

il pesaro .it

Mensile di informazione e annunci della tua città

n° 59

aprile

2010

campione gratuito



Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% Commerciale Business Pesaro n. 26/2007



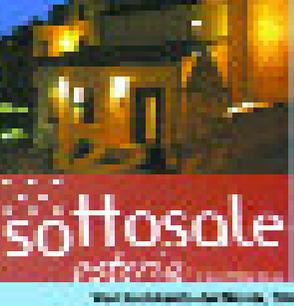
MONDOLIBRI
 ed. Feltrinelli Lib. Garzanti
 V. delle Cappuccinelle, 18 PISA 55100
 TEL. 050 418555
 negozio.pesaro@mondolibri.it

scelta del libro di cultura
 marzo 9,00 € (V. M. post. 9,00 €) 2010

Self Service
LAVANDERIA
 ASCIUGHERIA

PRATICITÀ - CONVENIENZA - LOWCOST

Via Impegno, 1 PESARO
 (per trovare una strada per Santa Colomba)



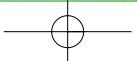
sottosole
 PIZZERIA

Lunedì 10,30 - 10,00
 Martedì 10,30 - 10,00
 Sabato 10,30 - 10,00
 Domenica 10,30 - 10,00

www.sottosole.com

Numero Verde 800 100000
 0731 478428

Via Sottosole, 10 Pesaro, (Piazzale Sottosole)
 (la Sottosole è un marchio registrato)





UN GRILLO MANNARO A LONDRA

l'articolo



Nel 2010, per la prima volta nella mia vita ho fatto un tour all'estero con lo spettacolo: "Incredible Italy", un avviso ai naviganti sulla capacità di contagio, nel bene e nel male dell'Italia. Ultimamente soprattutto nel male. Siamo un Paese straordinario che ha esportato il fascismo, le banche, la mafia. Noi ci siamo abi-

tuati, abbiamo anticorpi millenari, ma gli altri sono indifesi. Come i pellerossa con il vaiolo, i maya con il morbillo. Il virus si può sviluppare in malattie spaventose: il nazismo, i crack del 1929 e del 2008, Al Capone e Cosa Nostra. Avevo qualche timore prima di partire, come un principiante al debutto. Ma sono stato a Londra, Parigi, Monaco di Baviera, Bruxelles e in altre città europee e ovunque c'è stato un sold out. Grazie a tutti coloro che l'hanno consentito. In Italia ne ha parlato solo qualche giornale di provincia, come una notizia di colore o per dare del farabutto al comico che sputtana l'Italia. Ma come potrei rubare la scena al più grande sputtanatore italiano degli ultimi 150 anni, lo psiconano asfaltato? E' una missione impossibile. A Londra sono rimasto una settimana, sono stato invitato alla London School of Economics e a Oxford per tenere un discorso. L'ambasciata italiana si è lamentata con l'Università di Oxford per l'invito, se fossero stati invitati Cuffaro o Dell'Utri avrebbero ringraziato il rettore. Ho incontrato Ken Livingstone, l'ex sindaco di Londra che ha proibito i parcheggi e rivoluzionato i trasporti urbani. Mi sono fatto spiegare dalla Environment Agency come il Tamigi sia diventato un fiume pulito con i delfini che lo risalgono dal mare, mentre solo vent'anni fa era una cloaca. Il ministro dell'Energia mi ha ricevuto nel suo ufficio. Sono stato alla BBC, al The Economist dove non riescono a credere a quello che succede nel nostro Paese e ne hanno paura. Se è successo da noi, può succedere ovunque. La

democrazia si può trasformare in telecrazia. Ho visitato un quartiere ecosostenibile con case che costano e consumano la metà delle nostre. Ho visto un altro pianeta da cui, pur con tutti i suoi difetti, ci separano anni luce. E non solo per le file ordinate all'autobus, il passaporto in un giorno, le macchine che si fermano se sfiori una striscia pedonale, il wi-fi veloce ovunque e la possibilità per un portatore di handicap di circolare per strada. O per le mille altre cose che rendono la vita più semplice, diversa dalla giungla che è diventata l'Italia. Anche per tutto questo, ma l'Inghilterra è soprattutto un mondo differente perché si discute di futuro. Da quanto non ci occupiamo del nostro futuro? Una volta, varcando la frontiera italiana si notavano delle differenze, ma non c'era quella sensazione di aver lasciato dietro di sé uno stagno immobile, una realtà congelata intenta a osservare il proprio ombelico. Ho incontrato molti ragazzi e ragazze che sperano in un cambiamento dell'Italia per poter ritornare. Mi è sembrato a un certo punto di essere scambiato per Garibaldi di fronte a tanto affetto. A Londra, non posso negarlo, mi sono anche divertito. Gli inglesi sono un'istigazione alla satira da strada. Il mio viaggio nella Londra del secondo millennio è diventato un racconto: "Un Grillo mannaro a Londra" che sarà disponibile entro aprile e prenotabile da oggi. E' gratuito per le scuole.

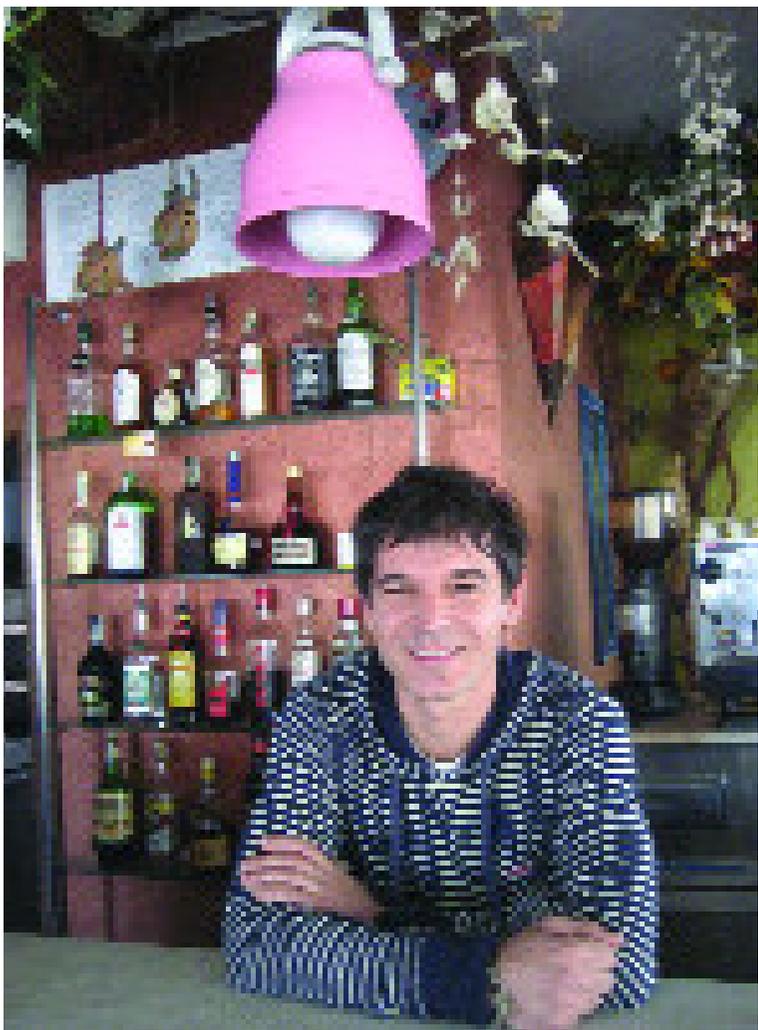
Tratto dal blog di Beppe Grillo
www.beppegrillo.it



l'intervista



CLAUDIO COSTANZO



In tutta Italia se dici "cozza" dici molusco. O ti riferisci ad una donna brutta, ma veramente brutta. Nel pesarese no. Se dici "cozza" dici movida, divertimento e bella gente. Già. Perché "il Cozza", ma non se ne abbiano a male gli altri, è un locale di tendenza. A tutte le ore. Ci vai a pranzo, ci trovi gente. Ci fai l'aperitivo, ci trovi gente. Prenoti la cena, neppure a dirlo, se non ti muovi per tempo spesso rischi di non trovare posto. E se ti ci tuffi in tarda serata, stai sicuro che fai davvero un bel bagno di folla. Un locale, una genialata. Nella sua semplicità. "Guarda, è capitato tutto per caso. Non mi aspettavo di certo di creare un locale di successo".

E' il primo a stupirsi Claudio Costanzo (detto Lallo), 44enne titolare. Un aspetto da ragazzino, ma con l'esperienza di un vecchio e navigato ristoratore. "Io qui dentro ci sono cresciuto. Il locale era di mia nonna. Si chiamava Ristorante Gabry, che poi sarebbe il nome di mia mamma. All'inizio era un chioschetto. Io e le mie tre sorelle praticamente siamo nati qui. A 16 anni ho cominciato anche a lavorarci. Mi sono appassionato alla professione e sono partito per i Carabi a testare le compe-

tenze acquisite"

D. In che senso?

R. Nel 1998 ho aperto due ristoranti in Colombia. Una bella esperienza che mi ha insegnato molto. Ma è una lunga storia non basterebbe tutto "Il Pesaro" per raccontarla. Riassumendo... nel 2002 ho sentito forte la voglia e l'esigenza di tornare in Italia per portare qui un po' di novità

D. Intendi.. per svecchiare il modo di fare ristorazione?

R. Esattamente. Uscendo da questa realtà ti rendi conto di un sacco di cose. Che il ristorante elegante, compassato, ingessato non ti ripaga più. I pranzi lunghi, completi non vanno più. L'epoca è cambiata. La gente non ha più voglia e tempo da sprecare a stare seduta a tavola. Magari ha voglia solo di un primo, di un'insalata, un antipasto... Questo spesso qui non era possibile. A Miami invece i locali erano, non dico take away, ma molto più free dei nostri. Questo è quello che ho tentato di riprodurre al Cozza Amara. Qui ci si deve sentire sempre a proprio agio

D. E' questa la tua filosofia?

R. Certamente. Completata poi dal

PEBAROPHOTO FESTIVAL 7-10 MAGGIO 2010

ultimi giorni per iscriversi ai workshop!

Photohop con Marianna Santoni
 lunedì 10 maggio 2010 - 10.00 - 13.00

Reportage con Alberto Crivani
 domenica 28 marzo 2010 10.00 20.00
 domenica 11 aprile 2010 10.00 20.00
 domenica 9 maggio 2010 10.00 20.00

Altman con Davide Corral
 sabato 8 maggio 2010 - 10.00 - 20.00

Moda con Roberto Ranci
 domenica 9 maggio 2010 - 10.00 - 20.00

Fotografia di musica con Riccardo Musacchio & Flavio Iannietto
 sabato 8 maggio 2010 11.00 20.00
 domenica 9 maggio 2010 10.00 14.00

Lightpainting e fotografia di cinema con Chico De Luigi

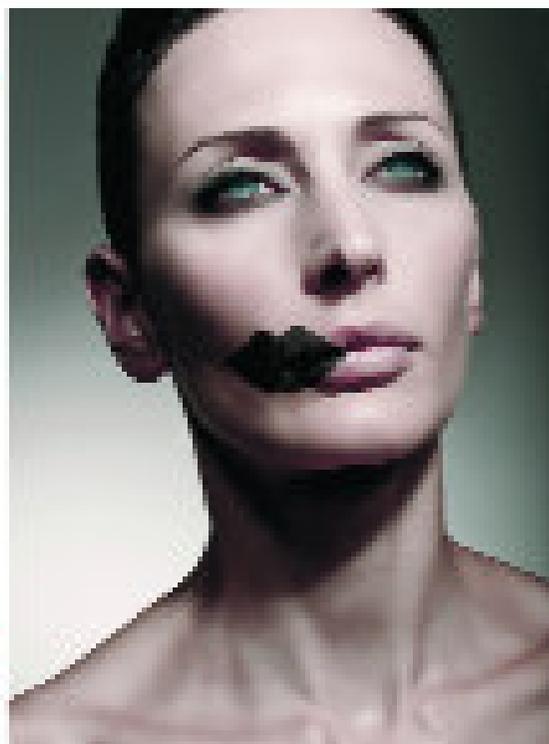
sabato 8 maggio 2010 14.00 20.00
 domenica 9 maggio 2010 14.00 20.00

Architettura d'interni e design con Giorgia Trovati
 sabato 8 maggio 2010 - 10.00 - 20.00

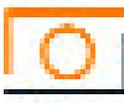
News! Ovvero come si realizzano le riprese televisive per un servizio TV con Severio Simoncelli

sabato 8 maggio 2010 - 10.00 - 20.00
 domenica 9 maggio 2010 10.00 20.00

per informazioni e iscrizioni
www.pesaroeventi.com/it/



Confederazione Nazionale Artigiani e Piccole e Medie Imprese
 Associazione promotoria di Pesaro e Ulteriore
 PEAROPI - Casa e di strada Sforza - Via Flaminia, 101/102
 PEAROPI 2 - Borgo Nardo, 10



l'intervista

fatto che qui si lavora solo col pesce fresco. Fatto come una volta. Mio babbo da piccolo mi mandava a lavarlo al mare....

D. Avrai cambiato abitudini, ci auguriamo...

R. Ahahahaha. Certo. Qui al porto non è il caso. Però... lo laviamo in maniera simile: con acqua, sale e ghiaccio.

D. Però non fai solo pesce

R. No no. Abbiamo anche la carne: Angus irlandese e T-Bones americano.

D. Torniamo al segreto del tuo successo...

R. E' venuto tutto naturale. Dapprima, abbiamo cambiato il tipo di servizio. Facevamo pranzo e cena, eravamo più informali. Puntando, però, sempre sulla qualità e sulla cucina tradizionale. Poi, mano a mano, le cose sono venute da sé. Come il dopocena. Assolutamente non ragionato. E' successo che una sera abbiamo alzato un po' più la musica e la gente ha cominciato ad arrivare.

Una sorpresa per tutti. Ad ogni modo sono convinto che il cuore, il polmone del Cozza Amara sia e debba essere la cucina. E noi riusciamo a fare 100 coperti.

D. E con lo "scoperto" notturno il bar lavora parecchio...

R. Beh, sì. Vabbè. Tasto dolente

D. In che senso?

R. Nel senso che il fatto che il Cozza vada bene anche nel dopocena mi ha creato non pochi problemi. La musica "alta", le macchine parcheggiate "male"... Sono state "lotte" con l'amministrazione per ottenere la musica da ascolto fino alle due di notte. Ora, poi, c'è anche il divieto di somministrare alcolici dopo quell'ora.

D. Noto della "CozzaAmarezza" nelle tue parole... vorresti dare qualche consiglio all'amministrazione per migliorare un po' la situazione, tua (se ce ne fosse bisogno) e dei tuoi colleghi? Insomma, cosa può fare di più questa città per la ristorazione e di riflesso per il turismo?

R. Ci sarebbe da fare così tanto che proprio non so da dove cominciare. Innanzitutto ci vorrebbe un po' più di tolleranza, da parte di tutti. Fino a due anni fa la musica da ascolto si poteva mettere fino a mezzanotte. A mezzanotte e uno già arrivavano i controlli. Ora l'orario è fino alle due. E non si può sfiorare. E' una cosa antipatica interrompere così il "divertimento", anche per il cliente. Tanto più che paghiamo lo scotto di avere realtà molto vicine in cui le regole sono diverse. Non parliamo di Rimini, Riccione e Cattolica che sono in un'altra regione, ma a Fano che è nella stessa provincia la musica si tiene più a lungo... Poi c'è la legge del bere. Andrebbe rivista. Anche perché io che non sono un locale da ballo non posso somministrare oltre le



due...chi ha invece il permesso per la musica fino alle quattro può continuare anche dopo. Insomma. Ci sono tante cose da fare. Ma soprattutto bisogna puntare sui giovani. L'assessore si vanta sempre del milione di presenze l'anno del turismo pesarese. Ma noi di quei turisti... non ne vediamo uno. Non c'è interesse per far progredire il turismo in questa città. Bisogna dirlo.

D. E tu per il turismo cosa fai?

R. Beh. Nel mio piccolo cerco di fare al meglio quello che faccio, per richiamare gente anche da fuori Pesaro. E in questi giorni stiamo mettendo a punto le ultime cose a Fano, dove stiamo per aprire un nuovo locale, davanti alla Capitaneria di Porto: il Cala Amara.

Tiziana Petrelli

Tutti i giorni happy hour a buffet
dalle 18:00
con musica lounge & jazz

Pranzo Hollywood Ristò
con tagli di carne e frittate con salsicce
degnazioni di vino, squisiti primi piatti e
dolci alla moda...

Martedì serata per gli amanti
del jazz e blues live
con i migliori artisti del pesarese

hollywood

Shake, Stroj e wine bar
Poker Room
Giornate Sportive

PESARO via A. Costa, 72 tel. 0721-415541

Jackpot
fino a
500.000

sempre aperto
dalle 9 alle 3

Braccobaldo
SLOT
CAFÉ

Via Roma, 7444 MONTICCHINO (PU)
Tel. 0721.910391

nuove slot machine
grossamente videolottery

L'intervista



MARIA MENCARELLI



E' la maestra delle tagliatelle. Ma che dico? La professoressa, anzi ancora di più... Maria Mencarelli è il magnifico rettore delle tagliatelle coi fagioli. Nessuno le fa come lei. vogliono assaporare la scioglievolezza della pasta all'uovo fatta in casa, avvolta in un caldo abbraccio di borlotti, devono salire sulle colline pesaresi e fermarsi sotto "il Pergolato dalla Maria". La trattoria all'angolo... al bivio tra passato e presente. Perché lì dentro tutto è fermo a quasi 40 anni fa. A Fano quel pezzetto di paradiso per le papille la chiamano "La Pataccona". Ma scendendo verso Pesaro, se si dici "le tagliatelle ai fagioli della Pataccona non le supera nessuno" ci si sente rispondere "perché evidentemente non hai mangiato quelle dalla Maria". Ma le diversità di pensiero tra fanesi e pesaresi si placano tutte a tavola, riempiendosi assieme la pancia sotto "Il pergolato dalla Maria". "Ho comprato l'Osteria nel 1972 - racconta Maria, 76enne tutta grinta - e la gestisco da allora, come allora. I clienti sono soddisfatti e mi dicono di continuare così. Anche se non è che faccio solo le tagliatelle".

D. Ma quelle sono il suo marchio di fabbrica.
R. Sì, ma anche il coniglio in porchetta si difende bene. E nel menù ci sono tante altre cose buone. Mica solo le tagliatelle... C'è la carne alla brace e persino la pasticciata, anche se molti non la conoscono. E poi ci sono le piadine sfogliate coi salumi, formaggi e l'erba. E le crostate alla marmellata e il tiramisù.

D. Tutta roba casereccia. Ma la prepara ancora lei o

week-end gastronomici primavera 2010

WEEK-END GASTRONOMICI: ITINERARI E LOCALITÀ PER IL WEEK-END DELLA PRIMAVERA IN PESARO E GROSSETO E NEL TERRITORIO. I LOCALITÀ E I LOCALITÀ GASTRONOMICI, I LOCALITÀ GASTRONOMICI E I LOCALITÀ GASTRONOMICI. I LOCALITÀ GASTRONOMICI E I LOCALITÀ GASTRONOMICI. I LOCALITÀ GASTRONOMICI E I LOCALITÀ GASTRONOMICI.

VENERDÌ 15 APRILE

RECUPERO BISCIONE CARPACCIO
 TEL. 0722/711111

DOMENICA 18 APRILE

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111, TEL. 0722/711111
DEL TERRITORIO GASTRONOMICO
 SICILIA, TEL. 0722/711111

LA RUCCA DELLA BOMBETTA

CON FAVI E BISCIONE
 TEL. 0722/711111
LA PORTA DEI CACI TEL. 0722/711111
PIRELLA BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

PIRELLA DEL CACIOTTORE

PIRELLA DEL CACIOTTORE
 TEL. 0722/711111

VENERDÌ 15 APRILE

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
 TEL. 0722/711111

DOMENICA 18 MAGGIO

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

VENERDÌ 15 APRILE

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

VENERDÌ 15 MAGGIO

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

DOMENICA 18 MAGGIO

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

VENERDÌ 15 APRILE

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
TONY E LUIGI BISCIONE
 TEL. 0722/711111

VENERDÌ 15 MAGGIO

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111

DOMENICA 18 MAGGIO

ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111
ELIPAZIONE BISCIONE BISCIONE
 TEL. 0722/711111



l'intervista

ha demandato l'incombenza a sua figlia?

R. Ma scherza? Guardi, io sono ancora la prima ad arrivare e l'ultima ad andare via. Vado a fare la spesa, scelgo e cucino. Ah. Io lavoro dalle 8 del mattino a mezzanotte, ma non mi stanco mica sa. Mi stancherei di più a stare a casa a far niente.

D. E da quanti anni tiene questo ritmo?

R. Ho cominciato a lavorare nella ristorazione che avevo 15 anni. Mia madre andava a fare i pranzi in campagna e io la seguivo per aiutare. E' da lei che ho appreso a cucinare. Ma i soldi non erano tanti e così sono andata a lavorare alla "Lanterna Azzurra" a Fano. Un ristorante aperto da un mio lontano parente. Mia madre non voleva. Preferiva lavorassi in campagna... io, invece, avrei voluto studiare e fare la maestra. Ma non c'erano i soldi e ho cominciato a fare la cuoca ed eccomi qua.

D. E poi?

R. E poi sono rimasta a lavorare lì finché non mi sono sposata. Avevo 23 anni. Ho lasciato il ristorante per aprire un negozio di frutta e verdura, diventato in seguito di generi alimentari. Finché nel 1972 non mi è capitata l'occasione aprire questo ristorante di Novilara. E siamo ancora qui dopo quasi 40 anni.

D. E quanto tempo ancora pensa di riuscire a tenere il ritmo?

R. La mia intenzione sarebbe quella di arrivare a festeggiare l'anniversario dei quarant'anni di attività del ristorante e quindi fino al 2012.

D. Tanto dicono che poi il mondo finisce...

R. Ahahaha. E se non finisce ci sarà mia figlia a fare le tagliatelle al posto mio.

D. Immortale (inevitabile risata da ambo le parti). Secondo lei qual è il segreto della sua longevità nel campo della ristorazione?

R. Prima di tutto la gestione amorevole e familiare. Poi...Faccio quello che mi dicono i clienti. A loro piace "dalla Maria" così com'è. E io non cambio. Ma, in questo tempo di crisi, credo anche che conti molto il fatto che tengo i prezzi bassi. Con 20-25 euro da me fai un pasto completo compreso il vino. E' per questo che nonostante la mia età ho clientela molto giovane. Soprattutto il sabato e la domenica quando arriviamo a fare 250 coperti.

D. E ha anche clientela illustre. Ogni volta che viene nel pesarese Fiorello non manca di fare una capatina qui da lei. L'ultima volta l'ha persino citata durante il suo spettacolo all'Adriatic Arena. Voleva sapere qual è il segreto delle sue tagliatelle ai fagioli (e siamo di nuovo lì).

R. Eh, lo so. Ma non c'è nessun segreto. Mamma le faceva durante la guerra perché non c'era tanto altro da mangiare oltre i fagioli. Poi le ho perfezionate ma, alla fine, non faccio altro che fare le tagliatelle, condire i fagioli e buttarceli sopra. Tutto qua.

D. Ma se lei fosse una cliente e venisse a Novilara a mangiare "Dalla Maria", cosa ordinerebbe?

R. Guardi. Io che le faccio e da anni mi sento fare

queste domande... ormai ne ho fin sopra i capelli a dire il vero di queste tagliatelle coi fagioli. Ma se si viene qui non si può non ordinarle. Sono obbligatorie. Ma ripeto. Vale la pena assaggiare anche i cannelloni e altri tipi di paste.

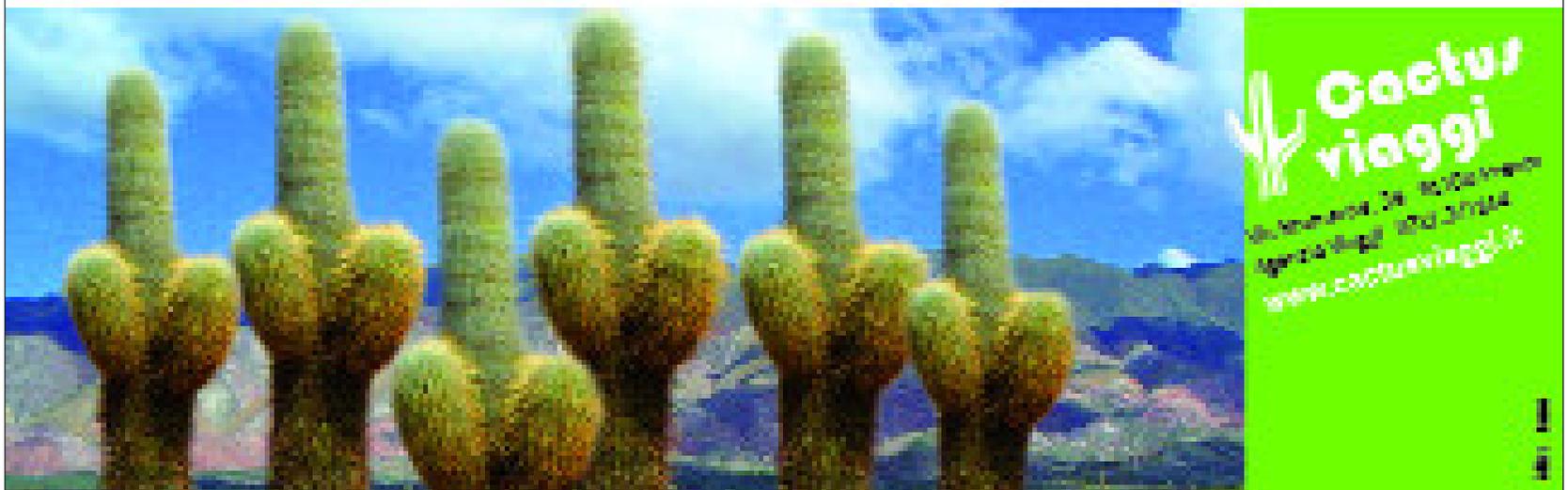
D. Tornando alla longevità della sua trattoria... Dall'alto della sua esperienza, che consiglio si sente di dare all'amministrazione per migliorare o agevolare l'impresa di voi ristoratori?

R. Guardi. Non spetta di certo a me dare consigli. Io faccio il lavoro mio.

Loro facessero il loro. Però in giro ci sono dei prezzi... qualcuno esagera. Dovrebbero farli tenere bassi.

Tiziana Petrelli

Sotto una novità pungente... le persone di sempre



Cactus - Italia
 Foto: M. Pignatelli
 Tabella prezzi di viaggio
 Club di calcio
 all inclusive
 con viaggio

Cactus - Campania
 Foto: M. Pignatelli
 Tabella prezzi di viaggio
 Club di calcio
 all inclusive
 con viaggio

Cactus - Marche
 Foto: M. Pignatelli
 Tabella prezzi di viaggio
 Club di calcio
 all inclusive
 con viaggio

Cactus - Lazio
 Foto: M. Pignatelli
 Tabella prezzi di viaggio
 Club di calcio
 all inclusive
 con viaggio

Cactus - Umbria
 Foto: M. Pignatelli
 Tabella prezzi di viaggio
 Club di calcio
 all inclusive
 con viaggio

estetica



Dr. Filippo Brighetti
Spec. in Chirurgia plastica e ricostruttiva

A dispetto di quanto vorrebbero "creme effetto-lifting" e "sieri effetto-filler", la cute di noi tutti procede inesorabilmente verso processi di invecchiamento. Il lassismo legislativo italiano, che permette a medici senza titolo specifico di

eseguire delicati interventi di Chirurgia Estetica (indiscutibilmente nata come ramo della Chirurgia Plastica e quindi di sua sola pertinenza), consente anche, infatti, alle suddette creme di apporre sulla propria confezione proprietà a dir poco *non* veritiere. Quando leggo, per l'appunto, dell'effetto-filler o lifting, sorrido scuotendo la testa e chiedendomi se i produttori abbiano realmente mai visto i risultati delle rispettive procedure medico-chirurgiche. A titolo di chiarimento, riporto il commento di una mia paziente, responsabile marketing di una arcinota azienda cosmetica.

Dopo un trattamento a base di Acido Jaluronico (padre nobile dei fillers), tornata per il controllo ed entusiasta per il risultato conseguito, esordiva dicendo: "Sì... Hai voglia con le creme!" Proprio l'Acido Jaluronico, rappresenta, a parer mio, un prodotto talmente studiato, naturale ed efficace, da poter essere utilizzato con una grande tranquillità. Altro non è che uno zucchero (disaccaride) la cui molecola è ampia-

mente presente nel nostro corpo in una un'infinità di tessuti: nella camera interna dell'occhio, nel liquido sinoviale delle articolazioni e nel derma. Da decenni, inoltre, colliri e creme per piccole ferite o abrasioni (come la Connettivina Crema®), utilizzano quale principio attivo l'Acido Jaluronico per il suo effetto guaritivo sugli epitelii. In particolare, i fillers (le iniezioni "riempitive") a base di Jaluronico, ne sfruttano il forte potere *idrofilo*, cioè la capacità di legare a sé acqua, idratando molto efficacemente i tessuti circostanti. Il risultato è, così, duplice, in quanto si riescono a colmare le rughe trattate, distendendo la cute, nonché a donare una profonda idratazione per mesi e mesi, "dall'interno". Tale idratazione favorisce il rinnovamento (o turn-over) cellulare e la sintesi del collagene, rallentando sensibilmente l'invecchiamento cutaneo delle aree trattate. Nel riferirvi tali informazioni, sono certo di predicare bene e non razzolare male, per via del costante controllo che tengo sul mio primo paziente, implacabile giudice dei risultati, da me trattato: mia madre.

Dr. Filippo Brighetti opera a Pesaro presso il Centro Medico Vittoria



Prima del trattamento



Dopo del trattamento

RINGIOVANIRE IL VISO SENZA CORRERE RISCHI

la carrozzeria "DIGICAR"

di Brighetti Giuseppe

PERICOLO

Pericolo di Morte, Pericolo di lesioni gravi e permanenti

Conoscete il pericolo? Allora cambiate.

Se volete stare in vita, cambiate.

OGGI IL PERICOLO CONTINUA

Via Concordia, 54 PESARO Tel. 0721 301200

Per info e appuntamenti al 338 300070



Per info e appuntamenti al

www.digicar.it



CENTRO MEDICO VITTORIA

Viale della Vittoria, 135 PESARO 61121

Tel. 0721 372086

CENTRO MEDICO VITTORIA
specialistico medico chirurgico
ed odontoiatrico

medicina dello sport

**DAIESTRA
BABILONIA**
centro fitness maschile e femminile

**CAMPAGNA
TESSERAMENTO 2010**

**PRIMA LEZIONE
DI PROVA GRATUITA**

0721 301200 prima lezione 09.00-10.00 sab. 09.00-10.00

- ALTERNATIVE
- TONIC UP

- FIT BOX
- GYMSTICA FANTASIA

- STRENGTH
- BODY STYLING

- SPINNING
- CARRO FIANCO

- BOX BULLEDOG
- STYLING

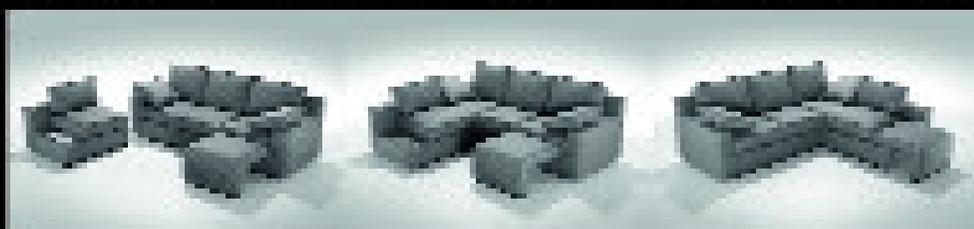
Nasce il MultiDivano

DondiSalotti presenta il divano
che cambia forma e aspetto ogni volta che vuoi.



€ 990
PREZZO LANCIO

Regolare il numero di posti, il colore, il design e la disposizione. Disponibile in diversi colori.



DondiSalotti
www.dondisalotti.it

OSIMO (RN)
Piazza Rossetti Carlo Mar
S.S. Adriano 25

PARO
Via Braudi, zona ind. Bolivocchi di Paro

JESI
Via Calabrese 88/9
Piazza Garibaldi, Calabrese

SAN BENEDETTO DEL TRONTO - Porto d'Ascoli
Via Poletto 42

Aperti la domenica pomeriggio.

aforismi



Chi è ricco di virtù è simile al fanciullo.

Lao-Tzu

Egoista: persona priva di considerazione per l'egoismo altrui.

Ambrose Bierce

In quasi tutta la filosofia, il dubbio è stato lo stimolo che l'ha alimentata e la certezza è stato lo scopo.

Bertrand Russell

Le cose si ottengono quando non si desiderano più.

Cesare Pavese

Il debole dubita prima della decisione; il forte dopo.

Karl Kraus

Tale è la forza dell'abitudine che ci si abitua perfino a vivere.

Gesualdo Bufalino

Non si desidera mai ardentemente ciò che si desidera solo con la ragione.

François de La Rochefoucauld

La bellezza delle cose esiste nella mente che le contempla.

David Hume

I doni della fortuna non si trovano mai uniti al merito.

Michel de Montaigne

Artista è soltanto chi sa fare della soluzione un enigma.

Karl Kraus

L'amante troppo amato dalla sua amante finisce con l'amarla di meno, e viceversa.

Nicolas Chamfort

La felicità esiste, ne ho sentito parlare.

Gesualdo Bufalino

Meglio essere senza fortuna ma saggi che fortunati e stolti.

Epicuro

La virtù è ancor più gradita se splende in un bel corpo.

Virgilio

L'esistenza di Dio non mi stupirebbe meno della sua inesistenza.

Roberto Gervaso

La donna non è vecchia finché ispira dell'amore.

Alphonse Karr

Ognuno ha la pretesa di soffrire molto più degli altri.

Honoré de Balzac

Amico è con chi puoi stare in silenzio.

Camillo Sbarbaro

Riprendi l'amico in segreto e lodalo in palese.

Leonardo da Vinci



PIZZERIA E PIADINERIA da Luca

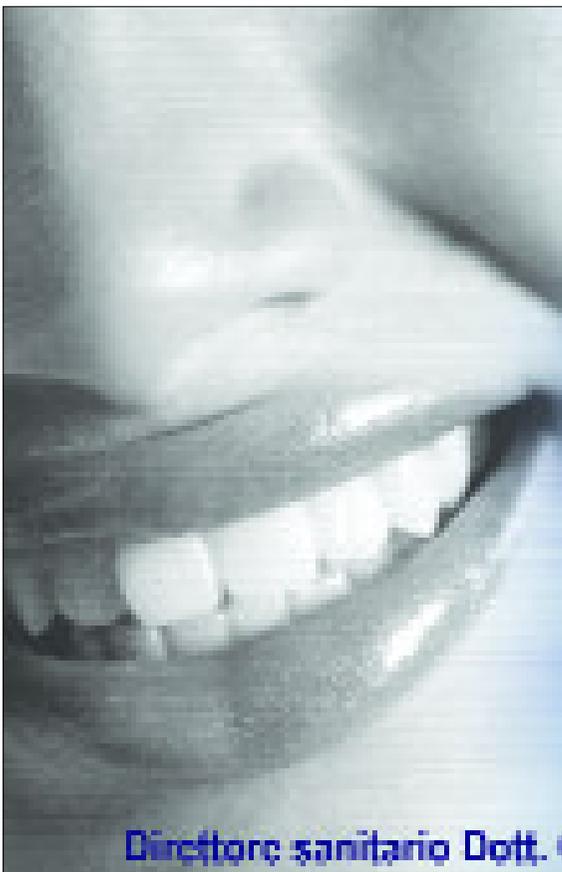
CONSEGNA A DOMICILIO

pizze e piadine, comodamente, a casa tua!

Via Galilei, 27 (p.zza Redi) PESARO

0721 391586

chiuso il mercoledì



- ortodonzia invisibile
- faccette ceramiche
- sbiancamenti
- chirurgia Implantare guidata
- visite e preventivi gratuiti

da oggi trattamento sbiancante professionale con il nuovo sistema accelerato con lampada LED che in soli 30 min garantisce un sorriso più brillante, con un risultato più efficace del 30% rispetto ai normali sbiancamenti.

Cosmesi Dentale

Direttore sanitario Dott. Gilberto Urbinati - Via Cecchi, 40 - Pesaro - 0721.23985

BAGNI TINO

*dagli anni '60
per allietare le Vostre vacanze*

SABINA E JACOPO Vi aspettano!!!



oltre alla spiaggia...
PUNTO RISTORO
OASI PER BAMBINI
ANIMAZIONE

accesso facilitato per disabili motorie
lingue parlate: inglese, francese, tedesco
due carritti
bici/taormine a disposizione
vuole, macchinine di plastica per i bambini
doccia calda gratuita per bambini in età prescolare
campo gioco
tennis, volley, beach football, calcio a 5, beach soccer
ping pong
servizio bar/caffè, aperitivo, prodotti
barra del freddo per refrigerio
animazione a disposizione per i più piccoli
digiuna di manutenzione

Concessione 5
Viale Trieste - zona porto
PESARO

Tel. 0721 400381
cell. 338 2667361

musica



■ **Giovedì 6 maggio**
REVOLVER
 the beatles
 Alessandro Peruzzi, chitarra e voce

OSTERIA DEGLI ARTISTI

maggio 2010

Enea Sorini, chitarra e voce

■ **Giovedì 13 maggio**
GUARANA' DUO
 bossanova
 Filippo Costantini, chitarra classica
 Barbara Piperno, flauto e voce

■ **Giovedì 20 maggio**
NO AGE
 jazz, bossanova, blues
 Linda Hermes, voce
 Simone Oliva, chitarra

■ **Giovedì 27 maggio**
CORO ALPINO VALFOJENSE
 canti di montagna



È un'esperienza unica quella di vivere la musica in un ambiente così speciale, per una serata indimenticabile.
 Tutti i concerti sono a offerta speciale.

MAISON STORE, 61 PESARO (PU) - TEL. 0721 22210
GIUSO MARTINI

la chiusura della stagione musicale dell'osteria è affidata ad un gruppo di 18 ragazzi dai 17 ai 19 anni uniti dall'amore per i canti alpini



Trattoria Adriatica

Cucina casalinga specialità pesce
chiuso la domenica
Strada Adriatica, 61 PESARO
tel. 0721 22210

OGNI SETTIMANA TANTE ESCLUSIVE NOVITÀ!



OGNI SETTIMANA TANTE ESCLUSIVE NOVITÀ!

PER CHI AMA LE TENDENZE MODA E PER CHI PREFERISCE UN APPROCCIO ALLA CONVENIENZA
 VIA FLAMINIA - 00193, PABRINO DEL PIANO - 060789001 - VIA S. ANTONIO - 00193 - TEL. 06 1513901

salute



Per dar continuità al legame col territorio, instaurato nei 5 anni di gestione del laboratorio analisi dell'Ospedale Cervesi di Cattolica, il Fleming ha inaugurato il 15 marzo 2010 la nuova sede operativa con annesso punto prelievi, situata in Piazza della Repubblica nr. 6 a Cattolica, di fronte al Teatro della Regina. Il nuovo centro ha come missione quella di estendere sulle Province di: Rimini e Pesaro Urbino la professionalità e la competenza maturata in oltre 30 anni di esperienza nel settore laboratoristico dalla sede centrale, accreditata col Sistema Sanitario Regionale e Certificata ISO 9001:2008. L'attività di prelievo avviene, senza prenotazione, dal lunedì al sabato dalle ore 7.00 alle 10.00; la refertazione, dal lunedì al venerdì dalle 13.00 alle 15.00, e il sabato dalle 11.00 alle 13.00. I pazienti paganti possono accedervi privatamente, oppure su richiesta del Medico di Medicina Generale, corrispondendo nel primo caso l'importo previsto dal laboratorio, mentre nel secondo il ticket previsto dal tariffario Ausl.

IL LABORATORIO FLEMING RIAPRE IN CENTRO A CATTOLICA

Ai pazienti esenti residenti nella provincia di Rimini verrà applicato uno sconto del 50% rispetto al ticket previsto, mentre per quelli provenienti da fuori Provincia e fuori Regione verrà riconosciuta l'esenzione totale. Il laboratorio ha convenzioni in essere con assicurazioni, fondi sanitari integrativi e con banche locali. Al fine di erogare un servizio sempre più vicino alle aspettative ed ai bisogni della propria utenza, il laboratorio ha attivato una "linea di refertazione veloce" che permette di avere i risultati di esami predefiniti dalle ore 14.00 dello stesso giorno in cui si è effettuato il prelievo. I pazienti che accedono al laboratorio, inoltre, possono usufruire di un'ora gratuita nel parcheggio sottostante Piazza della Repubblica. Completano i servizi erogati dal Laboratorio Fleming esami ed accertamenti di medicina del lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (ex 626/94) e gestione totale dell'attività di laboratorio per poliambulatori e Ospedali Privati. Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il Fleming ai numeri 0541 952449 (dalle 7 alle 15) e 347 1418845 (dalle 9 alle 18) oppure inviando una e-mail a cattolica@flemingfaenza.it.



MONDO LIBRI

Che la festa cominci

" Benvenuti al party del secolo. L'Italia fatta a pezzi in una sfrenata ed esclusiva Apocalisse." I protagonisti sono due uomini.

Un "giovane" scrittore quarantenne ed un uomo che lavora nel negozio di mobili tirolesi di proprietà del padre della moglie. Tutti e due vorrebbero lasciare un segno sulla terra del loro passaggio. Ognuno a modo proprio. Ma forse non sono i soli, partendo da questi uomini, questo libro ci racconta di tutti coloro che sono in luogo quando vorrebbero essere in un'altro. Tutti alla ricerca del proprio io. Di quello che vorrebbero REALMENTE fare nella vita, di chi vorrebbero essere DAVVERO. Quello che mi chiedo oggi dopo averlo letto è: mi conosco veramente? sono davvero come penso di essere? sto facendo veramente quello che vorrei fare? Ho capito realmente quello che è prioritario nella mia vita? Forse questo non è importante, e forse non sarò io a scoprire chi sono. Forse io credo di essere in un modo ma gli altri mi considerano in un altro modo. Forse non è importante cosa credo o cosa credono gli altri, probabilmente è importante solo quello che faccio. Io lo leggerei.

INCONTRI D'AUTORE

Sergio Lucchesi

GIOVEDÌ
22 APRILE
2010 - ORE 18.30

Il capofamiglia Giovanni Bonadellai di Pesaro per un'occasione speciale: il libro "Bene al party"

INCONTRI D'AUTORE
Sergio Lucchesi
Il capofamiglia Giovanni Bonadellai di Pesaro per un'occasione speciale: il libro "Bene al party"



INCONTRI D'AUTORE
Sergio Lucchesi
Il capofamiglia Giovanni Bonadellai di Pesaro per un'occasione speciale: il libro "Bene al party"

galleria C appellini
PESARO URBINO - VIA S. PIETRO 11

Alessi.
Extra ordinary Design.



galleria C appellini

61100 Pesaro - Via S. Pietro 11, 21
Tel. e Fax 075 210000
E-Mail info@gaappellini.it

SCEGLI PESARO
MARCO RICCI **Pd**

Romagnola alla Marche
Leonorio Romagnola
Assessore del Comune di
Pesaro e Fano
Per una scuola
che illumina il nostro futuro.
Pd
SPACES

Mirco Carlini
10
L'importanza
dei temi etnici
per il nostro
futuro.
Pd
1000 Mirco Carlini

il pesaro .it

mauro.rossi@tin.it

**4 DEI 5 CANDIDATI CHE HANNO FATTO PUBBLICITA' SU IL PESARO E IL FANO
SONO STATI ELETTI ALLE ELEZIONI REGIONALI
A LORO VANNO I NOSTRI
AUGURI DI BUON LAVORO ED UN GRAZIE PER AVERCI
SCELTO COME MEZZO PUBBLICITARIO.**

**MEZZOLANI
ALMERINO**
**CREDERE
NEL NOSTRO
TERRITORIO** **Pd**

**GIANCARLO
D'ANNA** **D'**
Candidato per il Consiglio
regionale Marche 2010
1000 Giancarlo D'Anna

sp_ort

Se vuoi collaborare inviando foto e notizie degli eventi sportivi Tel. 0721.639253 e-mail: ilpesaro@ilpesaro.it



SCAVOLINI VOLLEY: TUTTE LE NEWS



Ancora una soddisfazione in casa Scavolini Volley: Carolina Costagrande si è aggiudicata il Trofeo Gazzetta, assegnato dal prestigioso quotidiano milanese alla migliore giocatrice di volley femminile del campionato. A decretarne il successo, i giudizi inconfutabili, stilati domenica per domenica, degli inviati del famoso giornale. In totale, la colibrì ha totalizzato ben 99 punti, venti in più rispetto alla seconda classificata Liuba Sokolova, della Monteschiavo Jesi, e ventuno in più della terza classificata Taimarys Aguero, della MC Carnaghi Villa Cortese. Intanto, nel proseguimento della stagione agonistica, la Scavolini ha affrontato domenica 11 aprile al PalaMondolce di Urbino, in una amichevole a scopo benefico, le padrone di casa della Chateau d'Ax. L'incasso è stato interamente devoluto all'AULCT, l'Associazione Urbinata per la Lotta con-

tro i Tumori. La partita ha preceduto le Final Four di Coppa Italia, in programma a Rimini. Infatti, alle 15.15 di sabato 17 aprile le colibrì si misureranno con le pluricampionesse d'Europa della Foppapedretti Bergamo, mentre nell'altra semifinale, alle 17.30, si sfideranno MC Carnaghi Villa Cortese e Monteschiavo Jesi. La finale è calendarizzata per domenica 18 alle 16. Al via, poi, i quarti di finale dei play-off scudetto, dove la Scavolini sfiderà la vincente del confronto fra Asystel Novara e CGF Recycle Castellana Grotte. La gara di andata, in trasferta, si disputerà mercoledì 21 aprile alle 20.30; gara due ed eventuale gara tre, sempre a Pesaro, sono programmate per sabato 24 e lunedì 26 alle 20.30 (in caso di diretta Tv l'orario di inizio sarà anticipato, rispettivamente, alle 17.15 e alle 20.15).

Rosalba Angiuli

Foto Danilo Billi, www.pesaroclick.com

APERTO A PRANZO E CENA

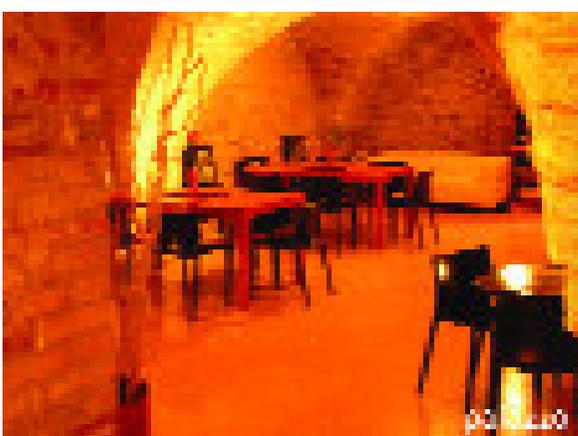
Venerdì e Sabato
dopo i giochi e Domenica
Sportivi in musica...

www.charmeristorante.it



Ristorante

Via Ponchicelli, 81 PESARO
0721.408752 - 8linea 840.7444288



NEL CENTRO DELLA CITTÀ

075

SETTESSANTACINQUE

pesaro gradini via roccati pesaro tel. 391 3191707

COLAZIONE

PRANZO

APERITIVO

dalle 8:00 alle 22:00

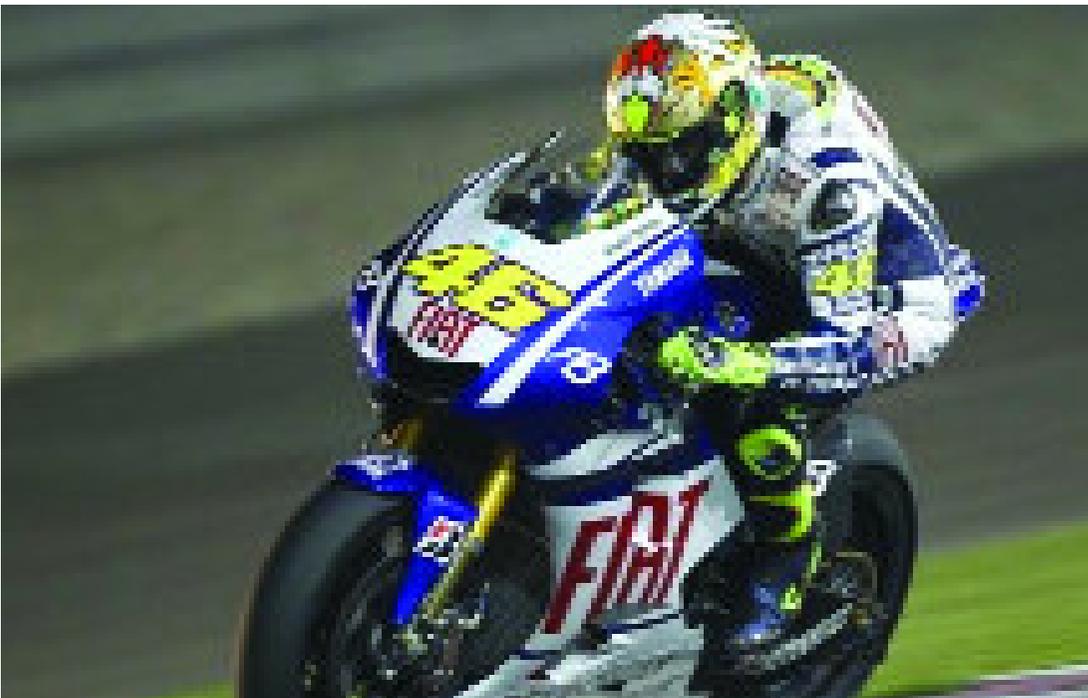
CHIUSURA LA DOMENICA

si eccellono buoni piatti a pranzo
disponibile per ricevimenti e feste.

MOTOGP: LA SFIDA RICOMINCIA...



Valentino Rossi ha conquistato nel 2009 il suo nono titolo in carriera, con ben 103 vittorie all'attivo. Ma, nonostante ciò, il campione trentunenne, dopo 14 stagioni iridate, ha ancora voglia di vincere. Infatti, nei test effettuati recentemente ha messo in mostra una forma eccezionale, stabilendo il miglior tempo ben cinque volte su sei e dimostrando di aver già trovato una buona base per la messa a punto della sua YZR-M1. Queste le sue parole alla vigilia dell'esordio della stagione 2010: "Ormai ci siamo. La pre-stagione è andata bene, la mia M1 è ok e Yamaha e Bridgestone hanno fatto un gran lavoro. C'è ancora parecchio da muovere per migliorare la moto, ma siamo già in buona forma. Credo che questa stagione sarà una battaglia lunga con vari piloti e speriamo di mostrare qualche bella gara ai tifosi! Il Qatar non è storicamente una delle piste che mi favoriscono maggiormente, ma nei test abbiamo fatto bene e speriamo di continuare così anche in gara". Valentino in Qatar ha vinto, infatti, per ben due volte e, nella scorsa stagione, ha ottenuto il secondo posto, scattando dalla seconda posizione nello schieramento; dunque suo obiettivo per la prima gara cogliere anche la sua prima vittoria in notturna. E la gara inaugurale del 2010 ha visto proprio sul primo posto del podio il dottore, che ha guadagnato i primi 25 punti. Fuori



gioco Casey Stoner, fino al sesto giro al comando della gara, ma scivolato banalmente. La caduta dell'antagonista è stata decisiva per Valentino che, pur non supportato da una Yamaha brillantissima in velocità, ha vinto la prima gara dell'anno in cui punta al decimo titolo iridato della carriera. Secondo posto per il compagno di squadra Jorge Lorenzo, terzo ad Andrea Dovizioso.

Rosalba Angiuli

Foto: www.rossifumi.it

IL CALENDARIO 2010

- 25 Aprile Giappone Motegi
- 2 Maggio Spagna Jerez
- 23 Maggio Francia Le Mans

- 6 Giugno Italia Mugello
- 20 Giugno Regno Unito Silverstone
- 26 Giugno Olanda Assen
- 4 Luglio Catalunya Catalunya
- 18 Luglio Germania Sachsenring
- 25 Luglio Stati Uniti Laguna Seca
- 15 Agosto Repubblica Ceca Brno
- 29 Agosto Indianapolis Indianapolis
- 5 Settembre San Marino Misano
- 19 Settembre Aragon Motorland Aragon (E)
- 10 Ottobre Malesia Sepang
- 17 Ottobre Australia Philip Island
- 31 Ottobre Portogallo Estoril
- 7 Novembre Valencia Ricardo Tormo Valencia



LABORATORIO PSICOMOTORIO

di Pazzaglia Lara

Formazione triennale in psicomotricità presso l'ITPA di Bologna
Cattedra di Psicomotricità e Psicomotricità del corpo umano (2014-2017)

*"Di più giocare per vivere meglio
perché la vita non è un gioco...!"*

Psicomotricità per bambini. In gruppo o individuale.
In collaborazione con l'IPPA di Bologna per la Formazione e la Ricerca Applicata di Bologna,
da 30 anni azienda leader nel settore, su tutto il territorio nazionale.

Via XXVII Agosto, 28 - 01024 Pano (RM) Cell. 339.7618413 e mail. labondapazzaglia@ippa.com



Scegliamo il miglior, miglioriamo e ricominciamo

VESTIAMO E PERSONALIZZIAMO

il tuo lavoro ed il tuo tempo libero

da oggi anche il tuo

SUPPORTO

Showroom via Liguria, 43 tel. 0721-430417

IL FESTIVAL DELLA NAUTICA IN ADRIATICO



Fano Yacht Festival, il Festival della Nautica in Adriatico, alla sua 6^a edizione raddoppia, e si propone in ben due week-end. Il 23-24-25 aprile e 30 aprile, 1-2 maggio saranno giornate capaci di soddisfare ed entusiasmare anche il visitatore più esigente, grazie al consolidamento e al potenziamento di tutti gli elementi dimostratisi vincenti nelle passate edizioni e l'introduzione di novità e proposte qualitativamente elevate. Il luogo ideale per chi vuole conoscere gli ultimi modelli del mercato e per chi desidera concludere un affare a poche settimane dalla stagione estiva. Al Salone Nautico di

Fano, le imbarcazioni si possono testare tutti i giorni, i visitatori possono prenotare le prove in mare con grande semplicità, grazie ai servizi innovativi e unici (il Fano Yacht Festival è il primo Salone a disporne) di Navis.net forniti dalla società Digibusiness. Saranno sei giornate scandite da un programma di iniziative, eventi sportivi, spettacoli, premiazioni e presentazioni di eventi in anteprima.

Per informazioni dettagliate sul programma:
www.fanoyachtfestival.it
 Tel. +39 0721 1830508

DOPO UN BUON ESORDIO, UNA BATTUTA DI ARRESTO PER GLI ANGELS

E' cominciata nel modo giusto l'avventura dei Ranocchi Angels nel campionato di Legadue. Infatti, i pesaresi hanno letteralmente sbancato il campo dei Crabs Pescara, con il punteggio di 36-6, grazie a una notevole prova di Micheli che ha messo a segno 2 touch-down, prima di un infortunio, unico episodio della serata inaugurale che ha offuscato l'entusiasmo della truppa di coach Gerbaldi. La stagione dei gialloblù, ancora sponsorizzati da Giovanni Ranocchi, non promette male. Al 3° anno consecutivo di Lenaf, corrispondente alla serie A2, Leonardi e compagni vogliono lasciare il segno, anche se occorre sottolineare che sono stati inseriti nel girone più forte, coi campioni in carica dei Barbari Roma, l'altra squadra capitolina dei Grizzlies (neo-promossi dopo una perfect-season), i rivali storici dei Titans Forlì ed i Crabs Pescara appena battuti. E al secondo appuntamento stagionale gli Angels sono stati succubi per tutto il primo tempo proprio sul campo dei Barbari, prima di capire che la tattica doveva subire un cambiamento. Le due squadre sono tornate negli spogliatoi sul 43-9, ma nella ripresa le cose sono cambiate, la squadra è andata a segno per tre volte con Paolo Rossini e la seconda frazione di gara si è conclusa



sul 20-14. Il risultato finale, che si è attestato sul 63-23, è stato pesante. Ma che questa fosse la sfida più difficile della regular-season era preventivato e sulla formazione pesarese si è abbattuta ancora la sfortuna con lo stiramento occorso a capitano Leonardi nel 2° quarto. Infortunio al quale si è aggiunta la brutta notizia del dolore al ginocchio di Gattei per una lesione al crociato. Sia per lui che per Micheli (frattura scomposta della clavicola nell'esordio di Pescara) la stagione potrebbe essere già finita. Dopo un mese di pausa, il 25 aprile ci sarà l'esordio in casa contro i Grizzlies Roma.

Rosalba Angiuli

Foto di repertorio Danilo Billi, www.pesaroclick.com



Un successo inaspettato è stato quello della Canottieri Pesaro nella prima regata della stagione svoltasi recentemente a Ravenna. I canottieri di casa nostra hanno guadagnato medaglie in tutte le gare alle quali hanno partecipato, dimostrando di aver fatto una buona preparazione invernale, grazie staff tecnico guidato da Alessandro Corona, campione mondiale, con l'aiuto di Fabio Castrignanò e Massimiliano Foschi. Nel medagliere, infatti, ben 2 argenti e 3 bronzi. Sul terzo gradino del podio sono saliti il 4 di coppia juniores composto da Simone Rocchi (VVF Maggi Ancona), Edoardo

CANOTTIERI: SUCCESSO NELLA PRIMA GARA DI STAGIONE A RAVENNA

Zambianchi (SC Ravenna), Alex Pagnini e Mattia Polidori; quest'ultimo ha ottenuto il bronzo anche nel singolo juniores. Medaglia di bronzo anche per Diego Pagnini nel singolo 7,20 Allievi B e per il 4 di coppia misto SC Pesaro-SC Ferrara, formato da Eugenio Balducci, Nicola Del Bene, Ruslan Minnella e Andrea Dolcetti. Medaglie d'argento ai Master, con il 4 di Coppia Piermaria Bruzzo, Fabio Castrignanò, Fabio Belli e Riccardo Cellini, e nel doppio ragazzi con Eugenio Balducci e Nicola Del Bene. Proseguendo la stagione si è snodata con il 1° Meeting Nazionale di Piediluco del 10 e 11 Aprile, una manifestazione dalla quale la Canottieri Pesaro mancava da 15 anni. A tale proposito, il presidente Luca Morena ha detto: "E' la conferma che i sacrifici della società per sostenere il settore agonistico danno i loro frutti. Oltre all'encomiabile lavoro dei tecnici, dobbiamo ringraziare tutti coloro che collaborano con noi, a cominciare dai genitori".

Rosalba Angiuli

Calzature... FIANCO AL N° 40

PICCOLE CANACCHIE

DEI PIÙ FAMOSI E PIÙ AFFIDABILI

DEI PIÙ FAMOSI E PIÙ AFFIDABILI

SONO ARRIVATE LE NUOVE COLLEZIONI CONVEGNERTE

Logos: KICKERS, HOGAN, TIMBERLAND, UGG, etc.

VIA VIALI ARREDAMENTI

TUTTE LE NOVITÀ DAL SALONE DEL MOBILE DI MILANO

Offriamo consulenza e progettazione d'interni gratuiti

SEDE E APPLICAZIONE: VIA DEL GALLO, 11 - 61100 PESARO
 SHOW ROOM: VIA DEGLI ABATI, 100 - 61100 PESARO
 TEL. 0721 235231 - FAX 0721 235237
 vialiarredamenti@alice.it - www.vialiarredamenti.it

arte



CORSO DI STORIA DELLA FOTOGRAFIA



Si organizza un corso di Storia della fotografia, le lezioni si divideranno in tre giornate.

1° Giornata

RITRATTO E FOTOREPORTAGE

I fotografi della FSA, Dorothea Lange e Walker Evans, Cartier Bresson, per arrivare a Sebastiao Salgado, Richard Avedon e Steve Mc Curry.

2° Giornata

IL PAESAGGIO

Ansel Adams, Eugene Atget, Sebastiao Salgado e i fotografi di National Geographic.

3° Giornata

CONCETTI BASE DELLA FOTOGRAFIA E ALLA FIGURA DI FOTOGRAFO, VISTO COME ARTISTA.

Man Ray e David La Chapelle (Ray fu il primo a "elaborare" le immagini in camera oscura, LaChapelle invece, contemporaneo, elabora le fotografie digitalmente).

Per ulteriori informazioni sui corsi e date contattare:

"Il pesaro" Via S.S. Adriatica 48/2

PESARO (PU) 61100

tel. 338 1295076 e-mail: mauro.rossi@tin.it



CONCORSO GIOVANE ARTE CONTEMPORANEA

Il pesaro indice il 4° concorso d'arte contemporanea 2009/2010.

Chi vuole partecipare alla selezione può inviare la documentazione via mail a: ilpesaro@ilpesaro.it, o per posta a:

"il pesaro" Via S.S. Adriatica 48/2 PESARO (PU).

Gli artisti selezionati potranno esporre le opere per un mese presso l'**Opera buffa** e partecipare alla collettiva, in uno spazio messo a disposizione dal Comune di Pesaro.

Info tel. 338 1295076

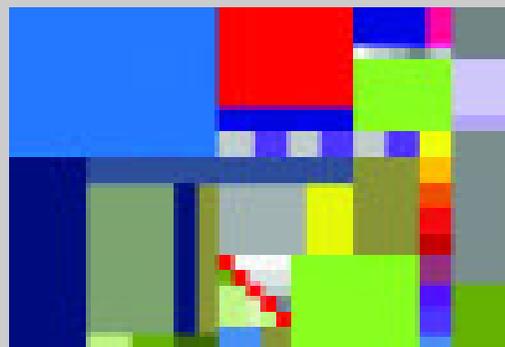
ARTISTA DEL MESE

L'Artista del mese esporrà all'Opera Buffa dal 22 aprile al 22 maggio

JURI CIUFFOLI

E' nato il 03/03/1982 a Pesaro.

Dopo il diploma di geometra si iscrive alla Metropolitan University di Londra, al dipartimento di Design e architettura. (department of architecture and spatial design), prosegue gli studi per poco più di un anno, per poi rientrare in Italia e lavorare come designer nell'azienda di famiglia. (Pentamobili - camerette). I primi lavori sono legati a mobili per bambini (letti, comodini, maniglie), quindi legati al design. Da sempre affascinato dall'architettura e dall'arte in generale, ha studiato le materie in



modo autonomo, pur avendo di fatto interrotto gli studi. Nell'anno di università è stato richiesto dall'amministrazione londinese per un progetto a un pool di studenti per delle panchine da posizionare in riva al Tamigi. Il suo pool risulterà poi il vincitore del progetto, e in occasione della realizzazione delle panchine è stato domandato ad ogni progettista il proprio autoritratto. Il suo è stato esposto in occasione dell'inaugurazione dell'area e rimasto nella mostra della sede universitaria. Tutt'ora considera "l'autoritratto" il suo lavoro più interessante.



- APERTURA ORE 16.00
- SALA TÈ, CATTETERIA

- CHECK INGRESSO
- APPRETTIVI ALLA CINEMA

- APERTURA FINO A TARDIA NOTTE.

L'acquedotto d'Arti e birra di qualità

OPERA BUFFA
Via Italia, GENOVA, 29
PESARO

TELEFONO: 072151940
0721408418



COLAZIONE & APPRETTIVI
lunedi e giovedì aperto dalle 8 alle 20
dal martedì aperto fino alle 01,00

diversi Appartamenti

MUSICA LIVE KARAOKE
FESTE DI COMPLEANNO
LAUREE
EVENTI



George Bar

Via XXI Gennaio, 162 b MONTECCHIO
0721 498031

Kartell



NEW OPENING - APRIL 24TH - 18.30

Kartell Hangar Milano Pesaro + corso T. Jeffersoni, 181 + 61121 PESARO + www.kartell.com + info@kartell.it

la vetrina immobiliare



Per informazioni sugli annunci gratuiti e pubblicità
tel. 338 1295076
e-mail: ilpesaro@ilpesaro.it
www.ilpesaro.it



CENTRO STORICO: in palazzina trifamiliare completamente ristrutturata, appartamento al piano primo di mq 77 commerciali, completamente ristrutturato a nuovo con finiture di pregio e composto da: soggiorno con angolo cottura, 2 camere, bagno con vasca idro e terrazzo. Dotato di 2 cantine al piano interrato. Climatizzato. Rif. 473; Euro 250.000



MARE: in palazzina quadrifamiliare, appartamento ristrutturato di mq 85, al piano primo, composto da: soggiorno con angolo cottura, 2 camere, 2 bagni e balcone. Aspirapolvere centralizzato, serrande elettriche, predisposto per climatizzatore e impianto dolby surround, videocitofono. Ottime finiture. Rif. 598; Euro 340.000



SORIA: in casa cielo-terra, appartamento di 90 mq disposto su 2 livelli; al piano terra soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, bagno e scoperto esclusivo; al piano primo, 2 camere, bagno e terrazzo abitabile. Completamente ristrutturato a nuovo. Luminoso. Rif. 705; Euro 300.000



S. MARIA FABBRECCE: casa a schiera completamente ristrutturata, su 2 livelli, per totali mq 119 commerciali. Al piano terra 2 camere, studio, bagno, ripostiglio e lavanderia; al piano superiore, soggiorno, cucina, veranda, bagno e terrazzo. Ottime finiture. Rif. 549; Info. in agenzia

MURAGLIA: casa abbinata di mq 60 su 2 livelli più mansarda pari metratura sfruttabile al 50%. Terrazzo, giardino esclusivo con tettoia per posti auto, più dependance di mq 60, condonata come civile abitazione. Tutto ottimamente ristrutturato con finiture ricercate. Adatta per genitori e figli o per studio/abitazione. Rif. 243; info. in agenzia

IMMOBILIARI

PESARO CENTRO/MARE
In zona turistica, appartamento di mq. 100 con angolo cottura, 2 camere, bagno, ripostiglio, terrazzo e cantina. Completamente ristrutturato a nuovo. Rif. 500; Euro 300.000

M. MARIA FABBRECCE
CASA A SCHIERA, appartamento di mq. 119 commerciali, su 2 livelli, per totali mq. 119 commerciali. Al piano terra 2 camere, studio, bagno, ripostiglio e lavanderia; al piano superiore, soggiorno, cucina, veranda, bagno e terrazzo. Ottime finiture. Rif. 549; Info. in agenzia

Holiday Home
AGENZIA IMMOBILIARE

PESARO - zona centro mare, in palazzina quadrifamiliare proponiamo appartamento nuovo disposto su due livelli, per un totale di mq. 90 circa con due posti auto. Finiture di pregio. COD. 575

Nel Borgo di SORBOLONGO Fraz. di SANT'IPPOLITO si vende casale d'epoca completamente indipendente e da ristrutturare di mq. 600 circa oltre a terrazzo di mq. 56 e capanno di mq. 45 ca. **POSSIBILITA' DI DIVERSI UTILIZZI.** Cod. 879

Viale Trento, 109 - 61100 Pesaro Tel. 0721.69543
Fax. 0721.68117 www.holidayhomeps.it
e-mail info@holidayhomeps.it

immobiliari

OFFERTE

VENDO appartamento a villa Fastigi con soggiorno, angolo cottura, 2 camere, bagno, balcone e cantinetta con lavanderia. A euro 100.000 Tel. 338 9100267

VENDO ufficio zona Torraccia Tel. 340 4097999

FABRIANO (ANCONA) via san Luca centro storico, euro 85.000 vendiamo appartamento sito al primo piano di piccolo condominio

con: ingresso, soggiorno, angolo cottura con camino, 2 camere, bagno, ripostiglio e cantina. Da rivedere internamente. Per visione: 329.8583988

VENDO garage zona Torraccia Tel. 340 4097999

VENDO appartamento, zona Soria al secondo e al ultimo piano Tel. 339 1439914

VENDO appartamento a villa fastigi, composto da soggiorno, 3 camere, 2 bagni, cucina, 2 balconi, garage, cantina e giardino Tel. 338 3505711

VENDO zona lungo Foglia

appartamento con 3 camere, cucina, salone, bagno, cantina, posto auto. Tel. 340 3106174

VENDO appartamento a Montecchio in buono stato composto da cucina, ripostiglio, soggiorno, 3 camere, 2 bagni, scoperto e garage Tel. 320 4921655

VENDO appartamento in viale Trento zona porto, composto da soggiorno, angolo cottura, camere, bagno e giardino Tel. 0721 22504

VENDO villetta indipendente con vista panoramica a

Monteccardo Tel. 0721 414608 (ore pasti)

VENDO casa a schiera disposta su 2 livelli, al primo piano: cucina, sala e bagno. Al secondo piano: 2 camere, bagno, termo camino, in parquet con scale di legno piccolo scoperto e garage. A euro 165.000 trattabili Tel. 349 0504402

VENDO negozio in zona pantano Tel. 366 1696752

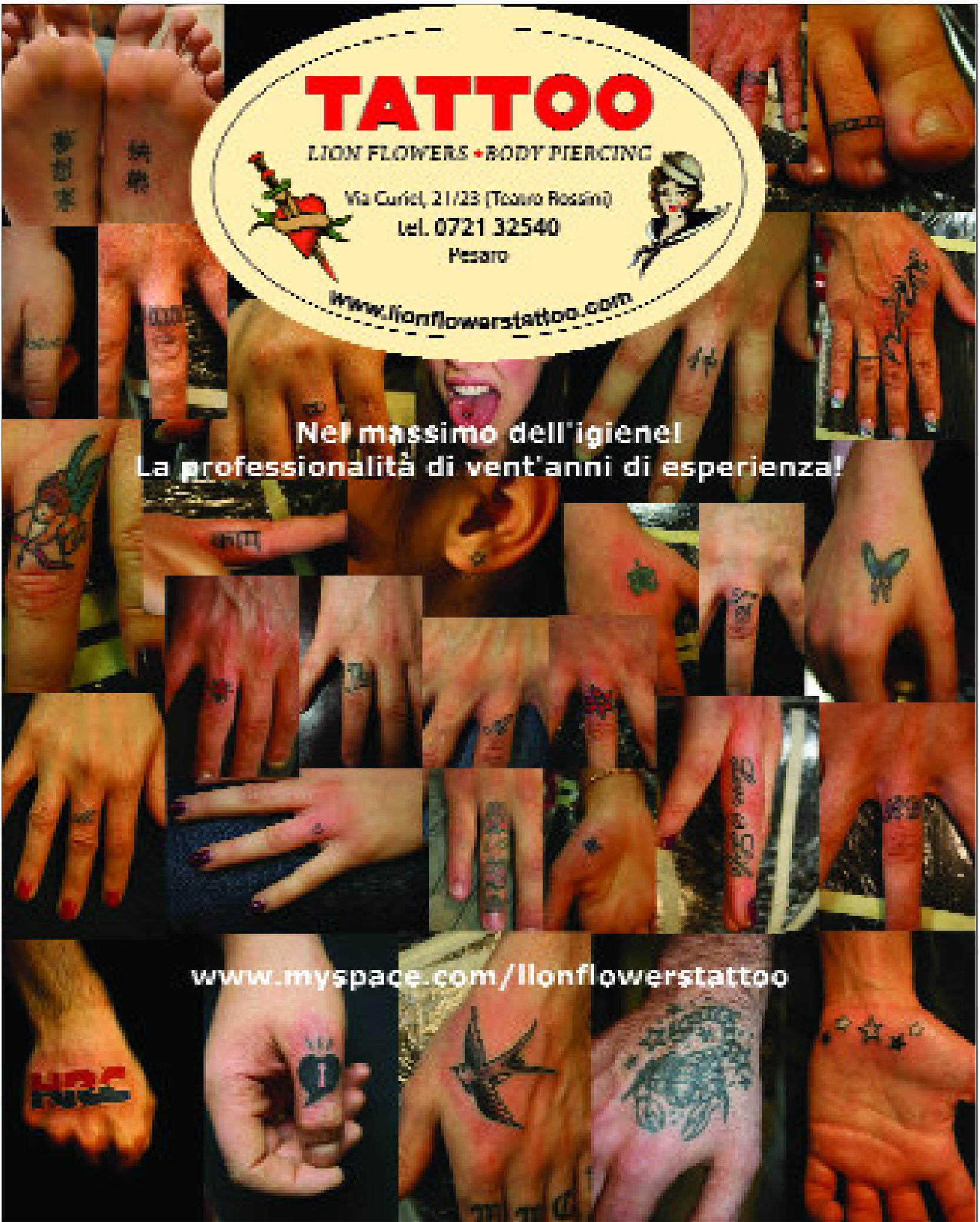
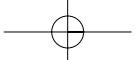
VENDO appartamento a Monteccardo composto da 2 camere, cucina, soggiorno, bagno, garage e giardino. A euro 136.000 Tel. 334 6523747



servizi di:
manutenzione e pulizia di piccoli e grandi uffici,
servizi di pulizia per privati ed enti pubblici, pulizia di negozi e condomini, trattamento pavimentazioni e lavaggio moquette, manutenzione aree verdi, potatura, pulizia tetti e grondaie, pulizie generali a giardini, piazzali e parcheggi, abbattimenti, pubblicità diretta e promozione vendite con particolare attenzione al volontariato.



V. LAGO MAGGIORE 295/111 - PESARO (PU) Tel. 329 1866320 FAX 0721 483838
www.ncppesaro.com



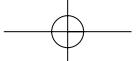
TATTOO
 LION FLOWERS • BODY PIERCING

Via Curiel, 21/23 (Teatro Rossini)
 Tel. 0721 32540
 Pesaro

www.lionflowerstattoo.com

**Nel massimo dell'igiene!
 La professionalità di vent'anni di esperienza!**

www.myspace.com/lionflowerstattoo



il baratto



Gli annunci di baratto a Pesaro su
www.zerorelativo.it

Baratto Etilometro tascabile, confezione integra, mai usato, comprensiva di 2 mini stilo, 2 stadi di misurazione e torcia. Non ne assicuro il funzionamento.

Baratto vaschetta per bagnetto ONDA marca OKBABY. Minimondo-baby DI COLORE giallo trasparente praticamente come nuova.

Baratto cappello in paglia da donna nuovissimo...dicono che quest'estate tornerà attualissimo ;)

Baratto lupetto senza maniche color fragola, taglia xl - mi piange il cuore perchè di questo colore non lo fanno più...ma mi è grande!!marca Camaieu

Baratto vasi da giardino in plastica e terracotta - alcuni vasi e sottovasi di diverse dimensioni in plastica e terracotta (coccio). Ovviamente anche separatamente

Baratto Mini stereo LG come Nuovo! ancora ho l'imbollo originale e il telecomando incelofanato!!! E'Pari al Nuovo!!!!

Baratto una maglietta rossa 100% cotone con maniche a tre quarti rifinite in maniera molto particolare. Non c'è la taglia ma calza M.

Baratto lo uccido di Giorgio Faletti - Primo romanzo-thriller di Faletti in edizione originale Baldini & Castoldi. Da leggere. "Anche in questo siamo uguali. L'unica cosa che ci fa differenti è che tu, quando hai finito di parlare con loro, hai la possibilità di sentirti stanco. Puoi andare a casa e spegnere la tua mente e ogni sua malattia. Io no. Io di notte non posso dormire, perchè il mio male non riposa mai" "E allora tu che cosa fai, di notte, per curare il tuo male?" "Io uccido..." Fico!

Baratto 2 completini bimba 3/4 anni + felpa con cappuccio di pelliccia e pailette

Per scambiare con queste cosette entra su zerorelativo.it nella sezione PESARO



zerorelativo.it
Baratto online

cavalletto, casco chiuso, guanti corsa, giubbotto con protezioni e telo coprimoto.

A euro 5.000
Tel. 335 5716123 (ore pasti)

VENDO Honda hornet in ottime condizioni, con gomme nuove, anno 2002, km 31.000. A euro 2.200 trattabili
Tel. 347 9042025

VENDO California Guzzi in ottime condizioni, mai incidentata, con pochissimi chilometri, comprensiva di borse originali
Tel. 328 0993489

VENDO Aprilia atlantica 500 i.e. anno 2004, bauletto 52L in tinta, freni a disco con frenata assistita ed ammortizzatore sterzo, km 24.000. A euro 1.500 trattabili
Tel. 328 4860986

VENDO Moto Guzzi V35 prima serie anno 1977 in buono stato di conservazione originale con documenti, gomme nuove euro 1.100 tel. 3273497865

VENDO scooter honda phanteon 150, anno 2001, km 25.000, colore grigio-argento metallizzato.

A euro 690 trattabili
Tel. 347 0320426

VENDO triumph speed triple 1050, km 7.500, anno 2005 come nuova. A euro 6.800 non trattabili

Tel. 0721 415058

bazar

VENDO impianto a metallo bombole da 40 litri e una da 30 litri. A euro 300
Tel. 349 3550908

VENDO, anche separatamente, bicicletta da bambino ruote 24 e bicicletta da bambina ruote 20 in ottimo stato a euro 40,00 caduna. Tel. 338/3820817

o 0721/430070 ore pasti.

VENDO lina lavatrice candy da 5kg funzionante. A euro 50

Tel. 0721 804279
VENDO bici mtb in buono stato, misura ruote 24. A euro 40

Tel. 340 5369624

VENDO bici mtb per bimbo con misura ruote 14 e rotelle. A euro 30
Tel. 340 5369624

VENDO mobile per PC. A euro 50

Tel. 328 0055370
VENDO bicicletta elettrica di qualità mai usata come nuova

Tel. 0721 455034

Cerco motore per barca, gambo lungo 30 hp

Tel. 338 3578849

VENDO tosaerba nuovo elettrico con 30 mt di filo

Tel. 0721 413058 (ore pasti)

ACQUISTO in cantina solo da produttore diretto vini marche passerina igt o doc e pecorino doc minimo 120 bottiglie per tipo; inviare offerta e prezzi a malamormionnonmuore@t.ele2.it

VENDO tosaerba a motore a benzina seminuovo



bazar

il pesaro



il fano

X la tua pubblicità

tel. 0721 639253

cell. 338 1295076

e-mail: mauro.rossi@tin.it

Tel. 0721 413058 (ore pasti)

VENDO prime edizioni di manga, collane complete e non. Se interessati mandare una e-mail a bigbertax@hotmail.it

VENDO sedile posteriore per bici adatto ai bambini con schienale e braccioli. A euro 20

Tel. 340 5369624

CERCO pannelli coam-

bientati per copertura garage, lunghezza m 5,50-6,00 tel:

3281893016

VENDO olio extravergine d'oliva ottenuta con spremuta a freddo, zona Saludecio, anno 2008
Tel. 0721 414608

VENDO panca ad inversione per il rilassamento e allungamento della schiena. tel. 0721 854215



Mauro Rossi Editore Dir. Responsabile
Rosalba Angiuli Dir. Editoriale

Redazione, Amministrazione e Pubblicità:

"il pesaro" Via S.S. Adriatica 48/2 PESARO (PU) 61100

tel. 338 1295076 e-mail: mauro.rossi@tin.it

www.ilpesaro.it - ilpesaro@ilpesaro.it

Iscrizione Tribunale di Pesaro del 20 luglio 2000 n° 476

Iscrizione al Registro degli operatori di Comunicazione ROC n° 13910

Grafica: susanna.galeotti@alice.it

Stampa: Arti Grafiche Soncini, Guastalla RE

Si ringrazia per la collaborazione: Rosalba Angiuli, Danilo Billi, Susanna Galeotti, Valentina Mengarelli, Tiziana Petrelli.

Per la foto di copertina si ringrazia: Chiara Schiaratura

La tiratura de "il pesaro e "il fano" è di 10.000 copie

SCARABEO
TI RISPONDEMO IN IMMERSA

UNA SORPRESA PER TE:
GAMMA SCARABEO

GABELINIMOTO.com PESARO
P.S. Adriatica 48/2 Tel. 338 1295076

lavoro



lavoro

CERCO lavoro come baby sitter o domestica o assistenza anziani solo di giorno Fano 0721\829971
CERCO lavoro per potature alberi pericolanti e manutenzione verde
 Tel. 333 3578849
CERCO lavoro come stira-

trice una volta settimana/ anche casa propria max serietà, italiana. tel. ore pasti 3492815818
CERCO lavoro come aiuto cucina, pulizie assistenza anziani, patente B
 Tel. 340 2219091
RESPONSABILE acquisti e logistica, 40enne, alta serietà e capacità, cerca incarico presso aziende provincia pesaro e limitrofe. Lunga

LA LIBERAZIONE IL 2 MAGGIO A MONTEGUIDUCCIO (PU) profumo di memoria, speranza e... crescita pasquale

Ci sono tutti gli ingredienti per un buon '25 Aprile' nel racconto "Il segreto della Crescia" di Daniela Masi. La giovane Autrice, originaria di Pesaro ma con la sua famiglia ormai a Reggio Emilia, elabora una trama di pura fantasia dai racconti materni, adottando uno scenario particolare: le belle colline di Monteguiduccio (frazione di Montefelcino, PU), nella primavera del 1944, anticipo della Liberazione che verrà. La grande e sofferta Storia maggiore s'incarna in una donna, la protagonista Mara (parente marchigiana dell' Agnese va a morire della Viganò), la quale prova a riscattare il marito dal barbaro sequestro e dalla prigione fascista con la preparazione di una specialità nostrana: la Crescia di Pasqua (di cui il racconto ha il merito di dare ufficialmente la ricetta). A parte il colpo di scena e la soluzione finale, il Pubblico rimarrà commosso, edificato dalla triplice passione della protagonista di elaborare l'impasto della focaccia (col Parmigiano Reggiano ma praticamente sconosciuti fuori di qui) con la tenacia e la resistenza di un grande carattere, di farla lievitare con la preghiera e la speranza pasquale del Risorto (quell'anno la Pasqua coincide con le primizie del risveglio partigiano), di offrirgli al prezzo di lacrime e sale per la libertà civile. Su questo filo della memoria e della speranza, si sono messi in moto il Comune di Montefelcino, la locale Pro Loco e la Provincia di Pesaro e Urbino. Dopo gli indirizzi di saluto del Sindaco Ferdinando Marchetti, del Vice Sindaco Oreste Barbieri, di Paolo Rossi Presidente della Pro Loco di Montefelcino e di Matteo Ricci alla guida della nuovo governo della Provincia di PU, il racconto sarà interpretato da Matteo Giardini e l'accompagnamento struggente della fisarmonica di Raffaele Damen, dell'organo elettronico di Paolo Pierboni, domenica 2 Maggio 2010, alle ore 17.00, in piazza D. Marchetti, a Monteguiduccio (PU), ingresso libero (lo spettacolo si tiene anche in caso di maltempo). E a sottolineare il carattere antiretorico della Celebrazione e a far pre gustare la locale accoglienza, il valore naturale di quelle colline, le donne del paese sono già smobilitate per sfornare cresce di Pasqua da offrire a tutti gli intervenuti con l'immane vino rosso offerto dall' Azienda agricola "F.lli Pagliari". Info.: tel. 0721.743039; www.comune.montefelcino.ps.it; www.prolocomontefelcino.it



Start People S.p.A. Filiale di Pesaro
C.so XI Settembre, 212 61100 Pesaro
Tel. 0721 372 108
Fax 0721 372 116
pesaro@startpeople.it

Responsabili e vice settore alimentare reparto ortofrutta, pescheria, macelleria, cassa e magazzino, con esperienza, disponibilità full time, anche il sabato.
 Zone di lavoro:

Pesaro/Senigallia/Misano
Operai specializzati addetti alla foratrice a controllo numerico con esperienza nel settore del legno.
 Zona di lavoro: Montelabbate

Ingegneri meccanici/gestionali con conoscenza del Solid Edge e con esperienza nella progettazione e nel disegno tecnico.
 Zone di lavoro:

Zone di lavoro: Pesaro/Colbordolo

Zone di lavoro: Pesaro/Montelabbate

Addetto al montaggio mobili con esperienza nel settore falegnameria.
 Zone di lavoro: Pesaro/Fano

Operai settore vetro con esperienza nel taglio vetro o nell'utilizzo delle macchine a controllo numerico.
 Zone di lavoro: Pesaro/Cattolica

Disegnatore Cad con esperienza nel settore arredamento, conoscenza CAD 2D e 3D.

Cucitrici a mano e a macchina (lineare, punto a punto, due aghi, taglia e cuci).
 Zone di lavoro: Pesaro/Montelabbate/Montecchio/Colbordolo

I dati saranno trattati in ottemperanza della legge sulla privacy (D. Lgs. 196/03). La ricerca è rivolta ad ambo i sessi. Aut. Min. Prot. N° 1265-SG del 12-01-05

www.startpeople.it

esperienza settore commerciale alimentare e trasporti. Managerlogistica@yahoo.it
CERCO lavoro come pasticciere o magazziniere autista pat b 334\1911522
CERCO lavoro come baby-

sitter a pesaro e dintorni, signora italiana referenziata Tel. 335 7236857
RAGAZZA cerca lavoro come domestica, o baby sitter assistenza anziani zona Fano 3480828381

PRESTAZIONI

LINGUA FRANCESE PER STUDIO E PER LAVORO
LEZIONI INDIVIDUALI e mirate che consentono un rapido apprendimento della Lingua. Professionalità ed

esperienza. tel. 0721/410706 - cell.3396575184
Se stai vendendo casa ricordati che è obbligatorio presentare il certificato energetico dell'edificio. Preventivi gratuiti. Studio Rivoli. 07211702653

cedola per annuncio gratuito

Nome _____ Cognome _____

Via _____ Città _____ Prov. _____ Cap _____

Tel. _____

E-mail (facoltativo) _____

chiede la pubblicazione del seguente annuncio (Max 20 parole):

.....

data.....firma.....

spedire in busta chiusa a: "il pesaro" Via S.S. Adriatica, 48/2 - PESARO 61100 oppure invia una e-mail a: ilpesaro@ilpesaro.it



Mazda CX-7



Arauto s.r.l.

concessionaria

Via Divisione Acqui, 44 - 61100 PESARO - Tel. 0721 281796 - Fax. 0721 450658

da non perdere



ACROBAZIE E POESIA DEL MOVIMENTO



Teatrotre '10 propone al Rossini di Pesaro la sera del 28 aprile gli Afro Jungle Jeegs, gruppo di acrobati kenioti, insieme ai ballerini del Balletto Civile capitanati da Michela Lucenti. Con uno spettacolo di straordinaria energia, *I Prodotti*, dove la retorica dell'incontro tra culture diverse viene superata con danza, capriole mozzafiato e storie che legano indissolubilmente i giovani protagonisti.

Arrivano da Nairobi gli Afro Jungle Jeegs e sono cresciuti nella Jeriko Hall, in periferia, dove altri ragazzi, poco più grandi di loro, gli hanno insegnato i rudimenti dell'acrobatica. Dopo alcuni anni hanno formato un gruppo professionale e poi nel 2005, giovanissimi, grazie a un fortuito scambio di persone, sono arrivati in Europa per la prima volta e hanno iniziato a distribuire il loro spettacolo acrobatico. Da quel giorno i ragazzi

hanno cominciato a fare tournée in moltissimi festival italiani e stranieri, con successi incredibili. A poco a poco le collaborazioni sono diventate amicizia e sono nati anche progetti artistici come quello che ha portato allo spettacolo *I Prodotti, teatro fisico per acrobati di Nairobi e danzatori anomali*, realizzato insieme ad Artificio23 e al Balletto Civile, compagnia italiana di teatro fisico capitanata da Michela Lucenti che lavora da anni privilegiando quasi esclusivamente il linguaggio del corpo, del canto e della danza. Un'unione di stili e culture differenti che confluisce - con danza, acrobazie e recitazione - in uno stupefacente ritmo che coinvolge lo spettatore senza mai distoglierlo da quello che accade sul palco. "Il Kenya come madre di talenti uniti nell'arte e nella voglia di comunicare, l'Italia come mondo consumato in cui fare arte è sempre più complesso". La scena è spoglia con fondo bianchissimo; i protagonisti (8 uomini e 2



donne) sono seduti su una panca e tratteggiano storie che "illuminano come flash il nostro sapere parziale sulla vita degli altri: più semplice e diretta la paura dei kenioti per la violenza della polizia, della folla, di un uomo nei confronti di una donna; più sottile e devastante quella degli italiani, rinchiusi in un egoismo ammantato di consigli freudiani". Autoconfessioni, in un'atmosfera di rarefatta poesia, che denunciano anche esplicitamente i rapporti e le difficoltà all'interno della troupe, e tra i suoi membri e l'esterno: la volontà di costruire questo percorso-spettacolo e i costi reali di fare una simile scelta. "Il teatro è anche questo: spudorata, sincera, sferzante autodenuncia di una fragile esistenza sospesa tra *grace* e *money*". Da non perdere.

Info: tel 0721 387620
www.comune.pesaro.pu.it
www.amat.marche.it



www.distribuzione.it

La cultura in generale è difficile da vendere . e vendere con cultura è difficile .
noi siamo convinti che la strada giusta sia quella di :
dare cultura a chi deve dare cultura !

Purtroppo sono in molti a non preoccuparsi di quello che mangiano e bevono

Questi sono i locali dove siamo presenti a Pesaro

Excelsior Duca palm - via Napoli 55

l'Orto la Strada - via Salaria 14

l'Opera Bar - Via della Chiesa 29

Luca's Bar - Via del Corso 33

Roma pizzeria - Via Mazzini 11 48



Prodotto artigianalmente in Italia

Stare alla guida: un'ipotesi di sviluppo qualità presenti oggi sul mercato delle specialità in Italia

Stare in bottiglia: disponibilità più del 100% di birra artigianale . oggi anche la migliore rinomata

Da bere con piacere la buona birra

La birra del cuore

Verità di stile e gusto, una passione di buona birra. In ogni città di Pesaro e nel mondo.



NUOVA SUBARU FORESTER DA 26.900 EURO



**Gamma Forester Benzina, Bi - Fuel, Diesel.
Tutti i motori Boxer - Tecnologia SUBARU**

**FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI FINO A 84 MESI
ANCHE SENZA ANTICIPO **PRIMA RATA APRILE 2010****

CONCESSIONARIA UFFICIALE PESARO E PROVINCIA

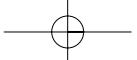
CARDINALI AUTO

Pesaro - Via Marsaliero 41 Tel. 0731 - 480770

Trattore Fuel Filter



SUBARU



MOTO CLUB NIMOSA RIF

SAPORI & MOTORI

1000 €
 11-21 MAGGIO
 2010
 INGRESSO LIBERO

21 22 23 MAGGIO 2010 FANO LIDO



MINISTERO DEL TURISMO



MINISTERO DEL TURISMO
FEDERAZIONE ITALIANA MOTOCICLISTI



MINISTERO DEL TURISMO



MINISTERO DEL TURISMO



MINISTERO DEL TURISMO

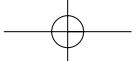


MINISTERO DEL TURISMO



INFO 800 63 63 900

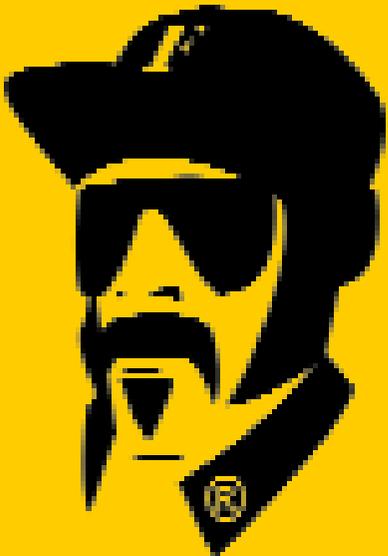
Foto: M. C. - Contrasto / G. / Contrasto





CENTRO **PALAS**
NUOVI
ARRIVI

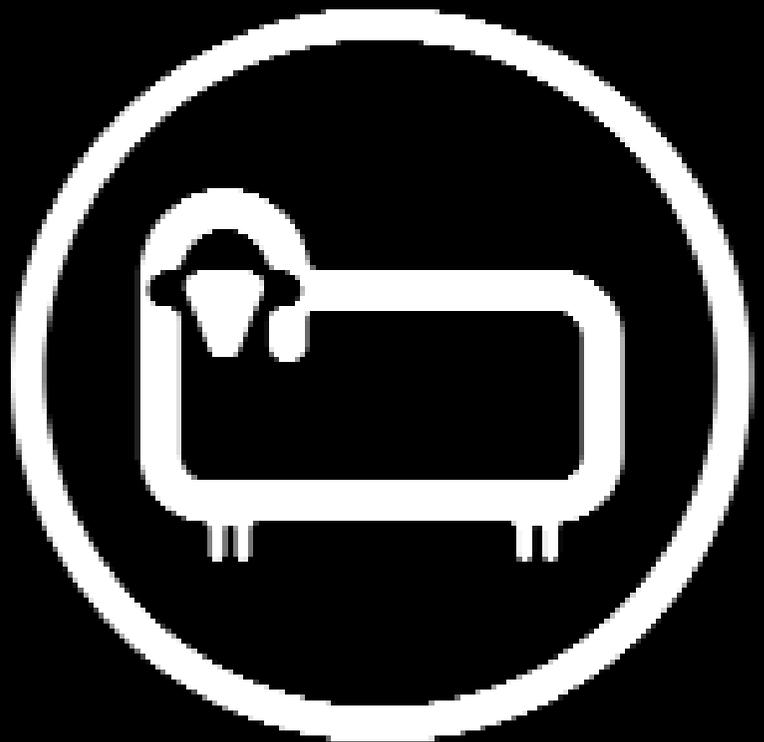
W O O L R I C H , P A
 P E N N - R I C H



Frankie Garage

NUOVA COLLEZIONE
 UOMO DONNA

BAMBINO



PESARO: Centro Palas Via Gagarin Tel. 0721.25450
 FANO: Alberto Abbigliamento Via Togliatti Tel. 0721.880247

