

Lisippo



PESCIUTTA
· CUOCO DI MARE ·

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

Mensile di informazione, cultura e sport
Distribuzione gratuita • Anno XXXIV • N° 371
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

MAGGIO 2026

IL GECKO
LA PIZZA
FANO

EAT IN - TAKE AWAY
0721 805287
CONSEGNE A DOMICILIO

Via G. Gabrielli 99

PIZZA • FRITTI • PIADINE

live free • enjoy love • eat pizza!



in questo numero

PAG.2

TUTTO PRONTO
PER IL
BRODETTOFEST

PAG.5

L'EX CASERMA ILLUMINATA
GRAZIE A
SPADONI ARREDAMENTI

PAG.6

MUSICA E DINTORNI
2014

PAG.8

UNA FAMIGLIA
DI MARE

PAG. 22

RIPARTE MARCO GAGGI



FARMACIA ERCOLANI URANI



APERTO 08.00 | 20.00
DA LUNEDÌ A SABATO

P PARCHEGGIO
AD USO ESCLUSIVO

PIAZZA COSTA: NUOVI AGGIORNAMENTI DAGLI SCAVI

Proseguono le indagini archeologiche in Piazza Costa a Fano, avviate lo scorso 15 aprile nell'area che ha restituito i resti della basilica vitruviana.

Nella prima settimana di attività le indagini hanno interessato il macellum (mercato), dove sono stati eseguiti saggi di scavo per definire lo stato di conservazione delle strutture emerse e il livello dei depositi, al fine di fornire una più esatta definizione dei costi che rientreranno nell'importo complessivo stanziato dalla Direzione generale Archeologia belle arti e paesaggio del Ministero della Cultura, pari a 350.000 €. Gli scavi si sono concentrati anche nel settore di scavo su via Arco di Augusto, con un significativo potenziamento delle risorse in campo che vede stabilmente impegnati 3 - 4 archeologi, sotto la costante direzione scientifica dei funzionari della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Ancona e Pesaro e Urbino. I numerosi resti di edifici di età moderna, in larga parte noti agli studi e individuati già dalle prime operazioni di scavo, sono stati sottoposti a rilievo e documentazione scientifica in modo tale da permetterne lo smontaggio.

Particolare attenzione è rivolta inoltre alla comprensione delle fasi di abbandono del complesso monumentale tra l'età tardoantica e il periodo medievale, un passaggio fondamentale per comprendere l'evoluzione storica dell'area.

Contestualmente si è proceduto alla ulteriore definizione della struttura della basilica, della quale sono stati riportati in luce un tratto di fondazione del muro perimetrale, parte dell'alzato in opera vittata e alcuni frammenti di lastre lapidee, probabilmente pertinenti alla pavimentazione. Le indagini proseguiranno nelle prossime settimane, contribuendo ad arricchire significativamente la conoscenza di uno dei luoghi più importanti della storia antica urbana di Fano e offrendo nuovi elementi di studio per la definizione del complesso monumentale descritto da Vitruvio.

“È una grande scoperta: la pavimentazione della Basilica di Vitruvio rappresenta un elemento di straordinaria importanza – dichiara il sindaco Luca Serfilippi –. L'ampliamento dello scavo, deciso insieme alla Soprintendenza, ci permetterà di far emergere ulteriori dettagli e di comprendere ancora meglio il valore di quest'area. Stiamo vivendo un momento storico molto importante e delicato.

Lo dimostra anche l'interesse crescente di tanti cittadini e turisti che si fermano davanti all'area di scavo. Per questo ringrazio la Soprintendenza anche per l'iniziativa dei mercoledì mattina di approfondimento con gli archeologi, che offre alla popolazione e ai visitatori l'opportunità di conoscere da vicino il lavoro in corso. L'obiettivo è liberare l'area il prima possibile e il più possibile, continuando a lavorare attraverso la cabina di regia tra Comune di Fano e Soprintendenza. Siamo certi che già nelle prossime due settimane potranno emergere ulteriori sviluppi molto importanti”.





BICICLETTE ELETTRICHE DAL 1999



OLTRE LA FACCIA CI METTIAMO LE MANI

BC CASCIOLI Via Canale Albani, 15/A, 61032 Fano PU
0721.803876 - 3511202917   www.facebook.com/www.BCcascioli.it

TUTTO PRONTO PER IL BRODETOFEST

DAL 30 MAGGIO AL 2 GIUGNO IL GRANDE FESTIVAL DEI BRODETTI E DELLE ZUPPE DI PESCE

Inaugura l'estate fanese la 24^a edizione del BrodettoFest di Fano, in programma dal 30 maggio al 2 giugno 2026. Quattro giornate dedicate alla cultura del Mar Adriatico attraverso cooking show spettacolari, degustazioni uniche, escursioni in barca, concerti, laboratori per bambini, incontri scientifici e iniziative per la tutela dell'ambiente si intrecciano in un palinsesto ricco di eventi e grandi nomi. Il festival si aprirà sabato 30 maggio con l'inaugurazione sul palco centrale alle ore 18 e l'avvio delle attività di Brodetto&Kids, lo spazio dedicato ai più piccoli tra laboratori, giochi e degustazioni, in collaborazione con il Masaf. In programma anche la presentazione del libro "Il Professore", dedicato alla figura di Corrado Piccinetti, e il cooking show al Palabrodetto di Luca Pappagallo, tra i cuochi più seguiti e amati



volta a Fano la bouillabaisse Marsigliese, un omaggio alla pura tradizione provenzale, nota per il suo intenso sapore mediterraneo dato da erbe, zafferano, finocchietto e scorza d'arancia. Gran chiusura in musica con Eugenio Finardi, storico cantautore italiano, voce di brani come Extraterrestre e Musica ribelle. Cuore di BrodettoFest è la Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce, sempre più prestigiosa e competitiva. Dopo il successo del Ciuppin ligure dello chef Giuseppe Bizoli, i migliori chef italiani si confronteranno in una sfida che valorizza creatività, tecnica e tradizione. La competizione sarà valutata da una giuria d'eccellenza e dal pubblico. Il Villaggio del Gusto ospiterà le migliori zuppe di pesce



della tradizione italiana e specialità marinare, mentre lo Spazio Bro - La cucina dei pescatori proporrà la ricetta autentica del brodetto fanese preparata dal vivo sul Lungomare Simonetti. I cooking show del Palabrodetto vedranno protagonisti chef di rilievo nazionale e internazionale, mentre Brodetto&Wine guiderà il pubblico in percorsi di degustazione tra vini e abbinamenti gastronomici. Tra le esperienze più attese anche la Brodetto Boat, con escursioni, aperitivi e pranzi in mare, e Brodetto&Kids, dedicato alla formazione dei più piccoli sui temi della biodiversità e della corretta alimentazione. Gli incontri In profondità porteranno sul palco scienziati ed esperti per raccontare il mare e le sue trasformazioni. La sera il BrodettoStage animerà il lungomare con concerti e spettacoli, mentre "I Ristoranti del Brodetto" trasformeranno l'intera città in un itinerario gastronomico diffuso. Grande attenzione è riservata anche alla sostenibilità ambientale, con attività dedicate alla tutela del mare realizzate in collaborazione con associazioni ambientaliste.

La giornata si concluderà con le degustazioni di Brodetto & Wine e il concerto degli Extraliscio (Mirco Mariani, Moreno Conficconi e Mauro Ferrara). Domenica 31 maggio sarà dedicata all'ambiente con l'iniziativa "Spiagge e Fondali puliti", seguita dalla Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce, cuore competitivo del festival che vedrà sfidarsi chef da tutta Italia. Spazio anche alle esperienze in mare con la Brodetto Boat e agli incontri scientifici In profondità. La serata ospiterà il concerto della Musicamdo Jazz Orchestra per un omaggio al grande Pino Daniele. Lunedì 1° giugno proseguirà la competizione gastronomica con le fasi finali della gara e la premiazione del campione italiano delle zuppe di pesce. In programma anche il Premio Lanterna Azzurra, degustazioni e incontri di approfondimento. In serata il concerto di Karima. Gran finale martedì 2 giugno con un programma ricchissimo che intreccia cucina, cultura e solidarietà: cooking show solidale "In buone mani" con lo chef Antonio Ciotola, insieme a Scuola Alberghiera Don Orione di Fano, Cooperativa Sociale Contatto (RistòContatto) e UICI. Talk ambientale con Legambiente, dedicato ai temi della sostenibilità. Cooking show internazionale, in collaborazione con il giornalista gastronomo Vittorio Castellani aka Che Kumalé, ospite: lo chef Michel Basaldella del ristorante Le Grand Puech (Mimet, Francia). Per la prima

La 24^a edizione del BrodettoFest è organizzata da Confesercenti Pesaro e Urbino in collaborazione con il Comune di Fano, la Regione Marche, Let's Marche e il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

INFO: brodettofest.it | Facebook e Instagram: brodettofest



La BARCHETTA

CHIUSO IL MARTEDI

**SIAMO APERTI
TUTTO L'ANNO**

Ristorantino LA BARCHETTA

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

NUOVO CORSO PER IL CENTRO STUDI VITRUVIANI: STEFANO MARCHEGIANI ELETTO PRESIDENTE

Serfilippi: "Si apre una fase nuova per valorizzare l'incredibile eredità di Vitruvio"

Nuovo corso per il Centro Studi Vitruviani. Stefano Marchegiani è stato eletto presidente di quella che, dopo la scoperta della Basilica di Vitruvio, si conferma sempre più una realtà di riferimento a livello internazionale per lo studio, l'approfondimento e la valorizzazione della figura di Marco Vitruvio Pollione e della romanità fanese.

Il nuovo CDA è composto dal presidente Stefano Marchegiani. Presidenti onorari, senza diritto di voto, sono Lupo Bracci e Dino Zacchilli.

Fanno parte del Consiglio di Amministrazione Laura Mari, su indicazione del Comune di Fano; Giorgio Gragnola e Samuele Giombi per la Fondazione Carifano; Anna Maria Ambrosini per l'Università di Urbino; Antonello Alici per l'Università Politecnica delle Marche; Ilaria Rossetti per la Soprintendenza.

Viene inoltre confermato Oscar Mei nel ruolo di direttore scientifico del Centro Studi Vitruviani, a riconoscimento del lavoro svolto con competenza e continuità in questi anni a favore della ricerca e della valorizzazione del patrimonio vitruviano.

"Sono molto onorato di questa responsabilità, che affronteremo insieme, come collettivo – dichiara Marchegiani –. Le prospettive sono avvincenti perché quello che sta emergendo dal sottosuolo conferma una tradizione lunga secoli nel racconto di Vitruvio. Il Centro Studi, nei suoi 16 anni di attività, ha avuto il merito di intuire, indagare e non abbandonare mai l'interesse verso il centro antico di Fano, pieno di tesori ancora da decifrare".

Marchegiani sottolinea come gli scavi stiano restituendo "una sorta di città ideale, un modello applicato dell'urbanistica del primo secolo imperiale, capace di portare Fano all'attenzione

degli atenei internazionali e dei ricercatori".

"L'eredità di Dino Zacchilli rappresenta un bagaglio prezioso – aggiunge –. Mi auguro che continui al nostro fianco come protagonista assoluto e presidente onorario, perché non si tratta di un semplice passaggio di consegne, ma di uno spirito che non deve spegnersi".

Soddisfazione da parte del sindaco Luca Serfilippi: "Oggi si apre una fase nuova e sono molto contento che tutti i soci abbiano trovato la sintesi sul nome di Stefano Marchegiani, persona di grande valore culturale, storico e amministrativo per la nostra città. Pur nel suo ruolo di consigliere di opposizione, abbiamo scelto di convergere sul suo nome in maniera condizionale".

"Il Centro Studi Vitruviani rappresenta un punto di riferimento per lo studio, l'approfondimento e la valorizzazione della figura di Marco Vitruvio Pollione e delle scoperte che stanno emergendo – prosegue Serfilippi –. Si apre ora anche una nuova fase di collaborazione, favorita dal rapporto consolidato tra l'assessore Lucia Tarsi e il presidente Marchegiani".

"Abbiamo inoltre voluto confermare Oscar Mei come direttore scientifico per il grande lavoro svolto in questi anni – conclude il sindaco –. Siamo convinti che già dal prossimo Salone del Libro di Torino, dove Fano avrà un ruolo importante nel padiglione della Regione Marche, potrà nascere un percorso condiviso di grande valore culturale".

"Il Centro Studi Vitruviani è una realtà preziosa per Fano e oggi può diventare ancora di più un motore culturale capace di collegare ricerca, divulgazione e valorizzazione della città – sottolinea l'assessora alla Cultura Lucia Tarsi –. Con Stefano Marchegiani, Oscar Mei e il nuovo CDA possiamo rafforzare un percorso condiviso che mette Vitruvio, la romanità e le nuove scoperte al centro della nostra identità culturale".



Al centro Il neo Presidente del Centro Studi Vitruviani Stefano Marchegiani con il Sindaco Luca Serfilippi alla sua destra e l'assessore Lucia Tarsi alla sua sinistra

erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE
PLANTES

www.lignedeplantes.it

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



ERBONATURA

Via Roma (centro direzionale L'Abbazia)

Fano (PU) 61032 - T. 0721 824135

info@erbonatura.com - www.erbonatura.com

erb
onatu
ura®

erboristeria
fitocosmesi
dietetica

A' M'ARCORD Un trattamento particolare



di Massimo Ceresani

Erano i tempi della maturità scolastica. Per alcuni documenti mi ritrovai in un ufficio anagrafico comunale. Ad un certo punto, lette le mie generalità, l'impiegato mi disse: "Sei parente di quel "certo"

Alcide?". Non sapevo a chi si riferisse, per cui si trovò in dovere di spiegare in maniera stringata chi fosse stato quel certo personaggio. Ecco: uno che si era creato una nota fama in città con particolari servigi durante il ventennio pre-bellico. Tornato a casa, la curiosità mi impose di chiedere ulteriori notizie a babbo Aldo. Il quale, poveraccio, anche lui aveva notizie indirette su questo possibile parente, giacché in quel periodo fu costretto ad una rischiosa "vacanza" in Albania. Era infatti l'aprile 1939, quando le truppe fasciste di Benito

Mussolini sbarcarono a Durazzo e Valona, occupando rapidamente il paese e trasformandolo in un protettorato italiano per estendere l'influenza italiana nei Balcani. Mio padre faceva parte di quelle truppe ed in quello sbarco rischiò la vita perché sotto tiro di tanti (pur sprovveduti) cecchini albanesi. Al suo rientro a Fano ebbe modo di informarsi su situazione, amicizie e personaggi cittadini. Tra questi anche il cugino di 2° grado Alcide che intanto aveva trovato modo di crearsi una certa nomea, come fedele camerata, specializzandosi in un compito rieducativo per renitenti al pensiero unico del momento. Aderendo con tessera/giuramento P.N.F. al partito, aveva sicuramente ottenuto discreti favori. Al contrario chi perdurava a non seguire direttive ufficiali, chi disubbidiva apertamente, chi osteggiava andava incontro ad una scaletta di "correzioni" quali: preclusioni a posti di lavoro, percosse fisiche, dosi massicce di olio di ricino da ingurgitare, reclusione ed espulsione oltre confine, soppressione fisica (da ricordare il cittadino Amilcare Biancheria, in precedenza rincorso e finito da una squadraccia). Oppure passare al "trattamento-Alcide". Questi possedeva un camioncino che nel tempo libero gli tornava utile per "allenare" podisti che podisti non erano. Il malcapitato di turno veniva legato con una corda alla cintola e poi trainato dal mezzo meccanico, dapprima lentamente e poi sempre più velocemente. Dal centro città verso la periferia. Viene da pensare al momento della resa delle gambe ai ritmi poi impossibili; agli effetti abrasivi cutanei e sottocutanei su alcune strade bianche ancora non asfaltate. Così l'Alcide arrecava al Regime



Il camioncino Alcide

il suo apporto di fedeltà e di fama personale. Fama che gli creò un alone di rispetto, ma anche un'onda lunga di riprovazione alla caduta del Regime e nel dopo-guerra. Non se ne seppe più nulla; sicuramente non sarà stato tumulato nel mirabile farneticio cittadino. Mi restò buono a sapersi l'aver scoperto simile parentela.



PESCIUTTA
· CUOCO DI MARE ·



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

0721 18 38 300 - WWW.PESCIUTTA.IT

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



EX CASERMA PAOLINI, DAL 30 APRILE NUOVA LUCE SULLA PALAZZINA COMANDO CON I COSTI SOSTENUTI DA STEFANO BALDRATI

La Palazzina Comando dell'ex Caserma Paolini è illuminata dalla sera del 30 aprile. La Giunta comunale ha accolto la proposta della ditta Spadoni Arredamenti Srl per la realizzazione di un impianto di illuminazione sulla facciata principale dell'edificio, affacciata su via Gramsci.

L'intervento nasce dalla sensibilità di Stefano Baldrati, imprenditore fanese alla guida di Spadoni Arredamenti, che dopo aver visto la facciata buia e poco valorizzata ha deciso in prima persona di sostenere integralmente i costi del progetto. Un gesto concreto di attenzione verso la città, che permetterà di restituire visibilità, decoro e presenza a un immobile storico senza alcun onere per il Comune.

Il nuovo impianto sarà a basso consumo e interesserà 35 finestre della facciata, con la possibilità di creare coreografie luminose, tonalità cromatiche e configurazioni personalizzabili in base alle occasioni. L'illuminazione si attiverà automaticamente ogni sera grazie a un sistema crepuscolare e sarà accesa già da questa sera. L'intervento sarà eseguito da una ditta specializzata, che al termine dei lavori rilascerà la dichiarazione di conformità secondo la normativa vigente.

Il progetto ha ottenuto il parere favorevole della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio delle Marche, nel rispetto delle prescrizioni tecniche e conservative



Da sinistra Alberto Santorelli, Stefano Baldrati, titolare Spadoni Arredamenti e Luca Serfilippi; nello sfondo l'ex Caserma illuminata

previste per un bene sottoposto a tutela.

«Passando davanti alla Caserma Paolini – dichiara Stefano Baldrati – ho pensato che un edificio così importante per la storia di Fano non potesse restare al buio. Da imprenditore e da cittadino ho sentito il desiderio di fare qualcosa di concreto, mettendo a disposizione le risorse della nostra azienda per valorizzare, anche solo con un primo intervento, un luogo che appartiene alla memoria e all'identità della città».

«Ringrazio Stefano Baldrati e Spadoni Arredamenti per questo gesto di grande attenzione verso Fano – afferma il sindaco Luca Serfilippi –. La Caserma Paolini è uno spazio strategico, carico di storia e di potenzialità. Illuminarne la facciata significa iniziare a restituire presenza, dignità e centralità nel tessuto urbano. È un esempio positivo di collaborazione tra amministrazione, imprese e comunità».

«Questo intervento – aggiunge l'assessore al Patrimonio Alberto Santorelli – dimostra come anche un'azione semplice possa produrre un effetto importante sulla percezione e sulla valorizzazione della città. La Palazzina Comando è parte di un percorso più ampio di recupero dell'ex Caserma Paolini, che vogliamo riportare progressivamente al servizio della comunità».



L'ex caserma Paolini illuminata



**CHIAMACI PER PRENOTARE
LA TUA CERIMONIA**

Ristorante Pizzeria Yankee viale Ruggeri - Fano 0721.807748 - 366.1020014

MUSICA E DINTORNI

2014

di Luca Valentini

COLDPLAY - GHOST STORIES

Il gruppo guidato da Chris Martin, gli inglesi Coldplay, pubblica "Ghost Stories" dopo averlo lanciato con il video di "Midnight", il brano più ipnotico contenuto nell'album e con il primo singolo estratto "Magic". Il passato che influenza il futuro e il vero amore sono i temi portanti delle "storie di fantasmi". La separazione di Chris Martin da Gwyneth Paltrow, avvenuta nello stesso anno, ha sicuramente influenzato la scrittura delle canzoni. Il racconto si sviluppa in altri brani come "Ink", "True Love" e "A Sky Full of Stars" che risulta essere il pezzo di maggior successo, grazie alla produzione del DJ svedese Avicii che ne ha fatto un brano dance. "Ghost Stories" raggiunge la posizione numero 14 della classifica americana degli album.



SHARON JONES & THE DAP KINGS GIVE THE PEOPLE WHAT THEY WANT

"Give the People What They Want" è il quinto album della cantante americana Sharon Jones, scomparsa due anni dopo l'uscita di questo disco. Insieme a Sharon Jones ci sono i Dap Kings, band che l'ha accompagnata in tutti i suoi precedenti album. Il sound è fortemente soul-funk, guidato dalla voce ruvida e potente di Sharon che propone pezzi intensi e ritmati, evidentemente influenzati dal soul degli anni '60 in pieno stile Motown ma anche dalla formazione gospel di Sharon. I brani migliori sono "Retreat!", "Stranger To My Happiness", "Making Up and Breaking Up" e "People Don't Get What They Deserve". "Give the People What They Want" è stato nominato come Best R&B Album ai Grammy Awards.



GHEMON - ORCHIDEE

Come ha scritto nel suo ultimo libro, nessuno è una cosa sola. Ghemon è un rapper, un cantante pop-soul, un maratoneta e da qualche tempo è soprattutto uno stand-up comedian. Quando pubblicò "Orchidee" era un rapper che già guardava al cantautorato e possiamo dire che questo è l'album della svolta. Qui si mescola il soul con il pop e il funk con il jazz. Il disco è prodotto da Tommaso Colliva, fondatore dei Calibro 35. I testi delle canzoni si fanno più intimi e profondi e riguardano la sfera personale dell'artista. I brani più significativi: "Adesso



Sono Qui", "Quando Imparerò", "Nessuno Vale Quanto Te" e "Fuoriluogo Ovunque". Da segnalare anche il singolo "Pomeriggi Svogliati" e la bella canzone d'amore "Crimine".

INTERSTELLAR

"Interstellar" è un film di fantascienza diretto da Christopher Nolan e interpretato da Matthew McConaughey. Il pianeta Terra è in sofferenza, una grande carestia sta mettendo in pericolo il genere umano. Un ex astronauta accetta di partire per un viaggio esplorativo nello spazio profondo per verificare la possibilità di una evacuazione globale. Il viaggio non sarà solo nello spazio ma anche nel tempo. "Interstellar" ha vinto l'Oscar per i migliori effetti speciali.



AVVENIMENTI 2014

Mark Zuckerberg, ideatore e fondatore di Facebook, annuncia l'accordo per acquisire Whatsapp ad una cifra di circa 19 miliardi di dollari.

Il regista Paolo Sorrentino vince l'Oscar come 'Miglior film in lingua straniera' con il suo "La grande bellezza".

La prima stagione della serie televisiva "True Detective", ideata da Nic Pizzolato, va in onda negli Stati Uniti; i detective di turno sono Matthew McConaughey e Woody Harrelson.

La 97ª edizione del Giro d'Italia, partita da Belfast con arrivo a Trieste, è vinta dal colombiano Nairo Quintana; l'Italia è terza con Fabio Aru.

Visti gli esiti del referendum, la Regione Marche con Legge n.15/2014, assegna la frazione di Marotta al Comune di Mondolfo.

La coalizione di centro sinistra vince le elezioni comunali e Massimo Seri è il nuovo Sindaco di Fano.

Il 20 luglio viene avvertita una scossa di terremoto magnitudo 2.6 con epicentro a 10 chilometri di profondità nelle vicinanze di Fano.

Alla 19ª edizione della Corriffano, organizzata dal CSI-Fano e dedicata alla lotta contro la SLA, partecipano circa 400 atleti.

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

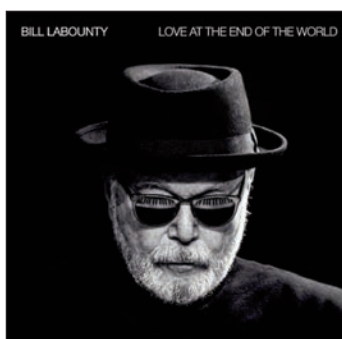
MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



FOO FIGHTERS YOUR FAVORITE TOY

Il nuovo album dei Foo Fighters intitolato "Your favorite toy" contiene dieci nuove canzoni. "Asking for a friend" girava già dagli ultimi mesi dello scorso anno, poi è arrivato il primo singolo, title-track, che è fuor di dubbio un pezzo punk. "Your favorite toy", dodicesimo album della band guidata da Dave Grohl, è un condensato di energia rock che troviamo anche in pezzi come "Caught in the echo". Altri brani da segnalare sono "Unconditional", "Of all people", "If you only knew" e "Window".



BILL LABOUNTY LOVE AT THE END OF THE WORLD

Bill LaBounty arriva dal Wisconsin ed è sempre stato classificato come cantautore soft rock/AOR; oggi lo inseriamo tra quelli dello yacht rock, comunque parliamo sempre dello stesso genere musicale. Nel 1982 tutte le radio programmano in alta rotazione la sua "Livin' it up", una canzone tanto importante da essere inserita anche nel nuovo album "Love at the end of the world" in una nuova versione cantata da Natasha St Pier. Se vi piace il genere, è un album da ascoltare, soprattutto la title-track e "People are human".



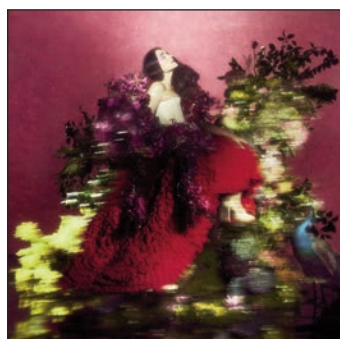
JARROD LAWSON JUST LET IT

Jarrod Lawson è di Nashville ma non ha niente a che fare con il country; la sua musica abbraccia il soul, il jazz e l'R&B. "Just let it" è il nuovo album con 14 nuove canzoni ed è il terzo della sua discografia. Il brano di punta è "Do whatchu gotta" a cui si aggiungono "Laugh at yourself" con il cantante Eric Roberson, "Let your heart" e "I'd do it again" in collaborazione con il rapper JSwiss, "There can only be one" con la cantante Allen Stone e "Head-on" insieme al rapper donSmith. Probabilmente però, il brano che andrà di più sarà "Next Move" con il cantante Raquel Rodriguez.



GABRIELLE CAVASSA DIAVOLA

Dalla prestigiosa etichetta jazz Blue Note Records arriva il nuovo album della cantante californiana, ma di origini italiane, Gabrielle Cavassa. "Diavola", album co-prodotto da Joshua Redman e Don Was è una collezione di canzoni originali e di cover brillantemente arrangiate che vedono la partecipazione di eccellenti collaboratori: il chitarrista Jeff Parker, il bassista Larry Grenadier, il batterista Brian Blade, il pianista Paul Cornish e lo stesso Joshua Redman al sax. I pezzi migliori, la sofisticata "Prisoner of love" e la struggente cover di "Could it be magic" di Barry Manilow.



JESSE WARE SUPERBLOOM

La cantante inglese Jesse Ware torna con un nuovo album intitolato "Superbloom". Il sound dance-pop è lo stesso ascoltato nel precedente "That! Feels good!" uscito nel 2023. Il primo singolo estratto è il pezzo funky "I could get used to this"; tra gli altri brani da ricordare c'è "Automatic" e "Ride" con un'introduzione che riprende la colonna sonora di Ennio Morricone per il film "Il buono, il brutto e il cattivo".

COMUNE DI FANO



INFLUENCER DANESI E SVEDESI ALLA SCOPERTA DI FANO: VISITA ALLA BASILICA DI VITRUVIO E DEGUSTAZIONE DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Santorelli: “Da Vitruvio parte una nuova narrazione internazionale della città”

Un gruppo di influencer provenienti da Danimarca e Svezia ha fatto tappa a Fano per una visita incentrata in modo particolare sulla Basilica di Vitruvio, il sito archeologico che oggi più di ogni altro rappresenta il legame tra la storia millenaria della città e la sua capacità di proporsi come destinazione culturale di respiro internazionale.

Il momento centrale dell'esperienza è stato proprio l'approfondimento dedicato alla Fano romana, con un percorso che dall'area della Basilica si è esteso fino all'Arco d'Augusto. Un itinerario simbolico e identitario, capace di raccontare agli ospiti il valore storico, culturale e attrattivo di una scoperta che sta richiamando attenzione ben oltre i confini locali e che si sta affermando come uno degli elementi più forti nella promozione della città. Insieme a Vitruvio, anche il mare e la storia di Fano hanno saputo affascinare gli influencer, contribuendo a restituire l'immagine di una città ricca di bellezza, autenticità e potenzialità.

La visita si è poi conclusa con un pranzo dedicato ai sapori più autentici del territorio, durante il quale gli influencer hanno potuto assaporare alcune delle specialità fanesi più rappresentative.

L'iniziativa è stata coordinata dalle Camere di Commercio Italiane di Stoccolma e Copenaghen e si inserisce in un percorso avviato già lo scorso anno insieme ad Atim e Regione Marche, con due eventi organizzati proprio a Copenaghen e Stoccolma per la promozione delle eccellenze marchigiane.

Un lavoro di relazione e valorizzazione che oggi trova ulteriore continuità attraverso questa esperienza sul territorio e che l'Amministrazione intende portare avanti con nuove iniziative nei mercati internazionali.

In questo quadro si inserisce anche l'invito rivolto alle Marche dall'Ambasciatore italiano a Stoccolma a partecipare alla Settimana della Cucina Italiana, appuntamento di grande rilievo sul quale si sta già lavorando in vista di una presenza capace di promuovere al meglio identità, territorio e qualità marchigiana.

“Portare a Fano influencer provenienti da Danimarca e Svezia e accompagnarli alla scoperta della Basilica di Vitruvio significa iniziare a raccontare sui mercati internazionali una nuova narrazione della città, fondata sulla sua identità più profonda e sulla forza della sua storia”, dichiara l'assessore al Turismo Alberto Santorelli. “Vitruvio rappresenta oggi il punto di partenza più autorevole e distintivo per posizionare Fano come meta culturale capace di incuriosire, attrarre e farsi ricordare anche all'estero. A questo abbiamo voluto affiancare l'esperienza delle nostre eccellenze enogastronomiche, perché Fano sa raccontarsi in modo autentico attraverso il patrimonio archeologico, i suoi sapori, il mare e la qualità della sua accoglienza. Questa attività non si esaurisce qui, ma vuole proseguire con ulteriori iniziative, dentro un percorso strutturato di promozione internazionale che stiamo costruendo passo dopo passo”.





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

Vetreria Riflesso

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

info@vetrieriariflesso.com

Via del Commercio 8/A FANO

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



ARTEMISTA PORTA A FANO IL LEGGENDARIO BANKSY, IN MOSTRA CON LE OPERE DI CORSALETTI

Fano si appresta a diventare una vetrina prestigiosa per l'arte contemporanea ospitando "My name is...", un evento eccezionale per la nostra città che dal 9 maggio al 28 giugno 2026 trasformerà la Chiesa di Santa Maria del Suffragio in un palcoscenico di respiro internazionale. Il progetto nasce da un'intuizione coraggiosa dell'associazione culturale Artemista, e, in particolare, dall'impegno di Umberto Gennari e Samuele Bertini, figure centrali che hanno saputo tessere le trame di un dialogo inedito tra la street art globale e l'eredità artistica locale. La loro visione ha permesso di affiancare otto serigrafie certificate dello street artist Banksy, misteriosa icona britannica del dissenso e della satira sociale, che in ogni occasione in cui è protagonista fa parlare di sé in giro per il mondo alimentando una storia tra leggenda e realtà, alle opere di Andrea Corsaletti, artista fanese scomparso nell'agosto del 2025 all'età di 5 anni, che ha lasciato un segno profondo con le sue raffigurazioni angeliche

BANKSY
MY NAME IS
DIALOGO CON GLI ANGELI DI ANDREA CORSALETTI
Mostra d'Arte V Edizione
09 MAGGIO 28 GIUGNO
 TICKETS ACQUISTABILI SU **VIVATICKET**
 Chiesa S. Maria del Suffragio
 Fano P.zza Cleofilo



e spirituali. L'obiettivo perseguito da Gennari e Bertini attraverso Artemista non è solo espositivo, ma profondamente culturale e sociale: l'intento è quello di scardinare l'idea di un'arte d'élite per renderla un bene comune, fruibile e comprensibile a tutta la cittadinanza. In questo percorso curatoriale, le provocazioni urbane di Banksy si fondono con la leggerezza metafisica di Corsaletti, invitando il pubblico a una riflessione sull'identità, sulla firma e sul messaggio che sopravvive all'autore stesso. L'organizzazione, curata nei minimi dettagli dai due promotori, recentemente distintisi per il confezionamento di un altro gioiello qual è stato "Arcóra - Quello che resta" di Stefano Furlani ed Andrea Lodovichetti, ha previsto un'inaugurazione il 9 maggio alle 17:30, con la consegna ai presenti di un cuore adesivo che invita anche a tornare a visitare la mostra con calma, in un tempo più lento e personale. I biglietti per accedere a questa esperienza sono disponibili attraverso il circuito VivaTicket, il botteghino del Teatro della Fortuna o direttamente presso la Chiesa di Santa Maria del Suffragio.

UNA FAMIGLIA DI MARE



di Sergio Schiaroli

Della marineria fanese ne hanno parlato mostre, film, documentari, ricerche sindacali, tesi, teatro e molti libri tra cui quelli di Capalozza, Amaduzzi, Grimaldi, Battistelli, Del Pozzo, Bartoletti, Agostinelli, Leonardi, tra tanti. Molte di queste raccontano aspetti o ricordi di vita marinara cui nel mio ambito ho dedicato varie pagine sul nostro giornale. Ne sono spesso stimolato per le tante iniziative che si susseguono come di recente da parte dell'Università dei Saperi Giulio Grimaldi: Fano, una marineria dei primi del '900, un elzeviro di Maria Rita Foghetti. Un concentrato poetico, delicato e profondo, che racconta il porto, i marinai, le famiglie, la dura vita di mare, le gioie della cucina di pesce: *"Essi, autonomi da tutti, anarchici da sempre, abitavano lì in una manciata di case fuori di Porta Giulia, a ridosso della fortezza lungo il porto canale... Gente stupenda e strana questa: pescatori, naviganti, marangoni e calafati, avevano lì, nel borgo dei portolotti, il loro mondo. Li avevano costruito le loro povere case pittoresche, belle da vedersi nei colori delle vele: rosse, gialle, marron bruciato. Erano addossate l'una all'altra lungo il porto canale"*. Seguono pagine



Mario con il babbo

che richiamano la vita delle donne dalle quattro della mattina per accudire la casa e la famiglia se non anche lavorare alla filanda. La pericolosa vita dei mariti in mare, le attese, i lutti ma anche i momenti di festa e le tavole imbandite di pesce come solo le loro mogli sapevano cucinare, gli immancabili pseudonimi per indicare i singoli marinai. Anche Stefano "Snel" Rovinelli ha realizzato di recente un'interessante ricerca su molte famiglie di marinai incontrandole per poi riportare la loro storia nel libro "Mar cord", storie di mare e d'arcord. Storie di tempi passati. Tra coloro che ancora si battono per tenere vive le memorie marinare è certamente Mario Facchini chiamato Pipéta (da pipa) come gli altri tre fratelli (Mauro, Daniele, Cesare) e il padre (Aldo) che andavano in mare insieme sulla loro motopesca lontani per settimane intere. La casa veniva accudita dalla mamma Maria Antonietta (della grande famiglia detta "Sbrocasepi"), cuoca sopraffina, che lavorava anche le reti da pesca aiutata negli impegni da Gloria, unica figlia femmina. Conosciutissimo fu anche suo nonno Romolo (detto Sugina). La famiglia aveva abitato nelle case dei marinai al Lido (zona sopravènt) dove risiedevano soprattutto i "parón". Oltre che pesca facevano ricerca biologica in Adriatico e poi fino alle Baleari per la ricerca sul tonno rosso. Mario è personaggio famoso essendo comparso in molte trasmissioni, video, foto, articoli ed è una fonte inarrestabile. Nel nostro incontro di quasi due ore mi ha raccontato di tutto in particolare il suo impegno per il Museo del mare insieme all'Associazione Il Ridosso, con il presidente Sauro Berluti, perché ritiene che la marineria fanese sia stata unica e non vuole che si perda la memoria dato che dopo gli anni '60 l'arte marinara si è dispersa. Sottolinea che a fine '800 i pescatori facevano un tipo di pesca a vela trainando una grossa rete prima calata con due trabaccoli appaiati che poi si allontanavano per riprendere il vento alla stessa velocità con non pochi rischi di spaccare la rete. La struttura del porto, specie dopo la realizzazione della Darsena Borghese che consentiva l'approdo non in secca, insieme all'intraprendenza e scaltrezza dei marinai, aveva consentito che le imbarcazioni si ampliarono nel tempo permettendo la pesca a grandi alture a differenza delle altre marinerie vicine. A suo parere prima di essere pescatori bisogna essere marinai facendo tutta la gavetta per governare le barche in ogni aspetto il che ha consentito anche una evoluzione dalla pesca al traffico (commercio) fino alla navigazione mercantile. Ricorda che il babbo faceva il mercato a Pola o Lussinpiccolo portando verdure, cavoli fanesi ed una botte di Bianchello legata sotto l'albero di prua mentre il nonno lavorò anche



Mario Facchini



Con il Babbo Aldo

TOURNÉE 2026

San Costanzo Show

CONCITA DE GREGORIO ERICA MOU

6 giugno

COMIZI d' MARE | FANO

Paolo Crepet

NUOVO TOUR

20 giugno

COMIZI d' MARE | FANO

PAOLO CEVOLI Show

4 luglio

COMIZI d' MARE | FANO

VISITE ACCOMPAGNATE

SABATO, DOMENICA E FESTIVI

ALLA SCOPERTA DI VITRUVIO

SOPRA VENTO

2026

15-16-17 MAGGIO 2026

Fano PU Ex Chiesa di San Francesco

liveticket®

È UN SISTEMA DI BIGLIETTERIA NAZIONALE CREATO DA GOSTEC A FANO

www.liveticket.it www.gostec.it



Il motospeschereccio Pipeta



Babbo e nonno



per la bonifica della Valle di Comacchio trasportando i sassi dal Metauro. Ricorda anche un brodetto "firmato" Facchini ad un conclave papale. Mario Pipeta è simpaticissimo e non finirebbe di raccontare tanti episodi ed aspetti pratici quali la misurazione dei fondali con i pesi legati a una corda, o le sequenze sonore codificate dei naufoni da riscontrare nel librone di bordo "Fatti, fanali e segnali nella nebbia" per individuare il porto o una boa avvolti dal "calig". Dice che la vita di mare è inenarrabile visto che i giorni di bonaccia sono pochi nell'anno per cui bisognava lavorare per una settimana sia di giorno che di notte. Ricorda le colazioni di metà notte con i biscotti durissimi ammorbiditi nel vino o le chele di granchio spezzate e cotte nella intercapedine calda della ciminiera. La mattina spiedini sui rametti di tamerici con un'impugnatura da infilare nella sabbia per tenerli eretti e far sgrassare il pesce. Non poteva mancare un cenno alla Moretta che nel passato era costituita da un quarto di Rhum e tre quarti di caffè con una goccia di Mistral e parecchio zucchero. La storia ci insegna che il Rhum era una prerogativa per chi viveva a bordo a tutte le latitudini. Più tardi si aggiunse il Brandy per cui secondo Mario la Moretta è nata a bordo. Un'altra caratteristica della nostra marineria era quella di sventrare il pesce subito dopo la pesca per mantenerlo fresco dato che si navigava lontani. Chiamavano "alba della sera" il tramonto quando a 360 gradi si vedeva solo mare. Di recente in una mattinata ancora molto fredda e ventosa all'uscita di fretta dalla Coop ho incrociato un anziano, mingherlino, che stava montando in bicicletta per cui mi è venuto spontaneo chiedergli "ma come fa in bicicletta come questo freddo". Lui mi ha risposto "e quest cu è fred? So stat in mar una vita" e sorridente ma deciso, sempre in dialetto mi ha spiegato come affrontassero ben altre difficoltà nella vita da marinai. Mi ha detto di chiamarsi Nataloni e spero di incontrarlo di nuovo per ascoltare anche i suoi racconti, magari al Museo del mare.



Boing Centri Estivi
339-1201330
4-13 ANNI




Dall'08 Giugno all'11 Settembre 2026
A TEMPO PIENO TUTTA LA STAGIONE


Alma Park
 (ex Play Time) Fano
 Ingresso Via Calamandrei - Fano



-  Campo da Calcetto
-  Campi Sportivi
-  Uscite in Pullman
-  Spazi al Coperto
-  Giochi a Squadre
-  Laboratori Creativi

boingcentriestivi.com

ISCRIVITI ORA



Organizzato dalla PROMO 2000 Cooperativa Sociale a R.L.


25 anni 2001-2026
 dalla parte dei diritti

Una firma per curare!
 Il tuo 5x1000 a L'Africa Chiama per garantire cure a oltre 21.000 bambini e bambine



Il nostro
C.F.90021270419
la tua FIRMA
lafricachiama.org

CON LA PRIMAVERA, ARRIVANO LE PUNTURE DA INSETTI. **CARDIOSPERMUM HALICACABUM** CI AIUTA



di **Luca Imperatori**

**Oncologo Medico
Esperto in Fitoterapia, Omeopatia,
Omotossicologia
e Medicina Integrata
Perfezionamento in: Nutrizione
Umana: aspetti teorici-pratici
email: dottimperatoriluca@mail.com
Pagina Facebook:
Conoscere la Medicina Naturale**

La *Cardiospermum halicacabum*, conosciuta comunemente come "pianta del cuore" o "palloncino rampicante", è una specie erbacea appartenente alla famiglia delle Sapindaceae, diffusa principalmente nelle regioni tropicali e subtropicali del mondo. Il nome deriva dal greco *kardia* (cuore) e *sperma* (seme), in riferimento alla tipica macchia a forma di cuore presente sui semi. Da secoli questa pianta riveste un ruolo importante nella medicina tradizionale, in particolare nei sistemi ayurvedici e nelle pratiche fitoterapiche popolari di Africa e America Latina. Dal punto di vista fitochimico, la *Cardiospermum halicacabum* è ricca di composti bioattivi come flavonoidi, saponine, tannini e fitosteroli. Queste sostanze contribuiscono in modo significativo alle sue proprietà terapeutiche. I flavonoidi, in particolare, svolgono una potente azione antiossidante, aiutando a contrastare i radicali liberi e a proteggere le cellule dallo stress ossidativo, fattore implicato nell'invecchiamento precoce e nello sviluppo di numerose patologie croniche. Una delle proprietà più apprezzate della pianta è quella antinfiammatoria. Gli estratti di *Cardiospermum halicacabum* sono ampiamente utilizzati nel trattamento di disturbi cutanei come dermatiti, eczemi, arrossamenti e irritazioni. L'azione lenitiva si esplica attraverso la modulazione dei processi infiammatori, con una conseguente riduzione di gonfiore, prurito e rossore. Per questo motivo, la pianta è spesso impiegata in preparazioni



topiche quali creme, gel e unguenti destinati alla cura della pelle sensibile o reattiva. Oltre agli impieghi dermatologici, la *Cardiospermum halicacabum* presenta proprietà analgesiche e antireumatiche. Nella medicina tradizionale viene utilizzata per alleviare dolori articolari e muscolari, risultando utile in condizioni come reumatismi e infiammazioni croniche. Studi sperimentali suggeriscono che i suoi estratti possano interferire con la sintesi di mediatori pro-infiammatori, contribuendo a un effetto paragonabile a quello dei farmaci antinfiammatori non steroidei, ma con un profilo di tollerabilità generalmente migliore. Un ulteriore campo di applicazione riguarda le proprietà antipruriginose e antiallergiche. La pianta è spesso utilizzata per trattare reazioni cutanee di origine allergica, offrendo sollievo rapido dai sintomi. Questo effetto è attribuibile alla capacità dei suoi principi attivi di stabilizzare le membrane cellulari e limitare il rilascio di istamina, sostanza chiave nei processi allergici. Grazie a queste caratteristiche, la *Cardiospermum halicacabum* trova impiego anche nel trattamento di irritazioni causate da agenti esterni. Tra gli utilizzi pratici più comuni rientra il trattamento delle punture di insetti, in particolare quelle di zanzara. L'applicazione locale di preparati a base di questa pianta può contribuire a ridurre il prurito, il gonfiore e il rossore, offrendo un sollievo rapido e naturale senza ricorrere a sostanze chimiche aggressive. La *Cardiospermum halicacabum* possiede inoltre proprietà antimicrobiche. Alcune ricerche preliminari hanno evidenziato un'attività inibitoria nei confronti di diversi microrganismi patogeni, inclusi batteri e funghi. Sebbene questi risultati siano promettenti, sono necessari ulteriori studi clinici per confermare l'efficacia e definire protocolli terapeutici standardizzati. Per quanto riguarda la sicurezza, la pianta è generalmente ben tollerata, soprattutto quando utilizzata per via topica. Tuttavia, è sempre opportuno considerare eventuali reazioni individuali o possibili interazioni con altri trattamenti farmacologici, soprattutto in caso di uso prolungato o sistemico. In conclusione, la *Cardiospermum halicacabum* rappresenta una risorsa di grande interesse nel campo della fitoterapia moderna. Le sue proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, analgesiche e antiallergiche, unite alla buona tollerabilità, ne fanno un valido supporto nel trattamento di numerosi disturbi, in particolare a carico della pelle. Il crescente interesse scientifico nei confronti di questa pianta conferma il valore delle conoscenze tradizionali e apre la strada a future applicazioni terapeutiche più mirate ed efficaci.

TUQUI Tour
non dove ma come

VIAGGI DI GRUPPO CON PARTENZA DA FANO



PARMA
Impressionisti
e Parmigiano

31 MAGGIO 2026 | Viaggio in giornata

Visita al caseificio con degustazione
Light Lunch
Mestre Impressionisti



Scopri tutti i dettagli



Tutto
CAIRO

16-19 SETTEMBRE 2026 | 4 giorni / 3 notti



Scopri tutti i dettagli

TUQUI TOUR

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

www.tuquitour.com

RIFLESSIONE SEMISERI :



Òg cum òg i dén un taj (OPSS)
sia per rida che per sbaj...
ma tut quel riguarda I TIGLI...
no i vlen ben cum fusne figli...
perciò dónca, dai... cminciàn
sa le frasi cle più stran,
le but giù ala rinfusa
senśa rima che òg en usa:

- 1- "I TIGLI SO' PEZZ E CORE!"
- 2- "E MEJ UN TIGLIO ÒG
CHE DÓ TIGLI DMAN"
- 3- "TAJ O EN TAJ...
QUEST È ' L PRUBLEMA!"
- 4- "CHI TAGLIA NON PIGLIA... PESCA HERÍA"
- 5- "CHI SI ASSOMIGLIA SI TIGLIA"
- 6- "TIGLIO FATTO... CAPO HA!"
- 7- "A TIGLIO DATO NON SI GUARDA IN FRONDA!"
- 8- "TAGLIA TU CHE TIGLIO ANCH'IO!"
- 9- "LA LEGGE DEL TIGLIONE"
- 10- "OCCHIO PER OCCHIO... TIGLIO PER TIGLIO"
- 11- "STAGLIANDO S'IMPÀRA"
- 12- "EN C'EN PIÙ I TIJ D'NA VOLTA!"
- 13- "ASPETA E SPERA ...
CH'ANCA EL TIGLIO ARVIÉN CUM ERA!"

Pu i den un taj (opss)...sa l'ultima diśion
che IN SATIRA ce chiùd la situasion:
"SI BÈL S' VÒL CUMPARÍ
DE TIJ, (PURTRÒP)... TOCA SUFRÍ!"

Elvio Grilli



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

IL MANGIARE SCARSO DI UN TEMPO

na magnàta d'cmarèl, na buta d'acqua, na durmita (> pugnèta) al sol stènd le gamb = una mangiata di cetriolo, una bevuta d'acqua, una dormita (>pugnetta) al sole ti stende le gambe..

Acqua e cetrioli non danno grande energia all'organismo di un lavoratore; se poi ci si addormenta al sole (e magari si indulge anche alla Venere solitaria) ci si troverà completamente svuotati di forze.

strét com le sardèl sot'òli = stretti come sardine sott'olio..

Essere eccessivamente ammassati in uno spazio ristretto (riferimento a persone o cose).

salàt com la rénga = salato come l'aringa.

Si dice di un cibo troppo salato.

fagiòi sa le codic = fagioli con le cotiche.

tipico piatto campagnolo a base di fagioli bolliti con pezzi di cotica di maiale. Il piatto può essere arricchito con minestra di pasta sfoglia o di farina di fave.

l'erba de campagna se càpa quant se magna = l'erba di campagna si capta quando si mangia.

Non bisogna essere troppo eisgenti, né mostrarsi rigidi. E' difficile togliere bene tutte le impurità presenti tra le erbe di campo: capita talvolta di trovarsele anche dopo cotte nel piatto in cui si mangia.

magnà el pan sal sput = mangiare il pane con la saliva.

Essere molto poveri. Mangiare solo pane senza companatico

Es.: **Ninin mia, per merènda c'è sol el pan sal sput!** = Piccolo mio, per merenda c'è solo pane senza companatico.

magnà j ajét, i cojon di puret = mangiare gli aglietti, i testicoli dei poveri.

Detto scherzoso che indica scarsa disponibilità di cibo.

magnaria un bua sale còrna e tut = mangerei un bue con le corna e tutto!

Sono molto affamato.

magnà le pastin de pupòria = mangiare le pasticche di pupòria

Vivere esternato dalla realtà, immerso nel mondo dei sogni. Chi mangia le mitiche pasticche **pupòria** viene rapito, come per incanto nel mondo della fantasia e ci resta **incantàt com el pup**.

Es.: **Tucaria di' ma la Léna che si en làscia gi de magnà le pastin de pupòria el marit sal cul el tròva!** = Bisognerebbe consigliare Annalena ad essere più concreta se vuol trovare marito!

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

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

Direttore responsabile: Massimiliano Barbadoro Direttore editoriale: Giampiero Patrignani

Collaborano: Giampiero Patrignani, Mauro Chiappa, Max Barbadoro, Paolo Volpini, Sergio Scharoli, 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

ANIMALIDO DOG BEACH

UNO STABILIMENTO BALNEARE
COMPLETAMENTE ATTREZZATO PER
ACCOGLIERE IL TUO AMICO A 4 ZAMPE

PRINCIPALITÀ
IL TUD CHARRILLON
PER LA STABILITÀ

CEL 339 5449041
VIA DEL MOLETTO, FANO
INFOANIMALIDO.IT - WWW.ANIMALIDO.IT
SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL!

Facebook, Instagram, TikTok icons.

**SPAZIO ALL'APERTO
INTERNO CLIMATIZZATO**
T. 0721.805000

Viale Cairoli, 70/72 - FANO (PU)

Facebook, Instagram, TikTok icons.

COMUNE, AIDO E ASET INSIEME PER PROMUOVERE LA CULTURA DELLA DONAZIONE DI ORGANI E TESSUTI

Promuovere la cultura della donazione di organi e tessuti attraverso informazione e sensibilizzazione sul territorio. Con questo obiettivo il Comune di Fano ha sottoscritto un protocollo d'intesa triennale insieme ad AIDO, gruppo comunale di Fano "E. Zuccarini", e ad Aset Spa.

A spiegare il valore dell'accordo è Carla Rossi di AIDO: "Il nostro obiettivo è promuovere la conoscenza della donazione di organi e tessuti a scopo di trapianto. La scelta di diventare donatori spetta a ogni persona e ogni decisione va rispettata, ma per scegliere davvero occorre essere informati. Per molte persone il trapianto rappresenta una terapia salvavita, spesso l'ultima possibilità".

"Non dobbiamo mettere in discussione tutto ciò che riguarda la donazione di organi e tessuti – aggiunge Rossi –. Il sistema nazionale è complesso e può avere aspetti da migliorare, ma resta valido e fondamentale. Per questo vogliamo raggiungere più persone possibile e spiegare che, dopo la vita, può esistere un'opportunità straordinaria".

L'accordo coinvolge in particolare gli uffici dell'Anagrafe del Comune e la rete delle farmacie comunali gestite da Aset. "Abbiamo sottoscritto un protocollo d'intesa con AIDO e Aset Spa per promuovere la donazione di organi e tessuti – dichiara il sindaco Luca Serfilippi –. Come Comune saremo coinvolti soprattutto attraverso gli uffici dell'Anagrafe, dove tante persone si recano per il rinnovo della carta d'identità. È proprio in quel momento che si può esprimere una scelta importante, che merita consapevolezza e informazione".

"Crediamo molto in questa iniziativa – prosegue Serfilippi – perché la donazione di organi può davvero restituire vita. Con questo protocollo avviamo una collaborazione strutturata con AIDO e Aset che permetterà di portare questa campagna in modo capillare su tutto il territorio".

A sottolineare il valore della rete territoriale è anche Mattioli di Aset Spa: "Le farmacie comunali rappresentano un presidio sanitario importante, non solo nel Comune di Fano ma anche nei comuni limitrofi. Sono otto le farmacie gestite da Aset: una rete capillare che ci permette di raggiungere i cittadini e offrire informazioni attraverso personale qualificato come i farmacisti".

"La donazione di organi e tessuti è un tema delicato, di cui si parla ancora troppo poco – conclude Mattioli –. Come Aset facciamo la nostra parte in questa campagna di sensibilizzazione mettendo a disposizione la nostra presenza sul territorio e il rapporto quotidiano con la cittadinanza".

La campagna ricorda inoltre che, al momento del rilascio o del rinnovo della carta d'identità, ogni cittadino potrà esprimere la propria volontà sulla donazione di organi a scopo di trapianto scegliendo tra "acconsento" e "non acconsento". Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito "sceglididonare.it".



Da sinistra il Presidente ASET SPA Giacomo Mattioli, il Sindaco Luca Serfilippi e il rappresentante AIDO

fanoteatro 25/26 STAGIONE DI PROSA

28-29-30-31 Maggio
ore 21:00

IL PADRE



di Florian Zeller

traduzione di Piero Maccarinelli

con

Giorgio Colangeli

Francesca Ciocchetti

Carlo Vitale

e in o.a.

Maria Caterina Andreozzi

Francesco Brunori

Giulia Eugeni

REGIA

Giacomo Tarsi

SCENE

Alessio Valeri

LUCI

Alberto Cannoni

MUSICHE

Ninfa Caramanica

COSTUMI

Eleonora Mastropasqua

ASSISTENTE DI REGIA

Davide Cherstich

DIREZIONE ORGANIZZATIVA

Stefano Mirisola

PRODUZIONE

Fondazione Teatro della Fortuna

TdF Fondazione
Teatro
della Fortuna

con il patrocinio di



in collaborazione con



ALZHEIMER ITALIA
NAZIONALE
L'ASSOCIAZIONE ITALIANA
DEI FAMILIARI

SCUOLA DEL
LIBRO
ASSOCIATI

main sponsor



sponsor



Palazzo Rotari
Il luogo ideale per il tuo evento



TEATRO DELLA FORTUNA FANO

INFORMAZIONI E BOTTEGHINO 0721 800750 | www.teatrodellafortuna.it

VENDITA ONLINE www.vivaticket.com



ASET SPA

INDUMENTI USATI, IL SERVIZIO RIPARTE CON CADENZA SETTIMANALE: ASET GARANTISCE CONTINUITÀ ED EFFICIENZA

Dal 20 aprile è ufficialmente ripartito con una nuova organizzazione il servizio di raccolta degli indumenti usati nei Comuni serviti da Aset. La raccolta avverrà con cadenza settimanale, assicurando maggiore continuità operativa, più efficienza e un miglior presidio del territorio.

Si tratta di un risultato importante, raggiunto al termine di una fase complessa che ha interessato l'intero settore del recupero dei rifiuti tessili.

Negli ultimi anni, infatti, il comparto ha dovuto affrontare una crescente difficoltà economica dovuta principalmente al peggioramento qualitativo dei materiali conferiti, spesso legato alla diffusione del fenomeno del *fast fashion*, e al mancato avvio dei consorzi di filiera dei produttori tessili, previsti per sostenere il sistema di recupero.

In questo scenario si sono inserite anche le difficoltà della precedente azienda affidataria del servizio, successivamente posta in liquidazione dal Tribunale nei primi mesi dell'anno.

Una situazione che avrebbe potuto generare disagi e rallentamenti, ma che Aset ha gestito con tempestività ed efficacia.

L'azienda è infatti intervenuta immediatamente con

una gestione sostitutiva provvisoria, garantendo il proseguimento del servizio senza interruzioni e senza costi aggiuntivi per i cittadini. Parallelamente ha avviato tutte le procedure necessarie per individuare rapidamente un nuovo soggetto qualificato a cui affidare il servizio.

L'iter si è concluso con l'assegnazione a Nicoletti Servizi, impresa del territorio con sede a Filottrano, che curerà il nuovo servizio di raccolta.

Gli indumenti conferiti seguiranno un percorso orientato alla sostenibilità: i materiali recuperabili saranno destinati al riciclo delle fibre tessili, mentre quelli ancora utilizzabili verranno inseriti in circuiti di riuso a sostegno di iniziative sociali.

Contestualmente è ripresa a pieno regime anche l'attività di svuotamento dei contenitori, pulizia delle postazioni e rimozione di eventuali materiali abbandonati, con l'obiettivo di mantenere decoro urbano e adeguati standard igienici.

Con questa operazione Aset conferma ancora una volta la propria capacità di intervenire con rapidità, tutelando i servizi pubblici e mantenendo alta l'attenzione verso ambiente, efficienza e qualità della vita dei cittadini.



CARNEVALE, SERFILIPPI E SANTORELLI: “SERVE RESPONSABILITÀ. IL COMUNE PRONTO A DARE CERTEZZE ALLA MANIFESTAZIONE”

“Il Carnevale chiama tutti a fare la propria parte. Come Amministrazione ci faremo trovare pronti entro pochi giorni”. In seguito alla decadenza del Consiglio dell'Ente Carnevalesca, determinata dalle recenti dimissioni di alcuni consiglieri, intervengono il sindaco Luca Serfilippi e l'assessore ai Grandi Eventi Alberto Santorelli.

L'Amministrazione comunale auspica che l'assemblea dei soci dell'Ente possa definire quanto prima la corretta procedura di voto per eleggere un nuovo consiglio direttivo. Un passaggio necessario per ricostituire un organismo pienamente operativo, in grado di dialogare con il Comune e con tutti i soggetti protagonisti del Carnevale, così da garantire continuità alla manifestazione.

“La questione è stata approfondita nella Giunta odierna, sulla base della relazione dell'assessore Santorelli – dichiara il sindaco Luca Serfilippi –. Dalla prossima settimana saremo pronti a fornire un quadro chiaro, utile a dare certezze alla manifestazione più importante della città”.



L'assessore Alberto Santorelli e il Sindaco Luca Serfilippi

“Le esigenze amministrative richiedono scelte rapide e responsabili – aggiunge Santorelli –. Il Carnevale è un patrimonio della città e ognuno, per la propria parte, dovrà assumersi le proprie responsabilità. Come Amministrazione lavoreremo per tutelare e accompagnare il proseguimento della manifestazione”.

COMPLANARE SUD, SERFILIPPI: “CHIEDIAMO ALLA REGIONE DI MIGLIORARE IL TRACCIATO. PRIORITÀ ALL'ASCOLTO DEL TERRI-

Il Comune di Fano ha scritto questa mattina alla Regione Marche chiedendo di migliorare studio di fattibilità relativo alla complanare sud e una modifica del tracciato attualmente ipotizzato.

La richiesta arriva al termine di settimane di confronto con il consiglio di quartiere, il comitato di Tombaccia e i residenti della zona, all'interno di un percorso di ascolto che proseguirà anche nelle prossime settimane.

“Abbiamo ritenuto doveroso raccogliere insieme all'assessore ai Lavori Pubblici Gianluca Ilari le indicazioni emerse dal territorio – dichiara il sindaco Luca Serfilippi –. La presentazione svolta dall'assessore regionale Francesco Baldelli, molto partecipata, ha rappresentato un momento importante di confronto e approfondimento. Ringrazio la Regione Marche per l'impe-



gno profuso su un'opera che consideriamo strategica per Fano”.

Con la lettera inviata alla Regione, l'Amministrazione comunale chiede di valutare due possibili soluzioni: lo spostamento del tracciato a monte dell'autostrada oppure, in alternativa, l'affiancamento alla cosiddetta strada di mezzo.

“Riteniamo la complanare sud un'opera prioritaria – prosegue Serfilippi – perché può dare una risposta concreta ai problemi di traffico, collegamento e vivibilità che interessano Tombaccia e tutto il quadrante sud della città. Proprio perché crediamo nel valore di questa infrastruttura, chiediamo che lo studio di fattibilità venga aggiornato, verificando soluzioni capaci di migliorare il progetto e renderlo più aderente alle esigenze del territorio”.

L'ipotesi dell'affiancamento alla strada di mezzo era stata inizialmente esclusa nell'ambito del Documento delle alternative progettuali, ma secondo l'Amministrazione il confronto sviluppato in queste settimane consente oggi di riaprire un approfondimento tecnico.

“La soluzione preferibile resta quella a monte dell'autostrada – aggiunge il sindaco – ma siamo consapevoli della presenza di vincoli e della situazione franosa dell'area. Per questo, alla luce dell'interlocuzione informale avuta con la Regione Marche, che a sua volta ha avviato un confronto con Anas, riteniamo importante approfondire anche l'ipotesi di affiancamento alla strada di mezzo”.

“Se dallo studio aggiornato dovessero emergere la compatibilità tecnica e la possibilità di ottenere eventuali deroghe da parte di Anas e Società Autostrade, questa soluzione rappresenterebbe una risposta concreta, sostenibile e coerente con le richieste degli abitanti, almeno nel tratto da Tombaccia fino a Torrette”.

“L'obiettivo – conclude Serfilippi – è portare avanti un'opera strategica, ma farlo ascoltando il territorio, correggendo dove necessario e costruendo una soluzione utile, realizzabile e il più possibile condivisa”.

Storie Fanesi Illustrate

IL BON BON



di Francesco Lucarelli

Il Bon Bon per me è sempre esistito. Mi ricordo quando babbo e mamma ci portavano a mangiare le coppe di gelato al tavolo, una enorme si chiamava "Coppa dell'amicizia". Nel tempo il locale ha saputo rinnovarsi e rappresentare anche un punto di riferimento come locale notturno pur mantenendo la sua tradizionale identità. Al Bon Bon puoi andare in tuta o col cappotto buono e trovi sempre qualche personaggio fanese degno di nota... Al Bon Bon ho anche visto per la prima volta mia moglie, ma questa è un'altra storia...



Illustrazione di Francesco Lucarelli



di Massimiliano Barbadoro

La Gelateria Bon Bon apre al Lido di Fano nel maggio del 1981, creata da Athos Dionisi ed Anna Posillipo, marito e moglie già proprietari del Bar Gelateria Jolly in centro storico. Athos, gelataio, pensa inizialmente ad una gelateria stagionale. Ad ottobre dello stesso anno però prova a prolungare l'apertura, facendo affidamento sulle due-tre compagnie che abitualmente frequentano il locale. La scelta si rivela azzeccata, l'attività diventa annuale e si amplia dapprima con l'estensione a caffetteria, cockteleria e bar e poi anche a pasticceria con produzione propria. Athos ed Anna danno vita anche alla Gelateria Frullalà, a pochi metri di distanza dal Bon Bon, dove nel 1995, appena diciassettenne e studente dell'Alberghiero, comincia a fare esperienza nelle pause scolastiche il figlio Francesco. Dal 2004 è lui a prendere abilmente le redini del Bon Bon Art Cafè, rimasto un gettonatissimo luogo di ritrovo per tutte le età in ogni orario della giornata.

BORGO DEL FARO

Gusto
Qualità
Eleganza

www.borgodelfaro.it

VIALE PICENO, 12 FANO (PU)

f i

soraZon
ITALIA - EUROPA

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

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

FANOGOMME vi ricorda di prenotare la sostituzione dei pneumatici invernali entro il 15 maggio. Il deposito delle gomme invernali è **GRATUITO**. Per le promozioni, preventivi e prenotazioni visitate il nostro sito fanogomme.it

REVISIONI AUTOVEICOLI FINO A 35 Q.LI, MOTOVEICOLI E MOTOCICLI DAL LUNEDI AL SABATO MATTINA

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

ESPLORANDO LA PROVINCIA

LA VALLE DEI TUFI



Grotta scavata nel tufo



di William Tallevi

Tra i comuni di Mondolfo, San Costanzo e la sua frazione Stacciola esiste una piccola valle nascosta dalle grandi caratteristiche geologiche e naturali denominata Valle dei Tufi. Essa è composta da antiche sabbie cementate debolmente tra loro e l'isolamento ha mantenuto integro l'ambiente rurale originario, con molte biodiversità vegetali e animali presenti.

È stato creato un percorso naturalistico tabellato, con alcune diramazioni, tutto in terra compatta da fare a piedi, bicicletta o cavallo. L'accesso più comodo è dal Santuario della Madonna delle Grotte, sotto Mondolfo, dove c'è un comodo parcheggio, una bella pineta con panche e tavoli per una sosta. La denominazione dell'edificio religioso deriva dalle tante cavità scavate nel tufo per le varie esigenze contadine.

La presenza di questo santuario in un luogo così desolato si deve al fatto



Santuario della Madonna delle Grotte



Carrareccia dalle pareti di tufo

alla frazione Stacciola.

Con la seconda scelta si continua dritti fino ad incontrare un nuovo bivio, qui si piega a sinistra per passare tra una magnifica carrareccia scavata nel tufo, si supera un ponticello e si trova una fonte con area di sosta. Una ripida salita porta all'antico castello di Stacciola, a dominare la sottostante Valle dei Tufi.

Per chiudere l'anello escursionistico bisogna salire fino alla SP 154, dove si incontra un bel murale della Battaglia del Metauro dell'artista Agrà, nella Cantina Sor Rico; poi ci si dirige verso il Camping Mar Y Sierra, lo si supera per arrivare ad un affaccio panoramico su Mondolfo. Da qui si scende a tornanti sul sottostante Santuario della Madonna delle Grotte.

che un'antica immagine della Madonna qui presente ogni volta che veniva portata alla Chiesa di Santa Giustina a Mondolfo tornava sempre dalle sue amate grotte. Il santuario fu costruito nel 1682, con la devozione popolare che le ha attribuito nel tempo diversi eventi miracolosi.

Il percorso inizia dal santuario dove, poco lontano, si incontra una cavità scavata nel tufo collegata con due ingressi; si tratta purtroppo di una delle poche grotte rimaste. L'ambiente si fa sempre più bucolico con campi lavorati, prati, piccole selve, case coloniche sparse, dove l'elemento comune è il tufo della strada e delle pareti.

Dopo la grotta si arriva ad un crocevia, dove è presente un pioppeto con il pescoso Lago della Grottaccia, che raccoglie le acque della vallata. Salendo a destra si arrivano a vedere moderne sculture modellate nel tufo, continuando dritti si va verso San Costanzo, mentre piegando verso sinistra si sale



Lago della Grottaccia

RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI

**AL RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI
MAGGIO E' IL MESE DEL
BRODETTO
a € 25**

*Aperto Tutti i Giorni a Pranzo e Cena
chiuso il lunedì e la domenica sera*



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

PASSAGGI FESTIVAL: IL PREMIO "ANDREA BARBATO" 2026 A TONIA MASTROBUONI, VOCE LUCIDA DELL'EUROPA DI OGGI

Il giornalismo che scava nelle pieghe della storia presente protagonista a Passaggi Festival, la manifestazione dedicata alla saggistica che si tiene a Fano dal 24 al 28 giugno. Il comitato scientifico del Festival e la famiglia Barbato hanno scelto di assegnare il Premio Giornalistico "Andrea Barbato" 2026 a Tonia Mastrobuoni, firma di punta de la Repubblica e testimone attenta delle metamorfosi del nostro continente.



tedesca da parte di madre e già vincitrice del Premiolo, prestigioso riconoscimento definito il Pulitzer italiano, ha saputo raccontare la Germania e l'Europa con una profondità rara. La cerimonia di premiazione si terrà nel cuore del Festival, in Piazza XX Settembre, venerdì 26 giugno alle

21:15, nel clou della terza giornata.

È un legame speciale quello che unisce il nome di Andrea Barbato a Passaggi: dal 2014, in accordo con la famiglia, Passaggi Festival ha scelto di dare continuità, pur con altre modalità rispetto al passato, al premio dedicato all'indimenticato giornalista di Rai 3 con la sua Cartolina, riconoscendo in lui quel rigore e quella curiosità intellettuale che sono qualità preziose per chi fa lavoro d'inchiesta.

Tonia Mastrobuoni incarna perfettamente questa eredità. Corrispondente da Berlino, italo-

Sul palco l'autrice presenterà il suo ultimo, potente lavoro, edito da Feltrinelli: "La peste. Indagine sulla destra in Germania". Un libro che è un grido d'allarme e, al contempo, un'analisi chirurgica: attraverso un viaggio nelle viscere del Paese che fu di Angela Merkel, Mastrobuoni mostra come l'estremismo di destra si stia diffondendo in modo virulento, infettando il dibattito democratico e minacciando le fondamenta della convivenza civile. Un viaggio disturbante nel cuore di una democrazia che si scopre vulnerabile.

"Mio padre - ricorda Nicola Barbato, figlio di Andrea - nella sua vita è stato anche un grande corrispondente. Gli anni americani, con Furio Colombo e Corrado Augias, sono stati unici, culminati nella celebre cronaca dall'hotel Ambassador la notte dell'omicidio del candidato presidente Robert Kennedy. Tre ore in diretta da solo a raccontare ciò che aveva davanti. Oppure nell'est asiatico con Antonioni per un documentario che fu un affresco sulla Cina di Mao. Insomma molta della sua vita è stata dedicata a quello che accadeva nel mondo. Per questo la sintonia con il libro di Tonia rispecchia pienamente la preoccupazione per ciò che ci circonda."

Nelle scorse dodici edizioni di Passaggi, dal 2014, hanno ricevuto il Premio Barbato, nell'ordine, Corrado Stajano, Bernardo Valli, Corrado Augias, Ezio Mauro, Piero Angela, Riccardo Iacona, Giorgio Zanchini, Ahmet Altan, Lorenzo Cremonesi, Lucia Annunziata, Barbara Stefanelli e, nel 2025, Agnese Pini.



A FOSSOMBRONE IL TRIONFO DEL CARNEVALE

L'8, il 9 e il 10 maggio, torna il "Trionfo del Carnevale", rievocazione storica rinascimentale che affonda le sue radici nel lontano 1559, coinvolgendo 10 contrade, fra quartieri, borghi, ville e castella dell'epoca, con oltre 1200 figuranti in costume in lotta per la conquista del Palio del Cardinale.

Il Trionfo del Carnevale ha origine da alcuni diari scritti dal buffone di corte di Guidobaldo II, Duca di Urbino, Monaldo Atanagio Atanagi che in quell'anno era passato a servizio presso il fratello del Duca, il Cardinale di Urbino Giulio Feltrio Della Rovere. Il Cardinale, che aveva una delle sue residenze a Fossombrone, diede grandi feste e banchetti e organizzò una "rara et bella cursa all'anello", una gara equestre fra in più nobili cavalieri dell'epoca che, lancia in resta, si sfidavano a centrare un anello sempre di minori dimensioni.

Oggi, dal venerdì alla domenica il centro storico della città di Fossombrone si trasformerà in un palcoscenico ricco di suggestioni e colori. Le vie accoglieranno la sfilata dei figuranti in abito rinascimentale con musicisti, spettacoli di fuoco, giullari, arcieri, mercati rinascimentali, sbandieratori, giocolieri, falconieri, giochi storici e ogni angolo sarà animato da scene autentiche e coinvolgenti, mentre nelle locande si potranno gustare sapori antichi filologicamente ricostruiti.

Il Trionfo è adatto per grandi e piccoli: tra spettacoli, dimostrazioni e attività varie, ce n'è per tutti! Un'esperienza coinvolgente tra divertimento, storia e tradizione, Sabato e domenica, le 10 contrade partecipanti si sfideranno nei giochi rinascimentali per la conquista della Palio del Cardinale. La sfida coinvolgerà anche i più giovani con il caratteristico Palio dei Bambini e dei Mezzani.

"Siamo davvero orgogliosi – dice il Sindaco Massimo Berloni – di presentare la XXIV edizione di questa nostra grande rievocazione, una delle più importanti delle Marche, ricostruita storicamente nei minimi dettagli e con un coinvolgimento unico di tutta la nostra comunità. Voglio ringraziare la Pro Loco Forum Sempronii che, come sempre, è il motore delle più importanti manifestazioni della città di Fossombrone, ma soprattutto voglio ringraziare le centinaia di volontari delle varie contrade che ogni anno si dedicano anima e corpo alla buona riuscita del Trionfo del Carnevale. Noi come amministrazione vi siamo vicino e crediamo fortemente che questa festa potrà diventare

negli anni uno degli appuntamenti più importanti a livello storico del centro Italia".

La presentazione della manifestazione si è tenuta presso Confcommercio Marche Nord.

"Il Trionfo del Carnevale è una rievocazione storica di grande successo – ha sottolineato il direttore Agnese Truffelli – che sa coinvolgere l'intera città. Queste sono manifestazioni che rivestono un ruolo molto importante dal punto di vista culturale, sociale e turistico. Un evento che conferma ancora una volta la vitalità di Fossombrone grazie alla sinergia tra amministrazione e associazioni. Noi siamo molto contenti, come sempre, di essere al fianco della città nella promozione".

Ha proseguito il vicesindaco Michele Chiarabilli: "Siamo arrivati alla 24esima edizione e dal prossimo anno sarà una rievocazione storica a tutti gli effetti. E' l'evento clou della nostra città, capace di coinvolgere tutta la comunità e anche i paesi limitrofi come Montefelcino e Sant'Ippolito. Una manifestazione alla quale teniamo particolarmente e che conferma la vivacità culturale di Fossombrone".

Fondamentale il lavoro della Pro loco: "Per Fossombrone – ha spiegato il presidente Graziano Giambartolomei – è una grande festa, molto attesa da tutti. Dietro c'è un lavoro immenso, portato avanti con impegno e passione da tantissimi volontari. Un numero su tutti, il coinvolgimento di oltre 1000 figuranti".

Ha poi preso la parola la segretaria Fosca Mari: "Mi piace evidenziare il coinvolgimento dei più giovani con il Palio dei Bambini, affinché tutti, anche i più piccoli, si sentano coinvolti e protagonisti della manifestazione".

Ha concluso l'assessore Federica Romiti: "Un grande ringraziamento va a tutti coloro che lavorano alla riuscita di questo grande evento: i tanti volontari, gli uffici e a Confcommercio che ci supporta sempre".

Il Trionfo non rappresenta solo una semplice rievocazione, ma è una festa di tutta la comunità cittadina, un tuffo nel glorioso passato del Ducato di Urbino, un momento per rivivere e far vivere ai tantissimi visitatori un vero e proprio viaggio nel tempo.



IL BRODETTO ALLA FANESE

(LA RICETTA DEL PESCATORE)



di Enrico Magini

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

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 2 kg di pesce misto (pulito)
- 2 cucchiaini abbondanti di concentrato di pomodoro (quello "triplo")
- 1 bicchiere di Olio EVO (siate generosi)
- 1 bicchiere di Aceto di vino bianco
- Cipolla, abbondante pepe nero, sale.
- Pane casereccio tostato.

IL "MISTO" DI PESCE

- Pesci di fondo: Mazzola (Gallinella), Pesce San Pietro, Triglia, Lucerna.
- Molluschi e Crostacei: Seppie, Canocchie, Scampi.
- Altro: Razza, Palombo o Gattuccio, Coda di Rospo.

PREPARAZIONE

In una casseruola molto ampia e bassa (l'ideale sarebbe il coccio), fate soffriggere la cipolla tritata finemente con l'olio. Sciogliete il concentrato di pomodoro nell'aceto e versate il tutto nella casseruola. Aggiungete un po' d'acqua (circa due bicchieri), sale e una dose generosa di pepe nero. Lasciate bollire questo liquido per circa 10-15 minuti. Aggiungete i pesci in base ai loro tempi di cottura: iniziate con le seppie (che sono le più dure). Dopo 5-8 minuti aggiungete i pesci grossi e a carne soda (Mazzole, Palombo, Razza). Dopo altri 5 minuti aggiungete i pesci più teneri (San Pietro, Coda di Rospo). Per ultimi, mettete sopra a tutti le canocchie, gli scampi e le triglie. Cuocete a fuoco medio per altri dieci minuti senza mai girare il pesce con il mestolo (altrimenti si rompe tutto). Muovete la pentola scuotendola per i manici.

Il Brodetto va servito con le fette di pane tostato (strusciate con un po' d'aglio se vi piace) adagiate sul fondo del piatto o ai lati. Il pane deve letteralmente "annegare" nel sugo denso e acetoso.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Se c'è un profumo che definisce l'anima di Fano, non è quello della ginestra sulle colline, ma quello pungente e inconfondibile che si leva dai tegami del porto quando l'aceto incontra il pesce fresco. Il Brodetto non è solo una zuppa; è un monumento liquido, una narrazione di

secoli di vita marittima racchiusa in un coccio.

Il Brodetto nasce dal pragmatismo della "paranza". Era il piatto della sopravvivenza, creato dai pescatori con la mishianza, quel pesce che per dimensioni o specie non era destinato al mercato. Ma non lasciatevi ingannare dall'origine umile: la sua preparazione è regolata da un'architettura culinaria ferrea.

A differenza delle varianti regionali, la ricetta autentica non viene da un ricettario generico, ma segue il rigido disciplinare ufficiale della

Confraternita del Brodetto di Fano, l'istituzione che vigila affinché la tradizione fanese non venga annacquata da mode passeggerie.

Perché un Brodetto possa dirsi "alla Fanese", deve rispettare tre comandamenti storici che ne hanno forgiato l'identità.

Innanzitutto, il vero Brodetto alla fanese esige il concentrato di pomodoro. Storicamente, i marinai restavano in mare per giorni e

il concentrato era l'unico modo per trasportare il sapore del pomodoro senza che marcisse sotto il sole dell'Adriatico.

Secondo, il trinomio olio-aceto-pepe è la firma del Brodetto alla fanese. Se anticamente l'aceto era usato per mitigare il sapore dei pesci più "forti" o meno freschi, oggi invece crea quell'equilibrio aspro e pepato che pulisce il palato e invita al bis. Se non c'è una dose generosa di pepe e aceto, non chiamatelo fanese.

Infine, il rito del "Tegam" ovvero la regola d'oro prevede di non girare mai il pesce. La stratificazione deve restare intatta; la pentola va solo "scossa" per i manici. Se il pesce si rompe e diventa una zuppa sfaldata, il fallimento è servito. Oltre al piacere del palato, il Brodetto è un alleato della salute. Parliamo di un piatto unico completo: una porzione media apporta circa 600-700 kcal, ma con un profilo nobile. È una miniera di Omega-3, i migliori amici dell'apparato cardiovascolare. Oltre a ciò, apporta proteine ad alto valore biologico e sali minerali come iodio e fosforo. L'uso sapiente dell'aceto e del pepe, inoltre, stimola la digestione, rendendo questa ricca sinfonia di mare sorprendentemente equilibrata. Oggi, sedersi davanti a un piatto di Brodetto significa, tra una fetta di pane brustolito e una canocchia, assaporare la storia di una Fano che non smette mai di guardare al mare.



Fuorirootta Food & Drink




SIAMO APERTI NEL WEEK END



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

PSICOLOGIA POLITICA



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

È una disciplina che studia le motivazioni, i processi cognitivi ed emotivi e le dinamiche psicologiche alla base del comportamento politico, le interazioni tra processi mentali e ideologie. Analizza come credenze, motivazioni e cognizioni influenzino le scelte politiche.

Ecco i punti chiave del rapporto tra psicologia ed ideologie comprendere la politica, dei politici e del comportamento politico da una prospettiva psicologica. Come campo interdisciplinare, la psicologia politica utilizza concetti tratti da una vasta gamma di altre discipline, tra cui: antropologia, sociologia, psicologia, relazioni sociali ed internazionali,

economia, filosofia, media, giornalismo e storia. La psicologia politica mira a comprendere le relazioni interdipendenti tra individui e contesti che sono influenzati da credenze, motivazione, percezione, cognizione, elaborazione delle informazioni, strategie di apprendimento, socializzazione e formazione dell'atteggiamento. La comunicazione e la polarizzazione fanno parte della disciplina che viene trattata in questo articolo. Inoltre come si creano le violenze etniche, e genocidi; dinamiche e conflitti di gruppo; ed il comportamento razzista; atteggiamenti di estremismo politico che è a volte la conseguenza di caratteristiche psicologiche di personalità e spesso anche originato da ignoranza. In sostanza, gli psicologi politici studiano le basi, le dinamiche e i risultati del comportamento politico usando spiegazioni cognitive e sociali. Utilizzano differenti approcci, Approccio psicoanalitico con Sigmund Freud (1856-1939) diede un contributo significativo allo studio della personalità nella psicologia politica attraverso le sue teorie sui motivi inconsci del comportamento. Freud ha suggerito che il comportamento e l'abilità decisionale di un leader siano in gran parte determinati dall'interazione nella sua personalità dell'Es, lo e Super-io, e dal loro controllo del principio di piacere e del principio di realtà. L'approccio psicoanalitico è stato ampiamente utilizzato anche nelle psicobiografie dei leader politici, implementati per prevedere ed indicare quali motivazioni e strategie ci fossero rispetto ad aspetti decisionali. L'Approccio basato sui tratti di personalità studia i tratti e le caratteristiche della personalità che si dimostrano stabili nel tempo e in diverse situazioni, creando predisposizioni per percepire e rispondere in modi particolari, Gordon Allport (1897-1967) realizzò lo studio dei tratti introducendo tratti centrali, secondari, cardinali e comuni. Inoltre che esiste una differenza tra tratti individuali e comuni da riconoscere all'interno di una società. In termini di psicologia politica la motivazione è vista

come un comportamento orientato all'obiettivo, e guidato da una necessità di potere, affiliazione, intimità e realizzazione da questi studi si è visto che i leader ad alta motivazione al potere, e poco bisogno di affiliazione e intimità, divengono presidenti migliori. In alternativa, i leader motivati dall'affiliazione tendono a collaborare a obiettivi comuni in assenza di minacce ed a mantenere tratti stabili. Effettivamente più si è motivati e più si possono raggiungere gli obiettivi. Adorno spiegò il tipo di personalità autoritaria da un punto di vista psicoanalitico, suggerendo che esso fosse il risultato di una genitorialità altamente controllata e convenzionale. Adorno ha spiegato che gli individui con un tipo di personalità autoritaria erano stati bloccati in termini di sviluppo di una capacità di controllare gli impulsi sessuali e ciò ha implicazioni per i partiti politici. Approfondiamo anche come possa influenzare il conformismo, qualora sia presente in uno o più gruppi. Il concetto di conformismo è fondamentale per comprendere l'influenza del gruppo nel comportamento politico. Il processo decisionale all'interno di un gruppo è ampiamente influenzato dal conformismo. Questi diversi approcci sono complessi poiché hanno a che fare con l'analisi di alcuni comportamenti politici. Approccio evolutivista in psicologia evolutivista svolge un ruolo significativo nella



comprensione di come l'attuale regime politico. L'approccio analizza il comportamento, la mente e le caratteristiche umane come adattamenti sviluppati attraverso la selezione naturale per risolvere problemi di sopravvivenza e di riproduzione nel corso della storia con la teoria di Darwin conosciuta a molti. È un approccio che si concentra sulla struttura del comportamento umano e la sua diretta e stretta dipendenza dall'ambiente sociale ed ecologico. Sviluppato attraverso la selezione naturale, il cervello umano funziona per reagire in modo appropriato alle sfide ambientali del conflitto politico usando meccanismi e modifiche psicologiche. Un esempio di conflitto politico implica l'aggressione statale come la guerra. I meccanismi psicologici lavorano per assimilare ciò che viene raccolto dalle informazioni interne ed esterne riguardanti l'habitat attuale e proiettarlo nella forma di azione più adatta, come atti di aggressività, recupero, dominio e così via. La personalità autoritaria è generalmente collegata a un'immagine fascista, tuttavia si suggerisce che essa spieghi il comportamento degli individui in tutti i contesti politici. La dimensione del gruppo ha varie conseguenze. Nei gruppi più piccoli gli individui sono più impegnati e c'è un tasso di avvicendamento più basso ed una comunicazione maggiore. I grandi gruppi mostrano maggiori livelli di divergenza e conflitto e meno conformità. Anche le prestazioni del gruppo diminuiscono con si crea un conflitto, l'applicazione della psicologia per comprendere i conflitti e gli atti estremi di violenza può essere compresa in termini sia individuali che di gruppo. Il conflitto politico è spesso una conseguenza della disparità etnica e dell'"etnocentrismo".





di Roberta Pascucci

RAFFAELLA CECCHI

L'immagine che vedete qui sotto (la prima) mi ha portata dritta dritta a dedicare, questo mese, la pagina alla sua autrice: RAFFAELLA CECCHI, nota per i suoi "sottosopra", è la fotografa che secondo me, più di tutti, a Fano, crea poesia col suo obiettivo, spesso accompagna le sue opere con didascalie altrettanto belle, tutta farina del suo sacco, ovviamente, a volte mi lascia a bocca aperta, come è successo con questa foto dell'ex Chiesa di San Francesco ed il relativo pensiero



C'è un mondo parallelo, sommerso,
pavimento dei sensibili.
Dove il cielo diventa terra
E la terra diventa cielo.

(Raffaella Cecchi)



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

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



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

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**
 (maggio 2026)

AUTOSCUOLA
Paoloni

PATENTI

A B C D E

CAP CQC RECUPERO PUNTI

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

BCC FANO
 GRUPPO BCC ICREA

DabTec
 Impianti elettrici - servizi per eventi
 audio e video 335.7431299

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

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

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

Bon Bon Gelateria
 viale Cairoli, Lido di Fano
 tel. 0721-807277

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

Zarri
Comunicazione
 via IV Novembre 34 - Fano
 Telefono:0721 179 6620

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

Da 82 anni il CSI-Fano, poi diventato Comitato provinciale di Pesaro-Urbino, è il punto di riferimento a Fano e nel resto della provincia peraffiliazioni società sportive, ASD, SSD, circoli, oratori, gruppi sportivi amatoriali ... con iscrizione gratuita nel registro sport e salute e immediato riconoscimento. Per info: www.csifano.it - 338.7525391

**LO SPORT
 NON SI IMPROVVISA**

**ANCHE NEL 2026 AFFILIAZIONE
 AL CSI GRATUITA!!!**

SMETTIAMO DI FUMARE
 Campagna Antifumo
 del CSI-Fano.
 Info: www.csifano.it



FC Prut vincitore Coppa provinciale calcio8 2025-26

CONFCOMMERCIO

I Week end Gastronomici per rigenerarsi tra bellezza e sapori autentici

C'è un modo speciale per rigenerarsi: lasciarsi incantare dalla bellezza dei borghi dell'entroterra e viziare dai sapori autentici del territorio.

I Week End Gastronomici continuano il loro viaggio. Con l'edizione primaverile, si è aperto il 43esimo anno di una delle manifestazioni più longeve e di successo della intera regione Marche, promossa e curata come sempre da Confcommercio Marche Nord insieme a FIPE – Associazione Ristoratori Pesaro e Urbino.

Queste le tappe imperdibili del prossimo finesettimana: sabato 9 maggio a Il Castegno – Terre Roveresche (0721.977672 – 339.6019362); domenica 10 al Cavaliere – Montecalvo in Foglia (0721.580312); Montenerone “Il Poeta” – Apecchio – Serravalle di Carda (0722.90136 – 333.3343262); Posta Vecchia – Colli al Metauro (0721.897800 – 340.1777145); Tenetra – Cantiano (338.4541532).

I Week end Gastronomici sono in programma fino al 7 giugno, in 37 ristoranti di 25 località della provincia di Pesaro Urbino e del Montefeltro.

Da oltre quattro decenni valorizzano e promuovono ristorazione e borghi, attirando un numero sempre crescente di gastronomi. Il rapporto tra qualità e prezzo la formula vincente.



Itinerari nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino e nel Montefeltro, il sottotitolo.

Un territorio da scoprire accompagnati dal libretto-guida che, oltre a tutte le informazioni sui ristoranti e ai menù, riporta utilissimi suggerimenti su monumenti, chiese, paesaggi da ammirare. Un invito a conoscere la provincia di Pesaro e Urbino dal

punto di vista del territorio e della cucina. Particolare risalto ai Comuni che aderiscono al progetto di promozione e valorizzazione turistica di Confcommercio “Itinerario della Bellezza”.

I Week end Gastronomici sono realizzati grazie al sostegno della Camera di Commercio delle Marche, agli Enti Bilaterali Provinciali del Commercio e del Turismo e a RivieraBanca.

La guida con tutte le informazioni è scaricabile e consultabile nel sito confcommerciomarchenord.it



ALMA PARK

(EX PLAY TIME)

via Calamandrei

VIVI LO SPORT



1 campo da CALCETTO
all'aperto con erba di
ultima generazione

3 campi da PADEL
all'aperto d'estate
coperti e riscaldati
d'inverno

2 campi da TENNIS
terra rossa
e cemento

PRENOTAZIONI: 392.0026464

APP: Playtomic

almapark2021

Alma Park

Arrivano i Centri Estivi Sportivi CSI 2026



centri estivi sportivi 2026

dall'8 Giugno

dove siamo?

FANO

* autorizzazioni in corso

- TRAVE > Circolo Tennis CSI
- TRAVE > Campo da Baseball Seagulls Stadium
- SAN LAZZARO > Palazzetto dello Sport "S. Allende"
- BELLOCCHI > Palestra Scuola Primaria "F. Tombari"
- VALLATO > Casa della Comunità "Don Paolo Tonucci"
- SANT'ORSO > Scuola Primaria "F. Montesi" *
- ROSCIANO > Scuola dell'Infanzia "La Scatola Magica" *

PESARO

* autorizzazioni in corso

- ZONA CENTRO > Scuola Primaria "O. Giansanti" *
- QUARTIERE TOMBACCIA > Parrocchia San Paolo Apostolo



QUOTE



20€ iscrizione + tessera e gadget



60€ tempo pieno (pranzo escluso)

7€ pranzo



50€ a settimana



Per tutti t-shirt + zaino

SCONTO 50% Secondo figlio e successivi (pranzi esclusi)

-10% entro il 31 maggio

ISCRIVITI ORA SU CSIFANO.IT

INFO: Tel. 331 2238374 - 338 7525391

csifano@gmail.com / pesarourbino@csi-net.it | www.csifano.it

Centri Estivi Sportivi CSI - GIOCO & SPORT centriestivisportivi_csi



BIONDI ALCIDE EREDI
PROFESSIONAL THINGS
dal 1971 la nostra esperienza al vostro servizio
www.biondiere.com



STUDIO DENTISTICO
STUDENTAL SAS di Falchetti Fabio & C.
Dott. Buscia Marco
Tel. 0721 854599
Via D' Strada, 39 - 61032 Belliachi di Fano (PS)

RISTORANTE PIZZERIA
 Yankee
Viale R. Ruggieri 15 - FANO
Tel. 0721-309748

SEA
GRUPPO

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**

7 22 MAGGIO

VANNUCCI

Via Cavour 2 tel.803724

domenica aperto

orario continuato 8 - 22

5 20 MAGGIO S. LAZZARO

via s. Lazzaro 18/d tel.803660

12 27 MAGGIO

S. ELENA tel.801307

viale D. Alighieri 52

14 29 MAGGIO PORTO

viale 1° maggio, 2 tel.803516

4 19 MAGGIO PIERINI

via Gabrielli 13

3 18 MAGGIO

S.ORSO COMUNALE

via S. Eusebio, 12 tel.830154

7 17 27 MAGGIO

MOSCIONI E CANTARINI

via Flaminia 216 Cuccurano

aperto domenica 8,30/13-15/20

850888

11 26 MAGGIO

PONTE METAURO

via delle quercie, 13 tel.1627376

1 16 31 MAGGIO ERCOLANI

via Roma, 160

tel.863914

orario continuato 8 - 20

2 17 MAGGIO DR. MAX

via Negusanti, 9 tel.803243

13 28 MAGGIO GIMARRA

SNAN 109/A - tel.831061

8 23 MAGGIO STAZIONE

Piazzale della stazione, 6

tel. 830281

15 30 MAGGIO GAMBA

piazza Unità d'Italia 1

tel.865345

6 21 MAGGIO

CENTINAROLA

via Brigata Messina 92/a

tel.840042

10 25 MAGGIO

CANALE ALBANI

via Canale Albani, 7

tel.620087

9 24 MAGGIO

CENTRALE

corso Matteotti 143 tel.803452

3 PADEL COPERTI



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



ALMA PARK

PRENOTAZIONI: 392.0026464  **almapark2021**

APP: Playtomic  **Alma Park**



ALMA PARK

ALMA JUVENTUS FANO UN CAMPIONATO A DUE FACCE



Ha tutti i crismi della grande impresa la salvezza centrata dall'Alma Juventus Fano 1983 nel campionato regionale di serie C2 di calcio a cinque, dove la squadra allenata da Massimo "Macio" Facchini pareva destinata a retrocedere al termine del girone di andata. Al giro di boa il quintetto fanese era infatti isolato in fondo alla classifica con appena 6 punti, frutto di una sola vittoria (maturata peraltro alla nona giornata) e tre pareggi a fronte di nove sconfitte. Tutto sembrava rendere irreversibile la risalita degli all-blacks, penalizzati da infortuni, partenze ed abbandoni. Nonostante ciò la fiducia non ha mai abbandonato il gruppo, che ha continuato a lavorare con costanza e dedizione credendo nella clamorosa svolta. Per la seconda affermazione si è aspettato addirittura il diciassettesimo turno, che ha però innescato una incredibile rimonta caratterizzata dalla conquista di ben 22 punti in 10 gare. Con questo ruolino di marcia da play-off la neo promossa AJF 1983 è riuscita a lasciarsi alle spalle quattro rivali, col blitz finale per 3-1 sul sempre ostico campo di Cagli che le è valso la permanenza nella categoria senza passare per le forche caudine dei play-out in virtù del distacco (+18) sulla penultima. Il trascinatore assoluto è stato Diego "Mere" Colombati, autore del ragguardevole bottino di 26 reti in 25 presenze. Nella speciale graduatoria dei marcatori stagionali fanesi lo seguono a 8 gol Marco Vitali ed a 6 Davide Bacchiocchi, Luca Esposito (arrivato a dicembre) e Nicola Fronzi (trasferitosi a Parma a gennaio per motivi di studio). I più presenti sono stati invece il portiere Matteo Mentucci, spesso decisivo con le sue parate nel segmento conclusivo della stagione, ed il succitato centrale Vitali, che non sono mancati in nemmeno una delle 26 partite in calendario.



L'Alma Juventus vincente a Cagli (1-3) il 17 aprile, in alto da sinistra: Mentucci, Sanchini, Alessandrini, Vitali, Pantoli, Gasparini, Facchini (all.); in basso: Reiga, Bacchiocchi, Abbruciati, Colombati, Esposito, Patrignani.

FLORIDA
Lido di Fano
APERTURA 21 MAGGIO
zona Lido - via Simonetti, 31 - FANO Tel. 0721.823966

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 Bellochi 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

ALTRI PUNTI AD ASSEN PER UN MARCO GAGGI IN PROGRESSO NEL MONDIALE 2026. DOPO UN MESE DI STOP, ADESSO SI RIPARTE DA MOST

di Massimiliano Barbadoro

Anche nel secondo Round del Mondiale Sportbike 2026 Marco Gaggi si è dovuto accontentare di andare a punti, aggiungendo i 9 riportati ad Assen in Olanda ai 7 incamerati a Portimao in Portogallo nell'esordio in questa nuova categoria della Superbike. Nelle due gare svoltesi nello storico circuito olandese, conosciuto anche come "Cattedrale della Velocità" o "Università delle due ruote", il ventiduenne pilota fanese del Team BrCorse di Arcore (MB) si è infatti piazzato rispettivamente 11° e 12°. E' stato insomma più regolare che nel debutto, compiendo degli incoraggianti passi in avanti alla luce dei distacchi registrati dai rivali che hanno chiuso nelle primissime posizioni nonostante le Yamaha siano ancora meno performanti di altre moto. Basti dire che, dando uno sguardo alla classifica generale, il testimonial del Comune di Fano ed il suo



compagno di squadra australiano Carter Thompson, entrambi a quota 16 in 12^a e 13^a posizione, sono i primi "yamahisti" dietro a Kawasaki, Suzuki, Aprilia, Triumph e Honda. <Quello di Assen lo reputo un weekend tutto sommato positivo, dal bicchiere mezzo pieno – osserva lo stesso Marco Gaggi, alla settima stagione iridata – Abbiamo registrato dei progressi tutto il fine settimana, avvicinandoci molto alle altre. Specialmente sul giro secco, ma anche il passo in gara non è male ed abbiamo delle potenzialità. E' che nella gara di gruppo facciamo ancora un po' fatica, però sappiamo le aree su cui dobbiamo lavorare per migliorarci e sia io che il Team ci stiamo impegnando al massimo per essere sempre più competitivi. La strada intrapresa è quella giusta, quindi testa bassa e vediamo di seguire questo trend di crescita. Da Portimao abbiamo fatto un bello step, ce ne manca ancora un altro per stare lì davanti e ce la metteremo tutta per compierlo già nel prossimo Round a Most>. Dal 15 al 17 maggio, dopo quasi un mese di stop, il Mondiale riprenderà dunque da Most (Repubblica Ceca), sempre con copertura televisiva in diretta di Sky Sport. Il resto del calendario stagionale prevederà poi gli appuntamenti di Aragon (Spagna) dal 29 al 31 maggio, Misano dal 12 al 14 giugno, Magny-Cours (Francia) dal 4 al 6 settembre, Cremona dal 25 al 27 settembre ed infine Jerez de la Frontera (Spagna) dal 16 al 18 ottobre.



**RINFRESCA
LA TUA ESTATE
CON I NOSTRI
CONDIZIONATORI**

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

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



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

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

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



**PADEL
TENNIS
CALCETTO
PICKLEBALL**



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**

FILIPPO CANTER E L'ACCADEMIA JUDO FANO NELLA STORIA CITTADINA

Filippo Canter e l'Accademia Judo Fano hanno riscritto la storia cittadina di questa nobile ed antica arte marziale orientale, che dalla sua comparsa ad inizi anni '60 ad oggi mai aveva celebrato un titolo italiano U18. Il tabù si è infranto ad Ancona, alla fase nazionale Cadetti A1, sui tatami del PalaPrometeo Estra. Il sedicenne Canter, pesarese in forza alla società fanese ed allenato dal presidente e Maestro Umberto Battista e dall'altro tecnico Enrico Ridolfi, è stato artefice di uno straordinario percorso, scandito da quattro vittorie per Ippon (il KO del judo). Inserito nella categoria 81 kg, il giovane judoka non ha lasciato dunque scampo agli avversari. La suo trionfale scalata verso la conquista del tetto tricolore è cominciato col successo su Antonio Soccodato del New Kodokan Lucania (PZ), dopodiché ha superato l'ostacolo costituito da Cristian Savarese della Flat Sport San Giorgio a Cremano (NA) e successivamente regolato Vaerio Mazzoli della Meloni Judo Academy Roma. Il punto esclamativo

Canter l'ha quindi messo nella finalissima schienando Cristian Parisi della corazzata Akiyama Settimo Torinese (TO), una delle realtà più forti del panorama nazionale. Per lui questo è stato un altro importantissimo mattone nella realizzazione del suo sogno olimpico, che sta cercando di materializzare con una impressionante escalation di risultati. A ottobre del 2025 il talento dell'Accademia Judo Fano aveva infatti ottenuto il bronzo al Grand Prix Lucania a Policoro (MT), mentre lo scorso gennaio aveva conquistato l'argento al prestigioso Trofeo Internazionale Alpe Adria di Lignano Sabbiadoro (UD) e a marzo riportato un eccezionale 5° posto ai campionati italiani Juniores per gli U21 a Bari nella categoria -90 kg. Vale dire, in quest'ultimo caso, sfidando rivali più grandi di età e anche di peso superiore al suo. Prossimo obiettivo la Coppa Europa, il 24 maggio a Faro in Portogallo.



Da sinistra il Maestro Umberto Battista il Campione Italiano di categoria Filippo Canter e il tecnico Enrico Ridolfi

Lisippo
Il Mensile di Fano

informa tutto

NEWS Fano24

Il taglio del nastro

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 - 335.6522287

STORICA PROMOZIONE IN B PER LA ESSEPIGI TECHFEM FANO RUGBY



di Massimiliano Barbadoro

La schiacciante affermazione sul Rugby Falconara Dinamis ha sancito la storica promozione in serie B della Essepigi Techfem Fano Rugby, che si è largamente meritata questo salto di categoria degno coronamento di appassionati anni di lavoro. Quella che ha portato la squadra rossoblù ad imporsi nel girone marchigiano di C1 è stata peraltro una vera e propria marcia trionfale, come dimostrano i quindici successi ottenuti in sedici gare disputate ed il ragguardevole



bottino complessivo di 74 punti. La matematica certezza della vittoria del campionato è arrivata sul terreno amico di Tombaccia, dove in attesa dell'agognato ritorno nel rinnovato impianto del "Falcone-Borsellino" in tanti si sono ritrovati a bordo campo per spingere la squadra fanese verso il traguardo e festeggiarla una volta raggiunto. Tra questi anche l'assessore allo sport del Comune di Fano Alberto Santorelli, il presidente del CONI Marche Fabio Luna, il presidente del Comitato Regionale Marche della FIR Vittorio Petretti ed il delegato CONI Pesaro-Urbino e presidente dell'AVIS Fano Fabrizio Tito. Presenti pure tutte le formazioni del fervente settore giovanile del Fano Rugby, che nel tempo ha forgiato i protagonisti di questa impresa. Ma ecco tutti i componenti della rosa di questa edizione vincente della Essepigi Techfem, rigorosamente in ordine alfabetico, allenata da Andrea Nucci e dai suoi stretti collaboratori Ernesto Ballarini, Alessandro Gasparini e Michele Primavera: Luca Amadori, Emanuele Antonioli, Riccardo Arcangeli, Nicola Bargnesi, Kledian Beu, Enrico Bilancioni, Luca Branchini, Gabriele Breccia, Iacopo Brunetti, Lorenzo Centoscudi, Enrico Ciavaglia, Marco Coculla, Giovanni Cognini, Luigi Crivellini, Matteo Fulvi Ugolini, Alessandro Gasparini, Roberto Giovanelli, Matteo Goffi, Nicolas Goffi, Rosario Bryan Ingrassia, Luca Lattanzi, Jordan Magi, Tommaso Magi, Giuseppe Marcantognini, Raffaele Mattioli, Federico Mei, Lorenzo Mencucci, Cristian Minutelli, Daniel Nwigwe, Mattia Paolantonio, Simone Paolini, Alessandro Pizzitola, Giacomo Ronconi, Stefano Rossolini, Simone Sabbatini, Federico Savelli, Simone Stefanini, Matteo Visentin. Grande soddisfazione, ovviamente, per il presidente Giorgio Brunacci, il vice Francesco Livi, il direttore sportivo Franco Tonelli ed il direttore tecnico Alessandro Ascierio, oltre che per due sponsor sempre vicini alle vicende societarie come Essepigi e Techfem, rappresentati rispettivamente dall'amministratore delegato Luca Farnese e dal CEO Federico Ferrini, e per l'intera famiglia rossoblù.



PASSIONE ANIMALI FANO - via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995



BRODETTO FEST

FANO 30.31 MAGGIO - 01.02 GIUGNO 2026

  www.BrodettoFest.it



organizzazione



in collaborazione con



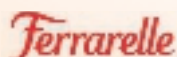
main sponsor



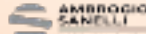
media partner



sponsor



partner tecnico



www.BrodettoFest.it