

il pesar .it

mensile di informazione e annunci della tua città

N°87 agosto 2012 campione gratuito

Fotografo: Nicola Paolinei, Modella: Rusalina Cotas



DOS

Pesaro
zona Ledimar,
v. del cardellino 3
centrodos@alice.it

CASAROSE 
la fabbrica del design

 **SPAR**

www.casarosearredamenti.it
vedi ultima di copertina



Ristorante Rifugio del Gabbiano

Panoramica S. Bartolo - Via S. Marina Alta 1
Tel. 0721.279844 - Fax 0721.270628 - Cell. 347.3683934
www.rifugiodelgabbiano.com - info@rifugiodelgabbiano.com





Dopo aver parlato, un paio di mesi fa, dei peggiori difetti del periodo estivo, ho deciso, visto che quella che sta avviandosi alla conclusione è l'ultima estate disponibile (almeno secondo i Maya), di elencare anche i pregi della stagione più calda dell'anno. In effetti a posteriori è più facile. E poi dà quel senso di tempus fugit che fa tanto "Stand By Me".

10) Il trionfo senso di autostima gongolante che a fatica riesco a contenere quando penso che NON possiedo una racchetta da beach tennis.

9) Le esibizioniste. Ogni volta che al mare (o in qualunque altro luogo) io e i miei amici ci blocchiamo con aria intelligente a guardare una passante, le nostre amiche ci fanno subito notare

che sono solo delle "esibizioniste". Viva le esibizioniste, cara Vale.

8) La pizza, in tutti i luoghi e in tutti i laghi. È vero che nessuno vuol mangiare robe pesanti, ma la pizza è sempre vista come uno spuntino innocuo, e sbuca fuori ovunque. Mette d'accordo tutti, anche i vegani (che inspiegabilmente chiamano pizza quel cerchio senza mozzarella e senza uova e senza salsiccia e senza prosciutto e senza acciughe). Si può dividere facilmente. E' personalizzabile. E' nazionale, ma cosmopolita. Come se non bastasse, tutto questo sarebbe vero anche in inverno. Altroché i frutti spacciati come cibo.

7) La gente che viene, la gente che va.

- 6) La convincente illusione di spensieratezza, che spinge lontano il pensiero dell'ineluttabile imminenza di settembre.
- 5) Gli aperitivi. Cavolo, d'inverno mi tocca chiamare anche gli amici più sfigati per trovare qualcuno per fare un aperitivo, e quelli non si muovono neanche se li paghi. In estate, tutti ti cercano per continui aperitivi, sovrapposti, in contemporanea, in luoghi che ami, in luoghi che odi. Una pacchia.
- 4) I pomeriggi passati a leggere, poi a dormire, poi a leggere e poi a dormire. Più che altro dormire, e più che altro in mutande, in posizioni affatto virili.
- 3) Il bagno al mare, in attesa dello squalo che finalmente tutti vedranno, dimostrando che non sono pazzo a rimanere sempre dove si tocca mentre sviluppo stili di nuoto che non necessitano l'uso di gambe e/o braccia.
- 2) I litigi con gli amanti dello stupido gelato al fiordilatte, detto anche il non-gusto, il pallido insipido, il gelato incompleto, il Brucomela dei gusti, il brivido di banalità, il riso bollito dei dolci, il bianco vortice di insipidità, il gelato feticcio del Ku Klux Klan. Tanto vale un ghiacciolo all'acqua se non posso avere il triplo cioccolato fondente.
- 1) I falò in spiaggia, grandi e piccoli, belli e brutti. Meglio se dedicati a giovani divinità pagane locali. Perché il futuro è nelle feste.

Diego Fornarelli

LA RICETTA PER UNA BUONA PIZZERIA:
ACQUA, SALE, MARE, LIEVITO E FARINA
APERTA PER PRANZO, APERITIVO E CENA
[TUTTO L'ANNO]

A PESARO IN VIA LEONARDO DA VINCI 33 (AL MARE, DIETRO IL MARGARITA)
WWW.PIZZERIAFARINA.IT - WWW.FACEBOOK.COM/FARINAPIZZERIA
TWITTER.COM/FARINAPIZZERIA





PESARO - La stagione estiva sta volgendo al termine ma cosa c'è di meglio di un fine settimana dedicato proprio ad uno dei "piaceri della vita", ovvero il cibo? L'autunno è, infatti, la stagione ideale per un weekend all'insegna del gusto e del palato, ed è anche occasione anche per raggiungere i borghi della nostra provincia. In questo numero di agosto anticipiamo l'edizione autunnale dei week end gastronomici della nostra provincia con Amerigo Varotti, direttore Confcommercio Pesaro e Urbino.

D. Direttore Varotti, i week end gastronomici riscuotono sempre un grande successo, tanto da essere diventati un appuntamento fisso. Cosa può dirci in merito?

R. I Week end gastronomici di Confcommercio hanno raggiunto i ventinove anni. Solo questo dato conferma il grande successo ed il riconoscimento

da parte dei consumatori. Prezzo promozionale, trasparenza e chiarezza di menu e costi, itinerari nelle "pieghe" del territorio: un mix vincente.

D. Qual è il bilancio dell'edizione primaverile 2012?

R. Beh, quest'anno la crisi economica si è fatta sentire anche in questa grande iniziativa e quindi in alcuni appuntamenti abbiamo riscontrato meno presenze rispetto al passato. Ma l'ottimismo è d'obbligo e...andiamo avanti.

D. Quando avrà inizio l'edizione autunnale?

R. Si partirà il 9 settembre per chiudere il 9 dicembre. Dunque tutti i week end ma anche lunedì 24 settembre (festa del Patrono di Pesaro, ideale per una gita fuori porta) e giovedì 1 novembre.

D. Quali saranno le location degli appuntamenti settimanali?

R. In tre mesi saranno coinvolti 74 ristoranti di 42 località del nostro entroterra e di alcuni comuni dell'Alta Val Marecchia, ora in Romagna. I ristoranti, infatti, vogliono partecipare alle nostre iniziative!!!

D. Enogastronomia, cultura, storia e paesaggio, saranno ancora questi i protagonisti?

R. I Week end gastronomici sono una ottima occasione per conoscere il nostro territorio attraverso la gastronomia. Per ritrovare il piacere dello stare a tavola con amici e parenti in luoghi di fascino spesso poco conosciuti, avendo, quindi, l'opportunità di "scoprire" località ricche di arte, storia e cultura

D. Cosa ci può anticipare?

R. Accanto alla sinergia tradizionale buona tavola e prezzi promozionali, anche in questa edizione

autunnale proponiamo sei escursioni ambientali, con l'aiuto di esperte ed autorizzate Guide per scoprire il fascino di un territorio e di un ambiente straordinario. Quindi, prima di sedersi a tavola si allacciano le scarpe da trekking e si è poi accompagnati all'avventura.

D. Come fare per prenotarsi ai Week end gastronomici?

R. Per prenotarsi è semplice. Nei libretti-menu dei Week end gastronomici che sono reperibili in tutta la provincia (anche nelle filiali della Banca dell'Adriatico), sono riportati i recapiti telefonici dei ristoranti dove è obbligatorio prenotarsi.

D. Come saranno i prezzi che verranno applicati?

R. I prezzi promozionali, escluso le bevande, vanno da 17,50 a 21 euro ma per menu assolutamente straordinari.

D. Week end gastronomici e turismo, come si coniuga questo binomio?

R. Il turismo enogastronomico è in forte sviluppo nel nostro Paese. Confcommercio crede nel turismo quale leva fondamentale di sviluppo della nostra economia. La ristorazione e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio sono fondamentali per la crescita e lo sviluppo turistico della nostra Provincia.

D. Quali sono i progetti futuri?

R. Per la promozione turistica a metà settembre saremo a Chicago e l'11 ottobre a Bruxelles con la Camera di Commercio. Stiamo inoltre collaborando all'organizzazione di un grande evento dedicato al vino che si terrà a Urbino a fine settembre (URVINUM).

Rosalba Angiuli

AUTUNNO 2012



ITINERARI NELL'ENTROTERRA DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO E NEL MONTEFELTRO. I RISTORANTI NEI GIORNI INDICATI, PROPONGONO RICCHI MENÙ A PREZZI PREFISSATI DA 17,50 A 21,00 EURO, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUI MENÙ CONSULTATE I SITI: WWW.ASCOMPESARO.IT - WWW.TURISMO.PESAROURBINO.IT

WEEK-END GASTRONOMICI

DOMENICA 9 SETTEMBRE
DA MARCO
 Fossombrone
IL PREZZEMOLO
 Pietracuta
 di San Leo
LA LOCANDA DEL TORRIONE
 Pietrarubbia
VILLA GINEVRI
 Mondavio
SABATO 15 SETTEMBRE
OSTERIA DEL PARCO
 Acqualagna

DOMENICA 16 SETTEMBRE
BELLAVISTA
 Acqualagna
FRANTOIO DEL TRIONFO
 Cartoceto
SABATO 22 SETTEMBRE
ANTICA DIMORA DI VAL REGINA
 Loc. Siligate
 Pesaro
DOMENICA 23 SETTEMBRE
IL BURCHIO
 Piobbico
LA COLLINA DA PIFIN
 Monteporzio

TAVERNA DEL CACCIATORE
 Mercatello
 sul Metauro
LUNEDÌ 24 SETTEMBRE
VILLA CLAUDIA RESORT
 Tavullia
SABATO 29 SETTEMBRE
PANTALIN
 Calcinelli di Saltara
DOMENICA 30 SETTEMBRE
IL PARCO
 Novafeltria
PITROK
 Fossombrone

VILLA PALOMBARA
 Monteporzio
DOMENICA 7 OTTOBRE
AGLI OLIVI
 Cartoceto
ANTICA TRATTORIA
 Sant'Andrea
 in Villis - Fano
MAGDA
 Novafeltria
MONTECUCCO
 San Giorgio di Pesaro
OSTERIA DEGLI ULTIMI
 Tavullia

SABATO 13 OTTOBRE
LA COPPA
 Mombaroccio
DOMENICA 14 OTTOBRE
AL PAVONE BIANCO
 Babbucce
 di Tavullia
DALL'AMICO
 Cà Gallo
 di Montecalvo
 in Foglia
LA PALOMBA
 Mondavio
NUOVA CASA BAROCCI

Mombaroccio
TRE POZZI
 Cagli
SABATO 20 OTTOBRE
IL CASTAGNO
 Orciano
 di Pesaro
IL SOMARO
 Novafeltria
VECCHIO MONTEFELTRO
 Carpegna
DOMENICA 21 OTTOBRE
ANTICA OSTERIA DA ORESTE

Casinina
 di Auditore
DA LORENZO
 Gallo
 di Petriano
DA LUISA
 Serrungarina
LA GIOCONDA
 Cagli
LA GRADARINA
 Gradara
PICCOLO MONDO
 Mombaroccio
SABATO 27 OTTOBRE
DA MARCHESI
 Novafeltria



In via Guido d'Arezzo, 6 ...l'innovazione è a portata di mano

LA SIGARETTA ELETTRONICA OVALE ARRIVA ANCHE A PESARO

Una realtà concreta, un motivo in più per liberarsi dalla schiavitù del fumo tradizionale.

L'ultima frontiera del fumo è la sigaretta elettronica Ovale. Si tratta di una delle e-cigs più richieste, realizzata da un'azienda leader mondiale nel settore, presente in Italia con 70 negozi e nel mondo con oltre 600 punti vendita. E mentre Ovale continua ad estendere la sua capillare presenza sul territorio, in questi giorni si arricchisce anche l'offerta nelle Marche con l'apertura dello Store di Villa San Martino (Pesaro) in via Guido d'Arezzo n°6.

"Attenzione, i nostri prodotti non servono per smettere di fumare", è la raccomandazione solita che i rivenditori sono attenti a rivolgere a chiunque chieda informazioni. Ovale fornisce una scelta alternativa e più consapevole a chi non vuole rinunciare al piacere del fumo, da solo o in compagnia, e soprattutto a chi non vuole esporre a fumo passivo le persone che ha accanto. Anche Michele Poletto fa della competenza e della cura per il cliente il suo cavallo di battaglia. Poletto è il fondatore di Ovale Trento e Ovale San Benedetto del Tronto e dalla sua ha l'esperienza giusta per venire incontro ai clienti più esigenti.



L'ESPERIENZA

"Credo che la sigaretta elettronica Ovale sia la sigaretta del futuro. Non lo dico solo io ma tutti i clienti che come me la usano quotidianamente e hanno smesso di fumare la sigaretta tradizionale. Un anno e mezzo fa la mia vita dipendeva unicamente dalle 50 e oltre sigarette che mi accompagnavano durante la giornata poi però, quando ho capito che non riuscivo più a fare gli scalini di casa senza tossire, ho deciso di dare la svolta definitiva: stop al fumo. Ho scoperto così Ovale. Grazie ad Ovale senza rinunciare alla gestualità e nemmeno al piacere dell'aroma denso e appagante, riesco ad avere un'alternativa decisamente migliore rispetto al fumo tradizionale, senza i danni catastrofici causati dalla combustione della sigaretta comune, potendo "svapare"

la mia Ego C senza alcuna restrizione, al ristorante, in treno o quando devo viaggiare in aereo all'estero. Cosa dire poi degli abiti che non puzzano più? Insomma, i vantaggi sono molteplici, come anche il risparmio economico davvero impareggiabile... I miei negozi di Pesaro e San Benedetto del Tronto hanno una prova gratuita, prima si prova poi si acquista, perché il concetto Ovale è seguire il cliente passo passo senza forzature. Deve essere convinto, prima di tutto, e capire che sarà la svolta definitiva..."

SICUREZZA E TRACCIABILITÀ

La sigaretta elettronica OVALE dispone di una tecnologia brevettata definita *sistema tank*. Il surriscaldamento di una resistenza permette la vaporizzazione del liquido, che viene respirato sotto forma di denso vapore aromatizzato, all'apparenza in tutto e per tutto simile al fumo.

Le materie prime utilizzate dalla società Life Italia Prodotti srl per la produzione dei liquidi, realizzati secondo procedimento farmaceutico, sono controllate secondo Farmacopea.

Sulla confezione e nel foglio illustrativo sono presentati i componenti e le informazioni tecniche, in modo da rendere sempre



tracciabili tutti gli elementi che vengono inalati.

I liquidi vengono prodotti con e senza nicotina, per andare incontro alle esigenze di tutti gli *svapatori*, come vengono definiti in gergo i fumatori di sigarette elettroniche.

Non è provato che la sigaretta elettronica faccia smettere di fumare, ma è un possibile valido coadiuvante nei programmi di dissuasione da fumo.

ECIGS, UNA "RIVOLUZIONE" ALLEGRA

L'esclusivo design italiano rende i prodotti Ovale estremamente accattivanti, accessori alla moda e

sempre a portata di mano. In più, Ovale si distingue per tecnologia, affidabilità e presenza sul territorio di strutture in grado di essere sempre vicine all'utenza. La sigaretta elettronica Ovale viene venduta in negozi altamente specializzati, gestiti da personale formato per offrire informazioni, consigli e risposte a qualsiasi domanda, dubbio o curiosità. I prodotti Ovale possono essere provati gratuitamente prima dell'acquisto, basta recarsi in uno qualsiasi dei tanti store, raccontare ai rivenditori le proprie esperienze e trovare insieme una risposta alle esigenze di ciascun cliente.

LA SIGARETTA ELETTRONICA



PROVA GRATUITA

Via Guido d'Arezzo, 6
61122 Villa S. Martino - Pesaro

OVALE STORE
PESARO



per informazioni 348 7590529



Dunque un posto da favola, con una sala dalle grandi vetrate dalle quali è possibile ammirare il mare e una splendida terrazza panoramica, il tutto immerso in un'atmosfera calda e riservata. Il Rifugio del Gabbiano non conosce crisi, ed ha uno staff eccezionale. Le materie prime sono eccellenti, il pesce è freschissimo. Si tratta di un luogo in cui la tradizione rimane inalterata, grazie ad una cucina dove l'esperienza è soltanto accarezzata da lievi personalizzazioni. Ma sentiamo da Giorgio Gambini cosa ci dice della sua attività.

D. Signor Giorgio, da quanto tempo si dedica alla ristorazione?

R. Direi da sempre. I miei primi 15 anni da ristoratore li ho fatti a Tavullia, insieme a mia moglie; ci siamo sposati giovanissimi, avevamo due ristoranti, a me piaceva molto fare questo lavoro, li prendevo, li facevo crescere, li vendevo, una volta era più facile. In seguito ho creato una catena di Speedy Pizza, pizzeria da asporto, una a Montecchio, una a Gabicce, una a Morciano, avevo anche il Battibecco in piazzale Trieste, li dove c'è adesso l'Artista, l'ho portato avanti per 12 anni, e l'osteria degli Artisti in via Venturini.

D. Come faceva a gestire più ristoranti?

R. Potevo fare affidamento su gente fidata alla quale era possibile darli in mano. I responsabili guadagnavano bene e l'importante era che l'a-

PESARO - Doriana Battistelli è la titolare del ristorante Rifugio del Gabbiano, "quella che comanda" come dice simpaticamente il mari-

to Giorgio Gambini che gestisce insieme a lei l'attività. Location del ristorante è la strada panoramica San Bartolo, via S. Marina Alta 1.



Pinocchio

**ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI
PER PICCOLI E GRANDI**

VIA FLAMINIA, 151 e VIA PONCHIELLI, 29 - PESARO
tel. 0721410474 e-mail: pinocchio.ps@hotmail.it

Perchè oggi i bambini fanno shopping



**ULTIMI GIORNI
IMPERDIBILI**

**TUTTO
-80% E -50% !!!**

**La qualità a prezzi
mai visti...**



zienda non ci rimettesse. Adesso è più difficile trovare collaboratori validi, si sono rarefatti. Tu gli puoi dare anche la luna, non vogliono più fare sacrifici. Io per fortuna da quando ho smesso, e poi ho ricominciato (ho preso questo locale 7 anni fa), non ho mai avuto problema di personale.

D. Quando è aperto il locale?

R. Il ristorante rimane aperto tutto l'anno, d'estate tutto il giorno sia in luglio che in agosto, d'inverno il sabato e la domenica anche a pranzo. Il lunedì è giorno di chiusura.

D. Avete risentito dell'attuale periodo critico?

R. Per fortuna, come lei ha sottolineato all'inizio, non conosciamo crisi; abbiamo una vasta clientela proveniente da altre città, lavoriamo al 70% persone che arrivano da Ravenna e zone limitrofe e al 60% da Bologna; molte hanno le abitazioni nella nostra riviera. Il primo anno che abbiamo preso il locale non abbiamo potuto fare pubblicità e abbiamo rimesso abbastanza perché lavoravamo poco. Adesso le cose sono decisamente cambiate e, nonostante al giorno il lavoro sia diminuito, non abbiamo riscontrato crisi.

Come dicevo, abbiamo un certo tipo di clientela fissa, abbiamo la qualità e il prezzo giusto.

D. Cosa è importante avere oggi per lavorare?

R. Bisogna avere la pulizia, il prodotto vali-

do, il prezzo giusto se si vuole lavorare oggi, altrimenti non c'è niente da fare. Io mi faccio pubblicità così: invito determinate persone che rimangono contente e fanno da passaparola.

D. Cosa si può gustare da voi?

R. Noi abbiamo un menu base che vogliamo restringere ancora, ogni 15 giorni abbiamo piatti fuori menu. La gente vuole variare.

Questa settimana ad esempio abbiamo preparato tortelli ripieni di pesce conditi con asparagi, filetti di rombo con sotto patatine e sopra funghi porcini.

Variamo sempre, serviamo carpaccio di polipo all'aceto balsamico, carpaccio di pesce spada al pepe rosa, san pietro con sedano e scaglie di parmigiano.

Abbiamo piatti particolari, non la solita insalatina di polipo, proponiamo specialità sempre un po' diverse: mazzancolle fresche saltate in padella con radicchio trevisano, seppioline con carciofi, calamaretti ripieni al forno con capestante gratinate, gamberoni già puliti arrotolati con la pancettina alla griglia.

Abbiamo anche la carne per chi non mangia pesce, due primi, il filetto, la tagliata.

D. I vostri piatti vengono fatti al momento?

R. Sì tutto al momento. Il cliente aspetta un po' di più ma il cibo è migliore. Mia moglie si occupa dei primi, fa tutto da sola.

Mi piace che i clienti che vengono qui per gu-

stare prevalentemente il pesce rimangano soddisfatti. Il locale contiene 85-90 persone. Non di più. Spesso sono costretto a mandare via alcune persone, perché in caso di maltempo nella sala interna ci sarebbe troppo affollamento. Per questo riceviamo prenotazioni anche 20-25 giorni prima.

D. Programmi per il futuro?

R. Ad ottobre-novembre daremo una rinfrescata al Rifugio del Gabbiano. Con le intemperie le vetrine si sono rovinata. Approfitteremo del periodo autunnale per ristrutturarlo.

Rosalba Angiuli



LABER

M A D E I N I T A L Y

Arredamento, complementi e illuminazione delle migliori marche
(Artemide, Driade, Estel Casa, Flos, Foscarini, Meridiani, Missoni Home, Panzeri, Zanotta)

Nuovo showroom
LABER
(1300 mq)

Laber Made in Italy srl - Strada Montefeltro, 47 - 61122 Pesaro
Tel. 0721 25273 - Fax 0721 26359 e-mail info@laber.it - www.laber.it



Parliamo con Ilva Sartini, direttore Confesercenti Marche e Fano, della X edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce.

D. Dottoressa Sartini, siamo arrivati alla X edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, in che data e dove si svolgerà la nota manifestazione?

R. Il Festival, che quest'anno celebra il decimo anniversario, si svolge a Fano, "patria" del Brodetto, sul lungomare del Lido, trasformato per

l'occasione in Spiaggia del Gusto. Organizzato dalla Confesercenti di Pesaro e Urbino, nel mese di settembre, -quest'anno da venerdì 7 a domenica 9 settembre- chiude simbolicamente la stagione turistica. L'inaugurazione ufficiale è venerdì 7 settembre, alle 18, nel Palco Centrale della Spiaggia del Gusto, ma i ristoranti al Lido apriranno già dal pomeriggio di giovedì 6 settembre. Quello di Fano è un vero e proprio Festival della cultura gastronomica marinara che ha saputo ridare valore ad un piatto della

tradizione popolare. E' un Festival la cui storia è stata scritta dai grandi chef della cucina italiana che, nei dieci anni trascorsi, si sono battuti per la conquista del titolo di Miglior Brodetto. Grazie alla collaborazione con Enzo Vizzari, direttore delle Guide dei ristoranti e dei vini dell'Espresso e "storico" presidente della giuria tecnica, composta da qualificati giornalisti enogastronomici, siamo riusciti a far fare al Festival quel salto di qualità che meritava. Abbiamo, infatti, ospitato chef di grande livello e di rinomati ristoranti provenienti da tutte le regioni italiane.

D. Quali sono le novità che il Festival riserverà ai visitatori?

R. La formula del 2012 è celebrativa con diversi chef protagonisti di Cooking Show aperti al pubblico. In particolare sono presenti gli ultimi quattro vincitori del Festival: 2011-Luigi Pomata chef dell'omonimo ristorante di Cagliari; 2010-Stefano Deidda del ristorante Il Corsaro di Cagliari; 2009-Alberto Faccani titolare del ristorante Magnolia di Cesenatico; 2008- Mauro Uliassi del ristorante Uliassi di Senigallia. A tutti loro l'onore e l'onore di presentare due piatti ciascuno durante gli eventi-spettacolo al Palabrodetto IMT della Spiaggia del Gusto. I Cooking Show sono aperti al pubblico ma i posti sono limitati e chi vuole partecipare può prenotare telefonando al numero 392.9931461. Interessante, inoltre, la collaborazione avviata con Imt (Istituto Marchigiano di Tutela Vini) che porterà al Festival i migliori vini bianchi

FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE

FANO LIDO 07-08-09 SETTEMBRE 2012
ANTEPRIMA GIOVEDI' 06 SETTEMBRE
APERTURA STAND RISTORANTI

COOKING SHOW
GRANDI CHEF
DEGUSTAZIONI
STAND ENOGASTRONOMICI
LABORATORI PER BAMBINI
MUSICA E SPETTACOLI

OSPITI:
FEDE E TINTO MORENO CEDRONI
LUCIA DE NICOLÒ PAOLO NOTARI
CORRADO PICCINETTI
MAURO ULIIASSI
ENZO VIZZARI E TANTI ALTRI...

sponsor

partner tecnici **media partner**

info festival

tel. e fax 0721 831382
www.festivalbrodetto.it

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



delle Marche, che si potranno degustare insieme ai piatti preparati dagli chef durante i Cooking-show. Il binomio vini marchigiani e brodetto di qualità è la dimostrazione dei risultati positivi che si possono ottenere dall'unione delle eccellenze del territorio. Quest'anno poi avremo la diretta di Decanter, la nota trasmissione di Rai 2, che con i suoi storici conduttori Fede e Tinto, seguirà il Festival per tutte e tre le giornate. La presenza di una trasmissione radiofonica, così popolare e seguita, è l'ulteriore riprova della rilevanza nazionale del Festival del Brodetto, tra gli eventi enogastronomici più conosciuti in Italia.

D. Quali le conferme?

R. La più importante, soprattutto perché prosegue oltre il Festival, è il Mese dei Brodetto con i ristoranti della provincia che propongono il brodetto a prezzo convenzionato. Il Mese del Brodetto è un modo concreto di sostenere i ristoranti, soprattutto in questa fase di profonda crisi, e di promuovere il consumo del nostro pesce.

D. Chi si contenderà la vittoria nelle gare?

R. Questa decima edizione è celebrativa ma non abbiamo voluto trascurare la parte della competizione dedicata ai ristoranti marchigiani che si sfideranno per il Miglior Brodetto delle Marche. La gara regionale, al termine del Mese del Brodetto, si svolgerà con una semifinale e una finale, in altre città della regione, in particolare a Civitanova Marche e a San Benedetto. Il Festival del Brodetto è diventato un importan-

te strumento di promozione turistica in tutte le Marche, visto che il brodetto, seppur declinato in maniera diversa, è un piatto che accomuna il territorio.

D. Quali saranno i componenti della Giuria qualificata formata dalle migliori firme del giornalismo enogastronomico nazionale?

R. La formula di quest'anno non prevede che i piatti preparati dagli chef siano sottoposti al giudizio delle due giurie, tecnica e popolare, ma le migliori "penne" del giornalismo italiano, che ci hanno accompagnato in questi anni, saranno di nuovo a Fano, ad iniziare dal presidente Enzo Vizzari e dal conduttore Rai Paolo Notari che presenterà i Cooking Show.

D. Il Festival sarà arricchito anche quest'anno da momenti culturali come nella precedente edizione?

R. Avremo tantissime iniziative, di ogni tipo, ne cito, a titolo di esempio, alcune: l'aperitivo-presentazione, con degustazione di pesce (sabato 8 settembre-Palco centrale, alle 18.30), organizzato dal Gac Marche Nord (Gruppo di azione costiera) sul tema "Una comunità del mare per lo sviluppo della filiera della pesca nella Macroregione Adriatica"; il convegno della Confraternita del Brodetto "C'è pesce e pesce" (domenica 9 settembre, alle 11, sul Palco Centrale); la presentazione di diversi libri tra i quali quello del famoso chef Moreno Cedroni, della Madonnina del Pescatore che, domenica 9 settembre, alle 18, sul Palco Centrale, presenterà la sua ultima

ACCESSORI AUTO MOTO
nuovi arrivi
primavera estate
2012 sconti su
abbigliamento e
caschi dal
20% al 50%

model

agv speed Aral racing

ABBIGLIAMENTO MOTO E CASCHI

Via Giolitti, 53 PESARO
Tel. e Fax 0721.451913

opera 'Maionese di fragole. L'arte di divertirsi in cucina con i propri figli' (Edizioni Mondadori, 2011)".

D. Cos'altro aggiungere?

R. Voglio soffermarmi sul "Brodetto&Kids", le numerose iniziative pensate per i bambini e le loro famiglie. All'interno del Festival sono stati organizzati diversi momenti ludici: laboratori creativi, animazioni e giochi nei quali i piccoli potranno divertirsi imparando. I bambini saranno protagonisti anche della merenda-brodetto, alle 16, di domenica 9 settembre al Palabrodetto IMT, con una ricetta ideata per il Festival dal professor Corrado Piccinetti.

Rosalba Angiuli



SEVUOI SOLO
UN SEMPLICE SHAMPOO
UNA MESSA IN PIEGA
UNA COTONATINA

ALLORA NON CAMBIARE
IL TUO PARRUCCHIERE...

PASSIONE - DEDIZIONE - ENERGIA

PER TUTTO IL RESTO ...

MABELLE



072167012 - 3935185468 Viale Trieste, 31 | PESARO



PESARO - Quando si parla di ristorazione si parla anche della gastronomia "del PORTO", ubicata a Pesaro, in via Antonio Cecchi 16.

La gastronomia è a conduzione prettamente familiare, infatti oltre al titolare, Oscar Valentini, nell'esercizio commerciale sono impegnati anche la moglie di Oscar, signora Gianna, il figlio Graziano, che continua la tradizione di famiglia, una zia di Graziano e il valido aiuto di Krizia.

D. Oscar da quanto tempo ha implementato questa attività?

R. Qui in via Cecchi da almeno 10 anni. In questo periodo di tempo la clientela del posto, e non solo, ha imparato a conoscere e ad apprezzare la

nostra cucina che, devo dire, ha riscosso un certo successo. Lavoriamo molto puntando sulla qualità delle materie prime e quando comincia a pagare la qualità, dopo si deve essere bravi a mantenerla.

D. Quali primi espressi è possibile acquistare da voi?

R. Tortellini, gnocchi, ravioli e tanti altri gustosi primi piatti di nostra produzione e pronti all'istante. Siamo in grado di rispondere a tutte le esigenze della nostra clientela. Facciamo anche ottimi primi di pesce.

E poi ancora, a seconda della stagione, abbiamo la trippa, i fagioli, i ceci, la polenta al cinghiale e al capriolo. Insomma di tutto e di più.

D. Dei secondi cosa ci può dire?

R. Abbiamo secondi di ogni tipo di carne, dal pollame, al coniglio, al vitello, al maiale. Inoltre cuciniamo ogni tipo di pesce, dalle fresche insalatine, alla frittura, agli spiedini di gamberi e di calamari, alle cozze gratinate, alle orate all'acqua pazza, alle seppie con piselli, al brodetto e al pesce arrosto. Ovviamente abbiamo anche un'ampia scelta di contorni gratinati e non.

Da noi la sera si possono acquistare buonissime piadine farcite con affettati genuini e, da poco tempo, è possibile trovare la pizza sia al taglio che al piatto. L'abbiamo introdotta recentemente e contiamo dopo le ferie estive, cioè dal primo settembre, di tenere aperta l'attività la domenica pomeriggio proprio per la pizza.

D. Altri piatti sfiziosi?

R. Da un po' di tempo abbiamo anche arancini, panzerotti, cassate, canoli, e semifreddi originali siciliani.

D. Insomma ristorazione a 360 gradi...

R. Sì, con la possibilità di accontentare tutti i gusti e tutte le esigenze.

Con i nostri piatti d'asporto veniamo incontro alle persone che lavorano e che non possono dedicare tempo alla cucina, a chi vive da solo e ha voglia di variare la propria alimentazione o di concedersi qualche strappo alla regola, a chi ha ospiti a pranzo o a cena e vuole fare bella figura. I nostri prezzi sono decisamente accessibili e a richiesta del cliente facciamo anche consegne a domicilio. Inoltre l'orario di apertura, mattina dalle nove alle quattordici, pomeriggio dalle 17,30 alle 20,30, è utile a chi deve organizzare il pranzo o la cena all'ultimo momento.

Rosalba Angiuli

il pesaro .it
 Mensile di informazioni e consumi della tua città
 in collaborazione con Ipercoop
 pubblica gratuitamente i tuoi annunci
 quando compili la cedola presso il punto soci coop chiedi di poter pubblicare gratuitamente i tuoi annunci su "il pesaro" oppure vai sul sito www.ilpesaro.it dove puoi compilare la cedola annunci on line
 coop la tua vita

GASTRONOMIA «del PORTO»
 ...la qualità è il nostro piatto forte!
 Pesaro - Via A. Cecchi, 16
 Tel. 0721.371262
 Tortellini, Gnocchi, Ravioli e primi piatti di nostra produzione.
 Arancini, Panzerotti, Cassate, Canoli, Semifreddi originali Siciliani.
 NOVITA' ADESSO ANCHE PIZZA AL TAGLIO E AL PIATTO
 DOMENICA e FESTIVI APERTO FINO ALLE h. 13:30 LUNEDI' CHIUSO

Oreficeria Calandrini
 SOLITARI. TRILOGY. TENNIS. VERETTE
 ORO BIANCO. DIAMANTI.
 PESARO Via Negrelli, 41
 tel. 0721 390572 mob 328 1926150
 oreficeria.calandrini@virgilio.it

MAMA SUN

e s t e t i c a b e n e s s e r e

sabato
- gelac
mani
o piedi € 20

venerdì
- pedicure € 22
- manicure € 15

lunedì
massaggio
tot. € 40

lettino €
9

martedì
- cera gambe+ing € 25
- doccia € 6

mercoledì
- mass schiena € 20
- viso € 4

giovedì
- gel mani+gelac piedi € 59

Ogni giorno da ricordare

MamaSun
Piazza Europa, 3
61121 Pesaro
tel 0721 259333

Orari di apertura
dal lunedì al sabato
dalle 9.00 alle 21.00



ideale per ogni uso: la muscolatura potente ne fece un insostituibile collaboratore nel lavoro; l'aspetto aggraziato, il carattere equilibrato ed estremamente affidabile, la sua viva intelligenza ne fecero un compagno nelle attività sportive e nello svago.

L'American Quarter Horse Association fu fondata nel 1940 ed ha sede ad Amarillo, Texas.

Alcuni tratti distintivi del Quarter Horse sono la potente muscolatura unita a forme belle e aggraziate, torace ampio, quarti posteriori possenti, disponibilità verso l'addestramento e l'apprendimento; gli occhi grandi e rotondi hanno un'espressione intelligente e testimoniano il carattere equilibrato e tranquillo.

Il Quarter Horse è un cavallo molto versatile: le sue caratteristiche fisiche e mentali lo hanno reso il compagno ideale del cowboy nel lavoro da ranch, un ottimo cavallo da corsa sulle brevi distanze, così come gli hanno permesso di eccellere in numerose discipline dell'equitazione western, come il reining, il cutting, il barrel racing, il western pleasure, dove sono richieste (in relazione al tipo di gara) precisione, naturalezza, velocità, potenza, senso della mandria, ma anche della monta inglese, ad esempio il salto.

A cura di Fabio Forlani, Tecnico Fise 3° livello Reining e docente – 335.6227802 – info@fhorsesfarm.it – www.fhorsesfarm.it

Il Quarter Horse è una razza americana, discendente dei cavalli che i conquistatori spagnoli lasciarono in Florida e Georgia, incrociati con i cavalli inglesi della Carolina e della Virginia; a loro volta, questi esemplari vennero incrociati con i purosangue inglesi, dando origine al Quarter Horse attuale.

Il nome della razza deriva dalla distanza sulla

quale gli allevatori e i coloni americani misuravano la velocità e lo scatto dei loro cavalli, che era appunto il quarto di miglio; questo spettacolo rappresentava una delle maggiori attrazioni nella vita sociale dei coloni del tempo. Il Quarter Horse è il cavallo più veloce al mondo su questa distanza.

Il Quarter Horse divenne ben presto il cavallo

Testo e immagine Raffaella Corbelli



NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.

La forza sensibile.



Hyundai ix35.

Il SUV compatto che unisce stile e versatilità.

Vasta gamma di motorizzazioni.
Benzina 1.6 e 2.0 litri, turbodiesel CRDi 1.7 e 2.0, 2WD e 4WD ad inserimento automatico.

Ampi spazi e ricche dotazioni.
5 adulti e 591 litri: i vertici della categoria. Disponibile con tetto panoramico, cerchi in lega da 18" e telecamera posteriore. Ai vertici della categoria con 591 litri.

5 anni di Tripla Garanzia.
5 anni di garanzia a km illimitati, 5 anni di assistenza stradale, 5 anni di controlli gratuiti.

Made in Europe.
Nasce negli stabilimenti di Nosovice, premiati con l'Excellence Quality Award 2011 per la qualità dei processi produttivi. E da oggi la produzione aumenta e i tempi di consegna diminuiscono.

Hyundai raccomanda 




www.impegnohyundai.it

ix35: consumo max (l/100 km) urbano 10,6/extraurbano 6,8/combinato 8,2. Emissioni CO₂ max (g/km): 196.
*Condizioni e limiti della garanzia su: <http://www.hyundai-motor.it/postvendita/garanzia.aspx>. La Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture.



CONCESSIONARIA

F. BOATTINI

PESARO Via Liguria, 49 tel. 0721 416649 - 21223





su tutto il materiale scolastico
verrà applicato **SEMPRE**
lo sconto del **15%**

Per informazioni contattare MARCO 3939673496 MARI 3203013962

NOVACART

siamo anche
SU



FORNITURE E SOLUZIONI PER L'UFFICIO

AMMINISTRATIVO AZIENDALE TECNICO

di Vagnini Marco & C. sas

Strada statale adriatica, 97 Pesaro (PU) TEL: 0721 403732 FAX: 0721 403733
www.novacartpesaro.it - novacartdivagninimarco@tin.it



Creazione: in sei giorni il Signore aveva creato tutte le cose: il sole, la luna, quello scemo di Maradona, i puffi, la forfora, e tutti gli animali del creato, tranne Andreotti, che era già suo segretario da tempo immemorabile.

Giobbe Covatta

Né il sole né la morte si possono guardare fissamente.

François de La Rochefoucauld

Ci sono pittori che dipingono il sole come una macchia gialla, ma ce ne sono altri che, grazie alla loro arte e intelligenza, trasformano una macchia gialla nel sole.

Pablo Picasso

Ci si deve liberare della speranza che il mare possa mai riposare. Dobbiamo imparare a navigare in venti forti.

Aristotele Onassis

Cos'è più utile, il sole o la luna? La luna, naturalmente, essa risplende quando è buio, mentre il sole splende solo quando c'è luce.

Georg Lichtenberg

Chi vede un gigante esamini prima la posizione del sole e faccia attenzione che non sia l'ombra di un pigmeo.

Novalis

I pescatori sanno che il mare è pericoloso e le tempeste terribili, ma non hanno mai considerato quei pericoli ragioni sufficienti per rimanere a terra.

Vincent van Gogh

Il sole, quale io sono, abbronzava ma non si abbronzava.

Vittorio Sgarbi

Nella notte una candela è più luminosa del sole.

Sting

Se una mattina ti svegli e non vedi il sole, o sei morto, o sei il sole.

Jim Morrison

Non mi fido molto delle statistiche, perché un uomo con la testa nel forno acceso e i piedi nel congelatore statisticamente ha una temperatura media.

Charles Bukowski

Chi imita la formica durante l'estate, non va a chieder pane in prestito durante l'inverno.

Proverbio italiano

Non c'è che una stagione: l'estate. Tanto bella che le altre le girano attorno. L'autunno la ricorda, l'inverno la invoca, la primavera la invidia e tenta puerilmente di guastarla.

Ennio Flaiano



Il mare: una tale quantità d'acqua rasenta il ridicolo.

Henry Monnier

Anche il sole ha le sue macchie.

Napoleone Bonaparte

L'estate non si caratterizza meno per le sue mosche e zanzare che per le sue rose e le sue notti stellate.

Marcel Proust

Il sole risplende: non ha altra scelta, nulla di nuovo.

Samuel Beckett



da Baby

Via Lago Maggiore, 143 Villa Ceccolini

Tel. 0721.482870

OFFERTE DEL MESE

tagliatelle vari formati ☆

€ 1,00 anziché € 1,95

☆ **mozzarella di bufala**

Vallelata € 2,79 anziché € 4,79

☆ **piadina di Riccione**
classica € 2,35

piadina all'olio € 1,95 ☆

☆ **piadina mignon** € 1,50

SHOW-OFF



Tattoo - Piercing & Skate studio

al porto di Pesaro in V. Cecchi 50



Info 329 – 6285287



Show off Pesaro



Il progetto Perepepè – Sia caldo l'autunno della nostra città - si terrà dal 22 settembre al 21 ottobre 2012 alla Fondazione Pescheria Centro Arti Visive di Pesaro.

E' organizzato e promosso da Radiopereira.it in collaborazione con le principali realtà culturali della città. **Perepepè** è un evento artistico e sociale ideato per animare la città. Il fine ultimo è promuovere l'incontro nelle sue varie forme: porre al centro l'incontro e la relazione con l'al-

tro, l'altro che è la città e il concittadino, il nostro simile e lo straniero. La realizzazione di questo progetto e delle diverse proposte artistiche, culturali e sociali procede in maniera fortemente **artigianale** e laboratoriale.

Filo conduttore di **Perepepè** è la città, i modi di vivere la città ed in particolare questa nostra città: Pesaro.

Percorsi tra musica, teatro, cinema, parola, immagine, a cura di: Quilombo - CineclubShining

– Radiopereira.

“Diaries 365” di No-r-Way

Diares_Quel che resta di 365 fotografie di una città-una foto al giorno, tutti i giorni, per un anno

“Mitologie urbane” a cura di Paolo Paggi

laboratorio residenziale per otto giovani artisti

“Piazza del Suffragio” incontri serali con narrazioni di microstorie, cinema, musica, altro.

A cura del Quilombo e di Radio Pereira

“Pani e pesci” nutrimenti a km zero, a cura di Verderame e Radice

Perepepè: Viola Arduini, Paolo Paggi, Giacomo Cardoni, Vanny Rosso, Andrea Zucchi, Federico Tamburini, Paolo Commi, Federica Campi, Mauro Panunzi, Giancarlo Magnanelli, Pablo Jimenez, Michela Di Ciocco, Cristina Principale, Riccardo Iannello, Andrea Marzi.

L'evento è realizzato grazie al sostegno di: Comune di Pesaro, Bertozzini costruzioni, Gamba manifatture 1918, Ifi-Arredi Bar Gelaterie Pasticcerie, Isopak Adriatica Spa, gli sponsor tecnici Hotel Alexander Museum, Il Pesaro.it e Acanto. Si ringraziano Coop. Soc. Campobase, Karmanitalia e Avis Pesaro.

www.perepepe.org

www.radiopereira.it

www.mitologieurbane.it

www.centroartivisivepescheria.it

facebook fan

Centro arti visive Pescheria Pesaro



L'Altro Pascali



Un itinerario attraverso le opere di Pino Pascali per cinema e televisione a cura di Ludovico Pratesi e Daniela Ferrara

La mostra presenta il lavoro dell'artista Pino Pascali per la pubblicità televisiva e per il cinema, realizzato agli inizi degli anni '60. Una campionatura che riunisce i diversi aspetti dell'attività professionale dell'artista come grafico pubblicitario: dai disegni agli scatti fotografici, dagli story boards ai pupazzi costruiti con cartone e materiali assemblati.

Fino a domenica 9 settembre 2012

luogo_ Fondazione Pescheria-Centro Arti Visive

Corso XI Settembre, 184

Orario estivo

dal martedì al venerdì 10-12.30 / 16.30-20

sabato domenica e festivi 10-12.30 / 16.30-22

lunedì_giorno di chiusura

ingresso con biglietto_dettagli su www.centroartivisivepescheria.it

facebook fan_Centro arti visive Pescheria Pesaro



KARTELL FLAGSTORE PESARO Corso XI Settembre 184 • 01103 Pesaro • tel. 0721 620115 • pesaro@kartellflag.com • www.kartell.it

C'è chi per distinguersi
va fuori strada.
È chi sceglie
un fuoristrada
per distinguersi.



**JIMNY
OFF-COURSE**
SUZUKI DRIVING CAMP



SCEGLIE



Arriva Suzuki Jimny Shiro in Edizione Limitata. Le prestazioni e la tecnologia 4x4 da oggi in un inedito allestimento Bianco Shiro con cui partire alla conquista della città. E per non lasciare a casa la voglia d'avventura, Suzuki ti regala **Off Course**, il corso di guida off road più esclusivo che c'è. **Fuoristrada sì, fuori moda no.**

NEOPATENTATI
K Versione A/T

SUZUKI finance

3 ANNI ASSISTENZA
SUZUKI

3 ANNI GARANZIA
SUZUKI

Suzuki raccomanda
Mobil 1

www.suzuki.it

800-452625

Nella foto Jimny 1.3 VVT Special. Consumo urb/extraurb/comb: 8,9/6,0/7,1 l/100 km. Emissioni CO₂: 162 g/km.



Way of Life!

CENTRAUTO SRL

PESARO
Via Macerata 14/16 tel. 0721 24471



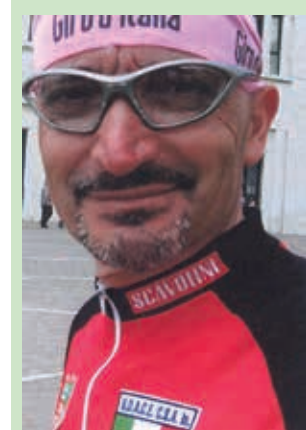
RUGBY: I GIOVANI AZZURRI PESARESI PRESTO CON LA NAZIONALE IN FRANCIA E IN IRLANDA



Pur avendo sempre addosso la maglia della nazionale, due destinazioni diverse per gli azzurri pesaresi. Maicol Azzolini, Richard Paletta e Gianluigi Silvestri della Pesaro Rugby sono stati ancora convocati con le rispettive nazionali per partecipare al tour estivo. I primi due sono con l'under 18 e

partecipano al tour estivo in Francia dal 19 al 30 agosto. Da domenica 19 agosto si trovano, infatti, a Settimo Torinese per preparare la trasferta che inizierà mercoledì 22 agosto. Per loro due, gli incontri contro selezioni di pari età della federazione francese: il 24 agosto alle 19.00 allo Stade "Victor Marquet" di La Seyne sur Mer e mercoledì 29 agosto, sempre alle 19, al "Maurice David" di Aix en Provence.

Gianluigi Silvestri invece farà parte dei trenta giocatori convocati per partecipare, con la selezione dell'Accademia Nazionale U19 "Ivan Francesco", al tour estivo, che si sta svolgendo dal 16 al 31 agosto, e nel corso del quale la rappresentativa azzurra si confronta con le principali accademie irlandesi. La squadra dell'Accademia federale si è radunata a Parma giovedì 16 agosto per poi trasferirsi a Dublino due giorni più tardi. Nel corso del tour, l'Accademia nazionale sfiderà l'Accademia di Munster il 21 agosto a Cork, quella di Leinster il 25 agosto al Coolmine RFC di Dublino e infine l'Accademia di Connacht il 29 a Galway.



Nella fotografia Massimo Magi (A.S. Scavolini) in occasione del ciclo-pellegrinaggio da Pesaro a S. Giovanni Rotondo (Giugno 2011). Il primo piano lo ritrae proprio davanti alla nuova chiesa, capolavoro di architettura contemporanea firmato

da Renzo Piano. In totale, fino al 14 agosto 2012 Massimo ha percorso più di 272.000 chilometri. E' ciclista con l'hobby della fotografia: ha scattato più di 1.400 foto che riguardano la Provincia di Pesaro e Urbino. 55enne, Massimo è dipendente del Comune di Pesaro nel SERVIZIO SPORT. Mediamente pedala per circa 10.000 chilometri ogni anno. E' felicemente sposato con Loretta e ha una figlia di nome Roberta.

Massimo Magi

Matteo Diotalevi

APERTI il GIOVEDI SERA e SCONTI dal 30 al 50%!!
VIA MAZZOLARI, 20 PESARO TEL. 0721 32184

serigrafia tessile, tampografia e ricamificio

Vieni nel nostro Showroom con la tua copia de "il Pesaro" e ritira gratuitamente la tua t-shirt!

*fino ad esaurimento scorte.

Showroom - via Liguria, 43 tel. 0721-430417

ANDREA

intimo e non solo!

Pesaro

Via Giolitti 162

Via Giolitti 47

telefono

0721.416187

Saldi imperdibili

SuperOfferta

-50%
SU

COSTUMI

SuperOfferta

-50%
SU

TELMARE

SuperOfferta

-50%
SU

PIGIAMI

SuperOfferta

-50%
SU

LENZUOLA

singole
piazza e mezzo
matrimoniali

SuperOfferta

-50%
SU

COPRILETTO

singolo
piazza e mezzo
matrimoniali

SuperOfferta

-30%

con 1+1 SU

**ASCIUGAMANI
+ ACCAPPATOI**
in spugna

e non finisce qui trova e... scopri gli altri saldi nei nostri punti vendita



NUOTO AMARE

Manifestazione natatoria nelle acque anti-
stanti la spiaggia di Fiorenzuola di Focara

DOMENICA 26 AGOSTO 2012

Partenza, ore 10,00 Fiorenzuola di Focara

Arrivo, spiaggia libera di Fiorenzuola di Focara

Raduno ore 9,30 alla spiaggia di Fiorenzuola
Servizio navetta gratuito

Quota di iscrizione euro 10,00
certificato medico obbligatorio

Per informazioni ed iscrizioni:
cell. 348 3572203 - 0721 268426 ore ufficio
eventiparcosanbartolo@provincia.ps.it

Str. Fabbreccia, 5 - Villa Fastigi - 61122 - Pesaro - P.I. 01316470416 Tel. 0721 283677 - Fax 0721 280364 - www.pssport.it/net - pssport@tin.it

PSsport

Forniture Sportive
Villa Fastigi - Pesaro

- ABBIGLIAMENTO DA: CALCIO_BASKET_VOLLEY_RUNNING
- TUTE DA ALLENAMENTO E RAPPRESENTANZA
- SCARPE E BORSE SPORTIVE PALLONI ATTREZZATURE DA CAMPO
- LINEA FREDDO PRONTO INTERVENTO



LO **SPECIALISTA**

ritaglia il tuo buono e presentalo in negozio

RUNNING

CONVENZIONE PS SPORT SHOES

www.pssport.it/net



**BUONO
SCONTO 15%**

PSsport
Forniture Sportive





Mazda CX-5
GUARDARE OLTRE

DEFY CONVENTION

ABBIAMO ANTICIPATO IL FUTURO: L'UNICO SUV CROSSOVER COMPATTO DIESEL EURO 6.

Rivoluzionare il concetto di auto. Riprogettarne da zero ogni dettaglio. Impiegare materiali mai utilizzati finora. Questo è guardare oltre i confini della tecnologia. Questo è il sogno da cui nasce Mazda CX-5, con motori fino a 175 cv, consumi fino a 21,7 km/lt, 2WD o 4WD, cambio manuale o automatico. Il SUV crossover compatto con:

Rapporto di compressione 14:1	Motori Diesel con turbina DOPPIO STADIO	Acciaio ad altissima resistenza fino a 1800 MEGA PASCAL	Emissioni Diesel EURO 6
---	---	---	-----------------------------------

Consumi da 4,6 l/100 km a 6,6 l/100 km, emissioni da 119 gr/km a 155 gr/km.

www.mazda.it
Mazda Italia

concessionaria **Arauto s.r.l.**

Via Divisione Acqui, 44 - 61122 PESARO - Tel. 0721 281796 - Fax. 0721 450658

www.arautosrl.com

photo@raffaella.corbelli



Scuola di Equitazione Western
Pensione Cavalli
Doma e Addestramento
Preparazione Cavalli da Reining
Messa in Sella e Giochi Pony
Assistenza Gare Non Pro
Rilascio Patenti Fise
Allevamento Quarter Horse



Strada di Torcivia, 21
Villa Ceccolini - Pesaro
335.6227802 - info@fhorsesfarm.it
facebook www.fhorsesfarm.it

In collaborazione con:



via Ferraro Manlio, sn
61122 Pesaro (PU)
Tel. e Fax 0721.410003
Cell 335.5273930
P. IVA 01308240413



immobiliari

VENDESI



MONTECCHIO, privato vende appartamento con mansarda di mq. 105 completamente usufruibili, oltre a scoperto di mq. 33 ed ampia autorimesa. Ottime rifiniture. euro 203.000 - Tel. 3387632604

VENDESI in località Villa etti appartamento 60 mt arredato in bifamiliare due camere, bagno con vasca salotto camino, due balconi, giardino privato 100 mt, taverna posto auto autonomo, tel. 3200730105 libero **VENDESI** appartamento

to in condominio 6 unità piano rialzato zona P.zza Redi, ingresso, sala, cucina, bagno camera cameretta terrazzo verandato zona lavanderia, garage e soffitta ottimo stato no amministratore no condominio euro 240.000 trattabili tel. 331 1416912

VENDESI appartamento Villa S. Martino no condominio mq 83 due camere bagno cucina salotto ingresso con loggiato garage e cantina scoperto esclusivo utenze autonome tel. 320 0757193 **VENDESI** Pesaro centro storico appartamento 100 mq su due livelli con o senza garage, ingresso sala cucina due bagni due camere due terrazzi più scoperto condominiale tel. 329 4156064

VENDESI a Montecchio monte su villetta trifamiliare appartamento di mq 164 cucina abitabile soggiorno ampio con camino, tre balconi tre camere



MONTECCHIO, si vende appartamento di mq. 73, con mansarda di mq. 62 totalmente praticabile, composto da soggiorno-cucina, 2 camere e bagno al 1° livello e da 3 camere e bagno al p. mansardato oltre a scoperto di mq. 35 ed autorimessa di mq. 18. euro 235.000 cell 3387632604

due bagni garage ampia cantina scoperto utenze autonome euro 230.000 trattabili tel. 339 1059795 **VENDESI** a Monbaroccio appartamento bioedilizia in casa a schiera mq 68 soggiorno con angolo cottura, disimpegno camera cameretta bagno due balconi ampio gara-

ge 34 mq euro 140.000 trattabili tel. 338 3598029

VENDESI appartamento località Villa S. Martino Pesaro soggiorno con angolo cottura camera doppia bagno due terrazzi posto auto coperto e cantina euro 145.000 tel. 339 1578828

VENDESI Novilara casa colonica ristrutturata bifamiliare con terreno 5.000mt piantumato tel. 334 9049449

VENDESI zona Loreto Pesaro appartamento buone condizioni mq 71 ingresso sala cucina camera cameretta bagno balcone verandato soffitta e garage euro 180.000 no condominio no agenzia tel. 347 7893686 **CERCO** casetta a schiera indipendente occasione no intermediari tel. 338 3578849 Pesaro

COMMERCIALI

VENDESI bar ristorante avviato zona semi-centrale struttura stori-

ca, patentino tabacchi servizi lottomatica trattativa agevolata tel. 346 6044488

AFFITTASI garage zona Miralfiore 42 mq no attività tel. 347 7546638

AFFITTASI garage P.zza Redi euro 100 mensili tel. 339 5215566

AFFITTASI capannone mq 400 zona industriale Villa S. Martino Pesaro tel. 0721 453963

AFFITTASI pieno centro storico Pesaro locale 21 mq con bagno buone finiture solo uso commerciale tel. 338 2335982

AFFITTASI

AFFITTASI bilocale zona A. Costa soggiorno cucina camera matrimoniale bagno terrazzo coperto euro 460 solo referenziati tel. 338 5326032

AFFITTASI ammobiliato Gallo di Petriano 338 5014703

AFFITTASI bilocale cucina camera doppia bagno con doccia terrazzo 40 mq posto auto cortile, tutto ammobiliato

zona Ledimar euro 400 mensili solo referenziate no agenzie tel. 348 2733049

AFFITTASI camera singola Pesaro Via Giolitti tel. 329 9184526

AFFITTASI appartamento zona mare/porto a Fano sala, cucinotto terrazzino due camere posto auto tel. 328 4173247

AFFITTASI appartamento ammobiliato zona porto cucina, bagno due camere studio, salotto garage c/fidejussione no agenzie tel. 0721 414608 ore pasti

AFFITTASI o **VENDESI** appartamento signorile periodi brevi ad Avio (TN) 20 min piste da sci tre camere da letto tel. 347 3817156

AFFITTASI appartamento 1° piano rialzato di piccolo stabile piccolo condominio, ingresso soggiorno due camere bagno balcone autonomo, garage non arredato a Montegranaro libero subito tel. 339 1393774

Special Engine

www. .it

MOTO OFFICINA

Via Arcangeli, 7 - 61122 PESARO - Tel. 0721.54295

PROMOZIONI SCONTI FINO AL 40%

GOMME sconti fino al 40%
Michelin - Pirelli - Metzeler
Bridgestone...
Richiedi il tuo preventivo

ACCESSORI a magazzino
sconti fino al 40%
Valter moto - Bonamici racing
Far - Barracuda - Ligitech - BMC

T-MAX Kit MALOSSI
Variatore MHR - Cinghia kevlar belt MHR
Ventilvar 2000 - Torque driver
Torsion controller
Prezzo listino MALOSSI € 688,00
sconto 27% € 500,00
Promozione valida solo sul Kit completo esclusa manodopera

OFFERTA CAMBIO OLIO

CAMBIO OLIO SCOOTER 4T - Fino a 2 Kg d'olio € 30,00
 CAMBIO OLIO e FILTRO SCOOTER 4T - Fino a 3 Kg d'olio € 45,00
 CAMBIO OLIO e FILTRO MOTO - Fino a 4 Kg d'olio € 55,00
 Consigliata la prenotazione allo 0721.54295



**Organizza le tue feste
al centro di intrattenimento
MAGNUM GAMES
COMPLEANNI - FESTE IN GENERE**



Area giochi gonfiabili per bimbi da 0 a 8 anni



**Simulatori e giochi di ultima generazione . Bar fast food in american style .
Area operazione a premio . American bowling per bambini e ragazzi
Sala biliardi con carambole americane**



**Ampia sala fumatori
Slot di ultima generazione
Video lotterie con due piattaforme
Novomatic-Spielo
Tre diversi Jackpot disponibili fino a un max di € 500.000**

**aperto tutti i giorni
dalle 12,30 alle 04,00**

(zona BPA Palas) sotto cinemas 6 sale UCI info@magnumgames.it tel. e fax 0721 405237



L'oasi di Aziz
Caffetteria - Ristorantino - Aperitivi

**Heineken
BikeParty**

Venerdì 24 agosto 2012
ore 21 / Dj Set Olti

bevi heineken, puoi vincere 1 biglietto
per la MOTOGP di settembre a Misano

P.le Garibaldi - Pesaro - Cell. 338 5249816 - L'Oasi di Aziz

auto/moto

VENDESI Fiat 500 sx 900 cc bianca perfetta tel. 340 7230321
VENDESI SUV Chevrolet Captiva 2.4 LS 2007 euro 17.500 perfetta tel. 389 9233941
VENDESI Smart four two km 45.000 ottimo stato euro 5.000 tel. 329 0655902
VENDESI Audi A3 versione ambition 1998 perfetta tel. 339 2205995
VENDO Renault Clio 1.4 16 v full optional impianto GPL 349 8502066
OCCASIONE vendo Automirage Pickwick 595 euro d'epoca fuoriserie tel. 339 1393774

MOTO

VENDESI Aprilia Scarabeo 50 cc anno 2009 16.000 km, vendo unitamente tutti i pezzi originali della carrozzeria euro 750 tel. 339 5449518
VENDO scooter Piaggio super exagon 250 GTX

anno 2000 km 8.500 come nuovo ottimo prezzo tel. 0722 4362 dopo le 18

PRIVATO vende BENELLI-PEPE cc 50 a euro 300 per info. cell.3394047907

bazar

VENDESI arredamento da negozio in legno di varie misure compresi banchi da lavoro tel. 338 5014703
VENDESI tavolo 70 cm tavolo 140 cm e due panche 140 cm con sottoseduta in legno euro 200 tel. 333 1525838
VENDO lettino bimbi bianco con sbarre, cassetiera/fasciatoio e cassettoni inferiori, compresi materasso e lenzuola euro 100 tel.3283195356
BASI Karaoke aggiornatissime. Oltre 130.000, X Tastiere o Computer uso professionale o domestico 60Euro Tel.3407365074

RISTORANTE **il Sorpasso** km.12

stradapanoramica.fiorenzuoladifocara.tel.0721.20.81.70

APERTO TUTTI I GIORNI
CELL. 3286943532

VENDESI TELESOC-CORSO BEGHELLI a sintesi vocale con telecomando in dotazione a euro 70.00. Per info 3395762200

VENDESI grande cucina perfetto stato completa di elettrodomestici legno massello tavolo allungabile sei sedie euro 2.000 tel. 0721 286987 ore pasti

VENDESI due taniche anni 40 in metallo americane tel. 338 3578849

VENDESI bicicletta da donna d'epoca anni '40 euro 70 tel. 338 3578849

VENDESI fucile da caccia Marca Benelli Cal. 12 modello 121 - Anno 1982 - Prezzo da concordare - Tel. 3387632604

VENDESI fucile da caccia Marca Benelli Cal. 12 modello S80 canna 81 ad 1 stella - Anno 1984 - come nuovo Prezzo da concordare - Tel. 3387632604

VENDESI Nintendo DS white euro 50 tel. 347 1806269

VENDESI contenitori usati in plastica con gabbia litri 1.000 per orto euro 100 con rubinetto ottone euro 80 senza tel. 331 2684862

VENDESI bicicletta da

donna euro 75, due poltrone bergere velluto rosso euro 500, occhiali Rayban euro 70, radio e registratori varie marche, sega a nastro euro 380 tel. 320 1889324

VENDESI forno a legna con 3 ripiani 90cm con ruote euro 1.000 trattabili tel. 370 3057689

VENDESI bicicletta da uomo euro 30 tel. 370 3057689

VENDESI mobile da cucina bianco anni '40 euro 100 tel. 370 3057689

VENDESI materassi singoli come nuovi euro 25 tel. 370 3057689

VENDESI materasso ad aria euro 170 trattabili, frigorifero congelatore REX 110 euro poco trattabili, congelatore verticale REX 179 poco trattabili tel. 349 0841550

VENDESI 4 pneumatici usati michelin energy saver 185/65/r14 con cerchi euro 180 senza 140 tel. 328 5821642

VENDESI rimorchio per macchina seminuovo euro 300 trattabili tel. 0721 55340 ore pasti

VENDESI bicicletta elettrica euro 250 trattabili tel. 0721 55340 ore pasti

VENDESI proiettore super8, tre incollatrici, pro-

iettore diapositive, due riflettori, schermo mt 1,5, 4 bobine 120 mt, due raccogli rotoli, telaietti vetro 6x6 e 24x36 euro 450 tel. 347 9949278

VENDESI bicicletta bimba ruota 20 rosa portapacchi e cestino tel. 328 7016192

VENDESI Galaxy s advance I 9070 nuovissimo euro 280 tel. 328 6160580

VENDESI divano due posti 140x85 rosso chiaro delicata fantasia euro 70 tel. 340 2451017

VENDESI attrezzatura per ristorante, lavastoviglie, bollitore a tre cestelli, fraitop acciaio, friggitrice, pattumiera acciaio, tostiera due piani, tritaggiaccio, ombrellone 4x4 bianco, 32 sedie finto midollino, sei tavoli 90x90, 12 mt canna fumaria acciaio tel. 338 6972673

VENDESI televisore 29 pollici tubo catodico Sony euro 120, casse acustiche da pavimento euro 540 la coppia, due sedie antiche già restaurate euro 90 cad., macchina da cucire vecchi euro 180, bici da corsa euro 440 tel. 320 1889324

CERCASI forno a legna da esterno usato misura 80 tel. 333 6935203

animali

VENDESI gatti persiani cuccioli tel. 339 1513255

lavoro

SVUOTO cantine e rifiuti ingombranti tel. 338 3578849

LEZIONI di lingua tedesca dal lun a ven anche aiuto compiti tel. 392 4595534 ore pasti

RAGAZZA 19enne offresi come babysitter e lezioni scuole elementari e medie tel. 333 8360634

ASSISTENZA anziani giorno e notte tel. 338 1037127

LAUREATA in lingue impartisce lezioni inglesi elementari e medie anche a domicilio prezzi modici tel. 347 0732082

ESEGUO sculture e ritratti tel. 340 7435538

DOG SITTER e cura animali ogni taglia tel. 327 3824518

CERCO lavoro come aiuto cuoco anche part-time disponibilità immediata tel. 345 9329494

L'oasi di Aziz
Caffetteria - Ristorantino - Aperitivi
P.le Garibaldi-Pesaro 61121
Tel. 3385249816

COCOMERO A MANETTA!!!

aperto tutti i giorni dalle 7,00 del mattino alle 2,00 di notte

MAYA[®] SPA

ANALISI ESTETICA
GLOBALE
COMPUTERIZZATA

NUTRIZIONISTA
specializzato

PERSONAL COACH
estetico

MANTENIMENTO

MAYA
club



PESARO via Ponchielli, 79 - tel. 0721_416086
FANO via Del Ponte, 66 - tel. 0721_808045

DIMAGRIMENTO **MAYASPA,**
GRASSO CHE... CALA!

3 sedute a 69 Euro



BORGO MERCATALE



31 AGO - EUGENIO FINARDI



30 AGO
SEFANO LIGI
Tributo a RINO GAFFANO
E ALLA CANZONE D'AUTORE
ITALIANA



04 SET
**THE INSANE
BLUES BAND**
BLUES BROTHERS SHOW
in memory of John Belushi



05 SET
LE BOLLICINE
Tributo a
VASCO ROSSI



06 SET
CIAO LUCIO
Tributo a LUCIO DALLA
con RICKY PORTERA



01 SET - GEM BOY



07 SET
**FILIPPO
GRAZIANI**
Canta NANI GRAZIANI



08 SET
KINNARA
Tributo a FABRIZIO DE ANDRÈ

per info
Tel. 0722 2811
festa democratica urbino

INGRESSO GRATUITO

URBINO Borgo Mercatale

31 agosto 8 settembre

Sarà Urbino quest'anno ad ospitare la Festa Democratica Nazionale sui temi della Scuola e dell'Università. Sito internet della festa: <http://www.pdpesarourbino.it/>
Telefono per informazioni: 0721 3841
Email organizzatore: organizzazione@pdpesaro.it

il pesar

Mauro Rossi Editore Dir. Responsabile
Rosalba Angiuli Dir. Editoriale
Redazione, Amministrazione e Pubblicità:
"Il pesaro" Via Mamelì, 72 PESARO (PU) 61100 tel. 0721 175396
e-mail: mauro.rossi@tin.it - www.ilpesaro.it - 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: SAT Pesaro
Si ringrazia per la collaborazione: Rosalba Angiuli, Danilo Billi, Diego Fornarelli, Susanna Galeotti.
UFF. PUBBLICITA' 338 1295076 - 0721 175396

Ogni mese, fra i numerosi scatti a disposizione della redazione de IL PESARO, si selezionerà un'immagine per la copertina ufficiale.
Per chi fosse interessata/o ad essere fotografata, in forma del tutto gratuita e previa liberatoria fotografica sia per maggiorenni sia per minorenni, contatti il sottoscritto Nicola Paolinelli o chiedi direttamente al contatto FB-IL PESARO.
www.ilpesaro.it



sara assicurazioni

VIENI A TROVARCI IN AGENZIA E SCOPRI LE OFFERTE SARA PER LA TUA SERENITÀ

- Consulenza assicurativa, finanziaria e previdenziale
- Agevolazioni su tutti i prodotti per i Soci ACI

Tel. 0721/65903

Assigroup snc di Arduini Matteo e Ceccolini Giorgio
Via S. Francesco, 44 - Pesaro
Tel. 0721 30936 - Fax 0721 65903
ag5930@saraagenzie.it



Da sempre al fianco dell'automobilista

Automobile Club Pesaro e Urbino
Via S. Francesco, 44 - 61121 Pesaro
Tel. 0721 31838 - Fax 0721 375363
www.pesarourbino.aci.it

Automobile Club Pesaro Urbino @acipesarourbino



TUTTI I GIORNI COLAZIONE E PRANZO
TUTTI I GIORNI APERITIVO

Mercoledì Americano
Venerdì Itinerante
Giovedì Musicante
Domenica Vegetariano



ROSSO CILIEGIA CAFFÈ via Oberdan 4 - Pesaro

aperto dal Martedì al Sabato ore 7 - 23 / Lunedì ore 7 - 15 / Domenica ore 15 - 23 / 3663178338 rossociliegiacaffe@live.it

Elegance is an attitude

Kate Winslet
Kate Winslet

LONGINES®



BARTORELLI

■ GIOIELLERIE ■

Via Branca, 15
61121 Pesaro
gioielleria@bartorelli.it
0721/31345
Official Retailer



The Longines Saint-Imier Collection

www.longines.com

CASAROSE
la fabbrica del design

SPAR
ARREDA

LA CASA BELLA
E ACCESSIBILE.

NEW!

UN ARREDO COMPLETO A 8.690 € !



LOGIKA

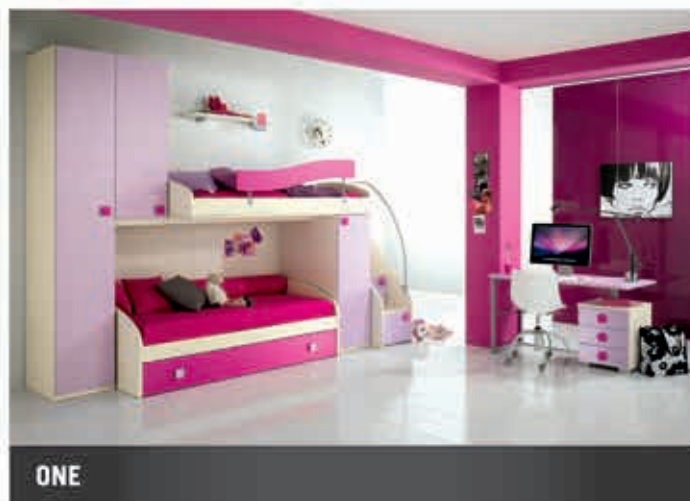


BARCELLONA

Compri una cucina e paghi 1 € la lavastoviglie Hotpoint!



UNIKA



ONE

4 QUATTRO LINEE
D'ARREDO IN
UNA SOLA FIRMA
giorno | notte | cucina | junior

www.casarosearredamenti.it

CASAROSE via Pietro Latti
Borgo Santa Maria - Pesaro
T. 0721 205 823

ORARI APERTURA ESTIVA
TUTTI I GIORNI: 16.00 - 20.00
SABATO: 10.00 - 13.00 / 16.00 - 20.00
LUNEDÌ CHIUSO