

il pesar@.it

mensile di informazione e annunci della tua città

N°90 novembre 2012 campione gratuito

Fotografo: Nicola Paolinelli, Modella: Luisa Furnari



**maxi
tombola**

PRESSO

HOTEL FLAMINIO
HOTEL, CONGRESS & SPA
Viale Parigi, 8 Pesaro, tel. 0721 400301, www.basiflaminioreort.com

tutte le sere dalle ore 21.00
GIORNI FESTIVI ANCHE IL POMERIGGIO DALLE ORE 16.00

Novembre
23 - 24
25 - 26

Dicembre
1-2-7-8-9
14-15-16

dal 21 dicembre
al 6 gennaio

Gennaio
12-13

CASAROSE
la fabbrica del design

SPAR
ARMED

www.casarosearredamenti.it
vedi ultima di copertina

EUROXORO
RETE IN FRANCHISING

PER NOI I TUOI SOGNI VALGONO PIU' DELL'ORO!

COMPRO ORO
GIOIELLI - MONETE - ORO DENTALE
ARGENTO - DIAMANTI - OROLOGI
DISIMPEGNO POLIZZE

Vuoi andare in
vacanza
GRATIS??
Ogni 50gr. d'oro
750 ti regaliamo
dei voucher
Iperclub Vacanze
per te, tutta la tua
famiglia o amici

MONTECCHIO (PU) - Corso XXI Gennaio, 137
Tel. 0721-499970 / 335-5397229





Cari amici, facciamoci coraggio. Mentre la loggia massonica-bancaria-giudaico-vegan-nazi-aliena cerca di distrarre le masse con problemi economici, elezioni americane, tornado, terremoti, nuovi i-pad, noi, che siamo furbi, non dimentichiamo: tra breve, il 21 dicembre, arriva la fine del mondo. L'hanno detto i maya e Giacobbo. I tentativi dei vari burattinai per annebbiarci la vista non saranno sufficienti, questa volta. Sappiamo che questi sono gli ultimi giorni di questo pianeta corrotto. Ecco quindi come farsi prendere dal panico con classe, per affrontare dignitosamente la fine dei giorni, in ogni modo in cui essa potrà manifestarsi:

10) Meteorite. L'etichetta prevede un rilassante cocktail party con gli amici, per ammirare l'arrivo del sasso spaziale portatore di morte. Nel caso in cui siate dall'altra parte del mondo, rassegnatevi ad una lenta fine di polveri e stenti e buio, e arrendetevi ai ratti, nuovi signori della terra, che useranno voi

come principale fonte di sostentamento.

9) Guerra atomica. Fintanto che i mezzi di comunicazione funzioneranno, non fatevi tentare dai soliti criticoni che si metteranno a contestare su Twitter il modello di missile lanciato, o il bersaglio colpito, o il numero di animali estinti: con la civiltà finiranno anche le polemiche. Quando le cose volgeranno al peggio, vale il problema dei ratti già esposto sopra, con aggiunta di feroci mutanti acefali sessualmente iperattivi.

8) Invasione aliena. Passare dalla parte degli alieni invasori non è dignitoso, e una volta che avranno eliminato ogni sacca di resistenza con i loro raggi della morte, faranno secchi anche voi. Piuttosto passate il tempo che vi rimane a guardare La guerra dei mondi di Spielberg e la serie Falling Skies con il dottore di E.R., per convincervi che la fine della civiltà umana non è poi così ingiusta.

7) Estinzione animale. Normalmente non sarebbe un grande problema, ma visto che la fine del mondo è prevista a ridosso del Santo Natale, è possibile che l'estinzione del cappone per il brodo dei cappelletti crei attacchi di panico tra gli acquirenti, che si scuieranno a vicenda per comprare almeno l'ultimo cotechino. Questa è forse l'ipotesi più inquietante, perché il mondo verrebbe ereditato dai vegani, che ovviamente verrebbero poi sottomessi da feroci babobab, eletti a divinità ma stufo di essere venerati da degli smidollati.

6) Estinzione vegetale. Inizialmente non fregherà a nessuno. Poi tutti saranno addirittura felici perché saranno estinti pure i vegani. La produzione di ossigeno, vista la mancanza di foreste per la fotosintesi, verrà affidata ad un'apparecchiatura sovietica, fin'ora segreta, alimentata con olio di delfino. Sarà

dunque considerato di cattivo gusto dire che i cetacei sono intelligenti. La morte ci coglierà comunque, per intasamento delle arterie, perché le insalate verranno fatte con la pancetta.

5) Apocalisse zombie. Per secoli abbiamo sfruttato le altre specie per soddisfare i nostri appetiti: per una volta seremo noi le vittime della famelica ferocia dei morti viventi, golosi di tenera carne umana. Si scoprirà in seguito, ma troppo tardi, che il virus zombificante è causato da una mutazione del seitan. Chiunque si rifugi in un carcere è pregato di non fare il bullo con i prigionieri superstiti.

4) Diluvio et similia. Beh, non saprei che fare. Non ho mai avuto il coraggio di vedere Waterworld con Kevin Costner.

3) Fine del mondo biblica. Angeli e demoni si affronteranno nello scontro finale, i morti risorgeranno, verremo giudicati, bruciati e tutte quelle cose lì. Non ci credo tanto, a queste cose.

2) Ritorno di Quetzalcoatl, il dio serpente piumato. Saranno cavoli amari. Inferocito con noi europei per aver sterminato i suoi fedeli, Quetzalcoatl farà sacrificare chiunque non riuscirà a pronunciare bene il suo nome con il giusto accento Maya. Doppia inferocito per aver scoperto che solo pochi giorni dopo il suo arrivo si festeggerà qualcun altro, oltretutto mangiando i capitoni che crede suoi parenti, Quetzalcoatl, tornato per fare della terra un luogo di pace e splendore, ci manderà tutti a cagare e proclamerà Angelino Alfano imperatore del mondo. Fingersi eredi di Montezuma non sarà d'aiuto.

1) Regola d'oro. Mai, mai, mai gridare di terrore nelle orecchie degli altri. Non sarete gli unici che stanno per tirare le cuoia.

Diego Fornarelli



CENTRO La Fenice
PEDIAGOGIA CLINICA
PSICOMOTRICITÀ FUNZIONALE
PSICOLOGIA - PSICOTERAPIA
CONSULENZA GRAFOLOGICA



ASSOCIAZIONE CULTURALE
IL SENTIERO DELL'ANIMA

VERSO L'ESPLORAZIONE DEL SE'

La Tavolozza dell'Essere

A seguito della grande partecipazione al Convegno "La Tavolozza dell'Essere" del 18 Novembre 2012, il "Centro La Fenice" e l'Associazione Culturale "Il Sentiero dell'Anima", attiveranno da Gennaio 2013 una serie di Corsi, come ad esempio: *Olodanza, il Genogramma, l'Ultima Riga delle Favole, il Colore per Esprimersi, Evoluzione del Grafismo* e numerosi altri.

Per info e iscrizioni:
info@centrolafenice.com
Tel. 0721.581518

chiara.lodovici@me.com
Tel. 345.7311773
latavolozzadellessere@gmail.com

 Convegno La Tavolozza dell'Essere
Centro La Fenice
Associazione Culturale Il Sentiero dell'Anima



ASSOCIAZIONE CULTURALE IL SENTIERO DELL'ANIMA

*Un tempo e uno spazio
dove ritrovare te stesso*

**contatti: c. 345-7311773
chiara.lodovici@me.com**

 Associazione culturale "Il Sentiero dell'Anima"

Strada della Romagna, 150 Fano



PESARO - Chi non lo conosce? Affacciato sul Molo di Levante, il Moloco è uno dei punti di ritrovo prediletti dalla movida pesarese. In questa location è possibile trascorrere una coinvolgente serata, partendo dall'aperitivo, passando alla cena, per finire con il dopocena. Il locale è solitamente aperto nel periodo primavera - estate e, di norma, propone il classico aperitivo a

buffet al piano inferiore. C'è da aggiungere che, dalla saletta superiore dove ha sede il ristorante, si gode di una bellissima vista sul mare e che si possono gustare sfiziosi piatti di pesce e pizza. Per il dopocena, il Moloco è soprattutto music club con concerti jazz e musica prevalentemente elettronica. Attualmente, a partire da questo mese di novembre 2012 fino alla canonica apertura pasquale, il Moloco offre una nuova possibilità. Ne parliamo con Federica Ruggeri, contitolare del locale insieme al marito Andrea Augelli Monti.

D. Federica, da quanto tempo lei e suo marito avete in gestione il Moloco?

R. Da quando Andrea ha avuto l'idea di aprire un locale in uno dei posti più suggestivi di Pesaro, cioè da più di una decina di anni; dal 2009 abbiamo preso in gestione anche l'ex ristorante "Al Molo da Peppe" (Peppe è il titolare delle mura), ubicato al piano superiore. Da quando sono in corso i lavori al porto, il servizio di ristorazione lo facciamo solo parzialmente, vista la totale o quasi mancanza possibilità di parcheggi, attualmente occupati dai mezzi dell'impresa che effettua i lavori. Comunque, siamo riusciti a sopravvivere nonostante la crisi e i numerosi disagi. Per fortuna gli affezionati non mollano.

D. In che periodo è aperto normalmente il Moloco?

R. Abitualmente apriamo a Pasqua e chiudiamo dopo la Fiera di San Nicola. Abbiamo uno staff consolidato formato da 10 a 19 dipendenti. Fra

questi ci sono quelli storici che hanno sempre lavorato con noi. Di regola rispettiamo l'orario dalle 18,30 fino alle 2.

D. Quale novità proponete quest'anno?

R. Quest'anno abbiamo pensato di aprire il Moloco nel periodo da novembre a Pasqua, solo a richiesta e su prenotazione, per pranzare o per cenare al piano di sopra, oppure per qualsiasi tipo di evento al piano inferiore. Accettiamo nella sala ristorante gruppi come minimo da 8-10 persone, tenendo conto che la sala stessa ne contiene un numero maggiore. Il menu può essere sia di carne che di pesce. I prezzi partono da 30 euro in poi, più gli extra del caso, sia per il pranzo che per la cena.

D. Inoltre?

R. Oltre ad aprire il piano di sopra per un pranzo o per una cena, offriamo l'opportunità di abbinare il piano di sotto per qualsiasi tipo di evento, che va dalla semplice festa fra amici ad un compleanno, una festa di laurea, una cena di lavoro e quant'altro. A tutto il resto pensiamo noi, compresa la possibilità di avere un dj.

D. Il vostro orario?

R. Siamo aperti dall'orario di pranzo fino al dopo cena.

D. A chi rivolgersi per prenotare?

R. E' possibile prenotare almeno una settimana prima, telefonando ai nostri collaboratori Sara, cel. 3471366065, ed Enrico, cell.3932662890.

Rosalba Angiuli

Foto www.danilobilli.it



Molo di Levante - Pesaro - Prenotazioni 393 2662890 / 347 1366065

MALACA

FISH AND DRINK

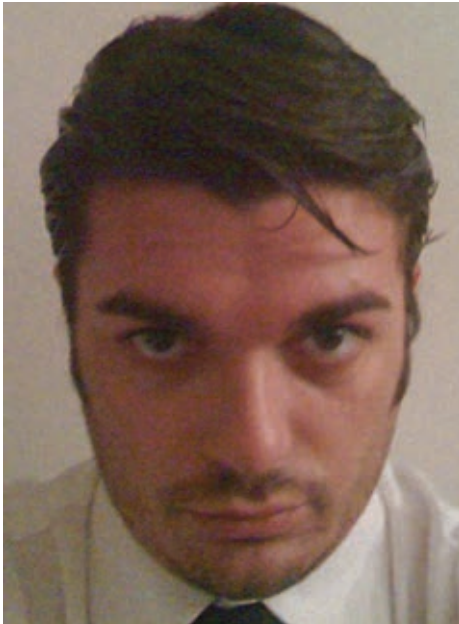
**RISTORANTE PER CENE
SU PRENOTAZIONE
MINIMO 30 PERSONE
LOCALE PIANO TERRA
PER FESTE PRIVATE
AMBIENTI RISCALDATI**

studiosancisi.it

Oreficeria Calandrini

SOLITARI. TRILOGY. TENNIS. VERETTE
ORO BIANCO. DIAMANTI.

PESARO Via Negrelli, 41
tel. 0721 390572 mob 328 1926150
oreficeria.calandrini@virgilio.it



PESARO - Luca della Regina è un giovane manager nel settore marketing e comunicazione. In questo numero di novembre lo abbiamo intervistato nello studio di via Montenevoso 24, Up&More, che gestisce insieme a Sara. La fusione delle loro esperienze porta infatti ad un'attività unica.

D. Luca vuole parlarci di lei?

R. Sono padovano e il 3 novembre 2012 ho compiuto 33 anni. Il numero 3 ricorre nella mia vita. Casualmente quest'anno 3x11 è uguale a 33. Porto 3 anelli. Ritengo il 3 un numero perfetto. Il 3 è un sottomulti-

plo di 9, il 9 del marketing. Infatti, tra un oggetto che costa 50 euro ed un altro che ne costa 49, l'acquirente tende ad acquistare quello da 49 euro, è sbagliatissimo usare la cifra tonda.

D. Di cosa si occupa Up&More?

R. Di marketing e di web marketing, comunicazione, grafica, stampa, organizzazione di eventi. Io, in particolare, mi occupo di marketing e di web marketing, marketing tradizionale, al servizio delle aziende dislocate sul territorio. Lavoro per un costruttore nautico, per palestre, centri estetici, personal trainer, ristoranti, pizzerie, parchi giochi, discoteche, e diverse altre aziende. Sara, invece, mette la sua esperienza al servizio dell'organizzazione di eventi, dalla ricerca della location, all'organizzazione del catering, alla scelta di artisti, all'utilizzo di modelle, all'ufficio stampa, al servizio fotografico. Nello nostro studio ci avvaliamo anche dell'esperienza di una grafica.

D. Veniamo a lei in particolare, quali sono state le sue esperienze passate?

R. Mi sono formato nel comparto fashion marketing e comunicazione del sistema moda, ho avuto due marchi di abbigliamento insieme a tre soci, con loro ho fatto diverse fiere di settore a Firenze, Milano, Berlino. Per questo ho studiato, ho seguito dei corsi, a Milano mi sono inserito nel contesto della capitale della moda. Spesso sono stato un precursore.

D. In che modo?

R. Ad esempio mi piace comperare tutto via web. Dal telefonino, alle scarpe, agli occhiali. Infatti, in un negozio sono obbligato ad acquistare quello che mi viene offerto dal negoziante; su internet, invece, ho la possibilità di scegliere un capo personalizzato. Ecco perché abbiamo iniziato anche noi di Up&More a fare un certo tipo di attività, per dare la possibilità alle persone di creare la propria immagine sull'abbigliamento

con stampe, ricami, nomi.

D. Attualmente di cosa si occupa in particolare?

R. Mi occupo della gestione di circa 80 profili facebook per conto di altrettanti clienti e sviluppo in media 180-200 campagne pubblicitarie sui social network; per farlo, seguo quotidianamente i corsi, gli studi, e i portali per chi utilizza il web come strumento di lavoro. Far parte di un social network è molto utile, specie per un'azienda, per poter aumentare la propria visibilità. Facebook è il posto migliore dove poter attirare e conoscere nuovi clienti, è un mercato giovane, dinamico, e più predisposto all'utilizzo delle nuove tecnologie. Nel mio caso, con il servizio di social marketing aiuto ad interagire con l'universo facebook, creo profili, popolo il database di amici, do vita a campagne pubblicitarie mirate che consentiranno di portare in alto il brand dei clienti.

D. Secondo lei l'utilizzo di facebook da parte di molti è scorretto?

R. Certo. Molti sbagliano l'utilizzo di facebook; ci sono statistiche, leggi matematiche da rispettare, quindi meglio pagare un canone mensile per fare gestire correttamente la propria pagina. La comunicazione va studiata, va tutto studiato. Io utilizzo un discorso di marketing sulla grafica, sulla comunicazione. Non bisogna lasciare niente al caso. Il cliente qui dentro è seguito a 360 gradi. Analizziamo insieme le sue esigenze. Studiamo tutti i particolari che gli permettano di affrontare al meglio il mercato. Ad esempio il menu per il ristorante, il biglietto da visita, la cartolina, l'immagine coordinata. Il modo di porgersi è molto importante e determina il successo. Dunque l'attenzione va puntata a maggior ragione su: marketing, comunicazione e immagine coordinata.

Rosalba Angiuli

Up&more
marketing - comunicazione - grafica - stampa - eventi

Gadget aziendali - abbigliamento personalizzato
tecnica pubblicitaria - espositori
shopper - gigantografie

Sconto del **20%**
per tutti i nuovi clienti

Vendita e servizi per privati ed aziende

Via Montenevoso, 24 - 61121 Pesaro
tel. 0721403967 - fax. 0721269793
www.upandmore.it - info@upandmore.it
facebook Up&more



PESARO - Un ambiente gradevole, posizionato nel cuore della città, che si affaccia sullo splendido giardino segreto di Palazzo Ricci, offre la possibilità di degustare cibi di una freschezza assoluta con una carta che cambia in continuazione.

Si tratta del "108 Love, Music & Food", nato dalla passione di quattro fratelli di origine milanese e pugliese: Ananda, Govinda, Satya e Turiya, due ragazzi e due ragazze, tutti con una spiccata vena artistica. I punti di forza di questa nuova iniziativa sono: qualità dei prodotti, piccole variazioni su combinazioni classiche, consistenza delle porzioni e, ovviamente, l'olio di oliva di produzione propria della migliore qualità. Ma a rendere ancora più piacevole il cibo è la musica proposta e il servizio cortese e attento, in un'atmosfera raccolta. Parliamo del "108 Love, Music & Food" con Govinda Gari.

D. Govinda, qual è la storia del locale?

R. Abbiamo rilevato questo posto circa due anni fa e abbiamo deciso di rinnovarlo completamente nell'aspetto e di aprirlo alle arti. Infatti, io e mio fratello siamo musicisti (Ananda ha frequentato il Conservatorio a Pesaro) mentre una delle mie sorelle, Turiya, è laureata all'Accademia di Belle Arti, e la più piccola, Satya, la chef, ha fatto studi che spaziano dalla musica lirica alla letteratura. Dunque l'approccio è quello che deriva dalla nostra formazione personale che, trasferita nel campo della cucina, da vita ad un luogo in cui arte e buon cibo trovano una equilibrata e convincente fusione. L'idea ci è venuta osservando la posizione del

locale: a due passi dal Conservatorio, nel contesto di un centro storico molto ricco dal punto di vista artistico. Così abbiamo deciso di aprire una porta interna che si affaccia su uno dei più bei cortili della città. Un giardino segreto conosciuto ultimamente in occasione delle serate jazz organizzate a Palazzo Ricci. E' per noi una grande soddisfazione poter restituire alla cittadinanza pesarese uno spazio decisamente inaspettato, con alberi da frutta, oleandri in fiore e un prato bellissimo.

D. Qui organizzate anche eventi artistici?

R. Sì, quello che prima era un locale che si affacciava solo su una strada parallela a via Branca, adesso si apre sul cortile pubblico più bello della città e, nella bella stagione, offre la possibilità di stare a contatto con la natura nel cuore di Pesaro e di partecipare ad eventi artistici all'aperto di altissimo livello. Noi siamo legati alla musica jazz di cui proponiamo, non solo d'estate, una programmazione settimanale. Ospitiamo anche eventi di musica lirica, folk e rock, letture, mostre di pittura e fotografia.

D. La vostra cucina?

R. La cucina parte dall'idea di fare conoscere alcune delle caratteristiche della nostra terra, la Puglia. Importiamo una vasta scelta di paste fresche artigianali: orecchiette, cavatelli, tagliatelle, fruciddi, di grano bianco e grano tostato, quest'ultimo, tipico dell'estremo sud, il Salento. Anche le verdure provengono da una azienda agricola di nostra fiducia, che ci spedisce molte delle materie prime utilizzate

in questa cucina. Abbiamo un menu che è ristretto, ma che cambia sempre, e questa per noi è l'unica soluzione per garantire un alto livello qualitativo nell'offerta culinaria. Non è un dettaglio la cura con cui abbiamo selezionato una cinquantina di vini fra le migliori DOC marchigiane e tanti altri in rappresentanza delle regioni italiane, non può mancare lo champagne e il vino rosato salentino! Alcuni dei nostri piatti: gamberetti al sesamo in salsa al curry, vellutata di finocchi e anice stellato con tocchetti di orata alla piastra, sformatino di zucca con fonduta di formaggi pugliesi, cavatelli con crema di patate baccalà e scamorza, orecchiette pomodorini acciughe e pangrattato, gamberoni alla piastra con olio aromatizzato agli agrumi, cicorie saltate con olio, aglio peperoncino e caciocotta, seitan piastrato al rosmarino con cipolla in agrodolce e vellutata di verdure...

D. Le caratteristiche salienti?

R. Come dicevo prima, le paste fresche artigianali che noi proponiamo in una serie di ricette e la cura per il pesce che fa parte della nostra tradizione pugliese, ma senza essere troppo legati alla storia della Puglia; ci piace ogni tanto spaziare, ad esempio spesso offriamo tonno crudo, carpacci particolari con ingredienti anche esotici come lo zenzero, l'avocado, il lime... In un'area dove l'influenza sulla pasta è quella emiliana, vogliamo differenziarci, offrendo un prodotto diverso dalla tradizione locale. Portiamo qui un pezzettino di storia delle nostre terre, ma ci piace spaziare proponendo su prenotazione anche esperimenti esotici, in stile colombiano, indiano, fusion...

D. I prodotti pugliesi piacciono ai pesaresi?

R. Direi proprio di sì, ad esempio molte persone vanno in vacanza in Puglia e scoprono quei luoghi, quei sapori, e qui hanno poi il piacere di ritrovarli...

D. Per concludere, in che giorni siete aperti?

R. Dal martedì al venerdì a pranzo e cena, il sabato e la domenica solo a cena.

Su prenotazione organizziamo anche: compleanni, buffet, lauree, matrimoni, qualunque tipo di evento, ovviamente all'esterno quando il tempo lo permette, e, in inverno, all'interno dove disponiamo di circa 40 posti. Ci tengo a ricordare che abbiamo una particolare attenzione verso chi lavora nei dintorni e ci sceglie per la pausa pranzo dove proponiamo menu veloci, nutrienti, sani ed ECONOMICI!!! Provare per credere.

Rosalba Angiuli

108
LOVE, MUSIC & FOOD

**RISTORANTE, ART GALLERY
MUSIC HALL E GIARDINO INTERNO.
CUCINA MEDITERRANEA, RICETTE CREATIVE
CON PRODOTTI DI QUALITÀ E DI STAGIONE
PRANZO, CENA E APERITIVO A BUFFET.
TUTTI I GIOVEDÌ, SERATA JAZZ**



VIA SABBATINI 24, NEL CENTRO STORICO DI PESARO, VICINO AL CONSERVATORIO - +39 327 371736 - 07211792581 - CENTOOTTO@HOTMAIL.COM

maxi tombola

Novembre

2 3 - 2 4

2 5 - 2 6

Dicembre

1-2-7-8-9

14-15-16

dal **21** dicembre
al **6** gennaio

Gennaio
12-13

PRESSO



HOTEL FLAMINIO

HOTEL, CONGRESS & SPA

Viale Parigi, 8 Pesaro_tel. 0721 400303_www.baiaflaminioresort.com

tutte le sere dalle ore 21.00

GIORNI FESTIVI ANCHE IL POMERIGGIO DALLE ORE 16.00



Opportunity Rover ha trovato i "mirtilli" su Marte. Non mi sono bevuta il cervello, è un'affermazione piuttosto fenomenale invece: tradotto significa che su Marte, il NASA Opportunity Rover, ha trovato tracce che possono essere fatte risalire ad attività batterica, indi per cui **tracce di vita su Marte**. Che in linguaggio tecnico vengono chiamate...mirtilli.

Poi dicono che sono io la svitata, ma andiamo avanti.

Sono al parco giochi e guardo Matteo e Davide giocare con un bambino, la cui mamma è seduta poco lontano da me.

Sulla quarantina, pantaloncino che deve aver rubato alla figlia preadolescente, tacco 10, mini top fucsia e trucco perfetto.

Di punto in bianco la mamma, senza rivolgersi a qualcuno in particolare, esclama:

«Ah, non me lo dire. Sono a pezzi, uno straccio»

Per un secondo ho creduto parlasse con me poi scorgo l'argenteo apparecchio agganciato al suo orecchio, con speaker e microfono incorporato. "Mamma-affranta-ma-ca**o-se-sono-figa" ha il Bluetooth e sta evidentemente facendo una chiacchierata telefonica.

Ora, io lo so che non è educazione ascoltare le conversazioni altrui per quanto possa essere intrigante, per cui mi allontano quel tanto da mantenere un'apparenza di educazione, senza perdere il segnale radio con "mamma-affranta-ma-ca**o-se-sono-figa".

«Tu non hai idea di cosa mi ha fatto! Ti pare possibile che io debba uscire di casa con questo caldo, mollare mio figlio alla babysitter, prendere l'auto e farmi 2 miglia, dico DUE, per andare da quell'irriconoscente?! Ti sembra umano un trattamento del genere?!» "mamma-affranta-ma-ca**o-se-sono-figa" è sull'orlo delle lacrime.

Ma chi è 'sto mostro di cui parla?

Un ex marito bastardo?

Un amante crudele?

Ormai la mia curiosità è alle stelle.

«Ho dovuto persino aspettare, ti rendi conto?! Dopo tutto quello che ho fatto per lui! Che umiliazione, ah, ma questa non gliela faccio passare liscia! Mi ha detto che se voglio che sia lui a farmi capelli, manicure e pedicure, ora devo andare al suo salone perché LUI adesso è troppo impegnato. Hai capito che sfacciato?! IO, dico IO, mi devo muovere perché LUI non può più fare servizi a domicilio!»

Cioè, "Mamma-affranta-ma-ca**o-se-sono-figa" parlava del suo parrucchiere.

Materia drammaticamente importante qui a Orange County, South California.

D'altronde *Wisteria Lane* con le sue casalinghe in tiro non è molto lontana da casa mia. Mi chiedo se posso fare richiesta alla NASA per ricevere in dotazione qualche prototipo di Opportunity Rover da usare nel vicinato. Mi accontento anche dei prototipi più scalcinati. Mica voglio quelli cromati e con gli scudi solari e i deflettori...

Mi servirebbe solo per sguinzagliarlo al parco giochi e testarne le potenzialità. Se trova mirtilli su Marte, potrà ben trovare qualche neurone qui nella Terra delle Vanità. O no?

Enrica Costa*

*Mamma milanese vive con un ingegnere e due diavoletti a Orange County - South California



MABELLE
PARRUCCHIERI

SALONE AUTORIZZATO
SPECIALIZZATO
ESCLUSIVO

ghd

SE VUOI 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

UNA FESTA
MERAVIGLIOSA.

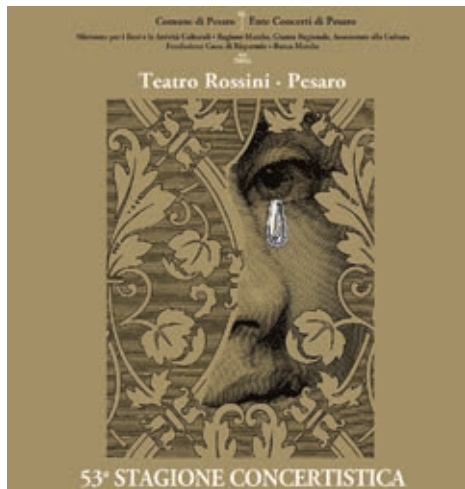
*Gli oggetti più belli per il periodo
più bello dell'anno.*



Bonazzelli e Cappellini s.n.c
Via P. Maroncelli n.25 - 61122 - Pesaro
Tel. 0721 410069 / 413331 - Fax 0721 458537
www.galleriacappellini.it - info@galleriacappellini.it

galleria **C**appellini

WWW.VILLEROY-BOCH.COM



E' stata inaugurata con lo splendido concerto delle sorelle Labèque la 53a Stagione Concertistica, a cura dell'Ente Concerti in collaborazione con il Comune di Pesaro. Tutti gli appuntamenti: Venerdì 30 novembre*, Gino Paoli, uno dei più grandi rappresentanti della musica leggera italiana, accompagnato dall'Orchestra Filarmonica Marchigiana, ci proporrà i suoi brani indimenticabili in un concerto straordinario fuori abbonamento. Venerdì 7 dicembre, alle 21, è la volta dei Virtuosi Italiani, con Alberto Martini, maestro di concerto al violino, che ci proporranno un piacevole confronto tra Vivaldi e Bach. Bach sarà ancora protagonista Domenica 16 dicembre**, alle 18, quando il noto e talentuoso pianista iraniano Ramin Baharami ci farà ascoltare anche le note meno conosciute di Scarlatti. Il 2013 si apre con un altro

concerto per pianoforte: Domenica 6 gennaio inteprete di brani di Schubert, Liszt e Chopin sarà il giovanissimo e straordinario Daniil Trifonov. Giovedì 10 gennaio*, alle 21, spettacolo fuori abbonamento con il prestigioso Balletto di Mosca, che porterà in scena la struggente storia d'amore "Romeo e Giulietta", musicata da Prokof'ev. Domenica 20 gennaio ancora la Filarmonica Marchigiana diretta da Hubert Soudant; Mercoledì 6 febbraio, alle 19, per i cosiddetti concerti in jeans, saliranno sul palcoscenico del Rossini due artisti, al pianoforte e al clarinetto con "Miramari", un progetto quantomai originale. Venerdì 15 febbraio, alle 21, ancora l'Orchestra Filarmonica Marchigiana diretta da Giampaolo Maria Bisanti e con protagonista il violino di Stefan Milenkovich; mentre Venerdì 1° marzo, la stessa, diretta da Donato Renzetti, e con il pianoforte di Roberto Cominato ci proporrà brani di Ravel e Stravinskij. Sabato 16 marzo, alle 21, "A BIG NIGHTMARE MUSIC": una travolgente miscela di musica classica, commedia e cultura popolare proposta da Igudesman & Joo with Orchestra. I Solisti di Perugia saranno i protagonisti, Domenica 24 marzo, alle 18, assieme alla giovane pianista cinese Jin Ju. Ancora un concerto in jeans, Venerdì 5 aprile, sempre alle 19, con Mountain Men: musica blues creata dall'incontro tra un chitarrista francese e un armonista australiano. Domenica 7 aprile, il Quartetto di Venezia, suonerà anche musiche del "nostro" Paolo Marzocchi; due affascinanti musiciste, Francesca Dego e Francesca Leonardi tornano al Rossini, Domenica 21 aprile. L'ultimo appuntamento con la Filarmonica Marchigiana è per Domenica 28 aprile, alle 18, accompagnata dal pianoforte di Giuseppe Albanese e diretta dal nostro Direttore Artistico, Federico Mondelci. Il grande Krystian Zimerman tornerà a Pesaro a maggio e si esibirà all'Auditorium Pedrotti,

in un concerto straordinario fuori abbonamento (data da definire); chiude la stagione, Venerdì 24 maggio, l'appuntamento jazz organizzato in collaborazione con Fano Jazz Network in cui si sperimenteranno tra grandi artisti: Gazzè, Rita Marcotulli e Roberto Gatto. La Stagione Concertistica di Pesaro a cura dell'Ente Concerti è realizzata in collaborazione con il Comune di Pesaro - Assessorato alla Cultura ed il sostegno del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Regione Marche, Giunta Regionale, e con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio e Banca Marche.

Vendita biglietti

I biglietti disponibili saranno messi in vendita il giorno del concerto presso il botteghino del teatro Rossini con orario 10-13; 17 fino all'inizio del concerto (eventi pomeridiani 10-13; 16 fino all'inizio del concerto). Da mercoledì 28 novembre si potranno acquistare tutti i biglietti della stagione (compreso il concerto di Gino Paoli). Prezzi Posto di platea e posto di palco di I e II ordine € 20; posto di palco di III ordine € 15, ridotto € 12; posto di palco di IV ordine € 12, ridotto € 10; loggione € 7.

Family ticket 3 ingressi, posti di platea, I e II ordine di palco € 40.

Vendita on line www.vivaticket.it.

*Concerti straordinari fuori abbonamento: posto di platea e posto di palco di I e II ordine € 30; posto di palco di III ordine € 25; posto di palco di IV ordine € 15, loggione € 10.

**Concerti fuori abbonamento: stessi prezzi della stagione.

Informazioni


Ente Concerti Palazzo Gradari - Via Rossini 0721 32482 www.enteconcerti.it
Teatro Rossini Piazzale Lazzarini, Pesaro 0721 387620 - Biglietteria 0721 387621

La testa del RE

Ristorante di PESCE
Specialità di CARNE
Pizzeria con Forno a legna
Piadineria

Tel: 0721 - 67609

Via delle Galligarie, 24 PESARO CENTRO STORICO

Comune di Pesaro  Ente Concerti di Pesaro

Ministero per i Beni e le Attività Culturali • Regione Marche, Giunta Regionale, Assessorato alla Cultura
Fondazione Cassa di Risparmio • Banca Marche


Pesaro

Teatro Rossini • Pesaro



53^a STAGIONE CONCERTISTICA

8/11/2012 KATYA E MARIELLE LABÈQUE • 30/11/2012 GINO PAOLI & Orchestra Filarmonica Marchigiana • 7/12/2012 I Virtuosi Italiani, ALBERTO MARTINI maestro di concerto al violino, MARIO FOLENA flauto solista, ROBERTO LOREGGIAN clavicembalo solista • 16/12/2012* RAMIN BAHARAMI pianoforte • 6/1/2013 DANIL TRIFONOV pianoforte • 10/1/2013* BALLETO RUSSO DI ANNA IVANOVA • 20/1/2013 Orchestra Filarmonica Marchigiana, HUBERT SOUDANT* direttore, GABRIELLA SBORGI mezzosoprano 6/2/2013 GABRIELE MIRABASSI clarinetto & ANDRE MEHEMARI pianoforte • 15/2/2013 Orchestra Filarmonica Marchigiana, GIAMPAOLO MARIA BISANTI direttore, STEFAN MILENKOVICH violino • 1/3/2013 Orchestra Filarmonica Marchigiana, DONATO RENZETTI direttore, ROBERTO COMINATI pianoforte • 14/3/2013 Igudesman & Joo With Orchestra, ALEKSAY IGUDESMANN violino RACHARD HYUNG-KI JOO pianoforte • 24/3/2013 I Solisti Di Perugia, JIN JU pianoforte • 5/4/2013 MOUNTAIN MEN • 7/4/2013 QUARTETTO DI VENEZIA • 21/4/2013 FRANCESCA DEGO violino, FRANCESCA LEONARDI pianoforte 28/4/2013 Orchestra Filarmonica Marchigiana, GIUSEPPE ALBANESE pianoforte, FEDERICO MONDELICI direttore e sassofono solista • data da definire* KRYSZTIAN ZIMERMAN pianoforte (Auditorium Pedrotti, per espresso desiderio del Maestro) • 24/5/2013* GAZZÈ - MARCOTULLI - GATTO

Ritorno abbonamenti Per abbonarsi alla precedente Stagione concertistica o agli spettacoli e concerti presso il teatro Rossini con rate 10-15-17-20. Nuovi abbonamenti La vendita dei nuovi abbonamenti verrà effettuata nei giorni 5, 6 e 7 novembre con orario 10-13 e 17-20. Prezzi (posto di platea e posto di palco I e II ordine) € 160, posto di palco di III ordine intero € 130, ridotto € 90 (validi fino al 31/10/2012); posto di palco di IV ordine intero € 70, ridotto € 55. Le richieste sono ricevute agli inizi di maggio e gli spettacoli oltre 165 anni. *Vendita biglietti I biglietti disponibili saranno messi in vendita il giorno del concerto presso il botteghino del teatro Rossini con orario 10-14; 17-20, 30 (ore serali) e 10-13; 16 fino all'inizio del concerto). Dal secondo concerto in cartellone si potranno acquistare tutti i biglietti della stagione. Prezzi (posto di platea e posto di palco di I e II ordine) € 200, posto di palco di III ordine € 150, ridotto € 120, posto di palco di IV ordine € 120, ridotto € 100, loggione € 70. Family ticket *Stagioni, posti di platea, I e II ordine di palco € 40. *Spettacoli straordinari: posto di platea e posto di palco di I e II ordine € 300, posto di palco di III ordine € 250, posto di palco di IV ordine € 150, loggione € 100. **Spettacoli fuori abbonamento: stessi prezzi della stagione. Vendita online: www.entecconcerti.it

Informazioni Ente Concerti Palazzo Gradati, Via Rossini 0721 32482 info@entecconcerti.it - www.entecconcerti.it Teatro Rossini Piazzale Lazzarini, Pesaro 0721 387620 (Biglietteria 0721 387621).

La Donazione si riserva di apporre al programma le variazioni imposte da variazioni tributarie o da cause di forza maggiore.

Ente Concerti ospitato

Banca Marche - Assicuritalia - Banca dell'Adriatico - Cassa di Risparmio di Fano - Galleria di Franca Mancini - Risanotte Bristolino - Azienda Agricola Fiorini Strada dei Campioli Foresteria Agrivivaistica Fiorini



La TENUTA Ss. Giacomo e Filippo nell'Oasi Faunistica de "La Badia", ai piedi di Urbino, si rinnova quest'anno con un importante progetto di ristorazione all'insegna del biologico e dell'ecosostenibilità. Non lontano da URBINO Resort, country house nata dal restauro di antiche case coloniche e dedicato all'ospitalità, sorge URBINO dei Laghi, incantevole area acquatica della Tenuta, con tre laghetti pescosi circondati da querce secolari. In questo angolo di natura, venerdì 16 novembre 2012, aprirà le porte al pubblico URBINO DEI LAGHI Ristorante e Naturalmente Pizza con il rinomato Chef Stefano Ciotti, stellato Michelin, che da sempre coniuga cultura e territorio con la sua

cucina in grado di tramandare tradizione e sapori autentici. Già Executive Chef al Carducci 76/Vicolo Santa Lucia di Cattolica, Ciotti è stato chiamato alla direzione del nuovo ristorante ma anche alla guida di un più ampio progetto di ristorazione che coinvolge tutta la Tenuta.

Per URBINO DEI LAGHI, Ciotti propone la sua cucina e un concetto di pizza di alto livello; l'impasto è preparato con lievito madre e farine biologiche ottenute dai grani di URBINO Agricola ed è fondamentale in tal senso l'apporto di un grande esperto di panificazione, già nello staff di Stefano Ciotti: Tomas Morazzini, Pastry-Chef che dal '97 utilizza un lievito madre di ben 65 anni a cui ha dato il nome di "Eleonor". Una base ottenuta da un'accurata e lunga sperimentazione che, durante la cottura nel forno a legna, si sposa a meraviglia con i sapori della farcitura tradizionale e soprattutto con l'accostamento di ingredienti nuovi e la combinazione di sapori creati a regola d'arte dallo Chef. Fondamentale è la ricerca e l'utilizzo di materie prime che provengono in larga parte dall'azienda URBINO Agricola all'interno della Tenuta: trecentosessanta ettari a coltivazione biologica controllata e sottoposta a continua salvaguardia in quanto Sito di Importanza Comunitaria (SIC) della Provincia di Pesaro e Urbino. Un'azienda che è la consacrazione di un culto agricolo reiterato da generazioni sul territorio di San Giacomo in Foglia, grazie al quale la tradizione rinascimentale delle colture si tramanda e si rinnova nelle rigogliose piantagioni di vite, ulivi, grano e frutteti, oltre che negli orti ricchi di verdure ed erbe aromatiche.

Olio, miele e vino sono prodotti direttamente

dall'azienda agricola biologica e frutta e verdura fresche vengono raccolte quotidianamente dall'Orto dei Laghi per essere impiegate in cucina, così come le erbe aromatiche dell'Orto botanico di URBINO Resort.

La carta dei vini e delle birre è curata da un altro collaboratore storico di Ciotti, il Sommelier Alan Mancini.

Il linea con la filosofia della famiglia Bruscoli, proprietari della Tenuta da sempre impegnati nella valorizzazione e nel rispetto dell'ambiente e delle sue radici storiche, il ristorante vuole dunque essere un nuovo fiore all'occhiello in termini di ecosostenibilità e di cultura alimentare, con l'apporto dello Chef Stefano Ciotti, noto per i suoi piatti "veri", fatti per comunicare la loro essenza.

ACCESSORI AUTO MOTO

nuovi arrivi dal 15 novembre al 15 aprile obbligo di catene a bordo!!

modelli da 39 € tutto per la neve e portasci

model

prossimi arrivi di bici elettriche e bici da città

Via Giolitti, 53 PESARO
Tel. e Fax 0721.451913



ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI PER PICCOLI E GRANDI

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



MASH Junior

iDO

D.A. DANIELE ALESSANDRINI

menonove
maternity wear italy

MONNALISA

Gaialuna
PRECIOUS

PETIT BATEAU

LIU·JO



URBINO
DEI LAGHI
TENUTA SANTI
GIACOMO E FILIPPO



NUOVA APERTURA
venerdì 16 novembre 2012

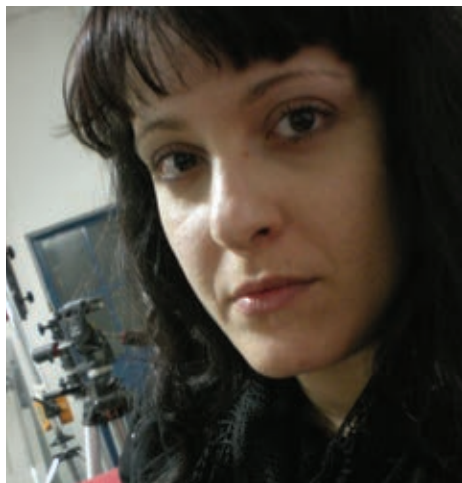
RISTORANTE E NATURALMENTE PIZZA

Via San Giacomo in Foglia 15 - Loc. Pantiere - 61029 Urbino - T 0722 580305 - F 0722 580798 - www.urbinoresort.it - info@urbinoresort.it



Il pesaro indice il 7° concorso d'arte contemporanea 2012/2013. Chi vuole partecipare alla selezione può inviare la documentazione via mail a: ilpesaro@ilpesaro.it, o per posta a: "il pesaro" Via Mameli, 72 PESARO (PU). Gli artisti selezionati potranno esporre le opere per un mese presso l'Opera Buffa. Info tel. 338 1295076.

ARTISTA DEL MESE
Laura Baldini



ecc.), è costantemente alla ricerca di tutto ciò che in arte possa rappresentare o avvicinarsi ad una vignetta, perché è il fumetto che dà il movimento all'immagine, creando una divertente illusione. L'artista nutre interesse per Lichtenstein, Murakami, Aioshima, ma anche per le atmosfere di Hopper, o per le grottesche immagini Dix e Grosz, senza escludere la lezione Surrealista di Magritte e Dali, quella più contemporanea e digitale di Ray Caesar, e pittorica di Inka Essenhigh e Takashi Murakami.

e-mail: vorfilia.l.b@gmail.com
sito web: <http://laurabaldini.blogspot.it/>

dal 22/11/12 al 22/12/12 all'Opera buffa a cura de "il pesaro"

Laura Baldini (Pesaro 1980) ha conseguito la maturità artistica e il diploma di Perfezionamento in Cinema d'Animazione all'Istituto Statale d'Arte in Urbino; laurea con il massimo dei voti in pittura presso Accademia di Belle Arti di Urbino - cattedra dell'Artista Luigi Carboni. Appassionata di fumetti di ogni genere, soprattutto fumetti d'autore italiani (Manara, Pazienza, Crepax, Sclavi ecc.) e underground, di cortometraggi, prevalentemente animazioni (Bozzetto, Toccafondo, Folon,



Opera Buffa

via della Ginevra 29 tel 0721 31940 - 347 3468418

**SIAMO APERTI TUTTE LE DOMENICHE DALLE 16.30 IN POI!!!
Via Mazzolari, 20 PESARO TEL. 0721 32184**



MUSEO DEI BRONZI DORATI E DELLA CITTÀ DI PERGOLA

GESTIONE CONFCOMMERCIO

Il Gruppo dei **Bronzi dorati da Cartoceto di Pergola** è l'unico gruppo di bronzo dorato esistente al mondo giunto dall'età romana ai giorni nostri. Il complesso rappresenta un probabile gruppo familiare, composto in origine da due coppie di figure femminili ammantate e velate e da due cavalieri in veste militare d'alto rango, con cavalli riccamente ornati. Le sculture sono state realizzate a cera persa indiretta in una lega rameica assai ricca di piombo e dorate a foglia. Secondo una prima teoria le statue sarebbero state realizzate tra il 23 e il 29 dopo Cristo e ritraevano le figure maschili di Nerone Cesare e Druso III, le figure femminili erano Livia e Agrippina Maggiore. Nuovi studi accreditano la realizzazione delle statue all'età cesariana (fra il 50 e il 30 avanti Cristo) mentre una teoria dell'Università di Vienna identificerebbe i bronzi con la famiglia di Marco Tullio Cicerone.

Accanto alla bellissima Sala espositiva dei Bronzi Dorati, per il necessario raccordo tra l'essenza dell'Istituto museale e il contesto culturale e territoriale, è stato realizzato un vero **Polo Museale** con una **Pinacoteca** e la Sala delle Collezioni di grafica, di Monete coniate dalla Zecca di Pergola e di arredi lignei settecenteschi. Infine è stata allestita una sezione archeologica con l'esposizione di Mosaici policromi e di corredi di tombe di età romana rinvenuti nella zona.

Nel Museo, inoltre, è allestita la Mostra permanente **Walter Valentini nei Canti di Giacomo Leopardi**: acqueforti del Maestro pergolese considerato uno dei maggiori esponenti dell'astrattismo lirico a livello italiano ed europeo.

VISITA IL MUSEO
DEI BRONZI DORATI DI PERGOLA
Gestione Confcommercio

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

- > Museo dei Bronzi dorati di Pergola
tel. 0721 734 090 / 737 32 78
www.bronzidorati.com
museo.bronzidorati@libero.it
- > Confcommercio Pesaro e Urbino
tel. 0721 698 205
segreteria@ascompesaro.it

PER OFFERTE E PACCHETTI TURISTICI

Riviera Incoming T.O.
tel. 0721 698 223
info@rivieraincoming.com





Rosso ciliegia caffè via Oberdan 4 Pesaro

Giovedì 22 Novembre ore 19.30
Aperitivo Nortmern Soul from Berry Gordy's Hitsville USA - "The Plarest Detroit Groves"

Giovedì 29 Novembre ore 19.30
Aperitivo messicano con "Son Tres" percussioni e chitarra per un ritmo tutto sud-americano

Giovedì 06 Dicembre ore 19.30
Aperitivo musicale con i "Seaside Postcard" - Indie/Post-Punk/Amore

Giovedì 13 Dicembre ore 19.30
Aperitivo musicale con i "Bad Moon Circus" - in concerto acustico



NESSUN DORMA!

NESSUN DORMA! è un progetto dell'Associazione Culturale Celestrosa realizzato in stretta collaborazione con l'Ufficio Cinema - Teatro dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Cattolica, con il contributo della Provincia di Rimini e della Regione Emilia Romagna, e il sostegno del CRT - centro di ricerca per il teatro di Milano -. La

direzione artistica è di Silvio Castiglioni, le illustrazioni di Georgia Galanti. NESSUN DORMA! è anche una celebre romanzo dalla Turandot di Puccini: Dilegua, o notte! Tramontate, stelle! Tramontate, stelle! All'alba vincerò! Salone Snaporaz, Cattolica, Piazza Mercato n. 15, Ingresso 5 Euro Ore 21,00 A seguire incontri con gli artisti nel ridotto del teatro.

Prossimi appuntamenti:
Martedì 20 novembre
 Piccolo Parallelo - Gerundia Felix
Martedì 4 dicembre
 I Sacchi di Sabbia - Abram e Isac
Martedì 11 dicembre
 Francesco Tonti/Città Teatro - Il detector
Martedì 18 dicembre
 Silvio Castiglioni/Celestrosa - L'uomo è un animale feroce

Per il programma completo:
www.cattolica.net

Info e Prenotazioni:
 Ufficio Cinema-Teatro del Comune di Cattolica, Piazza della Repubblica 28/29 - 47841 Cattolica, tel: 0541-966778
 mail: teatro@cattolica.net
 fax: 0541-830565

Rosso ciliegia caffè via Oberdan 4 Pesaro

rossociliegiacaffè@live.it
 +39 366 317 8338

Lunedì 07 - 15
 Domenica 15 - 00
 Martedì/Sabato 07 - 00
 Aperto COLAZIONE e PRANZO

TUTTI I GIORNI **APERITIVO**

AUTOMOBILE CLUB PESARO E URBINO
 Da sempre al fianco dell'automobilista

- **Rinnovo Patenti con medico in sede**
 Martedì e Giovedì, mattina e pomeriggio
 Chiama subito **0721/31838** per fissare un appuntamento!
- **Tessere ACI**
- **Pratiche Auto**

Automobile Club Pesaro Urbino
 Via S. Francesco, 44 - 61121 Pesaro
 Tel. 072131838 - Fax 0721375363
www.pesarourbino.aci.it

Automobile Club Pesaro Urbino
 @acipesarourbino

Assicuratrice ufficiale dell'Automobile Club Italia

sara
 sara assicurazioni

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

GRAFICA SMACK Tel. 0737.64.10.90

A PESARO

CONTINUA CON SUCCESSO

ANDREA

Biancheria per la casa

Via Giolitti, 47 (Ang. Via Lanza)

☎ 0721.416187

Aperto la Domenica

SCONTI

Reali dal

50 al 70%

**PIUMINI - TRAPUNTE - COMPLETI LETTO
COPRILETTI - SPUGNE - TOVAGLIATI - TENDAGGI E
TANTA BIANCHERIA PER LA CASA DELLE MARCHE PIU' PRESTIGIOSE**

Bluemarine

COTTON JOY



roberto cavalli

DONDI



Ballantyne

WALT DISNEY

IN PROMOZIONALE

COMUNICATO AL COMUNE AI SENSI DI LEGGE

Occasione Unica ed Irripetibile!!!



Svendite Comunicazione & Marketing

www.fabrizioascoli.com

NUMERO VERDE
800.500.565
ANCHE DA CELLULARE



L'incontro casuale di un buon libro può cambiare il destino di un'anima.

M. Prevost

Per osservare un'opera d'arte occorre aprire gli occhi. Ma per comprenderla bisogna chiuderli.

A. Morandotti

L'aforisma non coincide mai con la verità; o è una mezza verità o una verità e mezzo.

K. Kraus

Ascolta la donna quando ti guarda, non quando ti parla.

K. Gibran

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

A. Bierce

In realtà si sa solo quando si sa poco; col sapere aumenta il dubbio.

J. W. Goethe

L'amore a prima vista spesso non è che una svista.

R. Gervaso

Gelosia, infinita incertezza di sé.

R. Rossanda

Cos'è la filosofia? Scusate il mio conservatori-

simo banale, ma non trovo ancora di meglio che la definizione che ne dà Aristotele nella Metafisica: è la risposta a un atto di meraviglia.

U. Eco

La felicità esiste, ne ho sentito parlare.

G. Bufalino

Avere dei libri senza leggerli è come avere dei frutti dipinti.

Diogene

L'invidioso mi loda senza saperlo.

K. Gibran

Il linguaggio è la madre, non l'ancella del pensiero.

K. Kraus

Non c'è uomo tanto intelligente da conoscere tutto il male che fa.

F. de La Rochefoucauld

Natura è un'espressione corretta ma eufemistica: con uguale diritto si potrebbe chiamare mortura.

A. Schopenhauer

Odiare - è dar troppa importanza all'odiato.

U. Bernasconi

La noia è incapacità di godere.

R. Gervaso



Perché temi il tuo ultimo giorno? Esso non contribuisce alla tua morte più di ciascuno degli altri.

M. de Montaigne

I mali che fuggi sono in te.

Seneca

Ci inganna più spesso la ragione che la natura.

Vauvenargues

Chi gli altri conosce è erudito; chi conosce se stesso, è saggio.

Lao-Tzu



da Baby

Via Lago Maggiore, 143

Villa Ceccolini

Tel. 0721.482870

OFFERTE DEL MESE

☆ **passata Divella € 1,00**

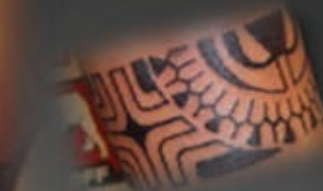
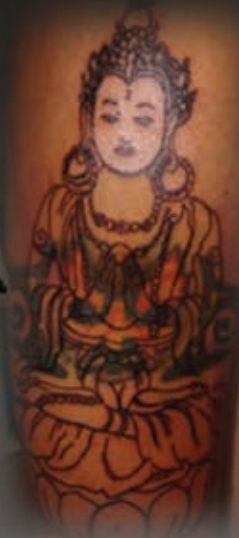
☆ **pasta Divella vari formati € 0,60**

**piadina classica
di Riccione € 1,50**

**burro Granarolo gr.250
€ 1,99**

☆ **mozzarelle ciliegine
Vallelata gr.250
€ 2,60**





Week – end 17 Novembre

SPECIAL GUEST STAR DUST TATTOO



**Tattoo – Piercing - Elettrodermografia
studio & art gallery**

al porto di Pesaro in V. Cecchi 50

329-6285287





DALL'ECLETTISMO DI MARIO URBANI AL RAZIONALISMO DI CELIO FRANCONI L'ARCHITETTURA A PESARO attraverso il XX SECOLO

AMICI
in pescheria

-25
INDIVIDUALE
FAMIGLIA
SOSTENITORE
ONORARIO

2012. Nasce Amici in Pescheria. Il Gruppo sostiene, promuove e divulga le attività di Fondazione Pescheria legate all'Arte Contemporanea.

PARTECIPA ANCHE TU!

www.centroartivisivepescheria.it



Mario Urbani, progetto per il palazzo del Mondo da realizzarsi a New York, 1946-1947, Tav. VIII

a cura di **Roberta Martufi**

Promossa dall'Archivio di Stato e da Fondazione Pescheria Centro Arti Visive per il periodo natalizio, il Centro Arti Visive ospiterà una mostra dedicata a due personalità di grande spessore umano e professionale: gli architetti Mario Urbani e Celio Francioni. Continua il percorso di Fondazione Pescheria sulla valorizzazione del territorio, attraverso le mostre sulle collezioni private pesaresi (Giuliani, Bertozzini, Mon-

tesì) e i fotografi chiamati ad interpretare la città come Annalisa Sonzogni, Irene Kung e Lorenzo di Loreto.

La mostra rappresenta un progetto articolato che intende rispecchiare il più possibile la qualità che ha caratterizzato l'attività professionale del Professor Urbani e dell'Architetto Francioni.

Le grandi trasformazioni scientifiche e tecnologiche, che hanno caratterizzato il secolo XX, hanno permesso agli architetti del secolo passato di cimentarsi con sfide al-

trimenti impossibili. I nuovi materiali come l'acciaio, il calcestruzzo armato, il vetro e le loro combinazioni, hanno permesso di immaginare soluzioni progettuali e compositive assolutamente innovative e dunque di determinare cambiamenti ed evoluzioni repentine delle nostre città.

Gli architetti Mario Urbani e Celio Francioni, a cui è dedicata questa mostra, non sono sfuggiti a questa regola e lo studio della loro attività ci permette di avere uno spaccato, lungo tutto il secolo XX dell'attività edilizia, ma non solo, del nostro territorio.

Il progetto è stato sviluppato con la partecipazione di più soggetti, figure fondamentali che insieme alla curatrice, l'architetto Roberta Martufi, hanno lavorato per presentare al meglio le opere e l'operato degli architetti.

Informazioni:

Fondazione Pescheria Centro Arti Visive
Corso XI Settembre, 184_Pesaro
Inaugurazione 15 dicembre ore 18.30
16 dicembre - 13 gennaio 2013
Orario_10-12.30/16.30-20

Lunedì_giorno di chiusura
La mostra rimarrà aperta nelle seguenti date:
24-25-26-31 dicembre 2012/1-6 gennaio 2013
Ingresso libero



ITTICO-Sevizi Museali Pescheria
(ex-spazio Leda)

E' uno spazio che sta nascendo all'interno di Fondazione Pescheria al posto del Leda dove andare per curiosità, per formazione ed approfondimenti sull'arte contemporanea.

A gestirlo è l'associazione culturale **Etra. tra arte e educazione**. Le persone che la costituiscono si occupano da anni di educazione e formazione nell'ambito dell'arte e dell'educazione museale.

Tante le attività in programma!
Per informazioni e prenotazioni:

cell.329-7236551
cell. 349-8062441
Via Cavour, 5 Pesaro
www.centroartivisivepescheria.it
Facebook fan
Ittico servizi museali Pescheria



Kartell XMAS ICONS

Shanghai Mario Bellini

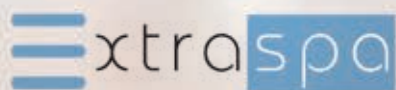
Jelly Patricia Urquiola

Only Me Philippe Starck

Abbraccio Philippe Starck with Ambrosio Maggari

KARTELL FLAGSTORE PESARO Corso XI Settembre 198 • 61121 Pesaro • tel. 0721 638176 • pesaro@kartellflag.com • www.kartell.it

Entra nella favola

 **Extraspa**

Fitness, Piscina e Beauty Farm



ABBONAMENTI MENSILI EXTRASPA

AREA FITNESS € 70,00

le migliori attrezzature fitness, cardio e pesi. Corsi No-Stop: step, zumba, pilates, yoga...

AREA SPA € 90,00

idromassage, sauna, bagno turco, percorso Knipe, relax ambiente e cascata d'acqua con cromoterapia.

AREA PISCINA € 80,00

corsi No-Stop: acquagym, acquastep, idrobyke e altro ancora...

ALL INCLUSIVE € 130,00



SEGUICI SU 
www.facebook.com/Extraspa.PU

Chiama ora per conoscere gli imperdibili sconti su pacchetti **SEMESTRALI E ANNUALI** e le promozioni

Pink Girl • ExtraMorning • Family

Extraspa | viale Romagna 38 | 61032 Fano (PU) Tel. 0721 803039 | info@extraspa.it | www.extraspa.it

MATTEO "BIBO" SOLFORATI



Matteo Solforati è, da questa stagione agonistica 2012/2013, il tecnico del Viserba Volley di B1 femminile. Solforati, per tutti "Bibo", pesarese di nascita, è approdato a Viserba dopo svariate stagioni come secondo allenatore in serie A1. Nel 2011/2012, al fianco di Riccardo Marchesi. Bibo vanta una grande esperienza come scout man, maturata al fianco di Zè Roberto, prima nella Robur Pesaro, poi con la nazionale Brasiliana ai giochi Panamericani, al Grand Prix e alla World Cup. Laureato in filosofia con il massimo dei voti, Matteo ha anche un passato da atleta, che lo ha visto vincere il campionato di serie C nel 2009/10, dopo più stagioni nelle formazioni del pesarese.

Facciamo quattro chiacchiere con Bibo sulla sua attività pallavolistica.

D. Bibo, ci puoi tracciare un breve bilancio della scorsa stagione a Piacenza?

R. Sicuramente è stato molto positivo. Con sei anni passati dietro le quinte, fra scout man e terzo allenatore, la mia aspirazione era quella di allenare. Dopo

aver conseguito patentini e abilitazioni varie, in precedenza ho avuto esperienze da allenatore con la squadra di Sand Volley 4 x 4, targata Scavolini-Sorbini. Lo scorso anno è arrivata la proposta da parte di Riccardo Marchesi di seguirlo a Piacenza in veste di secondo allenatore. Quello trascorso con Marchesi è stato il settimo anno consecutivo, un rapporto quindi consolidato che ci ha aiutato nel gestire al meglio un gruppo sicuramente non facile, poiché formato da ragazze tutte espertissime e con grande carisma e qualità tecniche.

Il punto di forza è stato riuscire a trasmettere quella voglia e a creare quel collante che, insieme alla disponibilità e professionalità delle ragazze, ha permesso alla squadra di raggiungere obiettivi che ad inizio stagione sembravano molto lontani.

D. Quest'anno non sei rimasto a Piacenza, che cosa è successo?

R. E' successo che Riccardo ha accettato una proposta dall'estero, io per una serie di motivi non volevo andare fuori dall'Italia e quindi ho deciso di non seguirlo. A Piacenza è arrivato un nuovo allenatore con il suo staff e, nonostante gli ottimi rapporti con la società ho provato a guardarmi intorno.

D. A questo punto è arrivata la panchina del Viserba...

R. Come sempre sostengo, nella vita e in particolare nello sport ci vuole anche un po' di fortuna. E' logico che poi le cose bisogna meritarselo, però in più di un'occasione mi sono trovato nel posto giusto al momento giusto. La chiamata da parte di Viserba è arrivata tramite il ds della Robursport, Piero Babbì, e l'allenatore uscente del Viserba Luigi Morolli, con il quale avevo collaborato quando la Robur era in serie A2. Per prendere la mia decisione, è bastata una chiacchierata con il presidente Paolo Stefanini e la dirigenza con cui mi sono trovato subito in sintonia.

D. Che Viserba è?

R. Un Viserba rinnovato, non solo nello staff tecnico, ma anche nel parco giocatrici. Al fianco di alcune atlete riconfermate, la rosa è stata completata

con l'inserimento di giovani ragazze, sia prese da fuori che del posto, con l'obiettivo di ringiovanire la squadra e di creare una base valida anche per gli anni a venire. Abbiamo cercato di fare una formazione il più equilibrata possibile, senza punte di diamante, ma dove ogni giocatrice ha un ruolo fondamentale all'interno del gruppo. In questa esperienza sono affiancato da Luca Giulianelli, che svolge il ruolo di vice, dal preparatore Alex Ferrini e dallo scout man e assistente Fabio Tisci.

D. La seconda di campionato hai giocato e vinto 3-2 un derby contro la Snoopy...

R. Derby per me che sono di Pesaro, non per il Viserba. Scherzi a parte, per me ha avuto un sapore particolare, visto che in quella palestra ho giocato per tanti anni e mi è sembrato strano entrarci da avversario, ma in palio c'erano sempre solo 3 punti; quindi, a parte i sentimentalismi, è stata una normale partita di bella pallavolo.

Rosalba Angiuli

Foto www.danilobilli.it

il pesaro

Mauro Rossi Editore Dir. Responsabile
Rosalba Angiuli Dir. Editoriale
Redazione, Amministrazione e Pubblicità:
"Il pesaro" Via Mameli, 72 PESARO (PU) 61100 tel. 0721 175396
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 - 338 6834621
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, può contattare la redazione del Pesaro.it o su FB-IL PESARO.
www.ilpesaro.it



VENERDI' APERICENA TUTTO PESCE!!!

osteria la skiantina
locande altopiano
di Tiziana Biagioli & Co.

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE SELEZIONE BALADIN ALLA SPINA DALLA BIANCA ALLA ROSSA



DAL 15 SETTEMBRE 2012



TANGÓ
más

Abbigliamento donna

Piazzale Lazzarini, 13 - PESARO

PESARO VOLLEY ENERGIA PULITA



PESARO - E' in corso di svolgimento la nuova edizione di Pesaro Volley Energia Pulita, il progetto proposto dall'Assessorato alle Politiche educative del Comune di Pesaro, in collaborazione con la KGS Robursport. Infatti, attraverso una serie di incontri tra le atlete e gli alunni delle scuole primarie e delle scuole secondarie, la KGS Robursport vuole testimoniare il vero significato dello sport come momento educativo e di crescita personale, presentato sia sotto

la forma di esperienza professionistica che sotto quella dell'attività puramente ludica. La prima tappa del percorso si è tenuta presso tre istituti superiori della città: nei primi due, il Liceo Linguistico e il Liceo Socio-psico-pedagogico Mammiani, si sono recate Cristina Chirichella e Bernadette Dekany; è stata invece Noemi Signorile a far visita al Liceo Scientifico Marconi, che ha appena aperto una sezione ad indirizzo sportivo stile college americano con cui la Robursport ha



avviato una partnership. La seconda tappa si è tenuta presso la scuola media Giacomo Leopardi, dove si sono recati le atlete Elisa Manzano e Beatrice Valpiani. Nella terza tappa, Valentina Tirozzi e Monica De Gennaro hanno incontrato gli studenti di Ragioneria dell'Istituto Tecnico Commerciale Bramante di Pesaro. Domande a 360° da parte degli alunni: dalle regole alimentari da seguire alla difficoltà nella conciliazione tra studio e pratica sportiva. Il percorso continuerà nelle prossime settimane in altre scuole di Pesaro.

Rosalba Angiuli

Nella foto di Danilo Billi Valentina Tirozzi e Monica De Gennaro all'Istituto Tecnico Commerciale Bramante di Pesaro

EUROXORO

RETE IN FRANCHISING

PER NOI I TUOI SOGNI VALGONO PIU' DELL'ORO!

COMPRO ORO
GIOIELLI - MONETE - ORO DENTALE
ARGENTO - DIAMANTI - OROLOGI
DISIMPEGNO POLIZZE

Vuoi andare in
vacanza
GRATIS???
Ogni 50gr. d'oro
750 ti regaleremo
dei voucher
Iperclub Vacanze
per te, tutta la tua
famiglia o amici

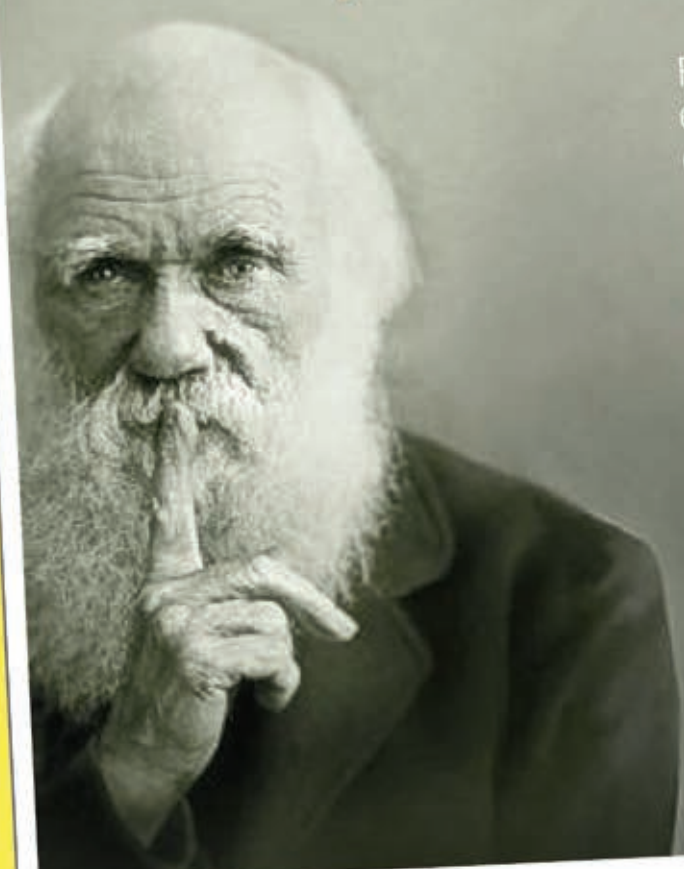
MONTECCHIO (PU) - Corso XXI Gennaio, 137
Tel. 0721.499870 / 335.5367229

MAMA SUN

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

info@chiararicci.com

Prezzi bloccati per la depilazione definitiva.



Fino alla fine dell'anno
entra a scoprire
gli incredibili prezzi
per la luce pulsata.
E la prima prova è gratis.

Shhh, non diffondete la voce
è una vita che aspetto.

MamaSun
Piazza Europa, 3
61121 Pesaro
tel 0721 259333



Orari di apertura
dal lunedì al sabato
dalle 9.00 alle 21.00

agende 2013

DAL NEGRO

continuerà lo sconto
del 15 %
su tutto il materiale scolastico

Per informazioni contattare MARCO 3939673496 MARI 3203013962

siamo anche
su



NOVACART

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

In Giappone 4X4 fa SX4.



SUZUKI SX4

da 12.990€*

TUTTO
di serie
SENZA
sorprese

Suzuki SX4 è l'unico vero crossover giapponese che può essere tuo a partire da € 12.990*. I suoi interni spaziosi, l'affidabile tenuta di strada e l'ampio bagagliaio, rendono Suzuki SX4 un'auto versatile, ideale per affrontare tutte le sfide quotidiane con grinta e carattere. E con tutta l'esperienza Suzuki, il marchio che ha scritto la storia del 4x4.

SUZUKI **finance**

3 **ROAD ASSISTANCE**
anni SUZUKI

3 **GARANZIA**
anni SUZUKI

Suzuki raccomanda
Mobil

www.suzuki.it

800-452625

Nella foto SX4 1.6 benz 4WD GLX navi+ 5p. Consumo urb/extraurb/comb: 8,2/5,5/6,5 l/100 km. Emissioni CO₂: 149 g/km.
*Prezzo promo per immatricolazioni con permuta entro il 31/10/12, riferito a versione 1.5 benz. 2WD GL presso i concessionari aderenti.


SUZUKI

Way of Life!

CENTRAUTO SRL

PESARO
Via Macerata 14/16 tel. 0721 24471


Concessionaria

CORSO DI OPERATORE TECNICO EQUITAZIONE WESTERN DA FORLANI QUARTER HORSES




La scuderia "Forlani Quarter Horses" ha ospitato, nel mese di ottobre, il corso di formazione O.T.E.W. (Operatore Tecnico Equitazione Western), riconosciuto dalla Federazione Italiana Sport Equestri. Il responsabile tecnico è **Fabio Forlani**, Tecnico Fise di Equitazione Americana 3° livello specialità Reining (unico nella regione Marche) e docente. L'O.T.E.W., figura tecnica di recente istituzione, ha il ruolo di coadiuvare l'attività del tecnico federale all'interno dei centri ippici affiliati. I partecipanti hanno sostenuto la prova d'esame con **Vincenzo Bucci**, Tecnico Fise di Equitazione Americana 3° livello specialità Barrel Racing - Pole Bending. Abbiamo chiesto agli aspiranti istruttori di raccontarci la loro esperienza: "Ho scelto di partecipare per ampliare le mie conoscenze equestri e per coadiuvare l'istruttore del nostro centro

nella formazione degli atleti" dice Paola Mingo, che ricopre la carica di Presidente di un circolo ippico a Treia (MC). "Mi occupo dell'avviamento all'equitazione per bambini, avendo conseguito la qualifica di Animatore Pony; il corso mi ha dato la possibilità di sistematizzare il mio metodo d'insegnamento. Approfitto per ringraziare il docente Forlani per la competenza e l'ospitalità offerteci". Valentina Capparrucci, si è avvicinata alla monta western nel 2003, dopo qualche esperienza agonistica nel salto ostacoli: "La scelta di partecipare è stata dettata dal desiderio di trasmettere la passione per l'equitazione western e le sue tecniche a chi ha il desiderio di avvicinarsi in modo consapevole e professionale. Il corso ha fornito importanti spunti di riflessione sotto numerosi aspetti, che magari nella quotidianità si

tendono a trascurare. Ringrazio la professionalità e la cortesia del docente Fabio Forlani che ci ha accompagnato in questa bella esperienza di formazione". Daiana Falappa segue i ragazzi e la messa in sella degli adulti in un centro equestre nella provincia di Ancona: "Gli argomenti trattati sono stati molto interessanti e utili per approfondire la mia preparazione. Il docente è stato molto bravo a cercare di sopperire alla mancanza di organizzazione della federazione, che non ha fornito alcun materiale, considerando il poco tempo a disposizione". Alice Cognigni ha un centro di equitazione americana a Monte San Giusto (MC), dove affianca il compagno Paolo Camerlingo nell'insegnamento di base e avanzato per adulti e bambini: "Ho colto subito quindi la possibilità di seguire questo corso per formarmi come istruttrice; l'ho trovato molto interessante, costruttivo e utile, perché c'è sempre da imparare". Saul Sacchi ci racconta: "Mi sono appassionato in particolare al Reining, gareggiando con cavalli da me allevati. Negli ultimi dieci anni ho seguito diversi corsi, clinics e stages, sino a maturare l'idea di far diventare la mia più grande passione la mia professione. Vorrei proseguire la specializzazione nella monta western con la FISE e perciò ho deciso di partecipare a questo corso, grazie al quale ho potuto puntualizzare ed approfondire gli strumenti necessari per l'insegnamento, in sicurezza, di un corretto avvicinamento e proseguimento dell'allievo nell'equitazione. Un ringraziamento particolare all'istruttore federale Fabio Forlani che ha messo a disposizione il suo centro e la sua professionalità dedicandola alla nostra formazione". Fabio Forlani ringrazia e si complimenta con i suoi allievi!

A cura di Fabio Forlani, Tecnico Fise di equitazione americana 3° livello Reining e docente
335.6227802 - info@horsesfarm.it - www.horsesfarm.it
Testo e immagine Raffaella Corbelli




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





**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**

centro
affiliato



Federazione
Italiana
Sport
Equitativi



FORLANI QUARTER HORSES

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

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

In collaborazione con:



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

DOLCE & CAFFÉ
CAFFETTERIA *PASTICCERIA* *APERITIVI*
Via A. Gabbani, 3/5/7
Borgo S. Maria PESARO
0721 202063

Pulitura Metalli
ZORDAN
V. Tevere n. 7/B Cottabrighe (Pu)
Tel. 0721 280145 - Fax 0721 288969

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 a Pesaro appartamento 1° piano con ingresso, ampio soggiorno, cucina abitabile con dispensa, due camere matrimoniali, bagno, due balconi, posto auto coperto, cantina. tel.328 3195356

VENDO appartamento a Montecchio ampia metratura con piccolo scoperto e garage tel. 320 4921655

VENDESI appartamento a Candelara mq 100 al primo piano di palazzina 3 piani, cucina abitabile con terrazzo, ampia sala con veranda, camera matrimoniale, cameretta bagno e ripostiglio ampia cantina e scoperto euro 150.000 trattabili tel. 338 5739877

VENDESI libero subito appartamento in villetta quadrifamiliare indipendente, soggiorno con angolo cottura, due camere, bagno due balconi garage posto auto giardino zona collinare Pesaro Fano, euro 128.000 tel. 338 7075738

VENDESI a 6 km da S. Veneranda appartamenti indipendenti varie metrature da euro 159.000 tel. 338 7075738

VENDESI a Montecchio monte su villetta trifamiliare appartamento 164 mq ampio soggiorno con camino, cucina abitabile tre camere doppi servizi tre balconi doppio garage ampia cantina con scoperto autonomo euro 230.000 trattabili tel. 339 1059796

VENDESI appartamento arredato piano alto Pesaro zona mare mq 65 una camera soggiorno cucinotto



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

bagno balcone su due liti utenze singole no agenzie tel. 347 7808962

VENDESI immobile 90 mq già bar, pizzeria ristorante con arredamento come nuovo inattivo da 5 anni euro 100.000 tel. 340 4554353

VENDESI appartamento vicino Ipercoop mq 90 circa, sala ingresso cucina bagno tre camere posto macchina ripostiglio, due terrazzi cantinetta, al 3° piano senza ascensore euro 175.000

trattabili tel. 334 1317245

VENDESI appartamento Monbaroccio in bioarchitettura mq 68 composto da soggiorno angolo cottura, disimpegno camera matrimoniale cameretta bagno due balconi ampio garage euro 140.000 tel. 339 8095112

VENDESI appartamento centro storico Pesaro mq 40 no condominio tel. 334 6181062

VENDESI appartamento Villa S. Martino piano terra con giardino autonomo, ingresso indipendente garage e cantina due camere matrimoniali terrazzo cucina grande soggiorno e bagno loggiato parcheggio tel. 320 0757193

COMMERCIALI

VENDESI terreno a Monbaroccio con bosco ettari da stabilire tel. 327 7037960

AFFITTASI centro Pesaro locale 21 mq con vetrina zona passaggio con bagno uso commerciale tel. 338 2335982

AFFITTASI garage zona Cellaletta tel. 339 8926422

VENDO garage mq 34 zona Torracchia euro 37.000 tel. 347 3399525

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

AFFITTASI negozio SS. Statale Adriatica Pesaro, caldaia indipendente parcheggio tel. 320 0757193

AFFITTASI

AFFITTASI camera con uso cucina più servizi zona Villa S. Martino tel. 328 6615884

AFFITTASI appartamento mq 100 arredato nuovo, cucina sala tre camere due bagni ripostiglio euro 750 mensili e condominio tel. 338 9258104

AFFITTASI casa in campagna km 20 circa da Pesaro zona Apsella, mq 80 due camere due bagnetti terrazzo e piccolo scoperto semiarredata no agenzie tel.338 2443062 dalle 13 alle 14

AFFITTASI appartamento due camere zona piazza Redi tel. 328 5927362

AFFITTASI appartamento Gallo di Petriano ammobiliato nuova costruzione tel. 338 5014703

AFFITTASI appartamento signorile non arredato a Pesaro su casa singola piano terra mq 70 ristrutturato, composto da due camere soggiorno cucina bagno ripostiglio ingresso unico

utenze autonome durata locazione di legge tel. 347 7808962

AFFITTASI appartamento ammobiliato 80 mq zona Pantano Pesaro, cucina soggiorno due camere bagno ripostiglio e soffitta tutto ammobiliato tranne camere no condominio utenze autonome tel. 0721 411714 ore pasti

AFFITTASI due camere in appartamento centro vicino Ipercoop tel. 380 7977669

AFFITTASI bilocale zona Ledimar tutto l'anno ammobiliato camera matrimoniale cucina bagno terrazza posto macchina solo referenziati tel. 348 2733049 no agenzie

CERCO in affitto bilocale o piccolo appartamento arredato zona Pesaro tel. 339 490950

auto/moto

VENDO Kimko 125 cc anno 2000 km 7800 con bauletto euro 250 trattabili tel. 0721 51915

VENDO Kawasaki K2 125 SM km 7700 anno 2006 ottime condizioni euro 3.500 tel. 329 4766068

VENDO Booster 50 prezzo interessante tel. 338 1026623



www. Special Engine .it

MOTO OFFICINA

Via Arcangeli, 7 - 61122 PESARO - Tel. 0721.54295

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 MALOSSÌ
Variatore MHR - Cinghia kevlar belt MHR
Ventilvar 2000 - Torque driver
Torsion controller
Prezzo listino MALOSSÌ € 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



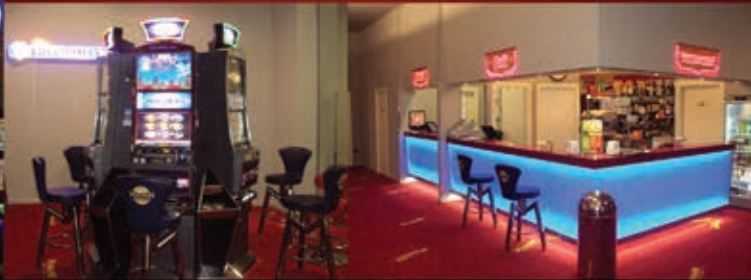
**Organizza le tue feste
al centro di intrattenimento
MAGNUM GAMES
COMPLEANNI - FESTE IN GENERE**



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-Spiel
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



AUTO

VENDESI Peugeot 206 grigio 5 porte 1400 anno 1999 ottime condizioni tel. 335 6263297 ore pasti
VENDO Fiat 126 bianca anno 1987 da revisionare euro 1.500 non trattabili tel. 320 4921655
VENDO Fiat 500 L anno 1969 tettino apribile colore petrolio ottimo stato perfettamente funzionante tel. 329 7333068
VENDO Lancia Fulvia S coupé 1973 vendo o permutato euro 9.900 tel. 347 14441303
VENDESI Alfa 146 GPL buono stato euro 1.000 tel. 0721 455823

con ribaltine, cucina semi-nuova color noce moderna e frigo giallo stile americano, due armadi da cameretta a 4 ante blu e uno giallo con scrivania e porta libri in regalo divano ad angolo tel. 338 3035585 ore pasti
VENDO scaffali in legno laccato bianco varie misure, 3 banchi lavoro tel. 338 5014703
VENDO contenitori usati in plastica con gabbia da litri 1.000 per orto euro 100 con rubinetto in ottone 80 euro senza tel. 331 2684862
VENDESI Smartphone HTC bianco usato pochissimo tel. 333 8426900
VENDO mountain bike quasi nuova cambio shimano euro 50, mobiletto in legno noce con due cassetti e due

bazar

VENDESI JACUZZI - vasca idromassaggio modello Opalia 190x110cm. per due persone. Ottime condizioni, vendo euro 1.000. tel. 0722 349114
VENDESI panca linea plex usata portata max 120 kg euro 50 tel 393 6998753 ore pasti
VENDESI SMOKING uomo taglia 48 colore nero, rifinito a mano, profilato in raso, mai usato. Vendiamo per inutilizzo a € 80. tel. 0722 349114
VENDESI anche singolarmente armadio 6 ante legno, letto a castello e mobile



VENDESI Inferriate per finestre bellissime in ferro zincato NUOVE! mai messe in opera, 1 pezzo da cm 80x70 euro 50, 3 pezzi da cm 110x119 euro 100 cadauna. Tel: 389 5577962

sportelli 82x45x75 anni '70 euro 40, cavallino a dondolo in legno anni 60/70 euro 70, tel. 347 14441303

VENDESI cucina completa di elettrodomestici due angoli penisola zona bar arte povera legno massello con tavolo allungabile e sei sedie euro 1.500 tel. 0721 286987

VENDO Nintendo Wii Sports e Wii sport resort con due telecomandi completa euro 150 tel. 333 8426900

CERCASI gomme in buono stato 215/45 rag 16 tel. 392 4595534

CERCASI cerchi in lega originali Seat 2008/09 r15 ore pasti tel. 3

VENDO bancone attrezzi da falegname come nuovi tel. 347 0019554

VENDESI licenza per auto-trasporti conto terzi tel. 338 8399877

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 Necchi euro 180, bici da corsa euro 440 tel. 320 1889324

lavoro

TRASLOCHI smontaggio e montaggio mobilio e arredi in quanto si eseguono anche modifiche di falegnameria tel. 328 2259966

CERCO lavoro come pizza-

olo serio, pulito e volenteroso automunito disponibile da subito anche al trasferimento tel. 348 7503452

CERCO lavoro pulizie baby-sitter assistenza anche poche ore tel. 329 6185141

SIGNORA Rumena 52enne cerca lavoro zona Pesaro tel. 329 0604244

PRESTAZIONI

INSEGNANTE abilitata, con esperienza con i bambini, disponibile come baby-sitter. Disponibilità immediata. Tel: 339/4909500

INSEGNANTE con esperienza disponibile aiuto compiti o baby sitter tel. 339 4909500

LAUREATA ingegneria impartisce lezioni di matematica e fisica scuole medie e superiori e università tel. 348 8800864

LAUREATO in ingegneria offre lezioni private inglesi matematica medie e superiori tel. 328 3251419

AFFITTASI

APPARTAMENTO ARREDATO MQ 50 PESARO CENTRO STORICO COMPOSTO DA: CAMERA CON LETTO MATRIMONIALE, BAGNO, CUCINA -SOGGIORNO, SALOTTINO-STUDIO, PICCOLA CORTE ESTERNA IN COMUNE CON IL PROPRIETARIO, INTERNET WI-FI, TV LAVASTOVIGLIE. (NO ANIMALI/ NO PETS)

**EURO 650 MENSILI UTENZE INCLUSE
 PER INFO: 0721/33672 - 333/6178067**

RAGAZZA laureata impartisce lezioni lingua tedesca ore pasti tel. 392 4595534
STUDENTESSA in lingue offresi aiuto compiti bambini elementari euro 8 ora tel. 333 9479306



per i tuoi annunci gratuiti
www.ilpesaro.it

AFFITTASI - VENDESI

CASA A GRADARA CON PISCINA, AFFITTO ANNUALE PER INFO TEL. 335 1642317 LEONARDO



il pesaro .it
 Mese di informazione e servizi 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 cooperativa

htp
 aperitif & restaurant
Lungofoglia G. Caboto, 14 61121 Pesaro (PU)
 Per prenotare: Rif. Nora 328.6943532
www.happytopay.it - info@happytopay.it

APERTO A PRANZO TUTTI I GIORNI
 ✓ DOMENICA BRUNCH DALLE 11.30 ALLE 15.00
 ✓ MERCOLEDÌ APERITIVO SUSHI
CHIUSO LA SERA LUNEDÌ E MARTEDÌ

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

PSSport
 Forniture Sportive
www.pssport.it

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

RITAGLIA IL TUO BUONO PRESENTALO IN NEGOZIO
VOLLEY SHOES
 CONVENZIONE PS SPORT
www.pssport.it
BUONO SCONTO 15%

adidas NIKE asics lotto Mizuno Joma AGLA DIADORA



MAYA[®]
SPA

PREZZO SHOCK
FINO AL 30.11.2012
PRENOTATI..

STOP AI PELI CON IPL FOTOEPILAZIONE UNISEX
€ 39,00 A ZONA (TARIFFA UNICA)

3 SEDUTE A € 99,00



MAYA
club

PESARO via Ponchielli, 79 - 61122 Pesaro (PU) tel. 0721_416086
FANO via Del Ponte, 66 - 61032 Fano (PU) tel. 0721_808045



ANGELA FINOCCHIARO © Stylaz/Photomovie

**fino al 6 gennaio
promozione natalizia per la stagione del
Teatro Rossini**

Quale miglior regalo per il Natale che si avvicina della possibilità di assistere ad un bello spettacolo al Teatro Rossini di Pesaro? Per agevolare il pubblico in tal senso la stagione di prosa – promossa da Comune di Pesaro e AMAT e realizzata con il contributo di Regione Marche e Ministero per i Beni e le Attività Culturali – offre la possibilità di usufruire fino al 6 gennaio di una speciale “offerta regalo” che prevede biglietti di primo settore al prezzo ridotto di 20 euro, 15 euro per i giovani fino a 29 anni. La promozione è valida per tutti gli appuntamenti in cartellone che di seguito ricordiamo.

L'ironia intelligente ed acuta di Angela Finocchiaro è la protagonista del primo spettacolo dell'anno - dal 25 al 27 gennaio - con *Open day*, uno spettacolo tagliente e ricco di emozioni, nato da una domanda che riguarda tutti noi: come si guarda al futuro quando non sai bene come comportarti col presente? Dopo i trionfi cinematografici del 2010 e il successo teatrale di *Miss Universo*, l'attrice torna a collaborare con Walter Fontana, autore di questo testo, dividendo scena e “tormenti” con Michele Di Mauro, attore sensibile e ironico.

Ambientata in una Londra a cavallo tra gli anni Venti e Trenta, *Il discorso del Re* diretto ed interpretato da Luca Barbareschi che divide la scena con Filippo Dini, in scena dall'8 al 10 febbraio, è una bellissima storia sul senso di responsabilità e sulla dignità del ruolo, anche quando tale ruolo non sia atteso né desiderato, sulla solidarietà familiare e sulla forza di volontà che permette di superare ostacoli apparentemente insormontabili. Sempre in perfetto equilibrio tra toni drammatici e leggerezze, pervaso di un'avvincente empatia umana, *Il discorso del Re* è un capolavoro dello sceneggiatore David Seidler nato per il teatro ma trasformato, nel 2010, in una pluripremiata pellicola diretta da Tom Hooper.

Il secondo appuntamento di febbraio - dal 22 al 24 febbraio - è all'insegna del divertimento e della leggerezza con *Se devi dire una buglia dilla ancora più grossa*, seguito dell'altra importante commedia di Ray Cooney *Se devi dire una bugia dilla grossa*. Dopo lo straordinario successo di *Chat a due piazze*, Gianluca Ramazzotti torna sulla scena con Antonio Catania e Miriam Mesturino, ancora una volta supportati dalla irrefrenabile simpatia di Raffaele Pisu e con la simpatica verve di Nini Salerno e l'eleganza di

Licinia Lentini, nella versione italiana di questa esilarante pièce degli equivoci che vanta il prestigioso premio “Lawrence Olivier” come migliore commedia dell'anno a Londra e rappresentata in tutto il mondo.

La straordinaria prova d'attore di Roberto Sturno e Glauco Mauri sono l'occasione per scoprire (o riscoprire) dall'8 al 10 marzo in *Quello che prende gli schiaffi* un sorprendente autore russo, Leonid Nikolaevič Andreev. Si tratta di una libera versione tratta dell'omonimo testo teatrale di un'opera di grande successo in Russia nei primi del '900: una storia struggente che non mancherà di commuovere e di toccare le corde della giustizia e dell'indignazione, una favola che, attraverso l'emozione e il divertimento, può comunicare al pubblico la “civile utilità del Teatro”.

La conclusione della stagione dal 12 al 14 aprile è affidata a *The history boys*, “miglior spettacolo del 2011” per il prestigioso Premio Ubu sorta di Oscar del teatro italiano, che mette in scena un gruppo di adolescenti all'ultimo anno di college impegnati con gli esami di ammissione all'università. La commedia di Alan Bennett nella versione di Ferdinando Bruni ed Elio De Capitani del glorioso Teatro dell'Elfo ha debuttato nel 2010, sei anni dopo la prima inglese, ed è stato subito salutato dai critici come “uno degli spettacoli più importanti ed emozionanti” firmati dai due registi, diventando un caso per la risposta entusiasta degli spettatori più giovani. Un successo confermato dai tre Premi Ubu vinti nel 2011, che si vanno ad aggiungere al “palmares” della versione originale (tre Olivier Awards e sei Tony Awards).

Per informazioni: Biglietteria del Teatro 0721 387621, Teatro Rossini 0721 387620, AMAT 071 2072439 www.pesarocultura.it, teatri@comune.pesaro.pu.it.



NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.

La forza sensibile.



Hyundai raccomanda 

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.




www.impegnohyundai.it

ix35: consumo max (l/100 km) urbano 10,5/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



"L'ALCHIMIA TRA
LUSSO
E
MODA
LOW COST"

GIOIELLI
LIFE
COLLECTION

by
Alessandro Magrino

chic & glamour

L'ARTE DEL MADE
IN ITALY

MARIA CRISTINA STERLING
M.C. STERLING
FIRENZE

RIVENDITORE AUTORIZZATO

BARTORELLI

■ GIOIELLERIE ■

VIA BRANCA, 15
PESARO

CASAROSE
la fabbrica del design

SPAR
ARREDA

LA CASA BELLA
E ACCESSIBILE.

CONCORSO
info su www.spar.it

'VIVI LA TUA CASA SPAR'
e vinci una vacanza da sogno

In palio 4 viaggi nel lussuoso resort Kura Kura in Indonesia e ceramiche di alta qualità ed elegante design di Fonderia Bucci



LOGIKA



BARCELONA / Compri una cucina e paghi 1 € la lavastoviglie Hotpoint!



UN ARREDO COMPLETO A 8.690 €!



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

UNIKA



ONE

SCONTI DEL 60% NELLO SPAZIO OUTLET CASAROSE PER CUCINE, SOGGIORNI, CAMERE E CAMERETTE

www.casarosearredamenti.it

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

ORARI APERTURA
TUTTI I GIORNI: 16.00 - 20.00
SABATO: 10.00 - 13.00 / 15.30 - 19.30
LUNEDÌ CHIUSO