



SERVIZI FUNEBRI
PAIANINI

Pesaro, Via Belgioioso, 70

www.paianini.com



MARE MAGNUM FESTIVAL

pesce nelle tavole
pesaresi

14 Novembre
Piazza del Popolo
PESARO



MAYA
SPA

www.mayaclub.it

PESARO via Ponchielli, 79
tel. 0721_416086

FANO via Del Ponte, 66
tel. 0721_808045



FISORADI
MEDICAL CENTER

Via Lambro, 15
Quartiere Vismara
Pesaro (PU)
Tel. +39.0721.33958

www.fisoradi.it

LA SCELTA MIGLIORE
PER LA VOSTRA CASA

- + IMPIANTI ELETTRICI
- + IMPIANTI IDRAULICI
- + IMPIANTI SATELLITARI E DIGITALI
- + ALLARMI
- + AUTOMAZIONI
- + TINTEGGIATURE
- + CLIMATIZZAZIONI
- + LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE GENERALE



Via G. Mameli, 7 - Pesaro
tel. 345 890 6052
carmen.iacovetti@email.it
www.houseservicesrls.it



bicasa

AGENZIA IMMOBILIARE

di Schiuma Massimiliano & C.

Via del Novecento, 53
(Zona Celletta) Pesaro
Tel. +39 0721 416974
Tel. +39 0721 459489
info@bicasa.net

VILLA SAN MARTINO: in residence tranquillo e riservato proponiamo in vendita appartamento al 3° ed ultimo piano con ascensore, di 120 mq circa. La soluzione è composta ingresso, ampio salone con terrazzo, cucina abitabile con terrazzo, 3 camere da letto, 2 bagni finestrati e ripostiglio. Completa il tutto una soffitta collegabile internamente al salotto e ampio garage fuori terra di 26 mq circa. Ottima esposizione e libero su tre lati. Riscaldamento centralizzato con termovalvole e contocalorie. **PREZZO 210.000€ TRATTABILI. rif 6661**



Pantano bassa: in zona residenziale e ben servita proponiamo in vendita appartamento al secondo ed ultimo così composto: ingresso, ampio soggiorno open space con angolo cottura con affaccio su balcone verandato, due camere matrimoniali e bagno finestrato. Completa il tutto cantina ciclabile. Stato Immobile: ristrutturato nel 2018 impianto elettrico, idrico, termico, pavimenti ed infissi in pvc a vasistas. Stato edificio: ristrutturata facciata e cole nel 2015. Spese condominiali ridotte ed utenze autonome. Appartamento luminoso e bifacciale. No ascensore. Ape in fase di stesura. **Prezzo: 179.000€. Rif. 6903**

Cinque Torri: vendesi IN ESCLUSIVA appartamento posto al 1° piano di piccolo condominio. L'appartamento è di 101 mq composto da ingresso, ampia sala, cucina separata che si affaccia su veranda condonata, 3 camere matrimoniali, bagno, ampio terrazzo circa 5x4. Recentemente sono stati cambiati infissi e termosifoni. Aria condizionata. completa la proprietà garage di buone dimensioni. Riscaldamento centralizzato con termovalvole elettroniche. Ape in fase di rilascio. **Richiesta 167.000. Rif. 6833**



Pesaro centro NO ZTL: Proponiamo ampio quadrilocale di 140 mq situato in zona centrale a due passi dal tribunale. L'appartamento ristrutturato a nuovo è composto da un ampio open space con cucina e soggiorno e piccolo terrazzo abitabile, due spaziose camere matrimoniali (una con cabina armadio) e una camera singola da utilizzare anche come studio per lavorare comodamente da casa. 2 bagni con doccia, lavanderia e un comodo ripostiglio. Posto bici comune. **PREZZO 319.000 € Per info. rif.6877**

Borgo Santa Maria: Vendesi appartamento di 120 MQ su due livelli in zona tranquilla e riservata. Il piano terra è composto da un ingresso, cucina abitabile, tinello, ampio salone con terrazzo abitabile e bagno finestrato. Attraverso una scala interna si accede al piano superiore dell'abitazione, con due camere matrimoniali, camera doppia, bagno e ripostiglio. Ogni camera ha un proprio balconcino di pertinenza. Completano il tutto cantina e garage singolo. **PREZZO: 120 000 EURO. Ape in fase di rilascio. Rif. 6898**



Villa San Martino. In palazzina ristrutturata di recente, si vende appartamento posto al 4° ed ultimo piano di ca. 112 mq composto da ingresso, ampio salone con doppie finestre dove è eventualmente possibile ricavare la 3° camera e dal quale si accede a un terrazzo, cucina abitabile con veranda, 2 matrimoniali, 2 bagni finestrati. Completa la proprietà un garage di ca. 25 mq. Ottima esposizione, molto luminoso. Riscaldamento autonomo, spese condominiali comprensive di acqua. Ape in fase di rilascio. **Richiesta € 190.000. Rif. 6901**

PANTANO ALTA: In via tranquilla e riservata vendesi appartamento di ca 115 mq di una QUADRIFAMILIARE ristrutturata di recente. La soluzione è composta da ingresso, soggiorno con terrazzo, cucina abitabile con dispensa e terrazzo, tre camere, due bagni finestrati e comodo ripostiglio. Completa il tutto una mansarda/soffitta di ca 60 mq sovrastante l'appartamento, un ampio garage di ca 30 mq con doppia basculante collegato ad una taverna di ulteriori 30 mq con bagno. **PREZZO 275.000€RIF 6856**



Santa Veneranda: ESCUSIVA BICASA all'inizio si Santa Veneranda in trifamiliare ristrutturata al primo ed ultimo piano proponiamo in vendita trilocale così composto: ingresso, soggiorno con angolo cottura, camera doppia, camera matrimoniale e bagno finestrato. Completa il tutto scoperto pavimentato al piano terra per posto auto/moto e accesso a cantina. Immobile stato originale. Ottimamente esposto, libero su tre lati e in zona tranquilla e silenziosa. **Prezzo: 120.000€ tratt. Rif. 6899.**



ORARI UFFICIO: DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 9.00/12.30 - 15.30/19.00 • SABATO 9.00/12.30



0721 416974 - 0721 459489 - www.bicasa.net

UN CHANT D'AMOUR. COME METTERE IN SCENA L'ODIO?



teatro



Al Teatro Sperimentale, uno spettacolo che prende spunto da fatti tragici del nostro presente complesso

Trattoria "da Sante"

AL CENTRO DI PESARO DAL 1984

Degustazioni di mare
con menù completi
a partire da € 20,00

seguici su

Trattoria "da Sante", via G. Bovio 27, Pesaro
Tel. 0721.33676 - trattoriadasante.com

Giovedì 25 novembre (ore 21) al Teatro Sperimentale Un chant d'amour che prende spunto dai cosiddetti 'fatti di Macerata', accaduti tra gennaio e febbraio 2018.

Si tratta dell'omicidio della giovane romana Pamela Mastropietro ad opera del nigeriano Innocent Oshegale e il successivo attentato di matrice razzista del maceratese Luca Traini – filtrati attraverso la pièce I Negri di Jean Genet, di sessant'anni precedente, rielaborata e allestita in forma di teatro d'arte di burattini, in collaborazione con il Teatro Medico Ipnotico di Parma.

Non uno spettacolo documentativo, quanto piuttosto una riflessione intimista, onirica e politica nel senso 'drammatico' del termine, vale a dire di contrapposizione di opinioni e deliri, di azioni e visioni, di tragico e farsesco; insomma, un canto d'amore.

BIGLIETTI posto unico €8 Ridotto €5
biglietteria Teatro Sperimentale 0721 387548
vendita online vivaticket
info@teatridipesaro.it
www.teatridipesaro.it

UN CHANT D'AMOUR
Come mettere in scena l'odio?
scrittura scenica e regia **Andrea Fazzini**
con **Meri Bracalente, Massimiliano Ferrari, Fernando Micucci, Francesca Zenobi**
burattinai **Patrizio Dall'Argine e Veronica Ambrosini**
produzione **Teatro Rebis**



Al Teatro Sperimentale per la rassegna Platea delle Marche, una fiaba per musica, ombre e danza.

Domenica 28 novembre alle 17, al Teatro Sperimentale, nel cartellone della rassegna Platea delle Marche, una fiaba per musica, ombre e danza. "Il piccolo Re dei Fiori" è il testo di Květa Pacovská intorno al quale si sono ritrovate due storiche strutture del teatro e della danza: il Balletto di Roma, che nel 2020 ha celebrato i sessant'anni dalla fondazione, e Teatro Gioco Vita che nel 2021 celebra i cinquant'anni e che, alla fine degli anni Settanta, ha incontrato il teatro d'ombre dando un contributo originale alla nascita del teatro ragazzi. Questo progetto, infatti, intende esplorare una forma di contaminazione tra linguaggi diversi come la danza, l'ombra e la musica, pensandola espressamente per i più piccoli. "Il piccolo Re dei Fiori" è una fiaba. Della fiaba c'è il classico "C'era una volta" e anche l'immane "Re" che però qui è piccolo e curioso, vive in solitudine, ama il suo giardino e ha le tasche piene di bulbi di tulipano. Della fiaba c'è anche il tema "dell'attesa", la lunga attesa del Re prima dello sbocciare dei fiori e anche quello della "mancanza". Mancanza di cosa? Il Re non lo sa, ma sa che i suoi tulipani, pur

bellissimi, non riescono a renderlo felice. E allora ecco il "viaggio" alla ricerca di ciò che può colmare la sua mancanza. Un viaggio che è come un sogno, su rotte nuove e sconosciute, che dura solo un giorno e una notte ma che sembra racchiudere il tempo di una vita. Nella luce del mattino il Re sente una voce sottile provenire da un fiore di tulipano appena dischiuso che ripete "sono qui, sono qui...". Davanti a una piccola principessa il re pieno di meraviglia si chiede "E' forse lei che ho tanto a lungo cercato?". Come in ogni fiaba che si rispetti non manca nemmeno il finale di "e vissero tutti felici e contenti" e questo ci fa pensare che sì, era proprio lei che il Re aveva tanto a lungo desiderato

Fiaba per musica, ombre e danza Nuova produzione 2021 | Coproduzione Balletto di Roma e Teatro Gioco Vita Creazione: Valerio Longo, Fabrizio Montecchi con Marcello Giovani e Isabella Minosi Drammaturgia: Enrica Carini, Fabrizio Montecchi Coreografie: Valerio Longo Regia e Scene: Fabrizio Montecchi Musiche: Paolo Codognola Sagome (tratte dai disegni di Květa Pacovská); Nicoletta Garioni, Agnese Meroni Costumi: Sara Bartesaghi Gallo, Nicoletta Garioni



Voci: Valeria Barreca, Tiziano Ferrari
Luci: Anna Adorno
Collaborazione alla Drammaturgia: Valerio Longo, Francesca Magnini
Realizzazione scene e oggetti scenici: Giovanni Mutti, Nicoletta Garioni, Agnese Meroni

Info: <http://www.comune.pesaro.pu.it>



giannina

...LA CUCINA CHE AMO

La qualità è il nostro punto forte

- porchetta di nostra produzione
- fagioli con le cotiche
- polenta al capriolo, cinghiale e lepre

Se vuoi gustare la vera trippa in pignatta vieni alla scuola della Giannina

Primi Piatti Carne

- Lasagna al ragù
- Lasagna alla boscaiola (bianco)
- Cannelloni alla Carne
- Cannelloni Spinaci e Ricotta
- Gnocchi all'Anatra
- Tortellini Pasticciati
- Penne Picchio Pacchio

Primi Piatti Pesce

- Tagliolini allo scoglio
- Strozzapreti alle Vongole
- Ravioli al Pesce (bianco)
- Gnocchi Zucchine e Gamberi
- Maccheroncini alle Canocchie
- Ravioli Ceci e Vongole
- Risotto al Pesce

Secondi Piatti di pesce

- Filetto di Baccalà (al Venerdì)
- Spiedini misti di pesce
- Paella alla Valenciana (di solo pesce)
- Insalata di Mare
- Polipo con Patate
- Mazzancolle alla Catalana
- Fritto Misto - Cozze al graten

Secondi Piatti di carne

- Oca in Porchetta nostrana
- Faraona Ripiena - Pasticciata
- Coniglio in Porchetta
- Coniglio alla Cacciatore (pomodoro)
- Pollo Nostrano - Rollè di Vitello
- Fesa di Vitello - Tacchino - Polpettone
- Filetto di manzo al pepe - Vitello tonnato

Specialità Siciliane

- Arancini di Riso
- Mozzarella in Carrozza
- Cannoli Siciliani - Cassatine Siciliane

Contorni

- Gratin Vari - Patate Arrosto
- Verdure Grigliate
- Funghi Trifolati

Pizzaioli di Porto
Annata Integrata
con farina macinata a pietra

RIPARTE LA PIZZA*!!!
Come prima, più di prima.
Anche Farro e Kamut.

APERTO TUTTI I GIORNI
FINO ALLE 21:00
CHIUSO IL LUNEDÌ
PRENOTAZIONI 0721 371262
* PER LE PIZZE RICHIESTA PRENOTAZIONE CON 1 ORA DI ANTICIPO

CONSEGNA A DOMICILIO

PESARO VIALE CECCHI, 16 tel. 0721 371262 gastronomiadelporto.it

PESARO

Str. Montefeltro, 49

APERTO

dalle 8,00 alle 20,00

TUTTI I GIORNI

COMPRESO

DOMENICA

VALLEFOGLIA

Via San Michele, 62

APERTO

dalle 8,00 alle 20,00

DAL LUNEDÌ

AL SABATO





ARIETE: In primo piano il lavoro, dopo la gavetta punti ai vertici, contando sull'appoggio di una persona che stravede per te. Coi tempi che corrono un'oliata alle rotatorie... Di buone ragioni per cui batterti ne troverai a gogò, basta guardarsi attorno.

TORO: I tuoi principi saranno sacrosanti, ma il codice di Hammurabi non vale più, non in un paese civile. Se il partner ti ha fatto un cornino (indubbio che fa male), restituirglielo non lenirà la ferita che brucerà per il rimorso. Deciderà l'istinto.

GEMELLI: Fino all'ultima settimana perfino tu, il chiacchierone dello zodiaco, avrai la bocca cucita.

Un segreto troppo importante per essere svelato ai quattro venti. Ci sono in ballo le sorti dell'azienda e del tuo lavoro, perciò acqua in bocca!

CANCRO: Altro che combina acquatica, liquida forse, ma super alcolica! Basta sentire la temperatura del tuo cuore in fiamme per capire quanto sei preso. All'oggetto delle tue brame non sei indifferente, ma prima di buttarsi nel tuo letto vuole capire chi sei: uno, nessuno o centomila?

LEONE: Se hai voglia di litigare non guardare verso il partner, ci sono molte persone pronte a farlo e con le quali ti becheresti. Tranquillissimo sul lavoro: esaurite tutte le tue cartucce fuori, in azienda diventi un micione.

VERGINE: Kermesse delle ossessioni e fiera delle fobie, ti basterà vedere una mascherina giù per fare una piazzata, ma



sul naso il pugno potresti pigliarlo tu. Hai ragione, rispetto al primo posto, ma lascia agire chi di dovere, quando si tratta di salute e lavoro diventi così infiammabile...

BILANCIA: Belli i pacchetti regalo degli amici, dentro bottiglie di vino robusto, attrezzi sportivi, rustici indumenti da montagna. A tema la festa in baita, con polenta, funghi e castagne. Coi pupi non gridare così forte, l'eco si sentirà per tutta la valle!

SCORPIONE: Sui tuoi affari acqua in bocca, che siano di denari o di cuori, affari rimangono comunque! Trattativa per l'acquisto di una casetta che ti convince solo a metà, punteresti più in alto, ma viste le circostanze chi si accontenta gode.

SAGITTARIO: Guadagni discreti risucchiati dalle spese (di viaggio, naturalmente). In autunno fioccano le migliori offerte, non approfittarne sarebbe un delitto. Il viaggio te lo regala per il compleanno,

un modo per consolarsi per l'avanzare dell'età...

CAPRICORNO: Sesso e sentimento, magnifica accoppiata. Tra le braccia del partner passeresti non una notte ma un'intera settimana. E il lavoro? I soldini chi li porta a casa? Amici battaglieri gelosi del tuo successo, se sapessero che hai vinto alla lotteria ti farebbero la guerra.

ACQUARIO: Momento no e se è no non c'è verso di cambiare direzione. Potrai metterci l'ottimismo residuo nonostante l'avanzata del pessimismo, ma anche se dichiari di preferire la solitudine, una scornata in amore non fa piacere nemmeno a te.

PESCI: Generosità, fantasia, idealismo condiviso con persone sulla stessa lunghezza d'onda. Fortunato, ma non dormire sugli allori, dalla teoria alla pratica di strada ce n'è! Accelerata sugli studi, l'esame si avvicina e tu sei ancora così indietro...



Paola Bernardi

ASTROLOGA - CARTOMANTE

RICEVE TUTTI I GIORNI PER APPUNTAMENTO

IN VIA MAMELI 44 SC. B 104

A PESARO

Tel. 0721 26468 - Cell. 335 281417 - Paola.bernardi8@tin.it

Facebook: <http://facebook.com/paolabernardi.astrologa>

Astra

loft  parrucchieri
by Matteo Susini

I TUOI CAPELLI
IL TUO STILE

Viale Verdi, 42 Pesaro | 0721.317777 | loftparrucchieri.com



L'associazione critica la mancata proroga delle agevolazioni previste per la riqualificazione energetica

CNA, BENE LA PROROGA DEL 110% INCOMPRESIBILE LA SOPPRESSIONE DEL BONUS FACCIATE

PESARO - Bene la proroga del Superbonus ma incomprensibile il mancato rinnovo delle agevolazioni per il Bonus facciate. E' questo il commento della CNA di Pesaro e Urbino che pur condividendo l'indicazione del Governo di prorogare a tutto il 2023 il Superbonus 110% (una misura che sta dimostrando di essere un volano per la ripresa economica), non condivide la soppressione delle agevolazioni per il bonus facciate. "E

comunque, a proposito di Superbonus, è incomprensibile – afferma il segretario della CNA di Pesaro e Urbino, Moreno Bordoni – limitare la proroga soltanto a condomini e edifici IACP, escludendo tutte le singole unità immobiliari e gli edifici funzionalmente indipendenti, così come non prorogare il bonus facciate".

"Per la CNA – commenta Fausto Baldarelli, responsabile di CNA Costruzioni di Pesaro e Urbino - ridurre le misure di incentivazione per la riqualificazione energetica e la valorizzazione del patrimonio immobiliare contrasta con l'orientamento di una manovra espansiva per sostenere e

consolidare la crescita annunciata dal Governo e che trova conferma nel documento programmatico di bilancio approvato ieri dal Consiglio dei Ministri. La CNA di Pesaro e Urbino "ritiene che limitare la platea dei beneficiari del Superbonus penalizza soprattutto le piccole e medie imprese e la grande maggioranza dei piccoli comuni italiani. Al tempo stesso il bonus facciate, come dimostrano anche gli interventi in provincia di Pesaro e Urbino - sta dimostrando di centrare il duplice obiettivo di stimolo all'economia e di strumento efficace per rendere più belle strade e piazze del nostro Paese".



*i gestori
Giovanni
Angelo
Matteo
Cristian
e lo chef Gianni*



M MAISON STORE
CALZATURE • ACCESSORI MODA

OGNI SETTIMANA
NUOVI ARRIVI



FOSSOMBRONE Via Flaminia, 67 / **PESARO** Via Giolitti, 80



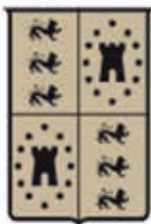
STANDISTI DEL VILLAGGIO
MARE MAGNUM FESTIVAL

L'IMPASTO DEI PASSATELLI

Come abbiamo detto precedentemente i Passatelli derivano dalla "tardura", e come le eccellenze italiane migliori, erano fatti con ingredienti poveri: pane raffermo, formaggio indurito e qualche uovo. Troviamo la ricetta anche nell'Artusi, dove consiglia anche l'aggiunta del midollo, per renderli più teneri. Ovviamente oggi la ricetta si è evoluta, nobilitata negli ingredienti e ancora più saporita: 1 uovo per ogni 100gr di impasto, formato per metà da Parmigiano Reggiano e per metà da pangrattato. A questi ingredienti si aggiungono, a seconda della ricetta preferita, scorza di limone e/o noce moscata.

COME FARLI

Mescolando uovo, pane grattugiato, formaggio parmigiano grattugiato, (noce moscata e/o scorza di limone) si ottiene un composto dal quale, schiacciandolo con un apposito disco metallico forato dotato di manici (ferro dei passatelli), si ricavano dei cilindretti incurvati, che vengono poi cotti nel brodo di cappone o di pollo ma anche di manzo; altre varianti prevedono l'uso del brodo di pesce. Vista la difficile reperibilità del "ferro", si utilizza molto spesso uno schiacciapatate a fori larghi, e solo con questo strumento si possono ottenere passatelli molto lunghi, più adatti, ad esempio, ad essere serviti asciutti. Diversi chef e ristoratori infatti li propongono non più solamente in brodo ma anche asciutti secondo le ricette più disparate, ad esempio con il tartufo, con i funghi porcini, con i frutti di mare, o semi-asciutti con una fonduta profumata



DE LEYVA
AZIENDA AGRICOLA

Strada della Romagna, 8 Pesaro tel.
0721 1390805
www.aziendagricoladeleyva.it



Strada SS16 della Romagna 143
Pesaro, PU
tel. 0721 27127
www.ceramichebucci.com



DURAZZI
CERAMICHE

V. Giolitti 148 Pesaro
tel. 0721 454974
www.durazzi.it



Via Mancini Ettore 116 Pesaro
tel. 0721 415549
www.legrestinipastairole.com



POLPODI
FULMINE

CUCINA IN VASO COTTURA
via 1 maggio, 22 - Montelabbate, PU
tel. 0721 581460



Non rinunciare alla versione migliore di te:
prenota il primo trattamento "SBLOCCO DI PARTENZA",
comprensivo di diagnosi, al prezzo lancio di €87.
1h e 30 minuti di coccole e funzionalità nella tua suite
del benessere esclusivo.

STELLA SCARPA

Beauty personal trainer

Il primo studio di estetica in Italia specializzato nella rimessa in forma
e nel dimagrimento, personalizzato allo specifico periodo ormonale
della donna, dalla pre alla post menopausa.

Ti aspetto ai nastri di partenza per valutare
insieme il percorso personalizzato alle tue specifiche esigenze!

Pesaro - Viale Gramsci, 39 - tel. +39 329 7718776



BENESSERE
IN
MENOPAUSA

SEMPRE BELLA

benessereinmenopausa.com



MARE MAGNUM FESTIVAL

Il pesce nelle tavole pesaresi



13 - 14 Novembre - Piazza del Popolo
PESARO

Sabato 13 Novembre

Villaggio con artigianato e specialità enogastronomiche

• Polpo di Fulmine • Azienda Agricola De Leyva • Ceramiche Durazzi

Saranno presenti i rappresentanti della **RETE DEI COMUNI SOSTENIBILI**,
per consegnare una targa al Comune di Pesaro.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



Domenica 14 Novembre

presenta Pesaro Village

09.30 - Saluto Istituzioni

10.00 - Laboratorio Pasta Fresca

"Come si fa il Passatello" con le Grestini pastaiole

10.00 - Apertura stand espositivo Ceramiche Bucci
con ceramiche d'autore a tema marittimo

11.00 - Come abbinare il vino al nostro pesce
Azienda Agricola De Leyva

12.00 - La Filiera Ittica Pesarese
Dibattito tra gli operatori del mare

13.00 - Porta il piatto... te lo riempiamo noi!

Distribuzione di passatello ai presenti. Vino offerto da Spazio Conad.
Porta da casa il piatto, il bicchiere e le posate **(NO PLASTICA!)**

15.00 - Incontro con il Biologo Marino
"Alla scoperta dei pesci del Mare Adriatico"
con il Prof. Corrado Piccinetti

16.00 - Show Cooking
con Uldergo, la storia della ristorazione pesarese

17.00 - Show Cooking
con l'Istituto Alberghiero Santa Marta

18.00 - Show Cooking con Giorgione

19.00 - Premiazione DE.CO. Passatello di Pesce*



I Ristoranti in Gara

* I ristoranti aderenti al progetto serviranno il vero Passatello di Pesce con sugo di pesce alla pesarese durante la settimana antecedente l'evento. Una giuria selezionata valuterà i piatti ed assegnerà il Premio Denominazione Comunale al vincitore.

- Alta Marea • Cocktail / Bar + Cucina • Gibas • Il Cigno Bianco • La Rustita
- Maremosso • Osteria Settima Fila • Polo Pasta & Pizza
- Ristorante Pizzeria Giro di Boa • Toccata e Fuga Osteria Ristorantino • Uldergo



14 Novembre Ore 18.00

GIORGIONE Show Cooking

Sabato 14 Novembre alle ore 18.00, presenterà una sua rivisitazione del Passatello con sugo di pesce alla Pesarese, con prodotti del territorio e pesci del mare Adriatico.



Passatello al sugo di Pesce

1. ALTA MAREA

Via Cristoforo Colombo, 1, 61121 Pesaro PU
328 786 0927

2. COCKTAIL / BAR + CUCINA

Via G. Passeri, 67, 61121 Pesaro PU - 0721 849630

3. LA RUSTITA

Viale Londra, 1, 61121 Pesaro PU - 0721 25711

4. IL CIGNO BIANCO

Via Castelfidardo, 102, 61121 Pesaro PU - 0721 32590

5. GIBAS

Str. Panoramica Adriatica, 61121 Pesaro PU
0721 405344

6. MAREMOSSO

Viale Trieste, 40, 61121 Pesaro PU - 0721 67211

7. POLO PASTA & PIZZA

Viale della Repubblica, 64, 61121 Pesaro PU
0721 375902

8. RISTORANTE PIZZERIA GIRO DI BOA

Viale Trieste, Viale Guglielmo Marconi, 277/1, 61121
0721 370281

9. TOCCATA E FUGA OSTERIA RISTORANTINO

Via Giambattista, Via G. Passeri, 69, 61100 Pesaro PU
371 346 3871

Passatello in Brodo di Pesce

1. ULDERGO

Via Venturini, 24, 61121 Pesaro PU - 0721 68029

2. OSTERIA LA SETTIMA FILA

Via Nicola Sabbatini, 17, 61121 Pesaro PU
0721 69104

Nasce la commissione De.Co. il regolamento comunale per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari, artigianali tradizionali locali

Si è riunita oggi la prima commissione De.Co., per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari, artigianali tradizionali locali. «Si tratta di un'attestazione di tipicità, storicità e di origine geografica, rilasciata dal Comune di Pesaro, che ha la funzione di legare un prodotto o le sue fasi realizzative a un particolare territorio comunale», spiegano il vice sindaco Daniele Vimini e l'assessore alle Attività Economiche Francesca Frenquellucci. Un marchio di attestazione di origine geografica, per garantire il mantenimento della peculiarità dei prodotti agro alimentari e artigianali tipici che si identificano con gli usi e che fanno parte della cultura e tradizione locale, attestando la loro origine e il loro legame storico e culturale con il territorio comunale. Per ottenere l'attribuzione della De.Co. si dovrà presentare una domanda, che verrà valutata da una Commissione formata da:

- **Daniele Vimini, vice sindaco**
- **Francesca Frenquellucci, assessore alle Attività Economiche**
- **Responsabile Attività Economiche Comune di Pesaro**
- **Piergiorgio Angelini, esperto settore enogastronomico**
- **Silvana della Fornace, Confart**
- **Patrizia Caimi, Terziario Donna Confcommercio Pesaro-Urbino**
- **Mario Di Remigio, Confcommercio Pesaro-Urbino**
- **Biagioli Paolo, imprenditore settore**
- **Floro Bisello, Adusbef**
- **Roberto Ortolani, Coldiretti**
- **Davide Ippaso, Confcommercio**

La Commissione si riunisce almeno una volta all'anno, in presenza di domande e ha il compito di: approvare i disciplinari di produzione per sottoporli alla Giunta comunale, proporre l'assegnazione della De.Co. ai prodotti, affidare ad uno o più esperti esterni o individuati nell'ambito della stessa Commissione il compito di effettuare eventuali controlli per accertare la rispondenza delle domande pervenute ai criteri prescritti dai disciplinari o per accertare eventuali violazioni, richiedere controlli annuali a campione per verificare l'origine del prodotto, esprimere parere in materia di procedimenti disciplinari per violazione delle norme previste dal presente Regolamento. I prodotti De.Co. saranno riconoscibili grazie ad un apposito logo identificativo che verrà rilasciato dal Comune e che attesterà: l'origine del prodotto, la sua composizione, la sua produzione. Il logo dovrà essere sistemato in modo chiaro e visibile, riprodotto nei colori originali, utilizzato sugli imballaggi, sulle confezioni, sulla carta intestata, nelle vetrofanie e sul materiale pubblicitario di ogni genere, sui menù o similari.



Pesca Costiera



Sogliola



Nocchia



Vongola



Lumachino



Triglia



Molo

Gli abitanti dei nostri fondali a Novembre



Moscardino



Mazzola



Pagello



Triglia

Pesca di Altura

A Pesaro e Urbino



Non avrete
problemi!

Ci siamo
noi...



Hotel Vittoria *****

a Pesaro
"il massimo"



Hotel Savoy ****

a Pesaro
il più centrale



Hotel Alexander !!!!!
Museum
Palace

a Pesaro
"d'arte sulla spiaggia"



Hotel BONCONTE ****

a Urbino con giardino
dentro le mura



Albergo San Domenico ****

a Urbino di fronte
al Palazzo Ducale



Hotel & Residence ****s
dei Duchi

a Urbino
con garage

Vi aspettiamo!

Ospitalità, arte, eleganza, cortesia, comforts e ogni tipo di servizi
VIP HOTELS centro prenotazioni: 800.867.148 - info@viphotels.it - www.viphotels.it



Intervista al Dottor Marco Fravisini

Direttore Sanitario di Fisoradi Medical Center

Specialista in Ortopedia e Traumatologia
Specialista in Chirurgia del Ginocchio
Traumatologia dello Sport

CHI È IL DOTTOR MARCO FRAVISINI?

È da un paio d'anni che sono Direttore Sanitario di Fisoradi Medical Center e ho vissuto la fase di passaggio dal vecchio ambulatorio al grande Medical Center; è cambiata la struttura, sono cambiate le grandezze e anche l'impegno nei confronti dei pazienti. È un piacere essere adesso qua con un nuovo progetto: un percorso a 360 gradi che segue il paziente dall'inizio alla fine del trattamento quindi sicuramente un grande passo in avanti.

Io sono medico con la grande passione per la traumatologia dello sport perché la mia passione per l'ortopedia nasce proprio dallo sport; anch'io sono stato paziente proprio rompendomi un legamento crociato, a quel tempo studiavo medicina e da lì è nata la passione per l'ortopedia e per gli interventi legati soprattutto al mondo sportivo. Seguì diverse squadre calcio basket e anche triathlon; mi piace molto il trauma dello sport quindi lo "sport medicine".

E LA FISIOTERAPIA È UNA PRATICA MOLTO IMPORTANTE PER QUELLO CHE RIGUARDA LA PREVENZIONE DEI TRAUMI SPORTIVI?

Absolutamente sì, perché sempre più si è visto che i traumi sportivi sono legati un po' al mal allenamento, a persone che intraprendono sport in maniera amatoriale e quindi i muscoli e i tendini non sono preparati al gesto sportivo; magari uno pensa di non correre alcun rischio perché non ha mai avuto lesioni però ha sempre fatto una vita sedentaria e decide di iniziare a fare sport, questa è sicuramente una delle cause che può portare a una lesione sportiva.

Sicuramente l'allenamento, la prevenzione e soprattutto gli esercizi preparatori dal lato sportivo stanno diventando sempre più importanti e sempre più determinanti nella prevenzione delle lesioni.

Questo è un tema molto caro in centri come Fisoradi Medical Center, che sono proprio dediti a seguire il paziente dall'inizio della patologia, dalla postura stessa e da alcuni atteggiamenti posturali per poi valutare di

intervenire con l'osteopatia fino ad arrivare alla vera propria riabilitazione, è chiaro che un percorso come questo è molto d'aiuto per il paziente e per la prevenzione delle lesioni.

DICIAMO QUINDI CHE UNO DEGLI ASPETTI PIU' IMPORTANTI È QUELLA LEGATA ALL'ATTIVITÀ DEI LEGAMENTI, CHE SONO QUELLE STRUTTURE CHE AIUTANO LE ARTICOLAZIONI A FARE IL LORO LAVORO

Io mi occupo di traumatologia in particolare del ginocchio e quindi la lesione legamentosa, una delle lesioni più conosciute, più seguite, più studiate tant'è vero che ancora adesso ogni anno escono tantissime pubblicazioni su tutto quello che riguarda la lesione del legamento, dalla diagnosi alla prevenzione, all'intervento al re-intervento quindi l'argomento dei legamenti del ginocchio è uno degli argomenti più importanti; in particolare il pivot centrale è il legamento crociato anteriore e crociato posteriore che sono un po' il fulcro del nostro ginocchio. La lesione più frequente è quella del legamento crociato anteriore perché è la lesione classica dello sportivo che avviene in generale in rotazione esterna in valgo e quindi porta alla torsione del ginocchio come una lesione quasi a ghiottina del legamento. Ci si fa male quasi sempre da soli, ad esempio, per un cambio direzione e il piede sta fermo il ginocchio gira e c'è proprio la rotazione che porta la lesione del legamento crociato quindi, una lesione che sempre di più vedo negli ambulatori. È una lesione che sta diventando sempre più frequente, una volta erano i soggetti giovani adulti adesso si presenta anche negli adolescenti, quindi 13/14 anni e anche negli sportivi domenicali di 50/55 anni che vanno a sciare o che fanno calcetto. È una lesione che ha allargato il range di età perché sono aumentate le persone che fanno sport.

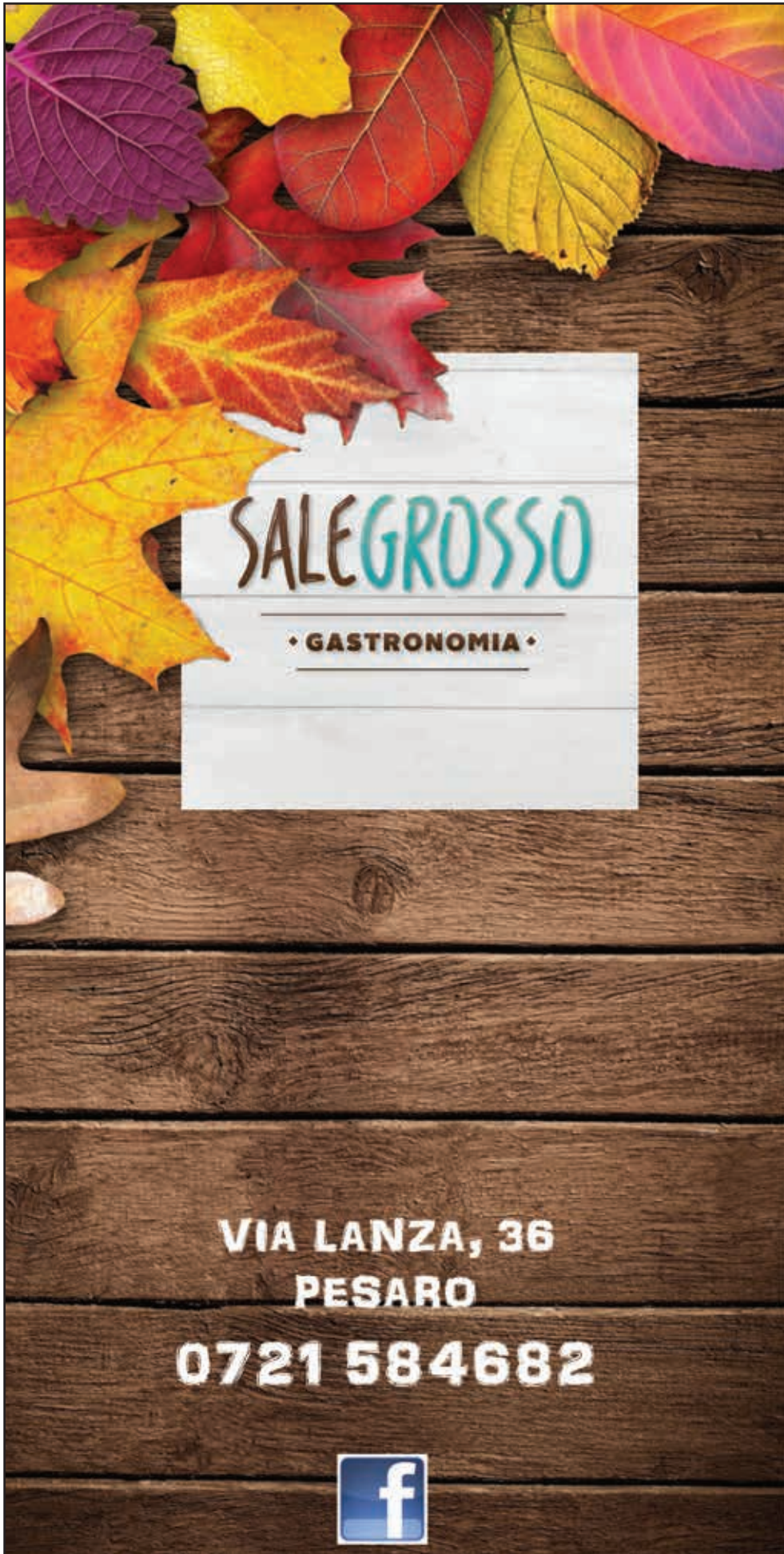
È FACILE INDIVIDUARE UNA LESIONE VERA DI UN LEGAMENTO?

Indubbiamente la lesione, anzi la diagnosi di una rottura di un legamento, e parliamo del legamento crociato anteriore perché poi i legamenti sono tanti, abbiamo crociato posteriore, collaterali e ci sono anche legamenti laterali e sono tutte strutture legamentose del ginocchio molto complesse; però per il crociato anteriore la diagnosi, la maggior parte delle volte, è clinica; quindi, si parte dal meccanismo traumatico che




come abbiamo detto che è tipicamente in valgo e rotazione esterna, la diagnosi è clinica inizialmente il ginocchio è gonfio, c'è un emartro, c'è una limitazione funzionale. Una volta che è passata la fase acuta ci sono dei test proprio clinici per evidenziare la lesione, il cosiddetto cassetto anteriore cioè provare la stabilità del ginocchio o il test di Lachman che permettono già all'ortopedico di fare una diagnosi precoce senza bisogno di immagini. Dopodiché, per confermare la lesione si consiglia una diagnostica per immagini, che può prevedere anche una semplice lastra dove si possono vedere dei segni indiretti di lesione fino a arrivare alla risonanza magnetica che quella che viene considerato l'esame di scelta perché ci consente di non solo vedere la lesione del legamento, ma ci permette di capire tante altre cose: la presenza di edema, la presenza di lesioni accessorie, lo stato dei menischi, lo stato della cartilagine che spesso sono dei fattori che possono cambiare l'esito dell'intervento perché un conto è parlare di una lesione singola di un legamento e un conto parlare di una lesione del legamento che ha portato una lesione della cartilagine, che ha provato una lesione del menisco, che ha portato magari altre lesioni accessorie. È chiaro che questo è il percorso che ci consente di personalizzare in tutto e per tutto la lesione. È sempre più importante questo concetto della personalizzazione perché non è che tutti hanno una lesione del legamento, uno può avere una lesione del legamento associato anche ad altre lesioni.

Fisoradi Medical Center
Via Lambro, 15 – Quartiere Vismara –
Pesaro (PU) Tel. +39.0721.33958
www.fisoradi.it
segreteria@fisoradi.it



SALEGROSSO
• GASTRONOMIA •

**VIA LANZA, 36
PESARO
0721 584682**





L'Aikido è un'arte marziale, il suo nome vuol dire "Disciplina che conduce all'unione e all'armonia con l'energia vitale e lo spirito dell'universo", la sua pratica deriva dagli antichi samurai e il suo scopo è stimolare tanto il corpo quanto la mente. Uno dei cardini dell'Aikido è imparare, con esercizi ad hoc, a controllare le emozioni per essere davvero padroni di se stessi. Per esempio si sperimenta che la paura non è un'emozione reale ma solo una proiezione di quello che succederà in futuro o che è successo in passato. Si impara a sostenere lo sguardo degli altri senza timore, ad assumere posizioni assertive in maniera naturale. E questo non serve solo nella lotta ma anche nella vita reale, quando invece dei colpi bisogna schivare o affrontare la sfuriata del capoufficio o le richieste assurde di un figlio adolescente. L'aikido è uno sport consigliato alle donne, insegna a far diventare la difesa istintiva, così come mettere le mani avanti quando si cade.



Mauro Rossi Editore Dir. Responsabile

Redazione, Amministrazione e Pubblicità: "Il pesaro" Via Mameli, 72 PESARO (PU) 61121- tel. 0721 175396 cell. 338 1295076

e-mail: mauro.rossi@tin.it - ilpesaro@ilpesaro.it, sito internet: www.ilpesaro.it
Iscrizione Tribunale di Pesaro del 20 luglio 2000 n° 476 - Iscrizione al Registro degli operatori di Comunicazione ROC n° 24092- Stampa: PIXARTPRINTING

Si ringrazia per la collaborazione: Susanna Galeotti. Ogni mese, fra i numerosi scatti a disposizione della redazione de "il pesaro", si selezionerà un'immagine per la copertina ufficiale.

Chi fosse interessata/o ad essere fotografata/o, in forma del tutto gratuita e previa liberatoria fotografica, si può rivolgere direttamente al contatto facebook - il pesaro
www.ilpesaro.it - UFF. PUBBLICITA' - 338 1295076



Per Info: **strada Montefeltro, 23
PESARO
RICCARDO al 347 0954032**



**PESCHERIA - GASTRONOMIA
CATERING**

Via Mastrogiorgio, 5 (Ang. C.so XI Settembre)
Tel. 0721 370826
Via Togliatti 17/1 (Centro Comm. Il Sole)
Tel. 0721 412396
PESARO



Via P. Fastiggi, 139
PESARO
tel. 0271 1714953
cell. 347 0954032



house experts

***SUPER
ECOBONUS***

110%

www.tagliabraccicostruzioni.com

tel. 3483801867

0721 282196



Spogliarsi troppo non serve mai: la vera ricchezza è possedere le cose e non mostrarle.

Virna Lisi

L'uomo elegante è quello di cui non noti mai il vestito.

E. Somerset Maugham

Una delle più grandi e terrificanti passioni dell'uomo è quella di esercitare il proprio potere.

Quando gli manca il materiale umano se la prende con la natura, su cui esercita un'autorità ed un controllo che lo portano a sfigurarla, a distruggerla.

Fabrizio De André

Salutarsi è una pena così dolce che ti direi addio fino a domani.

William Shakespeare

Che bisogno c'era, – pensò con irritazione, – di mostrare le mie opinioni a gente che non può capirle.

Jean-Paul Sartre

Credetemi, il tempo non cancella niente. Ricordi, nostalgie, dolori. Sposta tutto da un'altra parte.

Roberto Pellico

L'abitudine a credere, è la causa principale per cui la ragione umana è distolta dal percepire ciò che di per sé è evidente.

Aristotele

La bellezza è gradita agli occhi, ma la dolcezza affascina l'animo.

Voltaire

Le persone sensibili spesso danno agli altri ciò di cui hanno bisogno per se stessi.

Oscar Wilde

Solo con il tempo s' impara ad essere più ciò che vuoi e meno ciò che gli altri vogliono che tu sia .

Meryl Streep

Non ci si illumina immaginando figure di luce, ma rendendo cosciente l'oscurità.

Carl Gustav Jung

Il potere del porsi domande è la base per tutto il progresso umano.

Indira Gandhi





SCUOLA DI EQUITAZIONE WESTERN
ASSISTENZA GARE NON PRO - RILASCIO PATENTI FISE
PREPARAZIONE CAVALLI DA REINING - PENSIONE CAVALLI
ALLEVAMENTO E ADDESTRAMENTO QUARTER HORSE

In collaborazione con:

colazioni · pranzo · aperitivi · cena · musica

DOLCE & CAFFE'

CAFFETTERIA · BATERIA · PIZZERIA

by Gemelli

U.S.A.

Valley Ranch

PERFORMANCE HORSES

Az. Agricola

FORLANI **QUARTER HORSES**

www.valleyranch.it

f Centro Ippico Valley Ranch

Str. di Torcivia, 21 - 61122 Villa Ceccolini - PESARO - cell. 335 6227802



Teatro Sperimentale - PESARO (PU)
Venerdì 03/12/2021 alle ore 21:00

Conclude la stagione di danza Vivaldiana, coreografie di Mauro Astolfi, una coproduzione internazionale tra Spellbound Contemporary Ballet, Les Théâtres de la Ville

de Luxembourg e Orchestre de Chambre de Luxembourg. Al centro dello spettacolo l'idea di lavorare a una parziale rielaborazione dell'universo di Vivaldi integrandolo con alcune caratteristiche della sua personalità di ribelle fuori dagli schemi. Da questa suggestione è partito il coreografo

Mauro Astolfi per tradurre in movimento alcune creazioni del "Prete Rosso" e raccontarne il talento e la capacità di reinventare, nella sua epoca, la musica barocca rielaborando la sua architettura musicale nell'intento di restituire in danza alla sua opera le caratteristiche di unicità.



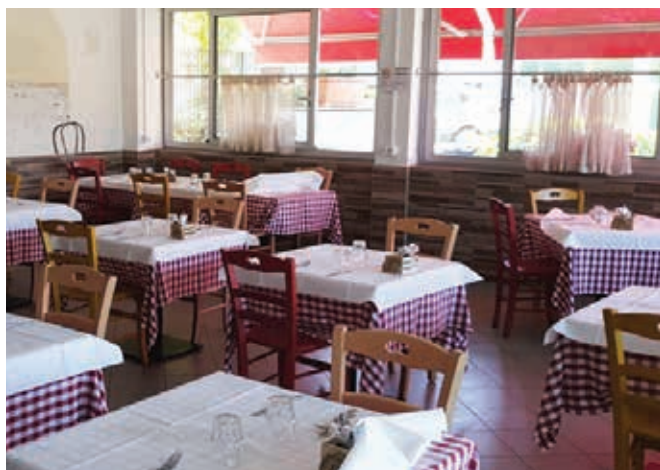
CUCINA CASALINGA - SPECIALITÀ PESCE

Trattoria Adriatica

chiuso la domenica

S. S. Adriatica, 20 - PESARO
(Vicino alla stazione di servizio ENI)

tel. 0721 22210



VISITA COMPLETA
IGIENE ORALE
SBIANCAMENTO DENTALE
TERAPIA CONSERVATIVA
SEDOANALGESIA
SEDAZIONE PROFONDA
ESTETICA DEL
VOLTO E PERIORALE
PROTESI ESTETICA
IMPLANTOLOGIA

I NOSTRI
SERVIZI

IMPIANTI ZIGOMATICI
PROTESI FISSA
A CARICO IMMEDIATO
TERAPIA ENDODONTICA
TERAPIA ORTODONTICA
TERAPIA GNATOLOGICA
TERAPIA PROTESICA
CHIRURGIA ORALE
E MAXILLOFACCIALE

L'armonia nel cambiamento

Centro
Odontoiatrico

MINGIONE

Via degli Abeti, 12
61122 Pesaro
0721 403880

www.dentisti-pesaro.com
mingioneantonio@libero.it



centro odontoiatrico mingione



Marina Giuss
JEWELS

BARTORELLI
1882

■ GIOIELLERIE ■

VIA BRANCA 15, PESARO
INFO@BARTORELLIPESARO.IT
TEL. 0721 31345