA

CHIUSO IL MARTEDI

SIAMO APERTI TUTTO L'ANNO

Ristorantino LA BARCHETTA

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

DALLA NASCITA DEL CORPO DELLE GUARDIE MUNICIPALI, IL 5 NOVEMBRE 1863, A QUELLO DEL CORPO DI POLIZIA LOCALE

di **Alessandro Federici**

Bersaglieri del Generale Cialdini e Fanti del 26° Reggimento della Brigata 'Bergamo', il 12 settembre 1860, occupano Fano ponendo fine al governo dello Stato della Chiesa che durava da quattro secoli.

Il 26° Reggimento Fanteria aveva ricevuto il battesimo del fuoco nella campagna 1860-61 proprio a Fano. (fonte: ufficio storico dello S.M. Esercito).

Dopo il plebiscito, Fano entra a far parte del Regno d'Italia.

La Guardia Civica Pontificia in Fano composta da 1 Sergente e 7 Guardie, che assicurava i servizi di vigilanza urbana e sicurezza pubblica, cessa di esistere.

In attuazione della legge 4 marzo 1861 sulla Guardia Nazionale Mobile, anche a Fano si costituisce un Battaglione arruolato in tutto il suo territorio per svolgere funzioni di sicurezza pubblica, ma

ciale.

Il 1° ottobre, sempre del 1927, il Corpo viene ricostituito: è nominato Maresciallo Capo-Guardia Nazzareno Rossi e Brigadiere Vice Capo-Guardia Ennio Baldelli già componenti del Corpo. Vengono anche nominate 11 guardie di cui una con funzioni di Guardia Sanitaria e una rurale per la frazione di Cuccurano.

Nel 1934, con l'entrata in vigore di un nuovo Regolamento Speciale, il Corpo delle Guardie Municipali cambia nome e diventa Corpo dei Vigili Urbani: nel 1986 sarà Corpo di Polizia Municipale. Sempre nel 1934 viene installato il primo semaforo; era una lanterna a luce tricolore sospesa al centro dell'incrocio tra via Arco d'Augusto e il Corso Matteotti (allora Corso Vittorio Emanuele II).

Il Comandante Rossi e il Vice Baldelli nell'anno 1957 lasciano il Corpo per età: è nominato Comandante interinale il Maresciallo del



anche quella di vigilanza urbana, rurale e annonaria.

In data 27 giugno 1863, il Prefetto di Pesaro Giulio de Rolland scrive al Sindaco di Fano "di interessarsi della mobilitazione a spese del Comune di una decina di militi per i servizi di Polizia Municipale da reclutare tra i componenti della Guardia Nazionale Mobile".

La Giunta Municipale, presieduta dal Sindaco Annibale di Montevecchio, (nominato dal Re Vittorio Emanuele II) in data 5 novembre 1863, delibera la costituzione del Corpo delle Guardie Municipali composto da un Ispettore con funzioni anche di Capo-Guardia e 5 Guardie. In quel tempo la popolazione del Comune ammontava a 20.000 unità.

Il primo Regolamento del Corpo fu adottato dal Consiglio Comunale in data 3 agosto 1885: prevedeva un Brigadiere Capo-Guardia, un Appuntato e otto Guardie. Il Corpo era diretto da un Ispettore sotto la dipendenza del Sindaco o di un suo delegato.

Nell'anno 1926 il Corpo, composto da sette Guardie oltre all'Ispettore con funzioni di Capo-Guardia "presenta punti di debolezza tanto che, in data 24 febbraio 1927, l'Ispettore Capo-Guardia viene arrestato e incarcerato". In conseguenza il Corpo verrà sciolto il 2 marzo 1927.

Al servizio di vigilanza urbana, il Commissario Prefettizio avv. Roberto Mossino che reggeva il Comune, incarica provvisoriamente otto Militi della M.V.S.N. comandati dal Capitano spe Aldo Severi del 94° Reggimento Fanteria di stanza a Fano in aspettativa spe-

Corpo dei vigili urbani di Padova Giuseppe Bacchelli. Dal 16 agosto 1958 al 31 dicembre 1977 è Comandante Carlo Montanari.

Nel centenario della Fondazione del Corpo il 5 novembre 1963, Fano conta 42 mila abitanti e l'organico è composto dal Comandante (Tenente) dal Vice Comandante (Maresciallo) da due Vigili Scelti e da 30 Vigili Urbani.

Nel 1965 nella sala del Consiglio Comunale, alla presenza del Prefetto di Pesaro e di numerosi cittadini, il Sindaco Rino Giovannetti elogia tutti i componenti del Corpo per le operazioni di soccorso prestate in occasione della violenta tempesta abbattutasi la sera dell'8 giugno 1964 che provoca la morte di quattro pescatori e notevoli danni alle cose. Nell'occasione il Prefetto Italo Granato annuncia che è in corso di approvazione la delibera consiliare che prevede il passaggio dei Vigili Urbani dalla categoria dei salariati a quella degli impiegati. Ciò comporta benefici giuridici ed economici.

Il 1° luglio 1974 entrano a far parte del Corpo le prime due 'Vigilesse'.

Dal 1° settembre 1978 al 31 maggio 1998 è comandante Antonio Paoletti e, dal 1° giugno 1998 a luglio 2017, Giorgio Fuligno.

Da luglio 2017 al 15 settembre 2019, si alternano al comando i due Vice Comandanti: Alessandro Di Quirico e Anna Rita Montagna che, dal 16 settembre 2019, assume la Dirigenza e il Comando del Corpo di Polizia Locale

L'EDICOLA DEL PONTE STORTO (1A PARTE)



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

Il piccolo chiosco di giornali e riviste sul Ponte Storto a Fano è stato definitivamente abbattuto il 17 dicembre 2025. Nel mio transito terrestre nella città della Dea Fortuna l'ho sempre visto, pur avendo riscontrato cambiamenti e addizioni nel corso degli anni. Si trovava lungo un itinerario che ho calcato tantissimo poiché abitavo nei paraggi. È uno dei luoghi del cuore e nei miei ricordi quell'edicola è associata alla scena occorsa venerdì 29 settembre 1978 verso le 7:30 del mattino quando, mentre percorrevo quella strada per recarmi a scuola, proprio di fronte all'edicola vidi improvvisamente sbucare da via Francesco Palazzi una signora con le braccia alzate che urlava e proferiva parole incomprensibili. La donna camminava con passo molto spedito. Fu facile

intuire che si stesse rivolgendo a me, visto che ero l'unica persona presente nel luogo. La vidi attraversare la strada senza neanche controllare se stessero passando delle auto e nel momento in cui me la trovai più vicina, capii che mi voleva comunicare una notizia che lei aveva appena ricevuto. Continuava a ripetere: "Il Papa è morto, il Papa è morto". Avevo considerato l'informazione non proprio fresca di giornata visto che Paolo VI se ne era andato da oltre un mese. Cercai di calmarla pensando non fosse proprio in sé e aggiunsi che era una notizia che ormai tutti sapevano. La donna con tono deciso controbatté prontamente sottolineando che Papa Luciani, il suo successore, era morto in quella stessa notte dopo solo 33 giorni di pontificato. Era di fretta perché andava dall'edicolante del Ponte Storto a cercare informazioni aggiornate. Un messaggio che mi lasciò pietrificata, ma che ben presto ne dovette constatare la veridicità. Da quel giorno ogni volta che sono in quel punto non posso fare a meno di pensare a quella scena accaduta in quella bella mattinata di sole settembrino mentre mi dirigevo a scuola.

È stata sicuramente una delle edicole più frequentate della città a motivo della posizione strategica su una via centrale e di grande traffico. Oltre settant'anni di presenza e solo poche ore di lavoro per eliminare una struttura in ferro, legno e alluminio che occupava uno spazio rettangolare di circa 30 metri quadrati. Un'attività che non era più attiva dal 2024, quando Franck Joseph Mattioli, conosciuto come Franco, dopo dieci anni ininterrotti di gestione aveva deciso di abbassare definitivamente le serrande.

Franco era nato nel 1968 in Francia da famiglia originaria di Fano ed era tornato in Italia nei primissimi anni Settanta. Aveva frequentato l'asilo presso l'istituto delle Suore di San Marco e si era in seguito avvalso degli insegnamenti delle Maestre Pie Venerini di Fano, completando così la scuola dell'obbligo. Una formazione scolastica di tipo cattolico che si addice benissimo alla sua indole mansueta. Una volta terminate le Scuole

Medie era entrato subito nel mondo del lavoro, avendo trovato in tempi brevi delle occupazioni a lui gradite, fino a quando nel 2014 aveva deciso di mettersi in proprio rilevando da Augusto Palazzi la gestione della cosiddetta 'edicola del Ponte Storto'. Dopo un periodo di affiancamento al precedente titolare per imparare il mestiere dell'edicolante, anche grazie alla buona volontà, Franco aveva acquisito la pratica corretta per continuare in autonomia. Una volta diventato detentore della licenza iniziò a gestire il chiosco con entusiasmo. Apportò alcuni cambiamenti e fece una manutenzione ordinaria al piccolo servizio igienico, aggiunse una tenda parasole e adeguò l'impianto elettrico. La sua giornata iniziava alle 3:30 del mattino. Dopo mezz'ora era già in edicola in attesa della fornitura quotidiana. Sistemava il banco per poter accogliere i nuovi arrivi con le notizie fresche di giornata, organizzando in seguito le 'civette', i fogli con i titoli degli articoli più importanti dei giornali che esponeva di fronte all'edicola per attrarre l'attenzione dei passanti. Dopo che tutto era in ordine, iniziava ad accogliere la clientela che in quel punto passava frettolosa di primo mattino. Al contrario con i clienti che transitavano a metà giornata era possibile scambiare due



PESCIUTTA
· CUOCO DI MARE ·

**PIATTI DI PESCE: PRIMI, SECONDI, FRITTI,
FISH & CHIPS, BURGER, PIADINE E INSALATE.
NUOVA AREA BABY E BABY MENÙ**

0721 18 38 300 - WWW.PESCIUTTA.IT

VIA DELLE QUERCE 12, ZONA EX ZUCCHERIFICIO FANO (PU)



parole e commentare qualche fatto di cronaca importante. In quel punto sono passati tutti: cittadini comuni, politici, giornalisti ed ecclesiastici, come il Vescovo della nostra Diocesi, Monsignor Andrea Andreozzi, che ogni tanto si fermava e scambiava due parole per condividere alcune riflessioni e per confrontarsi sulla loro comune 'fedè' calcistica: il Milan. In uno dei passaggi a Fano di Vittorio Sgarbi, Franco ricorda di averlo servito ricevendo i complimenti dallo storico dell'arte per la sua tenacia a resistere in tempi non facili per le edicole. In effetti la vita da edicolante non era semplice, era da solo a gestire l'attività ma la sua passione lo aveva fatto proseguire sempre con il sorriso sulle labbra, anche quando l'edicola aveva subito alcuni atti vandalici: una notte una vetrata era stata deliberatamente ridotti in frantumi e in un'altra occasione qualcuno si era divertito a colorare le serrande con grandi scarabocchi.

Con il passare del tempo e l'uso sempre maggiore di copie digitali ci fu un calo delle vendite delle copie cartacee e di conseguenza rallentamenti nei guadagni proprio per la facilità di accesso alle notizie on-line. Nei 2020 e 2021 con le chiusure obbligatorie per la pandemia la situazione si aggravò notevolmente. Franco cercò di resistere con grande sacrificio. Gli era stato consigliato di incrementare gli introiti acquisendo altre licenze per la vendita di prodotti alimentari, ma avrebbe dovuto adeguare gli impianti per la conservazione dei prodotti e aumentare gli spazi per sistemare gli alimenti che dovevano essere posti in luoghi separati da giornali e riviste. Manutenzioni non ordinarie e piuttosto dispendiose, senza considerare la deperibilità degli alimenti che se non conservati adeguatamente e secondo certe norme igieniche potevano non mantenere la propria integrità e risultare non vendibili. Tutto questo con l'insicurezza dei guadagni che un tale cambiamento avrebbe portato. Inoltre, già si vociferava della possibilità da parte del Comune di Fano di spostare l'edicola all'angolo opposto della strada di fronte al viale dei 'Passeggi'. Con grande dispiacere per sé e per i suoi clienti che aveva servito per un decennio, a fine aprile 2024 Franco scelse di non rinnovare la licenza e, una volta sistemate tutte le pendenze economiche, decise che la sua parentesi lavorativa in quel luogo terminasse in quel momento. Un'edicola simbolo della città di Fano che ha concluso il suo percorso con Franco. La storia dell'edicola del Ponte Storto era partita molti decenni prima. L'analisi verrà ripresa nella seconda parte dell'articolo.



IMMAGINI

- 1 - Edicola aprile 2024
- 2 - Via Roma e via Palazzi
- 3 - Giovanni Montesi 2017
- 4 - Franco - Archivio Studio Del Bianco
- 5 - Franco - Archivio Studio Del Bianco
- 6 - Edicola 17 dicembre 2025



TUQUI Tour
non dove ma come

VIAGGI DI GRUPPO CON PARTENZA DA FANO



FIRENZE
e
Asmana Wellness World
IL CENTRO BENESSERE PIÙ GRANDE D'ITALIA

11 - 12 APRILE 2026 | Viaggio di gruppo



Scopri tutti i dettagli



TORINO
e
Salone del Libro

16 - 17 MAGGIO 2026 | Viaggio di gruppo



Scopri tutti i dettagli

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

www.tuquitour.com

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

CONFCOMMERCIO

FOSSOMBRONE CAPITALE DEL GUSTO PER DUE WEEKEND TRA ALTA CUCINA, TRADIZIONE E CULTURA

Torna uno degli appuntamenti più attesi della primavera marchigiana: il Festival del Tartufo Bianchetto e del Vino Bianchetto DOC giunge alla sua 42ª edizione e animerà il centro storico di Fossombrone nei weekend 14-15 e 21-22 marzo 2026, trasformando la città in un grande palcoscenico dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Per due fine settimana, corso Garibaldi e le principali piazze del centro saranno il cuore pulsante di una manifestazione che unisce alta cucina, tradizione popolare, cultura, musica e attività outdoor, celebrando il Tartufo Bianchetto – primizia primaverile dal profumo intenso e delicato – in abbinamento al Vino Bianchetto DOC.

Come da tradizione, la Mostra Mercato ospiterà stand enogastronomici, produttori locali, specialità artigianali e commerciali, offrendo ai visitatori la possibilità di acquistare tartufo fresco, prodotti trasformati, vini e tipicità del territorio. Alla Piazzetta del Gusto, protagonista sarà lo stand della Pro Loco Forum Sempronii, con un ricco menù a base di Tartufo Bianchetto: lasagne bianche, tagliatelle, polenta e polentina al tartufo, frittate, crostini, roast beef e altre specialità pensate per esaltare il prezioso tubero. Accanto alla Pro Loco, lo stand A.I.S. Urbino-Montefeltro proporrà degustazioni guidate e abbinamenti con il Bianchetto DOC, valorizzando il connubio tra cucina e vino.

Tra i momenti più attesi, torna il format “Il Bianchetto incontra la grande cucina”, ideato e presentato dallo chef Lucio Pompili, con cooking show che metteranno a confronto chef di grande prestigio. Un calendario che conferma il Festival come palcoscenico di alta cucina, dove tecnica, creatività e identità territoriale si incontrano davanti al pubblico. Tra gli appuntamenti più coinvolgenti e sentiti anche la “Sfida ai Fornelli con i Quartieri di Fossombrone”, l'appassionante competizione che vede protagonisti gli chef amatoriali dei quartieri cittadini. Per tutta la durata dell'evento, i ristoranti di Fossombrone aderenti proporranno menù dedicati al Tartufo Bianchetto, con percorsi completi (antipasto, primo, secondo e dolce) al prezzo convenzionato di 45 euro. Un'occasione per vivere un'esperienza gastronomica diffusa, tra centro storico e strutture immerse nel paesaggio del Metauro.

Il Festival 2026 sarà anche connotato di numerosi eventi culturali e sportivi, con un programma ricchissimo dove non mancheranno laboratori per bambini, esibizioni folkloristiche, danza, musica live e DJ set serali che renderanno l'atmosfera ancora più coinvolgente.

L'evento è stato presentato presso Confcommercio Marche Nord.

<<Vorrei ringraziare tutti coloro che hanno permesso l'organizzazione di questo ormai tradizionale evento della nostra Città – ha sottolineato il Sindaco Massimo Berloni – in particolare la nostra instancabile Pro Loco Forum Sempronii, con il supporto delle istituzioni e la collaborazione di associazioni di categoria, ristoratori, A.I.S., tartufai e realtà culturali del territorio, il nostro Festival si conferma un evento capace di unire tradizione, innovazione e promozione turistica. Ora sarà necessario fare rete con le altre Città del Tartufo per creare una filiera marchigiana sempre più forte e sempre più attrattiva>>.

<<Fossombrone – ha proseguito il direttore di Confcommercio Marche Nord Agnese Truffelli – si conferma città vivace e coinvolgente con un calendario di eventi variegato e di qualità e come Confcommercio siamo orgogliosi di sostenere progetti e manifestazioni che amministrazione e associazioni organizzano. La mostra mercato è una di queste, mette in vetrina due grandi eccellenze, due ambasciatori della nostra regione. Vino e tartufo rappresentano pilastri fondamentali dell'agroalimentare e del turismo enogastronomico regionale. Un settore che in Italia sta vivendo una crescita esponenziale, trainata dalla qualità delle eccellenze locali. Secondo i dati di ENIT si registra un aumento del +176% nei soggiorni rispetto al 2024, con 2,4 milioni di presenze e una spesa internazionale che sfiora i 400 milioni di euro. Un trend positivo che riguarda anche le Marche, dove c'è il “tartufo tutto l'anno” e tante sono le doc, che hanno tutte le potenzialità per continuare a crescere. Noi, come sempre, siamo pronti a fare la nostra parte, lavorando con i vari attori istituzionali per promuovere e valorizzare il territorio>>.

Per la Pro loco il presidente Graziano Giambortolomei: <<Saranno due week-end ricchi di appuntamenti che animeranno la nostra città. Insieme celebreremo due grandi eccellenze: il Tartufo Bianchetto e il Vino Bianchetto DOC>>.

Sono intervenuti, inoltre, il vicesindaco Michele Chiarabilli, l'assessore Federica Romiti, il presidente Associazione Ristoratori Fossombrone Luca Zanchetti e lo chef Lucio Pompili.

La 42ª edizione del Festival del Tartufo Bianchetto e del Vino Bianchetto DOC non è solo una festa del gusto, ma un'esperienza completa che racconta l'identità di Fossombrone attraverso i suoi sapori, la sua storia e la sua comunità.

Appuntamento il 14-15 e 21-22 marzo 2026 a Fossombrone.

Per informazioni:
proloco.forum.sempronii@gmail.com
339 629 7113



MUSICA E DINTORNI

1985

di Luca Valentini

KATE BUSH - HOUNDS OF LOVE

Se Kate Bush è nata artisticamente con "Wuthering Heights" nel 1978 possiamo dire che nel 2022, grazie alla importante presenza nella colonna sonora della serie TV 'Stranger Things', quarta stagione, è rinata con "Running Up That Hill (A Deal with God)" brano contenuto nell'album del 1985 intitolato "Hounds of Love", quinto album in studio realizzato dalla cantante inglese. Dallo stesso album sono stati estratti altri tre singoli: "The Big Sky", in cui si ricordano le cose semplici come la forma delle nuvole che da bambini si apprezzavano, "Cloudbusting", ispirata dalle memorie di Peter Reich sull'uso della macchina 'Cloudbuster' e la title-track "Hounds of Love". L'album riscuote notevole successo anche negli Stati Uniti dove lo troviamo alla posizione numero 30 della classifica TOP 200 Albums di Billboard (e anche il rientro in classifica alla posizione numero 12 nel 2022).



SADE - PROMISE

Dopo il grandissimo successo con l'album d'esordio "Diamond Life", pubblicato nell'anno precedente, la cantante britannico-nigeriana Sade Adu, torna con il secondo album intitolato "Promise". La promessa è mantenuta: anche questo è un disco di estrema eleganza e raffinatezza, con tutti brani memorabili. In particolare "The Sweetest Taboo", "Is It a Crime" e "Never as Good as the First Time", che sono i tre singoli estratti. Da ricordare anche "Maureen" e "Jezebel". Se "Promise" va forte in Inghilterra e in Italia, negli Stati Uniti va fortissimo, è per 2 settimane consecutive alla posizione numero 1 della classifica TOP 200 Albums di Billboard e si aggiudica 4 Dischi di Platino.



FRANCESCO DE GREGORI SCACCHI E TAROCCHI

Un bel numero 2 nella Hit Parade nazionale per questo album di Francesco De Gregori, "Scacchi e Tarocchi" che è anche il titolo della canzone in cui si affronta il tema del terrorismo degli anni '70. I brani di punta dell'album però sono "La Storia", diventata per molti un vero e proprio inno e "Sotto le stelle del Messico a trapanà". "Ciao



Ciao" è un chiaro tributo a Luigi Tenco mentre in "A Pà" la dedica è per Pier Paolo Pasolini. "Scacchi e tarocchi" è un album dal suono cosmopolita, grazie ai collaboratori tra cui i giamaicani Robbie Shakespeare e Sly Dunbar e Bernie Worrell, molto noto sulla scena p-funk americana. Presente anche Ivano Fossati alle chitarre.

THE BREAKFAST CLUB

"The Breakfast Club" è un film diretto da John Hughes tra i cui interpreti ci sono Judd Nelson, Emilio Estevez, Anthony Michael Hall, Molly Ringwald e Ally Sheedy. Si tratta di cinque studenti che, in punizione, passano un intero sabato insieme in biblioteca e qui scoprono l'amicizia e anche loro stessi.



AVVENIMENTI 1985

"Live Aid", concerto ideato da Bob Geldof e Midge Ure per contrastare la fame in Etiopia, si svolge contemporaneamente al Wembley Stadium di Londra e al J.F.Kennedy Stadium di Philadelphia.

Per combattere la povertà del continente africano, Quincy Jones è il promotore del progetto "USA for Africa" e raduna le superstar della musica, tra cui Michael Jackson, Bob Dylan e Bruce Springsteen, per registrare l'album "We Are the World".

Microsoft lancia sul mercato il nuovo sistema operativo Windows che, come la concorrente Apple, ha un'interfaccia ad icone e prevede l'utilizzo del mouse.

Il Verona allenato da Osvaldo Bagnoli, già alla guida del Fano, è campione d'Italia, al primo posto davanti a Torino e Inter.

Inizia il gemellaggio tra Fano e Rastatt. Il castello della città tedesca fu progettato nel '700 dall'architetto fanese Domenico Egidio Rossi.

Il 4 settembre muore, all'età di 67 anni, il Vescovo di Fano, Fossombrone e Cagli, Mons. Costanzo Micci.

Nel mese di gennaio una forte nevicata investe tutto il territorio della provincia; a Fano si misurano oltre 20 centimetri di neve.

L'Alma Juventus Fano, allenata da Osvaldo Jaconi, conclude la stagione al 2° posto e viene promossa in Serie C1.

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

etabeta
SERIGRAFIA

APERTO
TUTTI I GIORNI

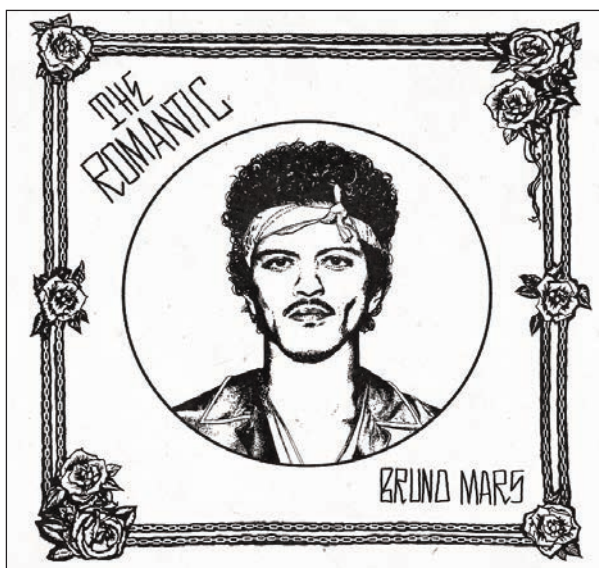
Domenica Aperto
anche a Pranzo

da Ciarro
chiuso il martedì

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

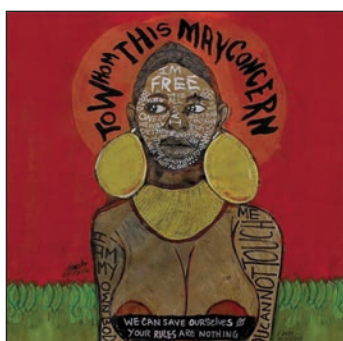
MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



BRUNO MARS THE ROMANTIC

Bruno Mars, cantante ed autore R&B statunitense, è stato assente come solista per dieci anni; il suo ultimo album "24K Magic" risale al 2016. È invece comparso cinque anni fa con il gruppo Silk Sonic, insieme a Anderson.Paak. Ora Bruno Mars torna con un nuovo album da solista, "The Romantic", la cui uscita è stata anticipata dal singolo di immediato successo, dal sapore decisamente anni '70, "I Just Might". Gli altri brani dell'album sono: "Risk It All", "Cha Cha Cha", "God Was Showing Off", "On My Soul", "Why You Wanna Fight", "Dance With Me", "Something Serious", "Nothing Left" e "Dance With Me". Forte di essere un artista da oltre 150 milioni di ascolti su Spotify, Bruno Mars vuole ripetere il successo anche con questo nuovo album e un tour mondiale.



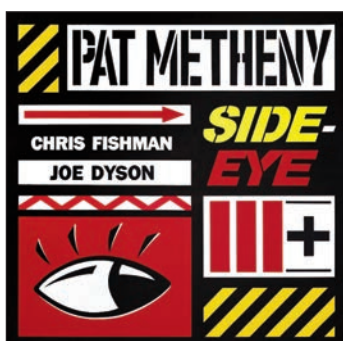
JILL SCOTT TO WHOM THIS MAY CONCERN

Un ritorno alla grande per Jill Scott, dopo oltre dieci anni di attesa (il suo ultimo "Woman" è del 2015). Nel nuovo album della cantante di Philadelphia, "To Whom This May Concern", il nuovo soul si fonde con il classico e i temi toccati sono soprattutto l'amore, la comunità e lo spirito collettivo. Parecchie le collaborazioni tra cui Ab-Soul, Tierra Whack e DJ Premier. "Beautiful People", primo singolo estratto, si apre come un brano 'spoken word' e si sviluppa in un'ode piena di sentimento. "Pressha" è un pezzo decisamente 'jazzy' con tanto di improvvisazioni. Altri brani inclusi da segnalare sono "To B Honest", "Liftin' Me Up", "Ode To Nikki", "Right Here Right Now" e "The Math".



GORILLAZ THE MOUNTAIN

Questa volta i Gorillaz, band-progetto creata da Damon Albarn dei Blur, hanno fatto le cose in grande. In "The Mountain", album pervaso da sonorità mistiche, sono molte le collaborazioni che pescano tra vari generi musicali ed artisti di ieri e oggi: Asha Putli e Bobby Womack sono in "The Moon Cave", gli Sparks invece in "The Happy Dictator" e Tony Allen è in "The Hardest Thing". Tra gli altri pezzi da citare ci sono "Casablanca" con Paul Simonon e Johnny Marr e "Orange County" con Bizarrap, Kara Jackson e Anoushka Shankar.



PAT METHENY SIDE-EYE III

Prosegue il progetto di Pat Metheny, "Side-Eye", nato nel 2021 con l'intento di coinvolgere i giovani musicisti in una specie di 'laboratorio vivente'. Questa terza parte, intitolata infatti "Side-Eye III", vede insieme al chitarrista Metheny, Chris Fishman (tastiere) Joe Dyson (batteria) Jermaine Paul (basso) Louis Conte (percussioni) e il gruppo vocal soul Take 6. "Side-Eye III" contiene otto tracce live assortite tra nuove composizioni e reinterpretazioni del catalogo di Pat Metheny. Il primo singolo estratto dall'album è "In On It", altri pezzi da mettere in evidenza sono "Make a New World", "Our Old Street" e "So Far, So Good".



CARWYN ELLIS & RIO 18 HAF

Il musicista gallese Carwyn Ellis e il collettivo multiculturale Rio tornano con "Haf", album prodotto dal produttore e polistrumentista brasiliano Kassim e cantato in gallese, inglese e spagnolo da Carwyn stesso, Miriam Isaac e l'ospite Nina Miranda. "Haf" è il terzo album di Carwyn Ellis & Rio 18 in poco più di un anno. Tra i brani più significativi ci sono "Tonnau Ar Tonnau", omaggio a "Onda" di Cassiano e "Gwenyn y Gwanwyn", un chiaro riferimento al samba funk psichedelico di Antonio Carlos e Jocafr. La cantante anglo-brasiliana Nina Miranda è presente in "Shades of Red" e Miriam Isaac aggiunge un tocco R&B all'album, nei duetti "Como Te Amo" e "Whistling Sands".

COMUNE DI FANO



STOP ALLE CARTE D'IDENTITÀ CARTACEE: APERTURE STRAORDINARIE DEGLI SPORTELLI ANAGRAFE

In attuazione del Regolamento UE 2019/1157, tutte le carte d'identità cartacee, indipendentemente dalla data di scadenza riportata sul documento, cesseranno di avere validità il 3 agosto 2026.

Per agevolare i cittadini ancora in possesso del formato cartaceo, il Comune di Fano ha programmato una serie di aperture straordinarie degli sportelli dell'Anagrafe dedicate esclusivamente alla sostituzione con la Carta d'Identità Elettronica (CIE), previo appuntamento.

Le aperture straordinarie si terranno nelle seguenti date:

mercoledì 25 febbraio 2026 dalle 15.00 alle 18.00

sabato 28 febbraio dalle 9.00 alle 12.00

mercoledì 4 marzo 2026 dalle 15.00 alle 18.00

sabato 7 marzo dalle 9.00 alle 12.00

mercoledì 11 marzo 2026 dalle 15.00 alle 18.00

sabato 14 marzo dalle 9.00 alle 12.00

mercoledì 18 marzo 2026 dalle 15.00 alle 18.00

sabato 21 marzo dalle 9.00 alle 18.00

domenica 22 marzo dalle 7.00 alle 23.00

È possibile prenotare l'appuntamento tramite il sito del Comune di Fano, nella sezione dedicata alla Carta d'Identità Elettronica – Servizio straordinario di sostituzione carte cartacee, oppure contattando il numero 0721 887737, attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 11.00.

Il costo della Carta d'Identità Elettronica è pari a 22,21 euro. Il cittadino deve presentarsi personalmente allo sportello, previo appuntamento. Durante la procedura può esprimere il consenso o il diniego alla donazione di organi e tessuti. Al termine viene rilasciata una ricevuta di avvenuta richiesta, valida in attesa del documento definitivo e contenente la prima parte dei codici PIN e PUK, necessari per l'accesso ai servizi online della pubblica amministrazione. La seconda parte dei codici verrà trasmessa insieme alla carta.

La CIE non viene rilasciata immediatamente: sarà recapitata entro 6-10 giorni lavorativi all'indirizzo indicato dal richiedente. Per avviare la richiesta occorre presentare una foto recente formato tessera, la precedente carta d'identità o un documento equipollente; in caso di furto o smarrimento è necessaria la relativa denuncia. È inoltre richiesta la tessera sanitaria. Per i cittadini di età pari o superiore a 12 anni è obbligatoria la rilevazione delle impronte digitali, che vengono memorizzate in sicurezza nel microchip della carta. Per i minorenni cittadini italiani è necessaria la presenza del minore e di entrambi i genitori. In caso di impossibilità di uno dei due, occorre presentare il modulo di assenso debitamente compilato e firmato, con copia del documento di identità.

identità o un documento equipollente; in caso di furto o smarrimento è necessaria la relativa denuncia. È inoltre richiesta la tessera sanitaria. Per i cittadini di età pari o superiore a 12 anni è obbligatoria la rilevazione delle impronte digitali, che vengono memorizzate in sicurezza nel microchip della carta. Per i minorenni cittadini italiani è necessaria la presenza del minore e di entrambi i genitori. In caso di impossibilità di uno dei due, occorre presentare il modulo di assenso debitamente compilato e firmato, con copia del documento di identità.

Per i cittadini extra UE sono richiesti passaporto e permesso di soggiorno in corso di validità, oppure documentazione comprovante la richiesta di rinnovo. La fotografia deve essere recente, scattata da non oltre sei mesi, a colori con sfondo bianco, di qualità adeguata, a mezzo busto, a capo scoperto, non di profilo e con occhi ben visibili senza occhiali, secondo gli standard previsti per il passaporto.

Il Comune invita i cittadini a verificare per tempo la tipologia di documento in proprio possesso e a programmare la sostituzione prima della scadenza del 3 agosto 2026.

Per info

<https://www.comune.fano.pu.it/Novita/Notizie/STOP-ALLE-CARTE-D-IDENTITA-CARTACEE-APERTURE-STRORDINARIE-DEGLI-SPORTELLI>

AL VIA IL PIANO ASFALTATURE DA 1 MILIONE DI EURO, SI PARTE DA BELLOCCHI

Al via il nuovo piano di asfaltature programmato dall'Amministrazione Serfilippi, per un valore complessivo di 1 milione di euro, con interventi mirati sulle arterie a maggiore percorrenza e su tratti strategici per la mobilità cittadina. In questa prima fase i lavori interesseranno circa 5 chilometri di strade: via I Strada, via V Strada, via Avogadro (Rosciano), via IV Novembre (dal semaforo di Via Papiria alla Corridoni), via San Paterniano, viale Colombo, Via Giansanti, la rampa di accesso di Fano e il tratto della superstrada SS73bis, sia in entrata sia in uscita dalla città.

«Finalmente si parte con i nuovi piani di asfaltature. Inizieremo dalla V Strada, un intervento molto atteso dalla popolazione di Bellocchi, poi proseguiremo sulla I Strada e su altri tratti che interesseranno diversi quartieri della città. Questo è il primo intervento del programma complessivo da 2 milioni di euro dedicato ad asfalti e manutenzioni, comprese le strade periferiche» dichiara il sindaco Luca Serfilippi.

«Nelle prossime settimane lavoreremo anche su via IV Novembre, con cantieri in orario notturno, su viale Cristoforo Colombo, via Anna Frank al Vallato, via San Paterniano in centro storico e su via Giansanti a San Lazzaro, oltre ad altre vie che saranno progressivamente coinvolte - continua il sindaco Serfilippi -. Ci saranno inevitabilmente alcuni disservizi, ma abbiamo dovuto attendere sia le condizioni meteo sia la conclusione dell'iter burocratico: i piani asfaltature richiedono tempi tecnici e non si fanno dall'oggi al domani. Siamo molto contenti di partire e continueremo con questa opera di manutenzione, cercando di arrivare ovunque, pur sapendo che le risorse non sono mai illimitate. Preferiamo fare magari qualche tratto in meno, ma farlo bene: con sottofondo adeguato e un'asfaltatura di qualità, con oltre 10 centimetri di bitume, per garantire lavori duraturi e a regola d'arte».

L'assessore ai Lavori Pubblici Gianluca Ilari contestualizza la scelta delle priorità: «La città, dal punto di vista stradale, versa in condizioni critiche. Fin dall'inizio ci siamo dati un principio chiaro: partire dalle strade ad alta percorrenza. È un criterio che abbiamo seguito sin da subito, intervenendo su arterie importanti come via Roma e via Papiria.

Con lo stesso metodo oggi iniziamo dalla V Strada, poi passeremo verso il centro storico, intervenendo su viale Cristoforo Colombo e su via Quattro Novembre, che rappresentano un punto strategico di ingresso e uscita dalla superstrada. La priorità, in questa fase, deve andare alle strade a maggiore traffico: parliamo di arterie dove transitano anche 10-15 mila veicoli al giorno, e queste devono necessariamente avere la precedenza.

Sappiamo bene che in città sono presenti criticità diffuse, con buche e tratti ammalorati che vengono costantemente monitorati per essere inseriti nei prossimi piani di asfaltatura. È naturale che ciascuno guardi alla situazione sotto casa propria, ed è comprensibile. Tuttavia, il nostro compito è garantire prima di tutto la sicurezza e la scorrevolezza della circolazione generale. Progressivamente interverremo anche sulle strade residenziali, quelle a servizio diretto dei quartieri e dei residenti, compatibilmente con le risorse disponibili».





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

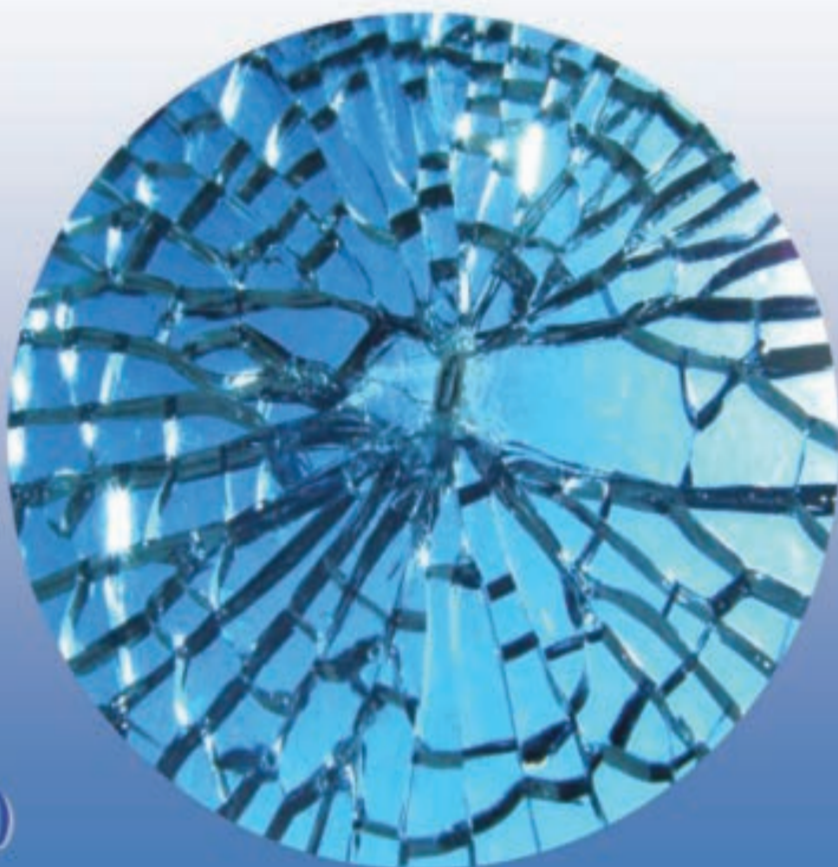
Vetreria Riflesso

Telefono 0721/803937 — 334/7052376 www.vetreriariflesso.com

info@vetreriariflesso.com

Via del Commercio 8/A FANO

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



SANITÀ, CALCINARO: "SANTA CROCE RAFFORZATO: + 8 POSTI IN SENOLOGIA E +12 IN ORTOPE- DIA. I 50 POSTI RESTANO DI FANO"

«Il Santa Croce esce da questo riassetto più forte: 8 posti in più in senologia e 12 posti in più in ortopedia, dei 50 complessivi che sono di Fano».

Ad annunciarlo è l'assessore regionale alla Sanità Paolo Calcinaro, a margine della visita istituzionale al Santa Croce di Fano, insieme al direttore generale dell'AST Pesaro Urbino Alberto Carelli e al sindaco di Fano Luca Serfilippi.

La visita, con il sopralluogo nei reparti e un confronto diretto con medici e operatori sanitari, è stata l'occasione per fare il punto sul riassetto della sanità provinciale e sulla strategia regionale che punta a rafforzare le specializzazioni del presidio fanese, evitando duplicazioni che rischierebbero di indebolire la qualità delle cure.

«La sanità moderna deve ragionare come una rete vera, non come una somma di campanili – dichiara Calcinaro –. Il punto di riferimento deve essere il percorso migliore per il paziente: meno spostamenti inutili, più qualità clinica e maggiore appropriatezza. La gastroenterologia viene concentrata a Pesaro proprio per rendere più efficiente il percorso di cura, mentre parallelamente Fano, con il Santa Croce, viene potenziata su due ambiti chiave come la senologia, che rappresenta già un'eccellenza, e l'ortopedia, strategica anche per contrastare la mobilità passiva». Nel dettaglio, il riassetto porta a Fano un incremento di posti letto in settori considerati cruciali per la domanda sanitaria del territorio. «Parliamo di dati concreti – prosegue Calcinaro –: 8 posti in più in senologia e 12 in ortopedia. La direzione è rafforzare ciò che funziona e ciò che serve ai cittadini, migliorando il servizio sanitario e la qualità delle risposte. Voglio anche sottolineare l'impegno del sindaco di Fano, che sta sostenendo scelte capaci di portare benefici concreti alla comunità».

Il sindaco Luca Serfilippi sottolinea il valore della giornata e delle conferme arrivate. «Questa visita dà un segnale chiaro – dichiara Serfilippi –. Il Santa Croce viene rafforzato su reparti strategici come senologia e ortopedia, confermando il ruolo centrale dell'ospedale per il nostro territorio. A Calcinaro ho chiesto rassicurazioni anche sui lavori che dovranno essere realizzati al Blocco B e sulla partenza dell'hospice pediatrico. Inoltre, il confronto con i medici è stato molto positivo».

Sul tema dei posti letto ortopedici, oggetto negli anni di molte discussioni, arriva una conferma netta da parte dell'AST. «I 50 posti letto di ortopedia sono di Fano e restano nella dotazione del Santa Croce – dichiara il direttore generale Alberto Carelli –. Abbiamo già attivato 12 posti e lavoreremo progressivamente anche sugli altri, compatibilmente con gli spazi disponibili. Un passaggio importante sarà la realizzazione della nuova palazzina dell'emergenza, che consentirà di liberare ulteriori aree e riorganizzare il presidio. L'obiettivo è rafforzare l'ortopedia a Fano e ridurre la mobilità passiva, riportando sempre più pazienti a curarsi nel proprio territorio».

Calcinaro ha inoltre voluto rassicurare su alcuni servizi fondamentali per la città. «Punto nascita e pediatria non cambiano – aggiunge l'assessore regionale –. Il punto nascita del Santa Croce è solido e con numeri importanti, una punta di diamante della sanità regionale». La visita si è conclusa con un sopralluogo nei reparti e con l'impegno condiviso tra Regione, AST e Comune di proseguire nel percorso di sviluppo del presidio ospedaliero fanese.



BANDO CROWDFUNDING 2025: OLTRE 370MILA EURO RACCOLTI

UN TRAGUARDO STORICO PER LA FONDAZIONE CARIFANO E LA COMUNITÀ

Fano, 26 febbraio 2026- C'è un'energia che si accende quando idee, passioni e comunità si incontrano. È l'energia di chi non si limita a guardare, ma agisce. È la forza che, con piccoli gesti, trasforma progetti in realtà. Ed è proprio questa energia collettiva che ha animato il Bando Crowdfunding 2025, rendendolo l'edizione più significativa di sempre. La Fondazione Carifano – promotrice dell'iniziativa – ha saputo interpretare e valorizzare questo desiderio di partecipazione. Con visione e impegno, ha messo al centro del processo il valore sociale, sostenendo una cultura filantropica che va oltre la semplice raccolta fondi, facendo emergere la creatività e la solidarietà dei territori.

Il bando, realizzato in collaborazione con il Centro Servizi per il Volontariato della Regione Marche e la piattaforma Rete del Dono, offre alle realtà associative uno strumento concreto per attivare nuove reti di sostenitori. In totale i 24 progetti ammessi al beneficio dal 1° ottobre 2025 al 31 gennaio 2026 hanno raccolto fondi per € 370.961, la cifra più alta nelle cinque edizioni del bando, con 1.385 donatori.

La Fondazione Carifano, coerente con la sua missione di sostegno al Terzo Settore e di valorizzazione delle energie civiche, raddoppierà gli importi

raccolti dalle associazioni fino all'importo massimo di € 15.000,00 per ciascun progetto per un totale complessivo di € 256.930.

La somma finale generata dall'iniziativa, tra raccolta sulla piattaforma e raddoppio della Fondazione, raggiunge così lo straordinario risultato di € 627.891. I progetti finanziati hanno coinvolto e fatto crescere diverse comunità nei territori di Fano, Colli al Metauro, Terre Roveresche, Senigallia e Pergola, con una distribuzione significativa delle risorse negli ambiti di intervento della Fondazione.

«Ogni cifra raccolta racconta una storia, un sogno, una comunità. Afferma il Presidente della Fondazione Carifano Giorgio Gragnola – Il risultato record del Bando Crowdfunding 2025 non è solo un dato finanziario: è la conferma che, quando si costruisce fiducia tra associazioni, cittadini e istituzioni, si generano energie straordinarie. La Fondazione Carifano ha messo in campo non soltanto risorse, ma un progetto culturale fondato sulla responsabilità collettiva e sulla capacità di creare legami duraturi. Siamo convinti – continua Gragnola – che il crowdfunding sia molto più di uno strumento finanziario: è un catalizzatore di partecipazione e innovazione sociale. La Fondazione Carifano ha lavorato per affiancare le organizzazioni in un percorso di formazione, crescita e visione strategica, perché ogni progetto possa avere radici solide e prospettive di futuro».



RICORDANDO UN PUBBLICO DIVERTIMENTO FANESE: IL PALIO DELLA BALESTRA



di **Paolo Volpini**

Sotto le egemonie malatestiane e pontificie, fra i pubblici divertimenti che dilettaavano i fanesi, è documentato il palio della balestra, arma da lancio di difesa e offesa usata nei secc. XIV-XV.

Il documento archivistico che affonda le origini del Palio della balestra a Fano, è una partita di spesa dell'anno 1401, al tempo della Signoria di Pandolfo III Malatesti (1), annotata nel Codice malatestiano n. 13, a carta 3, in cui è scritto: "A Ughulinucio Depilgli et a Giovanni de Piero di Cingole a di 15 daprile libre (2) diciasette soldi cinque de bolognini a posta debe avere al memor(iale) c (arta) 14 sono per uno palio (3) de panno rosato di braccia (4) VIIJ 1/2 et l'aste el quale el Signore face trarre e vincere cholla balestra. Totale libre XXX soldi III denari VIIIJ."

Negli Statuti cinquecenteschi della città di Fano (5) al Capitolo "Del Palio da balestrare" si legge che ogni anno si debba balestrare un palio di cinque braccia a spese dei beccari (6), scorticatori (7), porchettari e piazzari (8). Inoltre nel "Capitolo de li balestranti" è sancito che nel giorno felicissimo nel quale si balestra il palio di debba piantare la rotella (9) nel luogo che sarà disegnato dai Priori. I balestranti dovevano balestrare una sola volta con una saetta, eccetto il Governatore, il Podestà ed i Priori, ai quali era lecito balestrare anche con due saette. Le frecce, lunghe una quarantina di centimetri, dovevano portare il nome del partecipante ed essere marcate con il bollo del Comune. Agli inadempienti veniva applicata una pena pecuniaria di 10 libre da destinare al Comune. Il premio consisteva nell'assegnazione del palio a chi aveva colpito più vicino alla brocca (10). Per ulteriore informazione sulla contesa, si ritiene opportuno trascrivere un pagamento per un palio cinquecentesco: "Adi X di ottobre 1561. Voi medesimo Depositario libre vintese et bolognini doi sonno per altrettanti spesi da voi nell'infrascritto modo, e prima fiorini diece in braccia cinque de panno roscio veronese tolto da me Pavolo Martinozzo à fiorini doe il braccio per il Palio che s'è Balestrato, et bolognini vintequattro per il nostro Protettore Santo Paterniano con tre altre arme una de Nostro Signore et una del nostro Governatore messer Lucio Sasso, et l'altra de la nostra Comunità a bolognini sei luna fece messer Giovan battista pictore da Ravenna (11) et bolognini sei per depingere la Rotella dove se tirò ditto Palio, et bolognini diece per uno codolzo (12) da 15 piedi (13), et bolognini uno de chiodi da Cesena, et bolognini 12 per doe tavole per dicta rotella, et bolognini tre per uno occhio di ferro per ponere nel tasello la dicta rotella, et bolognini sei pagati a maestro Bastiano del Burchio per manifattura de ditta rotella, et ultimamente fiorini doe pagati per il secondo premio, et il primo hebbe Francesco di nicolo franciscuccio fu el Palio el secondo fu Giovan battista da Castello durante (14) hebbe la Balestra, et il terzo la rotella fu Giovan francesco de Guidantonio bertozzo (15)". Sulla competizione lo storico Vincenzo



Nelle immagini un odierno palio della balestra

TOURNÉE 2026

San Costanzo Show

Paolo Cesari

NUOVO TOUR

20 giugno

COMIZI d' MORE **FANO**

PAOLO CEVOLI Show

4 luglio

COMIZI d' MORE **FANO**

STAGIONE 2025/2026

MEGABOX VOLLEY

DACCI UN GRRII

STAGIONE 2025/2026

ALMA FANO CALCIO

ALLA SCOPERTA

DI VITRUVIO

VISITE ACCOMPAGNATE

SABATO E DOMENICA

liveticket®

È UN SISTEMA DI BIGLIETTERIA NAZIONALE CREATO DA **GOSTEC A FANO**

www.liveticket.it www.gostec.it

Nolfi, ai primi del Seicento scrisse: "L'ultima domenica di settembre (giorno di festa perché ricorda la liberazione di Fano dai Malatesti: 25 settembre 1463) si tirava a segno su quei balestroni antichi che portavano frezze, et a quello che faceva meglio colpo si dava un palio di scarlatto, al 2° una balestra, al terzo una Rotella, e prevalse tanto quest'esercizio nella città, che in simile sorte di armeggiare furono i nostri in quei tempi stimati i migliori balestrieri di tutta la Marca, e perciò si trova che negl'armamenti sempre si chiedevano i Balestrieri di Fano" (16).

Una rievocazione storica di questo palio (ultima domenica di settembre) nella suggestiva corte della Rocca malatestiana non sarebbe improponibile.



(1) Com'è noto Pandolfo III (1370-1427) riposa nel sarcofago sotto il portico antistante la Chiesa di S. Francesco di Fano.

(2) Unità monetaria allora vigente.

(3) Drappo.

(4) Un braccio equivale a m. 0,663.

(5) Sez. Archivio di Stato di Fano, Statuti vol. 3 (1521), c.57v.

(6) Macellari.

(7) Coloro che scuoiavano e squartavano animali uccisi.

(8) Bottegai di piazza.

(9) Tondo di legno usato come bersaglio.

(10) Il centro della rotella.

(11) Trattasi di Giambattista Ragazzini che affrescò nel 1556 la cupola della Basilica di S. Paterniano.

(12) Un travetto.

(13) un piede = m. 0,3537.

(14) Urbana.

(15) Sez. Archivio di Stato di Fano, Depositaria vol. 180 c.144.

(16) "Delle Notizie Historiche sopra la Fondazione, Varietà di Governi, e Successi Memorabili della Città di Fano", Biblioteca Federiciana, Ms. Federici vol.80, p. 293.





di Luca Imperatori

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

HEPATICA NOBILIS UNA PIANTA ANTICA DA RISCOPRIRE

La *Hepatica nobilis*, pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Ranunculaceae, è una specie diffusa nei boschi temperati europei e nota fin dall'antichità per le sue presunte virtù terapeutiche. Il nome "hepatica" deriva dalla forma trilobata delle foglie, che ricorda quella del fegato: secondo la dottrina delle segnature, proprio tale somiglianza indicava un possibile impiego nei disturbi epatici. Sebbene molte credenze tradizionali non abbiano trovato piena conferma scientifica, la pianta possiede effettivamente componenti bioattivi di interesse fitoterapico. Dal punto di vista chimico, *Hepatica nobilis* contiene saponine, flavonoidi, tannini, anemonina (derivata dalla protoanemonina), mucilagini e piccole quantità di alcaloidi. Le saponine contribuiscono a un'azione lievemente espettorante e diuretica, mentre i tannini esercitano un effetto astringente e antinfiammatorio sulle mucose. I flavonoidi, noti per la loro attività antiossidante, favoriscono la protezione dei tessuti dallo stress ossidativo e possono sostenere la funzionalità del microcircolo.



Tradizionalmente la pianta veniva impiegata soprattutto per sostenere la funzione epatica e biliare. Gli infusi preparati con le foglie essiccate erano utilizzati come blandi coleretici e colagoghi, con l'obiettivo di stimolare la produzione e la secrezione della bile. Più plausibile appare il suo utilizzo come coadiuvante digestivo leggero, grazie alla combinazione di principi amari e tannini che possono favorire la digestione e ridurre lievi stati dispeptici. Un altro ambito di utilizzo tradizionale riguarda l'apparato respiratorio. Le proprietà espettoranti, attribuite in parte alle saponine, hanno portato all'impiego di *Hepatica nobilis* in caso di tosse catarrale, bronchiti lievi e irritazioni delle vie aeree superiori. L'azione fluidificante delle secrezioni, sebbene modesta, poteva contribuire ad alleviare la congestione. Inoltre, l'effetto antinfiammatorio dei flavonoidi poteva sostenere il benessere delle mucose respiratorie. In ambito urinario la pianta era considerata un blando diuretico e depurativo. Gli infusi venivano consigliati per favorire l'eliminazione dei liquidi in eccesso e sostenere la funzionalità renale in presenza di lievi ritenzioni idriche. Dal punto di vista topico, la presenza di tannini conferisce alla pianta proprietà astringenti che possono risultare utili in applicazioni esterne su piccole irritazioni cutanee, arrossamenti o lievi infiammazioni del cavo orale. Decotti diluiti venivano talvolta impiegati per sciacqui e gargarismi, sfruttando l'azione lenitiva sulle mucose. È importante sottolineare che *Hepatica nobilis* fresca contiene protoanemonina, sostanza potenzialmente irritante e tossica, capace di provocare dermatiti da contatto e disturbi gastrointestinali se ingerita in quantità eccessive. L'essiccazione inattiva in parte questo composto trasformandolo in anemonina, meno reattiva ma comunque da utilizzare con cautela. Per tale motivo l'uso fitoterapico richiede attenzione, dosaggi appropriati e preferibilmente il consiglio di un professionista qualificato. L'analisi fitochimica conferma la presenza di molecole con potenziale attività biologica, in particolare antiossidante e antinfiammatoria. In un'ottica contemporanea, *Hepatica nobilis* può essere considerata una pianta di interesse storico e tradizionale, con applicazioni lievi e complementari piuttosto che centrali nella fitoterapia moderna. In conclusione, le proprietà fitoterapiche di *Hepatica nobilis* comprendono effetti blandamente coleretici, digestivi, espettoranti, diuretici e astringenti. Il suo utilizzo si colloca soprattutto nell'ambito della tradizione erboristica europea. Pur offrendo spunti interessanti dal punto di vista fitochimico, la pianta richiede prudenza per la presenza di composti irritanti e necessità di ulteriori studi per una piena validazione scientifica delle sue applicazioni terapeutiche.



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



TUTI ARCHITÉT!

(Tutti Archtetti)



Da quand è arnuta su, arscapèta fòra
la Basilica d' Vitruvi in pescheria,
per i fanés c'è el giòc del dì la lóra:
el "Si cmandàsa ji... èc cum farià!"

Ognùn... de idea sua e liperli,
specifica e argumènta sal prugèt
sul cum tucaria fà sai rèst mali:
chi vol butà giù tut... negòsi e tèt

sa tut el casamnèt dla pescheria,
Bar Darderì e la sfilàsa d' negusiét
"Per dar visione intera"... sia cum sia!
Un 'atra po' inveč, sa un po' d'rispèt,

prupón la vista dla area sistemàta
sa chi lastrón de vetre a cupertura...
dacsì s' vedria sota la vetràta
el supòrt e le culónn sa tut i mura!

El nostre "Indiana Jòns" Prof Paolo Clini
ce sugerisc na solusión muderna:
"Sai fil de fèr, chi grosi e sa chi fini
s'arfà cum era... trasparènt e ferma!"

Chi vol caminamènt... chi galérie,
chi vol un sovrapàs da d'qua a là,
chi vol sbuganà tut tra cle do vie...
chi vol ch'sia j' Architét... a di cum fa!

Intànt... tra le supusisión e cènt prugèt
el mond intér è armàst a boca aperta...
"Fanum Fortunae" artorna avé el rispèt
de tut el món d che pàrta dla scuperta!

Elvio Grilli

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

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



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

IL MANGIARE E I SUOI RISULTATI

quant ho magnàt ji, han magnàt tuti = quando ho mangiato io, hanno mangiato tutti.

Detto pronunciato da chi non ha alcun riguardo verso gli altri, preoccupandosi soltanto del proprio benessere.

quant se magna se sta sit = quando si mangia si sta zitti.

Non è indice di buona educazione parlare con la bocca piena di cibo.

magna e sta' sit! = mangia e stai zitto.

Prendi e non domandare! E' un invito ad approfittare di una circostanza favorevole, senza porsi inutili problemi.

> Cu vu gi a dmandà se chi sòld te spetàven o nò; j hòi avuti? allora magna e sta' sit! = Cosa vuoi andare ad indagare di quei soldi ti appartenevano di diritto oppure no; li hai avuti? Allora goditeli senza remore!

ogni magnàta, na cagàta = ogni mangiata una cacata.

Così avviene a chi ha la fortuna di godere di un apparato digerente perfettamente funzionante.

i sarà armast na magàta de fagiòl = gli sarà rimasta una mangiata di fagioli.

Gli è rimasto poco da vivere. Detto rivolto a persone anziane, in tono scherzoso ed amichevole, anche come augurio di lunga vita.

magnàt e mòrt = mangiato e morto.

L'espressione è usata per indicare, anche in modo scherzoso, un cibo molto cattivo o tossico.

ma tutti piàc (magnà) la pappà còta = a tutti piace (mangiare) la pappà cotta

E' molto facile e comodo godere dei vanaggi prodotti dalle fatiche altrui

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

Editore: Lisippo Editore - Via Simonetti, 55 - 61032 Fano - Tel. 0335.6522287 - 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 ARTROSCICO
NON INVASIVA
ONDE SONICHE - RADIOFREQUENZE - OZONO**

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



PESCIUTTA
· CUOCO DI MARE ·

VIA DELLE QUERCE 12
FANO (PU)
T. 0721 18 38 300
WWW.PESCIUTTA.IT

IL LOCALE

Libertà, Mare e Relax: Benvenuti a Pesciutta!

Cerchi un posto dove mangiare bene senza le formalità del classico ristorante? Da noi la parola d'ordine è libertà.

Scegli quello che preferisci dal nostro menù, ordinalo alla cassa, accomodati dove vuoi: nella nostra ampia veranda, all'interno nel nostro piccolo e accogliente angolo di mare o nella grande sala con area baby.

Siamo il posto ideale per le famiglie: mentre i grandi si rilassano ai tavoli, i più piccoli possono divertirsi in totale sicurezza nella nostra area baby attrezzata (con scivolo, casetta e cartoni animati).

Nessun servizio al tavolo, nessuna fretta: solo il piacere di stare insieme.

Come funziona?

Leggi il menù

Ordina alla cassa

Paga (si accettano contanti, carte, BANCOMAT e satyspay)

ritira IL PAGER

accomodati dove preferisci (nella veranda, nel locale interno o nell'area baby)

appena è pronto, sentirai vibrare il PAGER, recati al banco e ritira il vassoio!

Vuoi riservare un tavolo? Prenota al 0721 18 38 300

FAMILY FRIENDLY

Divertimento per loro, relax per voi!

Da Pesciutta, le famiglie sono le benvenute! Abbiamo allestito un'area giochi attrezzata con scivolo, casetta e una zona TV con

PESCIUTTA SI RINNOVA



cartoni animati per far volare il tempo ai più piccoli.

Oltre al divertimento, abbiamo pensato anche al gusto con un menù speciale dedicato ai bambini. Qui i bimbi giocano e i grandi si godono il pasto in relax!

TAKE-AWAY

Il gusto di Pesciutta dove vuoi tu!

Hai voglia dei nostri piatti ma preferisci mangiarli a casa, in ufficio o all'aperto? Il nostro servizio d'asporto è semplice e veloce. Ecco come fare: Ordina come preferisci: Chiamaci al numero 0721 18 38 300 oppure vieni a trovarci direttamente al locale.

Ritira il tuo ordine: Prepariamo tutto al momento per garantirti il massimo della freschezza.

Gusta dove vuoi: Ritira il tuo sacchetto e scegli la tua location preferita per il tuo pasto.

MENU LAVORATORI

La tua pausa pranzo di qualità!

Sappiamo che il lavoro richiede energia, per questo abbiamo pensato a una proposta completa e genuina per la tua pausa infrasettimanale.

Dal mercoledì al venerdì (esclusi i festivi), puoi gustare il nostro menù speciale a soli 15€, che include:

1 Primo di pesce a scelta dal menù

1 Secondo di pesce a scelta dal menù

1 Contorno (insalata)

Acqua (0,5L) e Caffè

Accettiamo Buoni Pasto Up Day.

DRIVE

Ordina, Ritira, Riparti!

Da oggi Pesciutta è ancora più vicino a te grazie al servizio Drive. Abbiamo pensato a un sistema rapido per permetterti di gustare il nostro menù senza dover scendere dall'auto:

Raggiungi la corsia dedicata al Drive in Via delle Ginestre 16, Fano (pu)

Ordina i tuoi piatti preferiti al nostro staff.

Ritira il sacchetto e continua il tuo viaggio!

Sicuro, veloce e perfetto per le giornate più frenetiche o per chi viaggia con i bambini a bordo.





ASET SPA

NEL 2025 PROSEGUE L'IMPEGNO DEGLI ISPETTORI AMBIENTALI: OLTRE 7.600 INTERVENTI SUL TERRITORIO

Nel corso del 2025 l'attività degli Ispettori Ambientali **Aset** ha continuato a rappresentare un presidio fondamentale per il controllo del territorio, la tutela ambientale e la promozione di comportamenti corretti nella gestione dei rifiuti. Il confronto con i dati del 2024 evidenzia un'attività complessivamente stabile, con alcune variazioni fisiologiche tra le diverse tipologie di intervento.

Controlli e sopralluoghi

Nel 2025 sono stati effettuati **7.605 interventi di accertamento e sopralluogo**, a fronte dei **7.985 del 2024**, su tutti i territori serviti e cioè Fano, Fossombrone, Colli al Metauro, Pergola, San Costanzo e Mondavio. Il dato conferma **un'elevata e costante presenza sul territorio**, pur con una lieve riduzione numerica, legata a una diversa distribuzione delle attività tra controllo, informazione e approfondimenti mirati.

Informazione alle utenze

Resta centrale l'azione informativa: nel 2025 sono state informate **1.398 Utenze domestiche**, sostanzialmente in linea con le **1.418 del 2024**. Per quanto riguarda **Enti, imprese e attività commerciali informate**: sono stati **340 nel 2025**, rispetto alle **516 del 2024**, a fronte di un maggior consolidamento delle corrette pratiche già avviate negli anni precedenti.

Tutela del decoro urbano e rimozione rifiuti

Nel 2025 sono state attivate **202 procedure di rimozione rifiuti**, in aumento rispetto alle **125 del 2024**, dato che evidenzia **una maggiore capacità di intercettare e gestire situazioni di abbandono**, anche grazie alle segnalazioni e alle attività di monitoraggio.

Controlli specifici e verifiche

Prosegue con continuità anche l'attività di controllo mirato:

- **Conduttori di cane controllati: 2.869 nel 2025**, rispetto ai **3.545 del 2024**;

- **Controlli sui composte domestiche: 419 nel 2025**, in linea con i **446 del 2024**;

- **Verifiche fotografiche: 1.392 nel 2025**, in aumento rispetto alle **1.295 del 2024**, a dimostrazione di un crescente approfondimento delle attività di accertamento.

Verbalì e segnalazioni

Sul fronte sanzionatorio e di collaborazione interistituzionale va evidenziato l'aumento dei **Verbalì emessi** (esclusa videosorveglianza Fano), arrivati a **401 nel 2025**, in crescita rispetto ai **374 del 2024**.

Le Segnalazioni tramite videosorveglianza inviate alla Polizia Locale di Fano sono state 337 nel 2025, rispetto alle **399 del 2024**, mentre i **Rilievi fotografici allegati ai verbalì** si attestano a **349 nel 2025**, in aumento rispetto ai **330 del 2024**.

Collaborazione con i cittadini

Nel 2025 si registra una sostanziale stabilità nelle attività di collaborazione tra Azienda e cittadini: le **Segnalazioni pervenute dalle utenze con conseguenti verifiche** sono state infatti **354 nel 2025**, in linea con le **361 del 2024**.

Un presidio costante per l'ambiente

"Il confronto tra i dati **2024 e 2025** restituisce l'immagine di **un'attività solida, continuativa e ben radicata sul territorio**, capace di adattarsi alle esigenze operative e di rafforzare nel tempo il ruolo degli Ispettori Ambientali come punto di riferimento per cittadini, istituzioni e ambiente" commenta il Presidente di Aset Spa, Giacomo Mattioli. *"La collaborazione dei cittadini continua ad essere un elemento fondamentale, che ci spinge a lavorare con sempre maggior incisività per migliorare ulteriormente il decoro della città incentivando informazione e prevenzione come strumento principale per una corretta gestione dei rifiuti, oltre ai controlli e alle sanzioni"*.

NELLA FOTO: L'isola ecologica di via del Fiume dove sono stati rinvenuti due materassi abbandonati oltre a sacchetti che non potevano essere conferiti nei raccoglitori.





Fano Teatro della Fortuna

DOMENICA 15 MARZO
ORE 17

STUDIO TA-DAA!
MICHELE CAFAGGI
CONTROVENTO
STORIA DI ARIA, NUVOLE
E BOLLE DI SAPONE

22
marzo
ore 11.00



LE STAGIONI

con attività ludiche per bambini
nel Foyer del Teatro



Carmen



Fano
Teatro
della Fortuna
28 marzo
ore 20.30

dal 9
al 12
aprile

fanoteatro 25/26
STAGIONE DI PROSA

VIVALDIANA



TEATRO DELLA FORTUNA FANO
INFORMAZIONI E BOTTEGHINO
0721 800750 | www.teatrodellafortuna.it
VENDITA ONLINE | www.vivaticket.com

STORIE FANESI ILLUSTRATE

LA MIA FANO. Questa è Fano, o meglio, una parte di Fano. Non tutta. Sessantamila abitanti dicono. Secondo me molti di più perché le storie da raccontare sono infinite. Però tutto ciò che racconto, per forza di cose, ha un'unica possibile prospettiva: quella che ho vissuto. Il criterio è questo ed è un bene che finora non sia mai stato forzato a disegnare o scrivere. Non ci sarà mai tutto e anche questo è un bene. E mi piace quando mi suggeriscono un luogo, un personaggio, qualcosa di puro. Dedicato a chi non c'è nelle storie (è solo una questione di tempo!).

Francesco Lucarelli



Da sinistra Barbadoro, Lucarelli e Radici, Vice Presidente BCC



Quando Francesco, amico di vecchia data col quale ho condiviso negli anni tante esperienze, mi ha proposto di far parte del suo progetto "Storie Fanesi Illustrate", (libro realizzato grazie al contributo della BCC di Fano e dal quale si attingerà per alimentare questa nuova rubrica del Lisippo) non ho esitato ad accettare. Mi sono lasciato coinvolgere con estremo piacere, anche se provando subito un senso di responsabilità. Il piacere è derivato dalla passione che sin da bambino ho nel raccontare vicende umane e dall'amore che nutro nei confronti di Fano nelle sue molteplici sfaccettature, la città in cui sono nato e cresciuto e nella quale torno sempre volentieri nonostante adori viaggiare. La sua mi è parsa quindi una grande opportunità sia per farla scoprire ai lettori che per conoscerla meglio io stesso, indagando per riprendere e rilanciare le storie di personaggi, luoghi e tradizioni. Soggetti, che, ovviamente, non appartengono solamente al vissuto di Francesco che me li sottoponeva, bensì a migliaia di fanesi. E veniamo così proprio al senso di responsabilità, suscitato principalmente dai risvolti umani connessi alla ricerca soprattutto attraverso i diretti interessati, ma anche dall'importanza della correttezza della ricostruzione storica che abbraccia peraltro un assai ampio spettro temporale.

Massimiliano Barbadoro

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

DA FANO A EDIMBURGO ... 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 Sara Bracceschi, che dal 2019 vive in Scozia.

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

<Ho scelto inizialmente di trasferirmi negli Stati Uniti per approfondire gli studi in Relazioni Internazionali, data la rilevanza degli autori americani nel campo. Sono stata ammessa al Master presso la Johns Hopkins University, con il primo anno a Bologna e il secondo a Washington DC, percorso che ha favorito la mia transizione internazionale. Conclusi gli studi, ho lavorato nella sicurezza internazionale, poi ho ampliato la mia formazione culturale e professionale in Messico e ora vivo in Scozia. A Washington DC, dove ho vissuto per otto anni, mi sono occupata di consulenza in business risk. In Messico, dove ho vissuto per i successivi otto, ho lavorato coi sistemi di raggi X per la sicurezza doganale, essendo responsabile di un progetto di sicurezza nazionale per rafforzare i controlli di frontiera messicani. Il Messico mi è rimasto nel cuore, perché è stato il Paese dove ho anche raggiunto significativi obiettivi personali, tra cui la formazione di una famiglia con mio marito e la nascita di nostra figlia. Attualmente, ad Edimburgo, proseguo la mia carriera occupandomi della formazione degli ufficiali sui sistemi di raggi X, concentrandomi sulla didattica piuttosto che sull'operatività diretta. Questa scelta mi ha consentito di trovare un migliore equilibrio tra vita professionale e familiare.>

Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<Vivo a Edimburgo, una città davvero splendida dal punto di vista architettonico. Amo passeggiare per le sue strade e ammirare gli edifici e le case in stile georgiano e vittoriano. Grazie alle frequenti piogge, la città offre numerosi giardini adatti a tutti i gusti. Siamo arrivati qualche mese prima dell'arrivo della pandemia, quindi a settembre saranno sette anni. E dato che sono abituata a trasferirmi ogni 8... si accettano scommesse! (ndr risata). Ormai però considero Edimburgo una seconda casa e mi sono integrata perfettamente, anche grazie alla cordialità e all'ospitalità scozzese che non avrei mai immaginato.>

Cosa ti manca di Fano?

<Fano occupa un posto speciale tra i miei ricordi. Come avviene anche a Edimburgo, apprezzo passeggiare per il centro e immergermi nei siti storici e nelle rovine. Avendo trascorso la mia infanzia in questa città, molti luoghi sono associati a esperienze significative. Tuttavia, sono soprattutto le relazioni personali a rappresentare ciò che maggiormente mi manca: in particolare la mia famiglia e le mie care amiche. Talvolta mi domando come sarebbe stata la mia vita, se non avessi lasciato Fano. Purtroppo, durante le visite in Italia, è naturale percepire un senso di estraneità; La forza delle amicizie sincere, però, mi ha dimostrato che i legami autentici superano le barriere temporali e geografiche. Ogni incontro riprende con naturalezza dal punto in cui era stato interrotto, senza aspettative riguardo alla frequenza dei contatti. Ciò che ci tiene unite è il reciproco affetto.>

Hai avuto problemi di ambientamento e se sì quali?

<Adattarmi alla vita negli Stati Uniti non è stato affatto semplice. Nonostante avessi studiato inglese al Liceo Linguistico, capire la lingua parlata quotidianamente era tutt'altra storia. Anche le usanze e le tradizioni erano completamente estranee, rispetto a ciò che conoscevo. Il sistema scolastico risultava particolarmente complesso, tanto che l'impatto iniziale fu davvero uno shock. Ricordo ancora quando arrivai nel mio appartamento in affitto, completamente vuoto: la prima notte dormii su un materassino da yoga e cercai con fatica di trattenere le lacrime. Per fortuna avevo già degli amici conosciuti durante il primo anno di master a Bologna, così il giorno seguente mi accompagnarono all'Ikea a comprare un materasso. Mancava ancora la struttura del letto, ma dormire su un materasso era già un lusso comparato a un materassino. Alla fine quell'esperienza si rivelò positiva, ma, dopo 8 anni, ero pronta per una nuova avventura e Città del Messico mi sembrava irresistibile. La cultura lì è molto latina e mi ambientai in un attimo: persone socievoli, un po' irriverenti e sempre pronte a far festa. Mi sentii subito a casa! E con il sole tutto l'anno, davvero non ci si

poteva lamentare.>

C'è qualcosa che porteresti dalla Scozia?

<Rimanendo sul tema culinario, in Scozia e in generale in Gran Bretagna, è tradizione la domenica mangiare una cena in tardo pomeriggio con il Sunday Roast, cioè cucinare un pollo intero con tanto di verdure al forno: ovvero patate, che sono un po' come la pasta per noi italiani e non possono mancare a tavola, carote ed una verdura tipica scozzese, il parsnip in inglese o pastinaca in Italia. E' una bella tradizione, che marca la fine della settimana col rituale pasto. Altra cosa che porterei a Fano è un po' di spirito d'avventura, per affrontare climi piovosi e non lasciarsi rovinare i piani da un po' di freddo o pioggia. In Scozia diciamo che "non esiste il tempo brutto", perché, alla fine, quasi giornalmente ci si può aspettare uno scroscio di pioggia e anche con il tempo piovoso soliamo uscire e continuare con la nostra vita normale. Non con il diluvio, però in casi di piovigellina vi sorprenderete a vedere quanti bimbi giocano nei parchi. Ma più di ogni altra cosa, ciò che porterei dalla Scozia a Fano è l'attenzione sui bambini piccoli e le mamme. Quando arrivai ad Edimburgo conobbi una nuova realtà, i playgroups, vale a dire riunioni organizzate per bambini piccoli, genitori o baby sitter. In sostanza giornalmente potevo scegliere dove portare la mia piccolina, spesso in chiese che adibivano i locali a giochi, balli e canti e

preparavano un caffè per gli adulti e uno snack per i più piccoli. E' un modo perfetto per fare interagire bambini tra di loro e per far sì che le mamme o i papà, a casa, possano fare due chiacchiere. Nel 2019, quando arrivai a Edimburgo, c'erano 130 playgroups diversi ogni settimana. Costo? 1-2 euro a famiglia! Proprio una bella iniziativa!>

Quali posti di Fano pensi possano affascinare uno scozzese?

<Per mio marito, che è scozzese, uno degli aspetti più affascinanti di Fano è senza dubbio la coesistenza armoniosa tra il suo centro storico e la spiaggia. Passeggiando per il cuore della città, ci si immerge in un'atmosfera ricca di storia e tradizione, tra siti storici e rovine che raccontano secoli di vita e di cultura. Al tempo stesso, la vicinanza al mare offre un contesto completamente diverso, fatto di spiagge, lungomare e attività legate alla stagione estiva. Questa doppia anima consente di vivere la città in maniera completa.>

Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<L'architettura scozzese esercita un fascino irresistibile, tanto che è difficile non imbattersi in scorci suggestivi a ogni angolo della città. Tra tutti, la strada principale di Princes Street rimane per me una delle mete più affascinanti:

passeggiare lungo i suoi giardini, immersi nel verde e circondati da edifici storici, offre sempre un piacere particolare ed una prospettiva unica su Edimburgo. Altrettanto celebre è il castello, vero simbolo cittadino e punto di riferimento costante nel panorama urbano. La sua presenza imponente racconta di secoli di storia e tradizioni, rendendo ogni visita un'esperienza ricca di emozioni e suggestioni. Tra le attività che prediligo segnalerei il Festival delle Arti, che si svolge ogni agosto rappresentando un appuntamento imperdibile. Sebbene gli spettacoli a cui partecipo siano prevalentemente rivolti a bambini, il clima di festa che si respira in città durante questo periodo è contagioso e coinvolgente. Un altro evento a cui non rinuncio mai è il mercato di Natale: le bancarelle, le luci e l'atmosfera festosa creano un ambiente magico, che ogni anno attendo con entusiasmo. Infine, quando desidero concedermi una breve vacanza, bastano poche ore di macchina per raggiungere le Highlands scozzesi. Qui, tra paesaggi mozzafiato e la leggenda del mostro di Loch Ness, si può vivere un'avventura all'insegna della natura e della tradizione scozzese, un'esperienza che arricchisce ogni soggiorno in questa terra affascinante.>

Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<La Scozia è conosciuta più per il suo Whisky che per la cucina. Tuttavia, anche la cucina scozzese sa sorprendere con alcune specialità che meritano di essere scoperte. Tra i piatti che apprezzo maggiormente spicca la Steak Pie, una torta salata ripiena di carne di manzo in salsa e racchiusa in un fragrante involucri di pasta sfoglia, che costituisce un vero classico delle tavole scozzesi. Subito dopo viene il Gammon, ovvero un prosciutto affumicato dal sapore intenso e ricco, perfetto per accompagnare contorni semplici e gustosi. Da non dimenticare infine la Shepherd's Pie, uno sformato di carne macinata e verdure, ricoperto da uno strato morbido di purè di patate, che offre un connubio di sapori rustici e genuini, tipici della tradizione contadina scozzese.>



IL POETICO MARZO A PASSAGGI LIBRI E CAFFÈ 1

Novità in casa Passaggi Libri e Caffè con un tanti appuntamenti culturali e l'apertura in pausa pranzo. Da martedì a venerdì, infatti, in libreria (piazza Sansovino, 3, Fano) si potrà anche pranzare con le proposte di cucina della B_Cooking dello chef Marco Bertozzini. Altra novità è che ogni lunedì e martedì la libreria applicherà uno sconto del 5% sulle novità (lo stesso sconto che si trova sui siti internet).



Il mese della poesia

Marzo è il mese della poesia e sono ben quattro gli appuntamenti dedicati. Venerdì 6 e venerdì 27 marzo (ore 18.15) saranno ospiti i poeti Andrea Pozzolini e Francesco Gabellini, all'interno della bella rassegna del Circolo Culturale Bianchini "Le poetesse e i poeti salutano la primavera", curata da Daniele Ricci.

Giovedì 12, alle ore 18,00, la curatrice Sabrina Foschini e la poetessa Paola Turrone presenteranno l'antologia "Il petalo e la spina. La fiaba nella poesia femminile", mentre

domenica 15 (ore 17) un appuntamento particolare, curato insieme alla professoressa Maura Maioli dell'Istituto Bramante-Genga. Si tratta di scoprire un autore famoso come Rudyard Kipling, premio Nobel nel 1907, al di là dei suoi titoli più famosi, come Il libro della giungla, Kim o Capitani coraggiosi. Sarà presentata, infatti, la raccolta di poesie "Gli anni di mezzo", tradotta per la prima volta in Italia, e in libreria ci sarà il curatore e traduttore dell'opera Maurizio Maria Taormina.

8 marzo e oltre

Per la festa della Donna, domenica 8, alle ore 17, la libreria ospita Genny Droghini (aromaterapeuta), Maura Guidi (ostetrica qualificata) e Jennifer Lucertini (illustratrice) che presentano "Credenze in gravidanza. Difenditi dai detti popolari" (Edizioni Idea)

Altri incontri con protagoniste donne sono quelli di mercoledì 11 (ore 18) con Franca Mancinelli, autrice della traduzione, e la psicoterapeuta Clelia Raffaele che presenteranno "Sul margine selvaggio del dolore" (Anima Mundi) di Francis Weller, e di venerdì 13 (ore 18) con la scrittrice Annalisa Casalino e il suo romanzo "Solo femmine" (NUA), intervistata dal consulente editoriale Antonino Di Gregorio.

Eventi in scena

Due gli eventi-spettacolo. Il primo, venerdì 20 (ore 18) con "Crimini in scena- Dietro le quinte dell'amore. Il caso Anna Costanzo", con Francesco Belfiori (scrittore e giallista) e Marco Lanzi (già Responsabile

Polizia Scientifica). L'incontro è riservato a un pubblico adulto e per partecipare è necessaria la prenotazione abbinata all'apericena (tel. 0721396433 - Whatsapp 3332680554). Altro momento di spettacolo è quello in calendario sabato 28 (ore 17) con "Tosca!" a cura di Nicola Gaggi che racconterà la storia e la musica dell'opera del grande Puccini, ambientata nella Roma ottocentesca ma ancora attualissima.

Geopolitica in libreria

Sabato 21 (ore 17) il focus si sposta sulla politica internazionale con Gianni Verneti che converserà col giornalista Giovanni Lani in occasione dell'uscita del suo saggio "Il nuovo grande gioco. Dal Giappone all'Ucraina. Viaggio lungo la frontiera, fra libertà e autoritarismo" (Solferino).

Appuntamenti fissi e promozioni

Come ogni ultima domenica del mese, il pomeriggio del 29 marzo sarà dedicato a chi ha voglia di leggere e conoscere nuove persone con il Book Party.

Ogni settimana torna, infine, l'Happy Giovedì: per l'intera giornata i libri saranno scontati del 5%, mentre dalle 18.00 alle 21.30 l'Happy Hour propone cocktail a 5ini/birre a 3€.

Calendario degli eventi di Marzo 2026:

Giovedì 5 - Happy Giovedì

Tutto il giorno: sconto del 5% su tutti i libri (esclusi quelli già in promozione). Dalle 18 alle 21.30, Birre a 3 euro (anziché 5); Vini a 3 o 4 euro (anziché 5 o 6); Cocktail a 5 euro (anziché 6 o 7); Analcolici 4 euro (anziché 5); Crémant a 6 euro (anziché 7)

MESE DELLA POESIA - Venerdì 6, ore 18.15 - Le poetesse e i poeti salutano la primavera. Rassegna del Circolo Culturale Bianchini. Andrea Pozzolini conversa col curatore della rassegna Daniele Ricci

Venerdì 6 e Sabato 7, dalle 18.30 alle 21.30 - Aperitivo e Cose Buone da Mangiare 15 euro: tagliere + bevanda a scelta (Vino, Cocktail, Birra, Analcolico, esclusi Crémant). Su prenotazione.

IL POETICO MARZO A PASSAGGI LIBRI E CAFFÈ 2

Domenica 8, ore 17 - Festa della Donna. Genny Droghini (Aromaterapeuta), Maura Guidi (Ostetrica qualificata) e Jennifer Lucertini (Illustratrice) presentano "Credenze in gravidanza. Difenditi dai detti popolari" (Edizioni Idea)

Mercoledì 11, ore 18. Presentazione del volume
"Sul margine selvaggio del dolore. Ritualità di rinnovamento e il sacro apprendistato del lutto" (Anima Mundi edizioni) di Francis Weller.
Con Franca Mancinelli, poeta e autrice della traduzione, e Clelia Raffaele, psicoterapeuta.

Giovedì 12 - Happy Giovedì

Tutto il giorno: sconto del 5% su tutti i libri (esclusi quelli già in promozione). Dalle 18 alle 21.30, Birre a 3 euro (anziché 5); Vini a 3 o 4 euro (anziché 5 o 6); Cocktail a 5 euro (anziché 6 o 7); Analcolici 4 euro (anziché 5); Crémant a 6 euro (anziché 7)

MESE DELLA POESIA Giovedì 12, ore 18,00, La curatrice Sabrina Foschini e la poeta Paola Turrone presentano l'antologia "Il petalo e la spina. La fiaba nella poesia femminile"

Venerdì 13, ore 18 - Annalisa Casalino, "Solo femmine" (NUA Edizioni). L'autrice conversa con Antonino Di Gregorio (Consulente editoriale)

Venerdì 13 e Sabato 14, dalle ore 18.30 alle 21.30 - Aperitivo e Cose Buone da Mangiare 15 euro: tagliere + bevanda a scelta (Vino, Cocktail, Birra, Analcolico, esclusi i Crémant). Solo su prenotazione

MESE DELLA POESIA Domenica 15, ore 17, Kipling inaspettato. Il curatore e traduttore Maurizio Maria Taormina presenta "Gli anni di mezzo", le poesie di Rudyard Kipling tradotte per la prima volta in Italia

Giovedì 19 - Happy Giovedì

Tutto il giorno: sconto del 5% su tutti i libri (esclusi quelli già in promozione). Dalle 18 alle 21.30, Birre a 3 euro (anziché 5); Vini a 3 o 4 euro (anziché 5 o 6); Cocktail a 5 euro (anziché 6 o 7); Analcolici 4 euro (anziché 5); Crémant a 6 euro (anziché 7)

Venerdì 20, dalle ore 18 - CRIMINI IN SCENA-
Dietro le quinte dell'amore. Il caso Anna Costanzo. Di e con Francesco Belfiori (Scrittore e giallista) e Marco Lanzi (già Responsabile Polizia Scientifica). Incontro con Apericena a 15 euro. 20 posti disponi-



bili. Adatto esclusivamente a un pubblico adulto. Su prenotazione: tel. 0721396433 - Whatsapp 3332680554.

Sabato 21, ore 17 - Gianni Vernetti, "Il nuovo grande gioco. Dal Giappone all'Ucraina. Viaggio lungo la frontiera, fra libertà e autoritarismo" (Solferino). L'autore conversa con il giornalista Giovanni Lani (Il Resto del Carlino)

Giovedì 26 - Happy Giovedì

Tutto il giorno: sconto del 5% su tutti i libri (esclusi quelli già in promozione). Dalle 18 alle 21.30, Birre a 3 euro (anziché 5); Vini a 3 o 4 euro (anziché 5 o 6); Cocktail a 5 euro (anziché 6 o 7); Analcolici 4 euro (anziché 5); Crémant a 6 euro (anziché 7)

MESE DELLA POESIA - Venerdì 27, ore 18.15 - Le poetesse e i poeti salutano la primavera. Rassegna del Circolo Culturale Bianchini. Francesco Gabellini, "La pianta nel buio" (RPIlibri, 2025)
L'autore conversa col curatore della rassegna Daniele Ricci. Interventi musicali di Alberto Mariotti

Sabato 28, ore 17. TOSCA! A cura di Nicola Gaggi. Avventura, azione, sangue, passione, campane, bombe all'Orsini, diavoli in musica, chiese, palazzi e mausolei! Nicola Gaggi racconta la storia e la musica dell'opera del grande Giacomo Puccini, ambientata nella Roma ottocentesca ma... modernissima!

Domenica 29, ore 17, Book Party, voglia di leggere libri e conoscere persone. Programma: h 17 – Incontro e presentazioni; h 17.15-18.15 – Lettura individuale del libro che ha portato o acquistato in libreria (nel caso, si ha diritto allo sconto del 5%); h 18.15 – Chiacchiere, conclusioni e saluti. Quota di partecipazione: 6 euro (include acqua, tè/tisana, caffè americano, crostate e dolcetti misti + 5% di sconto su acquisto libri)

LA PSICOLOGIA DELL'ALTRUISMO



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

L'altruismo è la tendenza che si attua o in quale modo aiutiamo gli altri, anteponendo il loro benessere al proprio, senza cercare ricompense materiali o tornaconti personali. Derivante dal latino *alter* (altro), rappresenta un comportamento prosociale basato sull'empatia e sulla volontà di agire per il bene comune. A volte l'altruismo può essere anche negativo e patologico.

Un altruismo eccessivo risulta essere fortemente sbilanciato e contribuisce a creare dinamiche di dipendenza ed insoddisfazione reciproca. Cerchiamo di capire e come fare più chiarezza. Distinguendo l'altruismo patologico da altruismo sano, basato anche sull'empatia. Non bisogna confondere l'altruismo patologico con l'altruismo sano o con la naturale capacità di provare empatia. Aiutare gli altri, infatti, è un comportamento che favorisce il benessere individuale e collettivo, soprattutto quando nasce da una scelta libera e consapevole. Bisogna invece valutare in modo non funzionale, quando il "dare" diventa un obbligo interiore, guidato dal timore di non valere abbastanza o dalla ricerca continua di approvazione. L'empatia è la capacità di mettersi nei panni dell'altro, comprendendo le proprie emozioni, senza però perdere di vista i propri bisogni. Nell'altruismo sano, empatia e cura convivono con l'equilibrio emotivo: si è in grado di dire "sì" ed essere disponibili ma anche di dire "no", di sottrarsi quindi, alle altrui richieste, mantenendo relazioni più autentiche. L'altruismo patologico, invece, spinge a sacrificarsi costantemente, fino ad arrivare a volte anche, ignorare i propri limiti e direi anche i propri bisogni personali. In questo caso, l'aiuto non nasce da un reale desiderio di condivisione, ma da dinamiche interne ed elaborate interiormente, che creano modalità

comportamentali a cliché. Questo significa che si attuano come degli automatismi ma non sono poi alla fine suffragati, da uno slancio empatico vero ed altruistico. Capire la differenza tra altruismo sano e patologico è essenziale: solo riconoscendo quel confine sottile possiamo prenderci cura degli altri senza smettere di prenderci cura di noi stessi. Questa distinzione è utile e necessaria, per capire quale sia la forma corretta di agire. L'altruismo può nascondere egoismo in alcuni casi, questo anche se può sembrare paradossale, è veritiero. Superare l'altruismo patologico non significa diventare egoisti, ma imparare a bilanciare il



bisogno di aiutare gli altri con la capacità di prendersi cura di sé. Direi di allenarsi all'auto-compassione, che significa nella pratica, imparare a riconoscere il proprio valore ed a concedersi lo stesso rispetto e la

stessa cura che si riserva agli altri. L'idea comune nelle persone con altruismo patologico è quella di crescere con l'idea che "valgo solo se aiuto gli altri". Lavorare su queste convinzioni limitanti, anche attraverso tecniche cognitive ed esercizi di consapevolezza. Essa, permette di costruire un'identità più solida, svincolata dal bisogno costante di approvazione esterna. Permette anche in realtà di costruire una buona autostima. L'altruismo patologico consuma e restituisce valore tanto a sé stessi quanto agli altri.





di Enrico Magini

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

PASTA MIMOSA

- Pasta corta 320 g
- Uova n. 2 per la crema
n. 4 per la guarnizione
- Zafferano 1 bustina
- Ricotta 250 g
- Formaggio grattugiato 2 cucchiaini
- Olio EVO 2 cucchiaini
- Scalogno 1

PREPARAZIONE

Per prima cosa cuocete le uova in modo da averle sode. Mettetele in un pentolino, copritole con acqua fredda e trasferite sul fuoco. Calcolate 8 minuti di cottura a partire dal bollore. Una volta pronte, scolatele e fatele raffreddare.

Nel frattempo, tritate finemente lo scalogno (vanno bene anche porro e cipolla) e rosolatelo in padella con un filo di olio fino a che non risulterà trasparente.

In una ciotola lavorate a crema la ricotta con 2 uova, lo zafferano e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolatela e tenete da parte una tazzina di acqua. Una volta pronta la pasta, fatela saltare in padella con il soffritto, unite la crema e lasciate andare un minuto a fiamma media regolando la consistenza con l'acqua di cottura. Quindi distribuite nei piatti. Sgusciate le uova, dividetele a metà e sbriciolate su ogni piatto un tuorlo. Servite subito.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Quando portiamo in tavola la pasta mimosa, la prima cosa che colpisce è il contrasto cromatico: il giallo vibrante dello zafferano e la granella di tuorlo che richiama i fiori della primavera. Ma oltre l'estetica, questa ricetta nasconde una struttura nutrizionale estremamente interessante, capace di trasformare un semplice primo piatto in un pasto completo e funzionale.

Dal punto di vista dei macronutrienti, questa variante con la ricotta della pasta mimosa è un esempio virtuoso di come la cucina italiana

possa essere "smart".

La pasta corta, infatti, fornisce i carboidrati necessari per il sostegno energetico cerebrale e muscolare. Se scelta in versione integrale, l'indice glicemico si abbassa ulteriormente, garantendo sazietà prolungata. Per quanto riguarda l'apporto proteico la combinazione di ricotta e uova assicura uno spettro aminoacidico completo.

Il primo pensiero che potrebbe sorgere quando si parla di uova è che sono ricche di colesterolo. In realtà questo alimento contiene la lecitina che agisce come un "emulsionante" naturale. Una volta ingerita, aiuta a impedire che il colesterolo presente nell'uovo stesso venga assorbito completamente dall'intestino, favorendo invece il suo trasporto verso il fegato per essere smaltito.



Molti pensano che per non assumere grassi si debba mangiare solo l'albume. In realtà, mangiando solo l'albume si perdono quasi tutti i micronutrienti presenti nell'uovo: i grassi del tuorlo sono necessari per assorbire le vitamine liposolubili (A, D, E, K) in esso contenute. Senza quei grassi "buoni", il corpo non riuscirebbe a fare il pieno di vitamina D, di cui l'uovo è una delle pochissime fonti alimentari naturali.

Il vero protagonista bioattivo è lo zafferano. Questa spezia non serve solo a colorare la crema di ricotta, ma apporta crocina e safranale, potenti antiossidanti che studi

recenti collegano al miglioramento del tono dell'umore e alla protezione della vista. Insieme alle uova, ricche di luteina e zeaxantina, questo piatto diventa un vero e proprio "scudo" per la salute degli occhi.

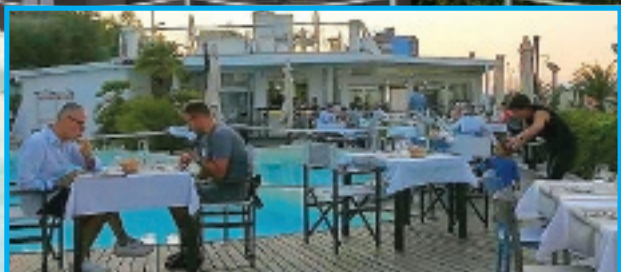
Sapevate che lo zafferano è la spezia più costosa al mondo, tanto da essere soprannominata "oro rosso"? Secondo la mitologia greca, il giovane Croco era talmente innamorato della ninfa Smilace che gli dei, per rendere il loro amore eterno, lo trasformarono in questo fiore prezioso.

Per rendere questa ricetta ancora più equilibrata, il segreto sta nell'uso dell'acqua di cottura. Emulsionare la ricotta con l'amido rilasciato dalla pasta permette di ottenere una cremosità vellutata senza dover aggiungere grassi saturi pesanti come panna o eccessivo burro. È la dimostrazione che la tecnica culinaria può essere la migliore alleata della dietetica.

Fuorirotta Food & Drink



**SIAMO APERTI
NEL WEEK END**



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

CORSI DI EQUITAZIONE



Centro Ippico "Le Colline"
ASD



LE NOSTRE ATTIVITÀ

Battesimo della sella
Lezioni di equitazione
Giochi col pony
Passeggiate a cavallo
Pensionamento cavalli

DAI 3 ANNI IN SU

APERTO TUTTI I GIORNI

Dal lunedì al sabato 15:00-19:30

Domenica 8:00-12:30

CENTRO IPPICO LE COLLINE

Via Alberone, 5

Cartoceto (PU)

CONTATTACI

+39 3485645777

centroippicolecolline@gmail.com





di Roberta Pascucci

SORRISI E BACI DAL CARNEVALE 2026

Come ogni anno ho effettuato una piccola selezione tra le foto del Carnevale appena finito e sono andata a chiedere all'Intelligenza Artificiale se è vero che quello di Fano è il Carnevale più antico d'Italia e mi ha risposto così: "Sì, il Carnevale di Fano è ufficialmente considerato il più antico d'Italia. La sua antichità è attestata da un documento storico conservato nell'Archivio di Stato di Fano, risalente al **1347**. In questo manoscritto vengono registrate le spese sostenute dal Comune per l'organizzazione di festeggiamenti pubblici in occasione del Carnevale, nati per celebrare la riconciliazione tra le due principali famiglie nobili della città dell'epoca. Sebbene Fano vanti il documento più antico, il titolo di "più antico" è spesso oggetto di un sano campanilismo con altre città.

Fano (1347): Detiene il primato documentale per un singolo atto specifico. Alcuni studi ipotizzano origini ancora più remote legate al periodo romano e al tempio della Dea Fortuna (Fanum Fortunae). "Allora, la Basilica di Vitruvio, la Città ideale, il 1° Carnevale, ma quanto è preziosa, Fano?"

Foto: 1 e 8 Monica Ricci; 2, 5 e 6 Luca Bisciari; 3, 4 e 7 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

FURLANI E LODOVICHETTI FANNO SOGNARE CON “ARCÓRA- QUELLO CHE RESTA”

E' una mostra da non perdere quella presentata sabato 7 marzo al foyer del Teatro della Fortuna di Fano, dove “Arcóra - Quello che resta” di Stefano Furlani ed Andrea Lodovichetti sarà visitabile sino all'11 aprile. L'unicità di questa iniziativa è che i celebri quadri coi sassi realizzati da Furlani saranno accompagnati dalle altrettanto rinomate poesie in dialetto fanese scritte da Lodovichetti, che hanno deciso di unire i propri talenti per proporre alla loro amata città questo progetto innovativo confezionato in collaborazione con Sopravento. Dopo l'atteso vernissage, con la partecipazione di altri due apprezzati artisti nostrani come la cantante Elisa Ridolfi ed il musicista Francesco Montesi, questa esperienza magica potrà essere vissuta al mattino dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 ed al pomeriggio dal mercoledì al sabato dalle 17:30 alle 19:30 sempre con ingresso gratuito. I due principali protagonisti coi loro compagni di avventura hanno creato una situazione che susciterà un appassionante viaggio introspettivo, attraverso l'intreccio di opere, immagini, musica e parole. “Perché l'arcór arriva così. Quando ti accorgi, attraverso la Fantasia, di esser parte di qualcosa di più Grande. E' qui ed ora. E nelle cose che restano”. La bella squadra messa assieme da Furlani e Lodovichetti, che è anche il regista, è completata da Giovanni Furlani (fotografia e color grading), Nicola Nicoletti (montaggio), Alice Belli (suono in presa diretta) e Michele Conti (sound design). “Arcóra - Quello che resta” rientra nella rassegna d'arte “Il foyer racconta l'arte a Fano”,

IL FOYER RACCONTA L'ARTE A FANO

TEATRO DELLA FORTUNA - FANO

INGRESSO LIBERO



REGIA
ANDREA LODOVICHETTI

FOTOGRAFIA E COLOR GRADING
GIOVANNI FURLANI

MUSICA
FRANCESCO MONTESI

MONTAGGIO
NICOLA NICOLETTI

SUONO IN PRESA DIRETTA
ALICE BELLÌ

SOUND DESIGN
MICHELE CONTI



OPERE DI STEFANO FURLANI

CON POESIE DI ANDREA LODOVICHETTI



ARCÓRA

QUELLO CHE RESTA

*Perché l'arcór arriva così.
Quando ti accorgi, attraverso la Fantasia,
di esser parte di qualcosa di più Grande.
È qui ed ora. E nelle cose che restano.*

SABATO 7 MARZO ORE 17.30
Presentazione a cura di ANDREA LODOVICHETTI
con ELISA RIDOLFI e FRANCESCO MONTESI



in collaborazione con



BASTIONE SANGALLO, AL VIA I LAVORI

Investimento da 1 milione di euro cofinanziato dalla Regione Marche. Più accessibilità, più sicurezza e capienza raddoppiata

Un milione di euro per restituire alla città uno dei suoi luoghi identitari. Il progetto di recupero del Bastione Sangallo entra nel vivo con l'avvio dei lavori, cofinanziati al 50% dalla Regione Marche grazie al primo posto ottenuto dal Comune di Fano nel bando regionale dedicato alle Mura storiche.

«È un risultato importante – dichiara il sindaco Luca Serfilippi – frutto di un lavoro di squadra e della scelta precisa di credere fino in fondo in questo intervento. Abbiamo ereditato uno studio di fattibilità, ma abbiamo deciso di compiere un passo ulteriore, trasformandolo in un progetto esecutivo più ambizioso e competitivo. Oggi raccogliamo il frutto di quella scelta: al termine dei lavori il Bastione Sangallo diventerà un vero fiore all'occhiello della città».

Uno degli aspetti centrali dell'intervento è l'aumento della capienza: si passerà dagli attuali 150 posti a 350 persone. Un incremento significativo che consentirà di ospitare un numero maggiore di eventi culturali, iniziative pubbliche e manifestazioni in piena sicurezza e con standard adeguati, rafforzando il ruolo del Bastione Sangallo come spazio vivo e dinamico della città.

Il sindaco Serfilippi ha ringraziato l'assessore regionale Francesco Baldelli per il sostegno concreto della Regione: «Metà del finanziamento è regionale. Quando le istituzioni lavorano insieme, i risultati arrivano».

«Questo è il senso del gioco di squadra – ha sottolineato Baldelli –. Per la prima volta la Regione Marche ha investito circa 12 milioni di euro nel recupero delle identità dei

borghi e delle città attraverso il bando sulle mura storiche. Fano in passato non era riuscita a rientrare nel finanziamento. Questa amministrazione ha migliorato il progetto, trasformando un semplice restauro in una vera restituzione ai cittadini. Non un intervento che imbalsama un'opera, ma che le dà un futuro, rafforzando turismo e cultura in una città che è tra i motori dell'economia regionale. Abbiamo restituito attenzione e dignità alla terza città delle Marche, che in passato non era stata adeguatamente valorizzata».

Nel merito tecnico è intervenuto l'assessore ai Lavori Pubblici Gianluca Ilari, spiegando come la redazione del progetto esecutivo abbia consentito di incrementare il punteggio in graduatoria, anche grazie al recupero strutturale del Bastione Sangallo, compromesso in alcune parti dall'erosione salina dei mattoni.

«L'intervento – ha precisato Ilari – prevede l'abbattimento delle barriere architettoniche, la realizzazione di passerelle di collegamento tra i diversi livelli, una nuova torre esterna in acciaio che fungerà da accesso e uscita di sicurezza, aumentando la capienza dello spazio, la creazione di un servizio igienico accessibile, il recupero estetico e strutturale dell'intero complesso e un nuovo impianto illuminotecnico di pregio. È un progetto che unisce tutela e fruizione: rendiamo il Bastione Sangallo più sicuro, più accessibile e capace di accogliere fino a 350 persone, nel massimo rispetto della sua identità storica».

L'assessore alla Cultura Lucia Tarsi ha evidenziato l'impatto sociale dell'opera, sottolineando come l'intervento migliori concretamente l'accessibilità e consenta a tutti di fruire di un bene architettonico di grande valore culturale, legato alla tradizione dell'architettura e dell'ingegneria militare che caratterizza il territorio marchigiano.

I lavori saranno realizzati dalla ditta Macoser e il termine dell'intervento è previsto entro il 31 dicembre, compatibilmente con le condizioni meteorologiche e con le tempistiche tecniche legate alla realizzazione e all'installazione delle strutture in acciaio. Con questo intervento il Bastione Sangallo non viene semplicemente restaurato, ma restituito alla città con una nuova funzione e una rinnovata capacità di accoglienza: una fortezza che torna a essere spazio condiviso, cultura e comunità.



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

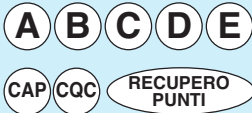
CSI-Fano 82° anno Centro Sportivo Italiano Comitato di Pesaro e Urbino - aps

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
(marzo 2026)

AUTOSCUOLA Paoloni PATENTI



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

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

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

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



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'Arzilla, 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

**SMETTIAMO
DI FUMARE**
Campagna Antifumo
del CSI-Fano.
Info: 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 IMPROVISA

Anche nel 2025/26 AFFILIAZIONE al CSI GRATUITA!!!



in collaborazione con




IL GIOCO È UN BENE EDUCATIVO 2026

Il CSI promuove la 9ª edizione del corso di formazione "IL GIOCO È UN BENE EDUCATIVO", rivolto a operatori dei centri attivi, orientisti, educatori e operatori sociali e chiunque voglia allargare le sue conoscenze all'arte del giocare per metterla in pratica nel proprio ambito di lavoro o anche nella sfera d'amicizia. Corso per educatori a pagamento 10 ore - 80000

Gli operatori della nostra sede svilupperanno la presenza nella palestra della scuola primaria "F. Testi" via XXV strada - Balcicchi

PROGRAMMA INCONTRI

1 Venerdì 20 Marzo, ore 20:30
TECNICHE DI PRIMO INTERVENTO
a cura di Rinaldo Marcelli de "Il piccolo Alameda"

2 Venerdì 27 Marzo, ore 20:30
ANIMATORI IN MOVIMENTO: GIOCHI E LABORATORI
a cura di CSI Pesaro-Urbino

3 Domenica 12 Aprile, ore 8:30
CENTRO ESTIVO SI... MA COME?
UN PROGRAMMA PROTOTIPO DEL CENTRO ESTIVO
a cura di Maurizio Tardelli, formatore sportivo nazionale CSI, allenatore PSC di calcio Uefa, allenatore giovani calciatori

4 Venerdì 17 Aprile
IL RUOLO DELL'EDUCATORE TRA RELAZIONI, EMOZIONI E RESPONSABILITÀ
a cura di Barbara Zaffini, psicologa psicoterapeuta

Al 1° e 2° incontro sono previsti anche dei test. Il corso prevede un incontro pratico in sede secondo disponibilità.

QUOTA CORSO 250 / QUOTE ASSICURATIVI 300
QUOTA TRASFERIMENTI 80 per pernottare all'Albergo L'Espresso.

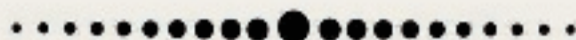
iscrizioni online sul sito www.csifano.it

INFO: Segreteria CSI 0721 2238312 - csifano@csifano.it / pesarourbino@csi-net.it





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

LA TUA PROTEZIONE DALLE 8.00 ALLE 22.00 7 GIORNI SU 7

Fano via Cavour, 2 - t. 0721 803724

3 23 MARZO VANNUCCI
Via Cavour 2 tel.803724
domenica aperto
orario continuato 8 - 22

6 21 MARZO S. LAZZARO
via s. Lazzaro 18/d tel.803660

13 28 MARZO S. ELENA tel.801307
viale D. Alighieri 52

15 30 MARZO PORTO
viale 1° maggio, 2 tel.803516

5 20 MARZO PIERINI
via Gabrielli 13

4 19 MARZO S.ORSO COMUNALE
via S. Eusebio, 12 tel.830154

8 18 28 MARZO MOSCIONI E CANTARINI
via Flaminia 216 Cuccurano
aperto domenica 8,30/13-15/20
850888

12 27 MARZO PONTE METAURO
via delle querce, 13 tel.1627376

2 17 MARZO ERCOLANI
via Roma, 160
tel.863914
orario continuato 8 - 20

3 18 MARZO DR. MAX
via Negusanti, 9 tel.803243

14 29 MARZO GIMARRA
SNAN 109/A - tel.831061

9 24 MARZO STAZIONE
Piazzale della stazione, 6
tel. 830281

1 16 31 MARZO GAMBA
piazza Unità d'Italia 1
tel.865345

7 22 MARZO CENTINAROLA
via Brigata Messina 92/a
tel.840042

11 26 MARZO CANALE ALBANI
via Canale Albani, 7
tel.620087

10 25 MARZO CENTRALE
corso Matteotti 143 tel.803452



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.

PRENOTAZIONI: 392.0026464  **almapark2021**
APP: Playtomic  **Alma Park**




ALMA PARK **ALMA PARK**

ALMA JUVENTUS FANO FEBBRAIO RILANCIA L'ALMA



Tre vittorie consecutive potrebbero rappresentare la svolta in chiave salvezza per l'Alma Juventus Fano 1983 di calcio a cinque, che ne aveva conquistate appena due nelle precedenti diciotto giornate del girone A di serie C2. Con questo prepotente cambio di marcia la formazione allenata da Massimo "Macio" Facchini è infatti risalita dal penultimo al quartultimo posto, staccando il Villa Ceccolini e scavalcando il Verberna. Adesso nel mirino dei fanesi c'è l'Avis Arcevia, distante giusto due lunghezze e da superare per dar corpo alla possibilità di salvarsi evitando le forche caudine dei play-out. Chiudendo la regular season da quintultimi con dieci o più punti sulla terzultima, infatti, non si disputerebbero gli spareggi e retrocederebbe ovviamente la peggior classificata. Oltre a soffiare il quintultimo posto al quintetto arcevese gli all-blacks dovrebbero nel frattempo incrementare anche il loro margine sul terzultimo posto del Villa Ceccolini, attualmente a -9 dall'AJF. Se il campionato fosse finito oggi, invece, ai fanesi toccherebbe la sfida secca col Verberna in casa e col



vantaggio di poter mantenere la categoria anche persistendo il pareggio al termine di regolamentari e supplementari. Prima però restano da affrontare cinque gare, di cui tre a marzo: il 6 ad Ancona contro la Mantovani, il 13 al PalaTrave di Fano contro l'Acqualagna ed il 20 proprio nella tana dell'Avis Arcevia. A questo rush finale i ragazzi di mister Facchini ci arrivano, come detto, sullo slancio di tre successi. Eppure il mese di febbraio si era aperto con un'altra sconfitta, per 5-4 ad Ancona per mano dell'Ankon Nova Marmi. Per gli all-blacks, che avrebbero meritato però miglior sorte, c'erano stati la tripletta di Diego "Mere" Colombati ed il gol di Luca Esposito. Dopodiché si è finalmente tornati a festeggiare grazie all'1-0 sull'Ostra, piegato da un guizzo del solito Colombati e reso pressoché innocuo da una compatta fase difensiva. L'Alma Juventus Fano 1983 si è poi imposta per 6-4 nello scontro diretto in trasferta col Verberna, portandosi sino al 6-1 con la tripletta di Colombati e le segnature di Alessio Patrignani, Giacomo Pantoli e Davide Bacchiocchi prima di un pericoloso black-out. Il tris è maturato contro il Villa Ceccolini, in un altro duello cruciale vinto stavolta senza grossi patemi tra le mura amiche. I fanesi hanno difatti prevalso 9-3 contro i pesaresi, stesi da un'altra tripletta di Colombati, dalla doppietta di Patrignani e dalle marcature di Pantoli, Bacchiocchi, Esposito e Marco Vitali. Da evidenziare anche l'inserimento in prima squadra dei giovani Benjamin Riega, Giovanni Sgarzini e Cristiano Ciuccoli, promossi da un U19 Regionale di Nicola Polverari in incoraggiante crescita.



L'Alma Juventus scesa in campo il 28 febbraio, in alto da sinistra: Mentucci, Sgarzini, Vitali, Alessandrini, Pantoli Lezza, Facchini (all.); in basso: Bacchiocchi, Reiga, Colombati, Esposito, Ciuccoli, non in foto Patrignani



L'Alma Juventus Under 19, in alto da sinistra: Polverari (all.), Bodini, Agnelucci, D'Errico, Sgarzini, Zonga, Rossi (dir.); in basso Ciuccoli, Sartini, Rocatti

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

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

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

RISTORANTE PIZZERIA
ORFEO

corso Matteotti, 5 FANO Tel. 0721.803522 Fax 0721.804488

f | p | in | Instagram | YouTube

ideostampa
LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE
www.ideostampa.com

LE BATTAGLIE BUONE



di **Sergio Schiaroli**

Se non fosse stato per la “battaglia” di Paolo Clini, Dino Zacchilli, Paolo Taus, Oscar Mei e Valeria Purcaro un bene storico di valore mondiale incommensurabile come le colonne della Basilica di Vitruvio sarebbe rimasto sepolto probabilmente per sempre privando la città della sua originaria configurazione urbanistica romana. Non so

come tutto ciò potrà essere valorizzato so però come cittadino fanese di aver potuto vivere una scoperta straordinaria che era ormai quasi leggenda nonostante le specifiche contenute nel De Architectura. Come nella cultura e nella storia ci sono problematiche sociali che emergono grazie a “condottieri straordinari”. Ho avuto la possibilità di incontrarne direttamente a causa di esperienza personale nella sofferenza delle famiglie coinvolte da tragedie come la malattia dell’Alzheimer o la fase terminale delle malattie oncologiche. Tragedie spesso subite in un silenzio assordante che finiscono per distruggere la famiglia intera che si fa interamente carico da sola di affrontarle. Una sofferenza quotidiana ingestibile in cui ci si sente davvero isolati. Parlo spesso con l’amico sociologo Maurizio Tomassini che mi fa presente la drammaticità delle malattie mentali e della non autosufficienza. Sono tanti i soggetti che conducono questo tipo di battaglie per i quali il termine “eroico” non è fuori luogo. Un altro aspetto che forse provoca timore se non ben compreso è il disagio psichico. Prima di conoscerlo personalmente avevo notato Vito Inserra quando interveniva nelle iniziative più diverse illustrando con voce determinata e potente, bonariamente aggressiva, tale problematica. Con il ripetersi poteva apparire una presenza anche fastidiosa ma le battaglie complicate non si vincono in un giorno. Così grazie al suo impegno costante nel luglio 2002 nasce Libera.mente costituita da un gruppo di familiari di persone con disagio psichico per denunciare la limitata disponibilità di trattamenti psi-

cosociali specifici di progetti riabilitativi personalizzati. Altra situazione in cui le famiglie coinvolte sono impotenti e devastate. Trovo una frase adatta a varie patologie “Anche i gesti più estremi e le parole più inafferrabili, ricollocati nella storia della persona, diventano comprensibili ed accessibili”. Credo di aver espresso bene questo concetto nel mio pezzo (e libro) “L’ultima lettera” che considero l’articolo più profondo da me scritto per questo giornale. Per cui un approccio multidiscipli-



Casa Godio a Pergola

nare consente di entrare nelle espressioni e nei gesti più intensi per trovare un collegamento tra una vita disturbata e la nostra. Per i disagi mentali di tutti i generi è necessario un approccio con le arti come la pittura, la musica, il cinema o il teatro attraverso una partecipazione diretta. Innumerevoli le iniziative di Libera.mente ma di certo Casa Godio che ho potuto visitare a Pergola rappresenta un’eccellenza per l’inclusione e la riabilitazione per persone che presentano problemi di salute mentale. Un approccio modello per tutte le patologie assimilabili. Con Vito siamo ora amici, lui è un comunista convinto con un giornale/rivista di sinistra in tasca o sottobraccio e con un passo spedito, baffoni bianchi e cappello. So che se lo fermo per salutarlo debbo mettere in conto almeno mezz’ora di tempo ad ascoltarlo con pochi miei possibili intercalari. Non mancano le battute reciproche ma soprattutto mi fa capire che non bisogna mai smettere di combattere per le giuste cause. Un personaggio a volte scomodo ma necessario.



Vito Inserra

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI

**Aperto Tutti i Giorni
a Pranzo e Cena**

chiuso il lunedì e la domenica sera

**SENTIRSI
IN FAMIGLIA**



**RISTORAZIONE DI QUALITA’
IN CITTA’ DAL 1991**

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

TOMMASO LERCI DAL FANO RUGBY ALLA NAZIONALE AZZURRA



techfem
Human & Sustainable Engineering

ESSEPIGI
Eco production systems

C'è un prodotto del vivaio del Fano Rugby che si è tolto la soddisfazione di partecipare ad una trasferta internazionale, con indosso la maglia della nazionale italiana: è Tommaso Lerci, guadagnatosi dapprima l'ingresso nell'Accademia Rugby di Roma e poi l'inserimento nel programma di sviluppo della selezione azzurra U18. L'Accademia Rugby di Roma è un centro di formazione permanente d'élite istituito dalla Federazione Italiana Rugby, che lo ha creato con l'intento di plasmare i giovani prospetti più interessanti in circolazione. <Tommaso ha cominciato a giocare nel Fano Rugby sin dall'U10, dopodiché ha seguito la trafila delle nostre formazioni giovanili e parallelamente ha preso parte a tutte le attività regionali monitorate dalla Federazione – spiega Annunzio Subissati, attualmente alla guida dell'U18 Fano/Sena – Al termine della scorsa stagione, in cui con la nostra U16 ha vinto il campionato Interregionale 3, la FIR ha reputato il suo profilo interessante in ottica futura e così lo ha selezionato per entrare nell'Accademia Rugby di Roma. Di qui anche la convocazione per il recente stage azzurro in Francia, in un gruppo prevalentemente composto da nati nel 2008, mentre lui è uno dei pochi classe 2009. Questo ovviamente inorgoglisce l'intero club, premiando un ragazzo esempio di impegno e resilienza, oltre che talentuoso>. Lerci, di ruolo pilone destro, ha svolto un raduno di preparazione alla trasferta francese presso la Cittadella del Rugby di Parma, quindi è partito alla volta di Fréjus col gruppo selezionato dal responsabile tecnico della nazionale Alessandro Lodi per affrontare delle amichevoli coi pari età transalpini. Dei 26 arruolati, tra l'altro, era l'unico marchigiano. E per lui è arrivata la chiamata anche per la prossima uscita degli azzurrini, il 14 marzo a Ystrad Mynach in Galles per misurarsi coi padroni di casa.



MARCO GAGGI ALLA VIGILIA DI UNA NUOVA AVVENTURA MONDIALE

Sta per terminare l'attesa di Marco Gaggi, carico di entusiasmo e di curiosità alla vigilia del suo debutto in Sportbike. Il ventitreenne pilota fanese ha tanta voglia di rimettersi alla prova in un Mondiale, il settimo assoluto per lui dopo sei stagioni consecutive in Supersport 300. La neonata Sportbike sostituirà proprio la Supersport 300, soppressa di seguito alla decisione congiunta di Dorna e Federazione Internazionale di Motociclismo per lanciare questa nuova categoria della Superbike ritenuta più propedeutica al salto alla classe intermedia in virtù della maggiore potenza delle



sue moto. Non è cambiata invece la scuderia per la quale correrà il testimonial del Comune di Fano, al quarto anno col Team BrCorse di Arcore (MB). Confermata anche la copertura televisiva di Sky, che continuerà a trasmettere in diretta la Superpole del venerdì e gara 1 del sabato e gara 2 della domenica. Ecco il calendario degli otto round previsti: 20-22 marzo Portimao (Portogallo), 17-19 aprile Assen (Olanda), 15-17 maggio Most (Repubblica Ceca), 29-31 maggio Aragon (Spagna), 12-14 giugno Misano (Italia), 4-6 settembre Magny-Cours (Francia), 25-27 settembre Cremona (Italia), 16-18 ottobre Jerez de la Frontera (Spagna). Marco Gaggi, ancora in pista col numero 43, sta intanto completando la sua scrupolosa preparazione precampionato. A metà febbraio ha girato sul circuito di Cartagena, nella regione spagnola di Murcia, mentre a fine mese si è cimentato in quello andaluso di Jerez de la Frontera. I test ufficiali si terranno poi proprio sul tracciato portoghese di Portimao, a ridosso del Gran Premio inaugurale.



PASSIONE ANIMALI FANO- via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995





**PADEL
TENNIS
CALCETTO
PICKLEBALL
BADMINTON**



ALMA PARK
(EX PLAY TIME)
via Calamandrei

VIVI LO SPORT

1 campo di CALCETTO di ultima generazione **2 campi da TENNIS terra rossa e cemento**

4 campi PICKLEBALL
il nuovo sport
per tutte le età

PRENOTAZIONI:

3920026464

APP: Playtomic

 **almapark2021**

 **Alma Park**



**3 CAMPI DA PADEL COPERTI
ESTATE E INVERNO**