

# Lisippo

Mensile di informazione, cultura e sport  
Distribuzione gratuita • Anno XXXIV • N° 364  
Proprietà: Lisippo Editore - lisippo@libero.it

OTTOBRE 2025



**PESCIUTTA**

• CUOCO DI MARE •

ZONA ARTIGIANALE EX ZUCCHERIFICIO  
VIA DELLE QUERCE, 12 FANO

[www.pesciutta.it](https://www.pesciutta.it)

**IL GECKO**  
LA PIZZA FANO  
**EAT IN - TAKE AWAY**  
**0721 805287**  
**CONSEGNE A DOMICILIO**  
Via G. Gabrielli 99  
PIZZA • FRITTI • PIADINE  
live free • enjoy love • eat pizza!

in questo numero

PAG. 3

UN ABRACCIO LUNGO  
3.300 SOCI: LA COMUNITÀ  
BCC FANO FA FESTA

PAG. 4/5

EREMO DI MONTE GIOVE:  
CENTO ANNI DAL RITORNO  
DEI CAMALDOLESI

PAG. 6

MUSICA E DINTORNI  
1984

PAG. 8

FASTI E NEFASTI

PAG. 13

FANO TEATRO RACCOLTI  
OLTRE 70.000 EURO

PAG. 15

DA FANO A LONDRA ...  
AMICI SENZA FRONTIERE



## FARMACIA ERCOLANI URANI



APERTO 08.00 | 20.00  
DA LUNEDÌ A SABATO



PARCHEGGIO  
AD USO ESCLUSIVO

FARMACIA ERCOLANI URANI | Via Roma 160 | Fano | 0721.863914 - 334 780 6083 | [info@farmaciaercolani.eu](mailto:info@farmaciaercolani.eu) | [www.farmaciaercolani.eu](http://www.farmaciaercolani.eu)

# XXXII GIORNATA MONDIALE DELL'ALZHEIMER

La XXXII giornata mondiale dell'Alzheimer per ricordare chi non ricorda. Le malattie mentali una piaga del nostro tempo molto presente e in costante aumento sul nostro territorio, dove AIMA (Associazione Italiana Malattie Alzheimer) gruppo operativo di Fano ha portato la propria testimonianza allestendo un gazebo in centro città (con Giovanna, Mercedes, Fabiola, Pietro, Maria, Carla). Purtroppo l'indifferenza generale su questo problema "devastante" per l'intera famiglia che segue il malato comporta una grande carenza di strutture e di assistenza domiciliare particolarmente idonea per questi casi. L'AIMA svolge un importante ruolo di assistenza ai malati e aiuto psicologico alle famiglie che spesso provano anche vergogna in quanto non si riesce nemmeno a raccontare il progressivo decadimento mentale e fisico dei propri cari senza speranza di guarigione. I malati debbono però essere considerati ancora parte della collettività in quanto seppur in un loro mondo esprimono sentimenti e pensieri. L'umanizzazione della cura nasce dalla difesa dei loro diritti che molto spesso gli vengono sottratti. Riconoscere prima la persona e poi la sua malattia aiuta loro e i famigliari ad uscire da un isolamento sociale che in certi casi genera più dolore della malattia stessa. Fondamentale l'aiuto economico per gestire tale malattia e per le famiglie coinvolte in particolare con donazioni ai progetti di crowdfunding che vedono raddoppiate le liberalità versate dai cittadini. (S.S.)



Arguto, Cuzzupoli, Pacassoni (Aima)



Giovedì 12 settembre si sono riuniti gli ex alunni della 5°B del liceo scientifico Torelli per celebrare i 50 anni della maturità. Erano presenti 21 ex allievi, tutti in forma smagliante, che hanno trascorso la bella serata con lo stesso spirito gogliardico che li ha contraddistinti durante tutta la loro vita scolastica. Al termine della cena si sono dati appuntamento al 2075 per festeggiare i 100 anni.



**Taverna del Ghiottone** - Ristorante Specialità Carne e Pesce  
via Roma 87/B Fano - Info e Prenotazioni 366.911410 - [ilghiottoni.it](http://ilghiottoni.it)





**SPAZIO ALL'APERTO  
INTERNO CLIMATIZZATO**  
T. 0721.805000  
Viale Cairoli, 70/72 - FANO (PU)

**RISTORANTE PIZZERIA**  
RIAPRIAMO IL 23 OTTOBRE

**ORFEO**

corso Matteotti, 5 FANO Tel. 0721.803522



# UN ABBRACCIO LUNGO 3.300 SOCI: LA COMUNITÀ **BCC FANO** FA FESTA

Pubblico delle grandi occasioni per la tradizionale Festa del Socio BCC Fano che, anche quest'anno, si è confermata straordinario richiamo per celebrare quei valori di cooperazione che da quasi 114 anni guidano la banca di comunità. Sotto il grande fungo del CODMA di Rosciano, sabato sera si sono ritrovate 3.300 persone, tra soci e accompagnatori, per condividere momenti di convivialità, musica e tradizione.

Un numero che conferma l'eccezionale attaccamento dei quasi 10.000 soci all'istituto di credito radicato tra Fano, Senigallia e immediato entroterra, testimonianza concreta del legame profondo che la BCC Fano continua a coltivare con il territorio e con le sue genuinità rappresentate in tavola dal ricco menù curato dai preziosi volontari delle Pro Loco di Fano, Cartoceto e San Costanzo: polenta, vincisgrassi, arrostiti, formaggi e dolci serviti con passione e professionalità in tempi davvero record, frutto dell'ottima organizzazione. Ad accompagnare la serata, la musica e il momento danzante sulle note dell'orchestra Joselito.

«Vedere così tanti soci partecipare con entusiasmo è motivo di orgoglio per tutta la BCC Fano – ha commentato il Presidente dell'istituto di credito Claudio Benvenuti –. Questo dimostra come i valori che ci ispirano, dalla mutualità alla vicinanza concreta alle persone, siano ancora oggi vivi e attuali. I nostri soci sono i veri protagonisti della banca di comunità: grazie a loro continuiamo a tradurre in azioni quotidiane la missione dei nostri fondatori».



Azioni che vengono declinate durante tutto l'anno attraverso iniziative sociali, culturali e rivolte ai giovani, come la recente cerimonia delle borse di studio e Banca & Famiglia per la consegna dei bonus bebè dedicati ai nuovi nati figli di soci e dipendenti. A tal proposito, a corollario di quest'ultima iniziativa, il 17, 24 ottobre e 7 novembre dalle 17,00 alle 19,00, presso la Casa della Comunità don Paolo Tonucci, nel quartiere Vallato di Fano, è in programma il ciclo di incontri intitolato "Benessere del bambino a breve e lungo termine" e rivolto ai neo-genitori. Nel corso delle tre serate si alterneranno il dott. Lorenzo Tartagni, primario di Pediatria a Fano e Pesaro; la dott.ssa Annalisa Pedini che affronterà i temi della corretta alimentazione e dell'obesità infantile; e infine il dott. Simone Mattozzi che tratterà l'importanza della qualità del sonno per lo sviluppo dei bambini.

La partecipazione è gratuita per tutti i soci BCC Fano mentre per i non soci la quota di iscrizione è pari a 30 euro, fino ad esaurimento posti. Per info e iscrizioni: [soci@fano.bcc.it](mailto:soci@fano.bcc.it).

23<sup>a</sup> edizione del Torneo di bocce BCC Fano. Ecco i vincitori

Come è nella tradizione, in occasione della Festa del Socio è stata programmata la 23<sup>a</sup> edizione del Torneo di bocce BCC Fano. Le gare eliminatorie si sono svolte dai primi di settembre presso le boccioline del territorio fino alla finale ospitata dall'Associazione Sportiva Bocciofila Lucrezia da cui sono usciti i nomi dei vincitori.



## La BARCHETTA

**CHIUSO IL MARTEDÌ**

**SIAMO APERTI  
TUTTO L'ANNO**

**Ristorantino LA BARCHETTA**

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



# EREMO DI MONTE GIOVE: CENTO ANNI DAL RITORNO DEI CAMALDOLESI



di **Manuela Palmucci**  
Guida turistica abilitata  
Iscriz. n° 11000079  
Ministero del  
Turismo Italiano

A pochi chilometri dal centro di Fano sulle colline che circondano la valle del Metauro sorge l'Eremo di Monte Giove, un luogo solitario a 223 metri sul livello del mare in cui nel 1608 la Congregazione degli Eremiti Camaldolesi di Monte Corona trovò dimora. La storia della struttura religiosa tra alterne vicende si protrasse fino al 1863, quando la comunità subì le vicende storiche del tempo, vale a dire la soppressione degli ordini religiosi e i relativi espropri in cui vennero dispersi l'Archivio, la Biblioteca, gli arredi e alcune opere d'arte. In seguito la struttura passò di proprietà e divenne possedimento del Comune di Fano. Nel 1871 ritornarono alcuni monaci accolti come custodi del complesso, rimanendovi fino al 1902 quando gli Eremiti Camaldolesi di Monte Corona decisero di non rinnovare il contratto d'affitto con il Comune e lasciarono definitivamente l'eremo. Una storia interessante della vita religiosa locale che nel 2023 ho avuto il piacere di riprendere e aggiornare con una narrazione pubblicata nel mensile 'Lisippo' degli avvenimenti più importanti.

Nel 1925 la Congregazione dei Monaci Eremiti Camaldolesi di Toscana acquistò l'eremo, vennero effettuati i lavori di risistemazione e venne fissata nuovamente in loco la loro dimora. Nelle pur grandi difficoltà la vita monastica ripartì secondo il ritmo tradizionale e lo stile proprio dei camaldolesi. Durante il Secondo Conflitto Mondiale vennero trasferiti temporaneamente nelle sale adibite ad archivio i preziosi Codici Malatestiani e i libri più rari della Biblioteca Federiciana di Fano. Molti furono gli sfollati della zona che trovarono rifugio presso l'eremo. Dopo la guerra la vita della struttura religiosa continuò con gli stessi ritmi fino ad oggi. In



Foto Paolo Tarantini

**Comunità**



Foto Paolo Tarantini

**EREMO**

**Lisippo**

**informa  
tutto**

**news  
Fano24**

Il taglio del nastro

## SCEGLI NOI PER LA TUA PUBBLICITA'

**LISIPPO EDITORE DAL 1992  
E' PRESENTE CON LE SUE TESTATE , LISIPPO,  
INFORMATUTTO, FANO24, FORZA ALMA,  
L'ANNUARIO E LA GUIDA DI FANO  
E CON TRE PAGINE FACEBOOK:  
fano24, sportfano24, lisippo**

**LISIPPO EDITORE - lisippo@libero.it - 335.652287**



Monte Giove 1925



Monte Giove 1925

questo 2025 si celebra il centenario della presenza continuativa dei monaci camaldolesi sulla collina nei pressi di Fano. Per questa importante occasione il primo ottobre 2025 la Comunità Monastica ha ricordato il centenario con una presentazione del percorso storico dell'eremo dal 1608 al 2025, seguita dalla celebrazione eucaristica nella bella chiesa ottagonale dedicata al Salvatore. È stato poi organizzato un momento di convivialità e di condivisione.

La comunità monastica continuerà a rimanere aperta a tutti coloro che hanno piacere di partecipare ad occasioni di crescita interiore, meditazione e preghiera e di comunione culturale del patrimonio storico-artistico conservato tra quelle mura. A questo proposito segnaliamo che tante sono state le visite guidate condotte all'interno dell'eremo, di alcune delle quali io stessa, in qualità di guida, sono stata promotrice. In occasione del centenario è stato pubblicato un libro che ripercorre le tappe salienti della storia dell'eremo di cui riprendiamo una frase che si trova nella prefazione: "Monte Giove non è solo un luogo: è una dimora di pace. Una voce quieta che, dal 1608, parla al cuore di chi sale".

Auguriamo alla comunità monastica una vita di profonda spiritualità, serenità e continua benedizione.



Foto Paolo Tarantini



Visita GUIDATA

# Fuorirota Food & Drink



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

# erbonatura®

erboristeria | fitocosmesi | dietetica

qui trovate prodotti

LIGNE DE  
PLANTES

[www.lignedeplantes.it](http://www.lignedeplantes.it)

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



ERBONATURA

Via Roma (centro direzionale L'Abbazia)

Fano (PU) 61032 - T. 0721 824135

[info@erbonatura.com](mailto:info@erbonatura.com) - [www.erbonatura.com](http://www.erbonatura.com)

erb  
onat  
ura®

erboristeria  
fitocosmesi  
dietetica

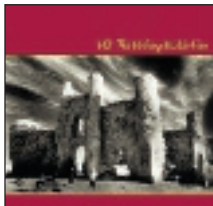
# MUSICA E DINTORNI

## 1984

di Luca Valentini

### U2 - The Unforgettable Fire

"The Unforgettable Fire" è l'album che contiene "Pride (In the name of love)", brano, tributo a Martin Luther King, che troviamo nella Rock & Roll Hall of Fame e nella lista delle 500 canzoni migliori di tutti i tempi secondo Rolling Stone. È proprio questa la canzone che tira la volata all'intero album che raggiunge la posizione numero 12 della classifica americana e vince 3 dischi di Platino (uno in meno del precedente "War" e sette in meno del successivo "The Joshua Tree"). Altri brani da ricordare sono la title-track, "Bad" e "MLK". "The Unforgettable Fire" vanta, tra i produttori, Brian Eno e Daniel Lanois e, tra i collaboratori, Peter Gabriel (voce in "A Sort of Homecoming") e Chrissie Hynde dei Pretenders (cori in "Pride"). Il titolo "The Unforgettable Fire" è riferito all'omonima mostra fotografica dedicata a Hiroshima e Nagasaki.



### Stevie Wonder - The Woman in Red

"The Woman in Red" è una colonna sonora interamente firmata da Stevie Wonder. Il film, in italiano, diventa "La Signora in Rosso", diretto da Gene Wilder con una stupenda Kelly LeBrock. Il brano che riscuote maggior successo fino a diventare uno dei più conosciuti di Stevie Wonder, è "I Just Called to Say I Love You" che nella classifica americana arriva fino alla posizione numero 1 dove permane 3 settimane consecutive e vince l'Oscar come 'Best Song'. Le altre canzoni dell'album da segnalare sono quelle cantate insieme a Dionne Warwick: "It's You", "Moments Aren't Moments" e "Weakness". Niente male anche per "Love Light in Flight" che in classifica raggiunge la posizione numero 17 mentre l'intero album è alla posizione numero 4 e, chiaramente, alla posizione numero 1 della classifica soul.



### Lucio Dalla - Viaggi Organizzati

Lucio Dalla affida la produzione di "Viaggi Organizzati" a Mauro Malavasi, producer e musicista molto conosciuto anche negli Stati Uniti grazie al successo ottenuto dal suo gruppo disco-soul Change. Oltre alla produzione, qui Malavasi suona le tastiere



e fa squadra con altri musicisti come Bruno Mariani alla chitarra e Roberto Costa al basso. L'album, il primo senza la collaborazione degli Stadio, è infatti orientato verso sonorità pop-dance, molto riconoscibili in brani come "Washington". La canzone di punta dell'album è "Tutta la Vita", una storia di ricerca della libertà e di fuga dalle relazioni. Da segnalare ci sono anche "Aquila", scritta insieme a Ron (che collabora pure come chitarrista), "60.000.000 di anni fa" e la title-track. "Viaggi Organizzati" raggiunge la posizione numero 1 della classifica italiana degli album.

### Terminator

Primo film di una saga dedicata ai viaggi nel tempo e ai cyborg. "Terminator" è diretto da James Cameron e interpretato da Arnold Schwarzenegger. Il cyborg arriva dal futuro per uccidere Sarah Connor che, ancora senza saperlo, sarà la madre del capo della ribellione.



### Avvenimenti 1984

Il presidente uscente Ronald Reagan vince le elezioni negli Stati Uniti.

Carlo Rubbia vince il Premio Nobel per la Fisica.

Negli Stati Uniti va in onda il primo episodio della serie TV "La Signora in Giallo" con Angela Lansbury.

La Roma di Nils Liedholm vince il campionato di calcio ma perde ai rigori contro il Liverpool la Coppa dei Campioni.

Papa Giovanni Paolo II è in visita a Fano e il 12 agosto, su un pontone galleggiante, celebra la Santa Messa per i pescatori e i marittimi.

Concerto di Vasco Rossi a Fano, il 5 agosto il tour "Va bene, va bene così" fa tappa allo stadio Borgo Metauro.

Vittorio Corsaletti firma il manifesto del Carnevale dell'Adriatico.

La squadra di pallavolo Virtus Fano - Carifano Fox Petroli Fano - approda in Serie B

**Centro Medico ARCADIA**

**Centro Medico FISIOSPORT**

**Poliambulatorio Diagnostico**  
**Fisioterapia e Riabilitazione**  
**Medicina dello Sport**  
**Medicina Estetica**

**ARCADIA** via della Giustizia, 6/A **FANO** - 0721.830756  
**FISIOSPORT** via della Giustizia, 10/B **FANO** - 0721.856145  
**FISIOSPORT** via Oberdan, 74 **FOSSOMBRONE** - 0721.856145

**RICEVITORIA - EDICOLA ONDEDEI**  
di  
**ONDEDEI Raffaella & Beatrice**  
Centro Com.le Metauro  
**FANO** Via Einaudi, 30

**EDICOLA Ondedei Raffaella & Beatrice via Einaudi, 30 Centro C.le Metauro**  
**61030 Belloccchi di Fano (PU) - Tel. e Fax 0721.855173**

**APERTO**  
**TUTTI I GIORNI**

**Domenica Aperto**  
**anche a Pranzo**

**da Ciarro**  
**chiuso il martedì**

**da CIARRO Ristorante Pizzeria Lido di Fano viale Cairoli, 90**  
**daciarro.it - Info e Prenotazioni 0721.806315**

# MUSICA IN VETRINA

di Luca Valentini



## MARIAH CAREY HERE FOR IT ALL

Ritorna Mariah Carey dopo un lungo periodo di assenza durato sette anni. Il nuovo album è "Here For It All" e arriva dopo "Caution" uscito nel 2018. Anticipato dal singolo "Type Dangerous", realizzato in collaborazione con Anderson Paak, l'album contiene undici tracce inedite tra cui "Sugar Sweet" con la partecipazione della cantautrice statunitense Kehlani e della cantante giamaicana Shenseea.



## MATT BIANCO MASQUERADER

Matt Bianco è uno dei protagonisti della musica dance più elegante degli anni '80 e il suo nuovo album "Masquerader" ha proprio il sapore di quegli anni. Pop, soul e un pizzico di jazz è la ricetta vincente anche questa volta. Tra i brani da segnalare ci sono "Deep Space" e "Playing With Dynamite".



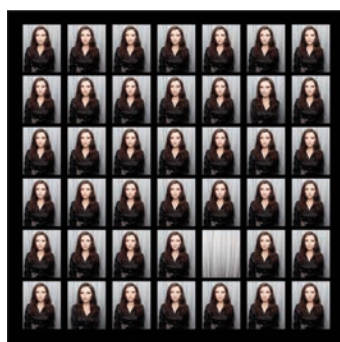
## LOLA YOUNG I'M ONLY FUCKING MYSELF

Reduce dal successo del precedente album "This wasn't meant for you anyway" e soprattutto del singolo "Messy", ecco di nuovo Lola Young con "I'm only fucking myself". La cantante londinese ci propone anche questa volta un sound 'nu soul' tutto suo, in particolare nei brani "One Thing" e "Walk All Over You".



## CHINA MOSES IT'S COMPLICATED...

China Moses, figlia della celeberrima cantante jazz Dee Dee Bridgewater, torna con un nuovo album intitolato "It's complicated...". Guidata dai consigli di amiche e amici, tra cui Terri Lyne Carrington, Lakecia Benjamin e del produttore Troy Miller, China ha realizzato un album con cui vuole catturare l'essenza di chi è l'artista sul palco, anche con le sue imperfezioni. Tra i brani ci sono "Another night (It's just)" che vede la presenza di Theo Croker, Daru Jones e Oli Rockberger e "It's okay (i'm not alone)" che è in collaborazione con Marvin Sewell.



## SOPHIE ELLIS-BEXTOR PERIMENOPOP

La cantante e modella Sophie Ellis-Bextor pubblica un nuovo album intitolato "Perimenopop" che contiene dodici tracce di tradizionale sound pop-dance, lo stesso che siamo abituati ad ascoltare sin dai tempi di "Murder on the Dancefloor", sua hit del 2001. Con questo album, l'artista britannica, nel confermare il suo forte legame con la musica pop, intende regalare gioia ai suoi fan proponendo canzoni divertenti e spensierate. I pezzi migliori sono "Taste", "Freedom of the Night" e "Dolce Vita".

# COMUNE DI FANO

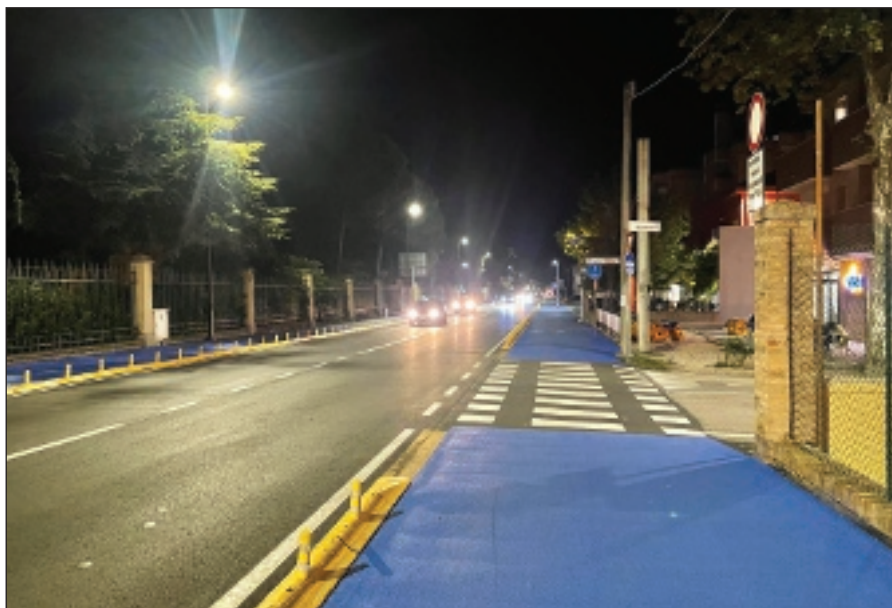


## COMPLETATI I LAVORI DI ASFALTATURA IN VIA PAPIRIA E VIA ROMA: DUE ARTERIE STRATEGICHE COMPLETAMENTE RINNOVATE

Prosegue senza sosta il piano delle asfaltature programmato dall'Amministrazione comunale, che nelle ultime settimane ha visto la conclusione di due interventi particolarmente attesi: quelli su via Papiria e via Roma, arterie di primaria importanza per la viabilità cittadina.

Dopo mesi di progettazione e lavori mirati alla messa in sicurezza, entrambe le strade sono oggi completamente rinnovate e restituite alla città con un fondo stradale più uniforme, sicuro e funzionale.

**Via Papiria** – L'intervento ha riguardato il rifacimento completo del manto stradale lungo tutta la via, con particolare attenzione ai tratti più deteriorati dal tempo e dal traffico intenso. Contestualmente sono state eseguite opere di sistemazione della segnaletica e delle caditoie per garantire un corretto deflusso delle acque piovane. Una riqualificazione che va a beneficio non solo degli automobilisti, ma anche dei residenti della zona, che da tempo segnalavano la necessità di un'opera strutturale.



**Via Roma** – L'arteria, che rappresenta un accesso nevralgico al centro storico dalle zone Flaminio-San Cristoforo e, più in generale, per i flussi provenienti dall'entroterra, era stata oggetto a luglio di un primo intervento con la realizzazione delle piste ciclopedonali e il ripristino delle caditoie laterali. Nei giorni scorsi si è completata anche la fase più attesa, quella dell'asfaltatura. Il cantiere è stato suddiviso in due tratti: da via della Giustizia a via dell'Abbazia e da via dell'Abbazia fino alla rotatoria del Seminario. Le lavorazioni sono state concentrate nelle ore notturne, dalle 21 alle 7, così da ridurre al minimo i disagi alla viabilità quotidiana. Oggi via Roma è interamente percorribile in entrambi i sensi di marcia con un

fondo rinnovato. Nuova, funzionale e sicura anche la pista ciclopedonale, che consente ora il transito agevole e protetto di pedoni e ciclisti.



“Con questi due interventi – sottolinea l'Amministrazione – rispondiamo a un'esigenza reale della città. Via Papiria e via Roma sono strade strategiche, percorse ogni giorno da migliaia di veicoli. Era doveroso restituirle in condizioni adeguate e funzionali. Il nostro impegno prosegue con altri cantieri che nei prossimi mesi interesseranno diverse zone di Fano, sempre con l'obiettivo di migliorare la sicurezza e la qualità della vita dei cittadini.”



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

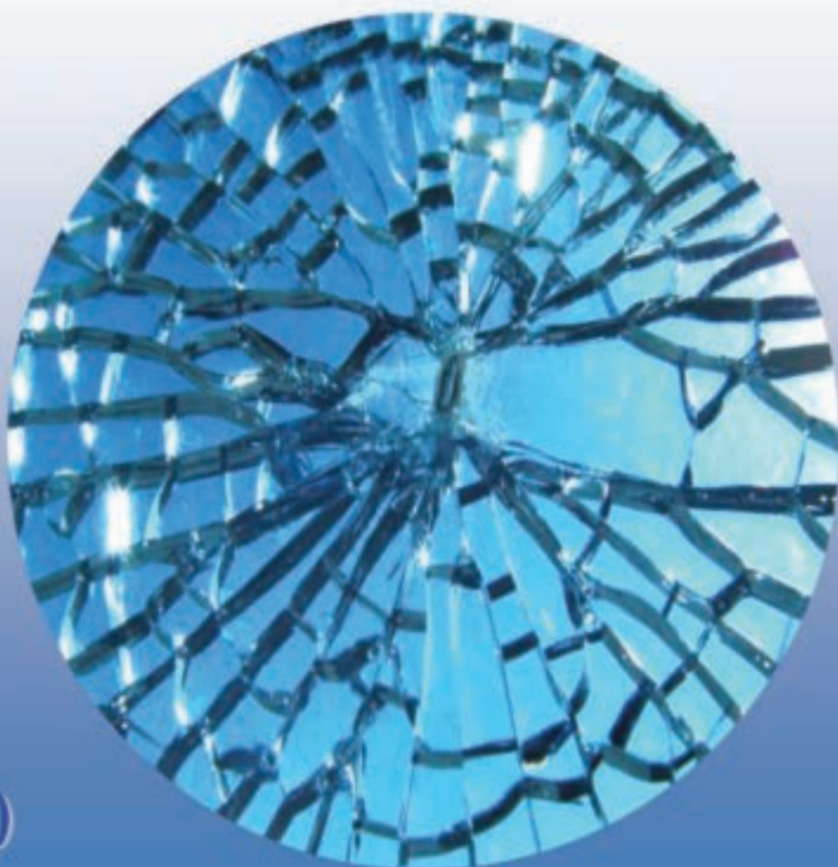
# Vetreria Riflesso

Telefono 0721/803937 — 334/7052376    [www.vetreriariflesso.com](http://www.vetreriariflesso.com)

[info@vetreriariflesso.com](mailto:info@vetreriariflesso.com)

Via del Commercio 8/A FANO

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



# UNISAPERI: INAUGURAZIONE 2025-2026

Domenica 4 ottobre alle 17.00 a Santa Maria del Gonfalone, inaugurazione del 22° Anno Sociale dell'Università dei Saperi "Giulio Grimaldi" (Unisaperi) di Fano. L'evento è affidato alla conduzione di Paolo Sirri che affiancherà il presidente Paolo Lucarelli nel racconto del nutrito programma di corsi ed eventi dell'annata che si apre.

Ospite dell'evento, il prof. Paolo Ercolani, filosofo e docente dell'Università di Urbino e dell'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici di Napoli, che terrà una lezione dal titolo "Il logos violato, l'umano di fronte all'intelligenza artificiale". Allievo di Domenico Losurdo, Ercolani studia da molti anni le evoluzioni della società liberale, con particolare riferimento alle tematiche tecnologiche e pedagogiche. È tra i fondatori e membro del comitato scientifico dell'Associazione internazionale Filosofia in Movimento. Scrive per le pagine culturali del Corriere della Sera e per Il Fatto Quotidiano e MicroMega ed è editorialista de Il Resto del Carlino e autore costante per Rai Scuola, Rai Filosofia e Rai Cultura. L'intervento costituisce il primo degli appuntamenti che Unisaperi rivolge a tutta la cittadinanza sul tema di quest'anno, Trionfo della comunicazione e impoverimento della lingua, cui ne seguiranno altri tre tra novembre e gennaio.

L'inaugurazione dell'anno sociale è da sempre il momento per Unisaperi per fare il punto della situazione. Da 22 anni baluardo di cultura nel tessuto sociale fanese, l'associazione ha superato i 400 iscritti con un trend in crescita negli ultimi anni. Alla fine di agosto è stato rinnovato il consiglio che ha confermato per il secondo mandato consecutivo il presidente Paolo Lucarelli.

Ma l'inaugurazione è anche il momento per presentare alla città il suo ricco calendario di appuntamenti. L'iscrizione a Unisaperi consente l'accesso a corsi, laboratori, gite e viaggi mentre le conferenze sono rivolte all'intera cittadinanza. L'offerta didattica rappresenta la principale missione di Unisaperi. Più di 70 i corsi e i laboratori rivolti e circa 80 i docenti coinvolti. Tante le materie trattate, sia umanistiche sia scientifiche. Tra i corsi di maggior successo resistono i tre cicli di corsi a più voci "Le icone del '900", gli "Incontri con la Scienza" e "Il lunedì letterario", cui quest'anno si aggiunge un quarto, "Fano tra curiosità e misteri", personaggi, località, leggende, misteri, aneddoti, memorie ed altro di una città segreta e ancora da scoprire. Molto frequentati anche i laboratori di pittura e disegno ai quali si aggiungono, tra gli altri, quelli di ceramica, maglia, origami, calligrafia, dizione e lettura espressiva, bridge e buracco. Tra gli evergreen i corsi di lingue straniere e quelli di storia, filosofia, psicologia, cucina, storia dell'arte, fotografia, astronomia, antropologia culturale, teatro. Nelle nuove proposte troviamo corsi dedicati all'educazione sanitaria (come usare il defibrillatore), alla Costituzione della Repubblica Italiana, alla musica cosiddetta d'arte con Noris Borgogelli, al jazz, alle attività motorie dedicate alla longevità, all'arte contemporanea, all'allenamento alla memoria, ed altri. Tornano le passeggiate fotografiche e i corsi di nordic walking. Nelle lingue straniere, oltre al francese, inglese e spagnolo, da quest'anno un corso di avvicinamento alla lingua – e alla cultura – araba tenuto dalla giornalista Tamar Hayduke.

Il programma prevede anche conferenze aperte al pubblico. Oltre agli appuntamenti legati al tema dell'anno dedicato alla riflessione sulla comunicazione versus la lingua ai giorni d'oggi, in calendario tre conferenze sull'educare come impegno civile. Ne segnaliamo una, la prima, che rinnova la collaborazione con il Circolo Culturale Bianchini e il Movimento Federalista Europeo. Il 25 ottobre, infatti, a Santa Maria del Gonfalone, si terrà l'incontro con Michele Ballerin, autore di Il sogno. L'Europa s'è desta!, il monologo con cui Roberto Benigni ha incantato milioni di spettatori lo scorso 19 marzo su Rai1.

L'attività di Unisaperi si avvale della collaborazione di Comune di Fano assessorato alla Cultura e Beni Culturali – Biblioteche, Fondazione Carifano; dello sponsor Banca di Credito Cooperativo di Fano; del sostegno di Orfeo, BonBon, Pino Bar, Guerrino, Conad SuperStore, Schnell, Euromedica.

## Iscrizioni e info

Le iscrizioni sono aperte presso la sede di via Arco d'Augusto, 81 a Fano. Info Segreteria: 0721 831316, dal lunedì al sabato 10.00-12.00, e-mail [unisaperi@libero.it](mailto:unisaperi@libero.it), presidenza e Whatsapp 389 8835165. Sul sito [www.unisaperi.it](http://www.unisaperi.it) si può consultare e scaricare il programma delle attività e accedere alla sezione approfondimento corsi.





di Sergio Schiaroli

# FASTI E NEFASTI

A proposito del Teatro della Fortuna giova ricordare i fasti di un'estate lontana. Nel maggio del 1805 Napoleone prese la Corona d'Italia con Vicerè il figliastro Eugenio di Beauharnais (a fianco) che passò per Fano il 21 luglio e l'1 agosto 1808. Racconta Tommaso Massarini che fu accolto da tutte le autorità fuori porta Giulia e raggiunse casa Marcolini ove "furon serviti tanti rinfreschi ed eravi preparato anche un gran pranzo: per la contrada ove passò era tutto apparato con drappi, quadre e verdure". Nonostante le tensioni con il Papato, per un ordine superiore parroci e cappellani l'incensarono nel passaggio avanti le chiese. Ricevete evviva e stemmi del Regno furono innalzati sulle porte della città. Per la seconda visita fu messo a disposizione il Teatro della Fortuna con apposito contratto al fine di addobbare ogni ordine di posti con "fiorami e ornamenti" dettagliatamente descritti per una serata di ballo. Il Vicerè vi andò con una carrozza e la città rimase illuminata per tutta la notte. Gli "apparatori" furono compensati con Sessanta Scudi Romani.



Cosa c'entrano con il nostro mensile i pugliesi e i tanti italiani di Crimea deportati nei Gulag di Karlag e Alzhir in Kazakistan (1930-1960): Una tragedia dimenticata. Il nesso risale al febbraio del 1972 quando l'ENI istituì a Fano un corso di ecologia di sei mesi per neolaureati in varie discipline. Era il tempo in cui i Pretori d'assalto si muovevano contro i reati ambientali. Parteciparono giovani provenienti da varie parti d'Italia, anche da città come Roma, Bologna, Napoli, Venezia con un impatto iniziale su Fano non semplicissimo. Al termine del corso ci fu l'assunzione nella società Tecneco per cui la permanenza divenne stabile con un rapporto di sempre più stretta empatia con questi nuovi giovani fanesi. Tra i più eclettici di quel corso è l'autore del libro citato, Roberto Boltri, Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia, che è stato presidente dell'Azienda Ospedaliera oltre che assessore ai vari livelli ma soprattutto impegnato nel volontariato internazionale per le Nazioni Unite e l'Unione europea. Ho ritenuto importante acquistare e leggere il libro dell'amico Roberto perché mirato ad un importante progetto Mayak (il Faro) della diocesi di Karaganda, per la costruzione di un edificio atto ad ospitare la Comunità dei giovani diversamente abili, un edificio che sarà dedicato a italiani e italiane vittime dei gulag sovietici. Il libro, promosso dalla Nunziatura Apostolica in Kazakistan. è un impegno sociale, non solo con finalità scientifiche, per documentare la crudeltà degli arcipelaghi gulag al di là di quanto già aveva raccontato al mondo Aleksandr Solzenicyn. Senza quel corso a Fano del febbraio '72 tutto ciò non lo avremmo conosciuto così nei dettagli. Un racconto lucido degli orrori delle guerre a scacchiera e genocidi del nostro tempo purtroppo riflesso della malvagità umana come tre donne lasciate al gelo nude e bagnate fino alla loro lenta e completa glaciazione.



Al centro Roberto Boltri

Avevo partecipato con alcuni pezzi a "Il tennis di Frusaglia cent'anni" pubblicato nel 2001 sulla storia del Circolo tennis con documentazione, foto e racconti che riflettevano anche la Fano dal 1901. Un libro che riguardandolo trovo ancora attuale. Per questo mi ero incuriosito alla notizia che a distanza di 24 anni è uscito il libro di Giovanni Carnaroli con il logo del Circolo Tennis, intitolato "Tennis et humanitas - va dove ti porta la pallina e più non dimandare". Nel Tennis di Frusaglia una delle poesie dialettali era dedicata proprio a Giovanni ed era intitolata "le mattat de Carnaroli". In realtà credo che anche questo libro sia una delle sue "mattate" in senso positivo. Sono infatti oltre 250 pagine scritte fittissime con tante foto. L'ex tennista Luca Bottazzi nel presentare il libro afferma: "Descrivere questo libro, colmo di passione per il gioco del tennis, sarebbe un atto di imperdonabile presunzione" ed io concordo tanto che lo stesso autore afferma "Ogni tanto mi chiedo: ma vedo ciò che c'è o ciò che mi immagino? Missione visionario?". Aggiungo solo che la sua è una analisi, a tratti persino fisiognomica, di tanti che hanno calcato i campi fanesi, non la storia del tennis fanese ma tante storie di persone. Non a caso Fano è ora di nuovo nel grande circuito del tennis con il campione Luciano Darder e con il Torneo Internazionale programmato per il 2026.

Con pieno merito la Confraternita del Suffragio ha dedicato una serata al prof. Franco Battistelli di certo la figura culturale più importante per la città degli ultimi decenni fino alla scomparsa nel 2020. Alla presenza della sorella Paola e della nipote Raffaella Bano, i relatori Daniele Diotallevi e Marco Ferri hanno ritratto con garbo e amicizia i tratti del suo percorso storico culturale e dell'umanità con cui sapeva porsi verso tutti. Michele Tagliabracci ha commentato un video di Del Bianco con le immagini di gioventù ed una intervista del 1999 in cui Battistelli sottolineava i suoi auspici per la città del futuro che lui ben conosceva sotto il profilo storico culturale e anche su alcuni aspetti specifici come quello musicale e persino turistico. Se il teatro della Fortuna fu riaperto e il sistema bibliotecario rilanciato lo si deve a lui. Alcuni suoi desiderata sono ancora attuali. C'era tanto ancora da raccontare ma avrei voluto ricordare quanto mi riferì nell'ultimo periodo in cui ci eravamo incontrati più volte a casa sua per commentare un mio libro e scrivere un pezzo per il Lisippo. Da uno spunto del mio testo mi fece presente che anche suo padre era stato militare in Albania e dopo l'8 settembre del '43 tentò di salvarsi rifugiandosi nel bosco. Non riuscì a correre a causa di una flebite, fu catturato dai tedeschi e ucciso con un colpo di pistola. Franco e la madre lo avevano invano atteso a lungo. Recuperarono solo la foto di un bosco dove forse era stato sepolto. Il prof. Battistelli, Franco per gli amici, mi disse che si commuoveva ancora a pensare la sua vita come orfano di guerra. Fano gli deve tantissimo.



Un giovane Franco Battistelli

**live**ticket®

È UN SISTEMA DI BIGLIETTERIA NAZIONALE CREATO DA GOSTEC A FANO

www.liveticket.it

www.gostec.it

Maurizio Tomassini è conosciuto a Fano per il suo impegno nel campo del sociale ma interessato a diversi settori. Negli anni '70 aveva dedicato molta attenzione anche alla fotografia con immagini prevalentemente in bianco e nero. Nella maturità ha riscoperto questa passione realizzando un libro di foto poi in mostra a Palazzo Bracci Pagani fino a cimentarsi nella centrale via Rossini a Pesaro con la recente mostra "Versi e Luci" (a cura di Enzo Carli) in cui coniuga le sue foto con le poesie di Nino Pedretti. Un nuovo modo di interazione tra immagini e parole che attirano più a fondo la libertà interpretativa. Alcune foto di Tomassini risalenti agli anni '60 e '70 sono diventate iconiche come il carretto in riva al mare, la partita a petrangola tra le donne ai Piattelletti, il cronicario, il robivecchi. Ben abbinate le poesie di Nino Pedretti (dialetto romagnolo con traduzione) che concludeva così l'iter della mostra: IL VECCHIO Non chiedermi hai fatto nulla, dove sei stato, hai incontrato qualcuno per strada, Sono vecchio: ho perso i miei compagni, vado pianino come una lumaca, Se tuona mi metto un berretto, vado nell'orto, sulla terrazza mi succhio un'arancia. A mia moglie ho lasciato i soldi sulla tavola, è fatica a campare, ragazzi, e morire adesso che ho gli occhiali nuovi, mi rincesce.



Incrociavo spesso Ferrante Tonelli nelle passeggiate a San Lazzaro, di solito nel parco vicino all'ex Ospedaleto, in quanto frequentava la bocciofila la Combattente. Passo lento ma sempre con il sorriso e una battuta in dialetto. Ho visto sui social quanto fosse amato da tutti come professore, come uomo e come impegnato politicamente nel sociale. Credo che una delle tante sue poesie possa ricordarne l'animo: EL PURASAR A CARNEVAL (1995) : Ji m'als prest a la matina, lasc' t'el let la Luigina, / lia dorm, al contrari de me che m'alsaria anca alle tre. / Sa la biciclèta, pianin pianin vag giù al mar mali vicini; / è quasi scur, cendén el lum quant'è bel ch'en c'è nisciun. / Quand ariv al cavalcavia già i pensier volne via. / El mar bel del Signurin, rimpin j'ochi da chel turchin. / Guardàn ben: è giornata bona, se ved el Conero d'Ancona. / L'acqua chiara è senza venti docent gabian, su l'atenti, / lora se stüfen de gi in gir se scalden al sol, t'un sospir. / e so incantàt, tla fina brésa en m'éra acort de sta belésa: / El mar è cum una panara, met sota la purasara". / Sô cuntént de ste dô puràs ho b'sogn de fà un po' de chias. / En le vend ma la cuncurenza de chi quatre sold, fâg sensa, / Per festegià "el carneval" nit sa la sporta, v'le regal, / Ce farit el sciug sa i spaghèt saràn più boni di caplèt, (da CHE SPETACUL! Di Ferrante "Ferro" Tonelli)

Vorrei trasmettere l'emozione di una serata del 52mo Incontro Internazionale Polifonico, anche per me che non sono intonato, quando 140 coristi provenienti da tutta Italia a conclusione dell'esibizione si sono schierati lungo l'imponente colonnato e a fianco della stupenda quadreria di San Domenico con il pubblico in mezzo. Coristi che hanno seguito un corso guidato online e poi radunati a Fano preparando l'evento in soli due giorni. Non ho l'abilità per descrivere la profonda sensazione del canto proveniente da vari settori della Chiesa ma spero, non solo per gli appassionati, che si ripeta nel 2026.



La visita all'Episcopio (Palazzo Vescovile) è stata un'altra straordinaria esperienza per cui condivido per i lettori una foto della sala più coinvolgente. Sempre precisa e appassionata la guida di Valentina Tomassoni Direttore del Museo Diocesano di Fano di cui avevo già scritto (Lisippo 05/24), uno dei luoghi dove è in corso la mostra "Immagini di maternità. La bellezza della vita che nasce". Inestimabili patrimoni nel nostro territorio che meritano di essere conosciuti e visitati.



RISTORANTI SELF-SERVICE

# pesceazzurro

menu

## COMPLETO

### 5 PIATTI + CONTORNO

2 antipasti, 1 primo, 2 secondi, 1 contorno

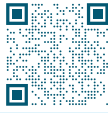
NEL MENU È INCLUSO PANE, COPERTO, ACQUA E VINO ALLA SPINA GRATIS

16€  
MENU COMPLETO

15€  
MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

MIRAMARE DI RIMINI  
CATTOLICA  
FANO  
SENIGALLIA

 [alpesceazzurro](#)  
[www.pesceazzurro.com](http://www.pesceazzurro.com)



SCANSIONA  
E SCOPRI  
IL MENU DEL GIORNO



# ASET SPA PREMIATA CON “AVER CURA” 2025: “UN’ETICA CHE VA OLTRE IL PROFITTO”

Prendersi cura significa fare attenzione ai dettagli, metterci responsabilità e soprattutto cuore. È questo lo spirito con cui ogni giorno Aset Spa svolge il proprio lavoro, ed è per questo che il 20 settembre 2025 ha ricevuto il **Premio “Aver Cura”** dalle associazioni **Genitori e Figli per l’Inclusione (Agfi)** e **Scout Park Francesco Tonucci**.

"Un riconoscimento che ci riempie di orgoglio - dice il **presidente di Aset Spa Giacomo Mattioli** - perché non premia soltanto i servizi che garantiamo, ma soprattutto il modo in cui li portiamo avanti: con attenzione alla comunità e al bene comune. **Questo premio appartiene a tutti i lavoratori dell'azienda, soprattutto a chi lavora nei giorni festivi, in orari scomodi e con ogni condizione meteo**".

Le motivazioni parlano di due aspetti fondamentali dell'attività dell'azienda di servizi. Da un lato, la **garanzia di acqua potabile sicura**, che assicura attraverso controlli quotidiani e interventi tempestivi. Dall'altro, la **gestione del servizio di igiene ambientale e raccolta rifiuti**, svolta con la massima cura per il decoro urbano e il benessere collettivo. Sono gesti che per Aset Spa fanno parte della quotidianità, ma che, messi insieme, raccontano un'etica aziendale che va oltre il semplice concetto di profitto.

Lo ha ricordato bene il presidente Mattioli al momento della consegna: "Un'etica e una serietà di comportamento dell'azienda va oltre il mero profitto. Questo riconoscimento ci onora e ci stimola a proseguire nel nostro lavoro con responsabilità e visione. Ricevere il premio 'Aver Cura' significa essere parte di una comunità che riconosce e valorizza l'impegno condiviso. È una spinta a continuare a crescere insieme, con lo stesso spirito con cui ci prendiamo cura dei servizi, degli spazi comuni e, soprattutto, delle persone che ogni giorno vi si affidano".



**ENTRA DIRETTAMENTE IN CONTATTO CON LA TUA FARMACIA COMUNALE  
E MANDACI UN MESSAGGIO SU **Whatsapp!****

- Puoi inviare ricette • prenotare i tuoi farmaci e richiedere informazioni su prodotti e servizi •



[www.asetservizi.it](http://www.asetservizi.it)

**FANO CENTER**  
331 136 6984

0721 855884

**GIMARRA**  
331 136 6986

0721 831061

**MAROTTA**  
331 136 6980

0721 969381

**PIAGGE**  
331 136 6981

0721 890172

**CANTIANO**  
331 136 6983

0721 783092

**SANT'ORSO**  
335 156 9937

0721 830154

**STAZIONE**  
331 136 6979

0721 830281

# “CHÉL RITURNÈL”



Un mutivét... dó nòt d'un riturnèl  
e subit i ricòrd cum per magia  
tra la polvra del tèmp archiàpne el via,  
se metne in moto e argirne tél cervèl!

In ti pensier arscàpne fòra, sia cum sia,  
sai rimpianàt pel tèmp dla gioventù più bèl...  
erne sepolti ti an fugiti via  
tra le salit e le discés... de benumâ!

Mó cum el fòc sal vènt se rinvisc  
dacsì anca i ricòrd t'arpòrtne indria  
dietra chél mutivét che te rapisc:

ecla malì la giuventù sparita  
tra j'an più spensieràt dla vita mia  
tra i lamp e ton del tempurèl dla vita!

Erne malì i ricòrd ch'en č'erne più:  
un riturnèl e quatre nòt... e arvien'ne su!

**Elvio Grilli**



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

## IL MANGIARE IN MANIERA ECCESSIVA

**magnà a quatre man** = mangiare a quattro mani.  
Abbuffarsi oltre misura, velocemente, con voracità.

**magnà per do** = mangiare per due  
assumere cibi in quantità nettamente superiore al necessario.

**> magnà com un bua (>lup)** = mangiare come un bue (>lupo).  
Mangiare in maniera eccessiva (bue) o con ingordigia (lupo).

**magnà sa j òchi** = mangiare con gli occhi.  
Esprimere con lo sguardo gande affetto o brama di possesso.  
Es: **Quant pasa la Fabiana, té la magnarisi sa j òchi** = Quando  
passa Fabiana, tu ti dimostri eccessivamente interessato.

**s'arbeca n'altra volta** = si ribeca un'altra volta.  
Si mangia di nuovo.

Es: **Deménica vlén gi a 'rtruvà ma Ulindo, dacsì s'arbéca n'an-  
ra vòlta!** = Domenica potremmo andare a ritrovare Olivido, così  
ci invita nuovamente a pranzo!

**tut quel che pasa ingrassa** = tutto quello che passa ingrassa.  
Ogni cibo è comunque considerato nutriente, a meno che non sia  
tossico.

**magnà per sèt cristian** = mangiare per sette persone.  
Mangiare molto, in quantità eccessiva.

**tant (>urmài) è missa ch'hi magnà!** = tanto (>ormai) è messa  
che hai mangiato!

Così si incoraggia un ospite eccessivamente misurato a mangia-  
re di più senza fare troppi complimenti, dal momento che si dirà  
comunque che gli è stato offerto un pranzo.

**LISIPPO** - Mensile di informazione, cultura, sport, spettacolo Autorizzazione n° 364 del Tribunale di Pesaro  
Editore: Lisippo Editore - Via Simonetti, 55 - 61032 Fano - Tel. 335.6522287 - [lisippo@libero.it](mailto:lisippo@libero.it)  
Direttore responsabile: Massimiliano Barbadoro Direttore editoriale: Giampiero Patrignani  
Collaborano: Giampiero Patrignani, Mauro Chiappa, Max Barbadoro, Paolo Volpini, Sergio Schiaroli, Luca  
Imperatori, Tiziano Cremonini, Luca Valentini, Marta Carradorini, Elvio Grilli, Roberto Farabini, Ermanno  
Simoncelli, Massimo Ceresani, Anna Marchetti, Alessandro Federici, Francesco Paoloni, Enrico Magini,  
Francesco Ballarini, Leandro Castellani, Roberta Pascucci, Manuela Palmucci.  
Progetto online realizzato da Lisippo Editore - Stampa: Ideostampa srl

**soraZon**  
ITALIA - EUROPA

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

Per appuntamenti  
**FANO - PESARO Tel. 333.9129395**  
[info@sonotronitalia.com](mailto:info@sonotronitalia.com) - [www.sorazon.it](http://www.sorazon.it)

**CLASSE A**

**10<sup>o</sup>**  
2013  
2023  
anniversario



**600 IMPIANTI  
installati**

## LISTINO FOTOVOLTAICO

**3kwp a 6.600** iva compresa

**4,4kwp a 7.500** iva compresa

**6kwp a 9.000** iva compresa

**Tecnico Michele Martire - 392.4767163 - [micheleclasseasoluzioni@gmail.com](mailto:micheleclasseasoluzioni@gmail.com)**

# L'Accademia degli Scomposti e il patto di amicizia Fano-Lucca

A memoria del settecentenario della Battaglia di Altopascio e del condottiero Castruccio Castracane – l'Accademia degli Scomposti ha organizzato il convegno Patto di amicizia Fano-Lucca. Divagazioni sotto il segno del machiavellico Castruccio Castracane.

La Battaglia di Altopascio, svoltasi nella piana di Altopascio il 23 settembre 1325, fu combattuta fra le truppe ghibelline lucchesi di Castruccio Castracane e le forze guelfe fiorentine e senesi guidate da Ramon de Cardona. La vittoria del condottiero lucchese fu un avvenimento talmente importante e ricco di conseguenze per la storia, che i suoi discendenti continuarono a tramandare la memoria. Le gesta di quel giorno sono infatti meravigliosamente affrescate nel suggestivo Salone del Sole di Palazzo Castracane di Fano, dimora dei discendenti di Castruccio Castracane che si trasferirono nella Città della Fortuna edificando il palazzo tra XIV e XV secolo. Sin dal 1400 la Città di Fano ha dato i natali a numerosi e importanti esponenti della famiglia Castracane: Alessandro Castracane (1583-1649), nunzio apostolico di Papa Urbano VIII e Vescovo di Fano; Francesco Castracane (1817-1899), scienziato di fama mondiale per i suoi studi sulle diatomee, presidente dell'Accademia Pontificia delle Scienze "I Nuovi Lincei"; Antonio Castracane (1858-1909), musicista e compositore estremamente apprezzato. Venerdì 19 settembre, l'evento è iniziato con la sottoscrizione del patto di amicizia tra il Comune di Fano e il Comune di Lucca. Un importante momento per la città marchigiana e la città toscana, che dimostra il reciproco interesse nell'avviare un percorso di scambi culturali tra i due territori. Evento



Salone del Sole di Palazzo Castracane



che ha visto presenti il Sindaco di Lucca Mario Pardini, il vice-Sindaco Fabio Barsanti e il Presidente del Consiglio Comunale Enrico Torrini sottoscrivere il patto di amicizia con il Sindaco Luca Serfilippi, la vice-Sindaco Loretta Manocchi e l'Assessore alla Cultura Lucia Tarsi del Comune di Fano.

Poi nell'ex Chiesa del Gonfalone – in Via Rinalducci – è seguito il convegno Patto di amicizia Fano-Lucca. Divagazioni sotto il segno del machiavellico Castruccio Castracane, aperto dal saluto del Presidente dell'Accademia degli Scomposti Eros Manocchi.

L'evento ha visto intervenire il professore Tommaso di Carpegna Falconieri con un intervento storico sul '300 – periodo in cui avvenne la Battaglia di Altopascio –, successivamente il Massimo Agostini si concentrerà sulla Lucca del Trecento anche alla luce delle controversie tra guelfi e ghibellini, infine Castruccio Ludovico Castracane ha narrato la battaglia nello specifico, concentrandosi sugli accorgimenti tattici e le strategie militari messe in atto dall'antenato. Si è cercato di comprendere il motivo per cui i Castracane giunsero a Fano, quali furono le controversie del loro insediamento in città e le potenti alleanze che permisero alla nobile famiglia di vivere nella Città della Fortuna per secoli. Moderatore della serata è stato Egidio Senatore, autore e conduttore radiotelevisivo Rai, collaboratore di Gabriele La Porta – già direttore Rai 2 e Rai Notte –, e architetto che ha curato e realizzato installazioni – tra le altre – a Castel del Monte in Puglia e Castel Sant'Angelo a Roma.

## SCEGLI FANOGOMME ARRIVA IL FREDDO PREPARATI CON I PNEUMATICI INVERNALI

**FANOGOMME** avvisa i fanesi che acquistando pneumatici (invernali, all season o estivi) presso **FANOGOMME** ottieni immediati vantaggi pensati per te.

**VISITA IL NOSTRO SITO [www.fanogomme.it](http://www.fanogomme.it)** e scopri tutte le promozioni attive. Ti ricordiamo che **presso FANOGOMME :**  
**IL DEPOSITO PNEUMATICI ESTIVI TERMICI È GRATUITO.**  
**AMPIA DISPONIBILITA' DI CATENE E CALZE DA NEVE OMOLOGATE.**  
**SERVIZIO REVISIONI AUTO E MOTO.**








**IN INVERNO E' D'OBBLIGO  
LA SICUREZZA  
E' TEMPO DI FANOGOMME**

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

# TEATRO DELLA FORTUNA

## RACCOLTA FONDI SUPERARATA QUOTA 70.000 EURO

La mobilitazione in favore del Teatro della Fortuna sta dimostrando quanto forte sia il legame della comunità con uno dei luoghi simbolo della cultura cittadina. Grazie alla sensibilità e alla generosità di cittadini e aziende, è stato raggiunto e superato il traguardo minimo dei 70.000 euro, un risultato importante che infonde fiducia e conferma la possibilità di far crescere ulteriormente questa somma entro la fine dell'anno.

È importante sottolineare che la raccolta fondi non ha come unico obiettivo quello di colmare un debito, ma soprattutto quello di consentire alla Fondazione Teatro di guardare al futuro con serenità, programmando nuove stagioni, attività culturali e iniziative che arricchiscano la vita della comunità. L'iniziativa, che ha raccolto un ampio consenso, vede fianco a fianco privati e realtà imprenditoriali del territorio, uniti dall'intento di sostenere un bene comune che appartiene a tutti.

Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che hanno già contribuito: Profilglass Spa, Luca Serfilippi, Daniela Belli, Mirco Carloni, Enrico Eusebi, Maria Cristina Fenocchi, Giorgia Fossa, Ilaria Filo Della Torre, Maurizio Giommi, Daniel Gomez Arrow, Flavio Insinna, Caterina Maggini, Stefano Marchegiani, Donatella Menchetti, Noemi Nicoletti, Luciano Pierini, Elisabetta Possati, Michele Riccardi, Liliana Ricci, Domenico Rizzi, Riccardo Sciosci, Carmelo Scopelliti, Jacopo Serafini, Martina Stefanini, Giacomo Vegliò, Associazione Organizzazione Vallato, Cooperativa Nuovi Orizzonti, Fondazione di Comunità Fano Flaminia Cesano, Fondazione Liberamente, Centro Bellezza Baccarà, Earth System srl, Enereco, F.c.m srl, Gabellini Holding srl, Omnia Comunicazione, Gamma Restauri, Longhini Vernici, Lucarelli Costruzioni, Politecnos, Poligroup srl, Schnell spa, Sintexcal spa, Yndetech srl, Costruzioni Nasoni, Comunica Media Agency.

Un ringraziamento anche a Gabriele Cirilli e alla Form per i due eventi organizzati nei primi giorni di settembre che hanno permesso una importante raccolta fondi. Il ringraziamento più grande va alla Fondazione Carifano e alla BCC, senza i quali oggi non sarebbe stato possibile garantire la continuità dell'attività della Fondazione Teatro: si sono infatti impegnati per tre anni con 50.000 euro all'anno, offrendo un sostegno concreto e duraturo. Un grazie sincero anche al Comune di Fano per il costante appoggio e la vicinanza, che rappresentano un pilastro fondamentale per la vita culturale della città.

Sul sito della Fondazione Teatro della Fortuna è possibile trovare la modulistica e le informazioni per effettuare una donazione.



Stefano Mirisola

**STAGIONE DI PROSA**  
**TEATRO DELLA FORTUNA**

**TdF** Teatro della Fortuna

TdF Fondazione Teatro della Fortuna

CITÀ DI FANO

FANO

REGIONE MARCHE

MINISTERO CULTURA

BCC FANO

ASET

# fano teatro 25/26

GIOVENSABDOM OTTOBRE  
**16/17/18/19**

ALESSIO BONI, ANTONELLA ATTILI  
**ILIAD**  
IL GIOCO DEGLI DEI

GIOVENSABDOM NOVEMBRE  
**06/07/08/09**

DANIELE PECCI, SANDRA TOFFOLATTI  
**MACBETH**

GIOVENSABDOM DICEMBRE  
**04/05/06/07**

MAX GIUSTI  
**BOLLICINE**

GIOVENSABDOM FEB/MAR  
**26/27/28/01**

FLAVIO INSINNA, GIULIA FIUME  
**GENTE DI FACILI COSTUMI**

GIOVENSABDOM APRILE  
**09/10/11/12**

SPELLBOUND  
**VIVALDIANA**

GIOVENSABDOM APRILE  
**23/24/25/26**

VANESSA SCALERA  
**LA SORELLA MIGLIORE**

GIOVENSABDOM MAGGIO  
**28/29/30/31**

GIORGIO COLANGELI, FRANCESCA CIOCCHETTI  
**IL PADRE**

**VENDITA BIGLIETTI**  
dal 1 ottobre

**BOTTEGHINO TEATRO DELLA FORTUNA**  
tel. 0721 800750 | [www.teatrodellafortuna.it](http://www.teatrodellafortuna.it)  
Orari:  
Mercoledì - Sabato 17.30 - 19.30  
Mercoledì e Sabato mattina 10.30 - 12.30

**AMAT**  
tel. 071 2072439 | [www.amatmarche.net](http://www.amatmarche.net)

# ALLA LANTERNA DI FANO COMPIE 50 ANNI: UN VIAGGIO GASTRONOMICO NELLA STORIA D'ITALIA CON 5 EVENTI-EVOCATIVI

Un viaggio nel gusto che è anche un viaggio nella storia delle Marche e dell'Italia: il ristorante Alla Lanterna di Metaurilia (Fano) celebra 50 anni di attività con un ciclo di cinque eventi speciali, uno per decennio, che ripercorreranno l'evoluzione della cucina, della società e dei sapori dal giorno dell'inaugurazione, il 1° Gennaio 1976, fino ai giorni nostri.

Il viaggio, che si snoderà nei prossimi mesi, è iniziato domenica 14 Settembre con il primo attesissimo appuntamento: "Pranzo Anni '70". Un pranzo evocativo che riporterà i commensali nell'epoca dei "favolosi anni '70", con un menù dedicato alla tradizione carnica e ai sapori autentici di un'Italia in piena trasformazione. Si potranno degustare antipasti tradizionali, primi della cucina marchigiana e il mitico arrosto misto Alla Lanterna (con coniglio, piccione ripieno, faraona, fegatini e costine), veri e propri "piatti di altri tempi" che hanno costruito la leggenda del locale.

Quello di Domenica 14 è stato solo il primo passo di un percorso che racconterà l'evoluzione del ristorante e della ristorazione italiana: dai pasti robusti e legati alla tradizione degli anni '70 e '80, fino alla svolta radicale degli anni '90, quando Alla Lanterna ha impresso una sterzata decisiva alla sua cucina puntando tutto sull'eccellenza del pesce dell'Adriatico. È in questo periodo che nasce la filosofia "il mare con i piedi nell'erba", un connubio unico che coniuga la scelta accurata del pesce locale con i profumi e i prodotti della terra marchigiana, una cifra stilistica che ha portato il ristorante alla ribalta nazionale, conquistando le più prestigiose guide enogastronomiche italiane.

Gli altri appuntamenti, il 16 ottobre gli inizi degli anni 80 e quindi Insalata Russa, crostino, cocktail di Gamberi, Risotto fragole e champagne, penne panna e salmone affumicato, filetto al pepe verde e zuppa inglese; il terzo atto il 5 Novembre (la fine degli anni o 80 e gli inizi del 90), il quarto atto la fine del secolo 20 novembre, e per chiudere con il nuovo millennio e giorni nostri con il quinto atto il 4 Dicembre.

La storia de Alla Lanterna è una tipica storia di famiglia e di tenacia tutta marchigiana. Fu aperta nel 1976 da Flavio e Roberto Cerioni, affiancati dai genitori Ermete Cerioni e Fulvia

Albonetti.

Quel piccolo locale è cresciuto nel tempo, diventando un punto di riferimento gastronomico nazionale, oggi portato avanti con passione dalla stessa famiglia.

"Questo traguardo non è solo nostro, ma di tutta la comunità che ci ha supportato in mezzo secolo", dichiara Flavio Cerioni, patron e fondatore de Alla Lanterna. "Celebriamo 50 anni del nostro locale ma, soprattutto, celebriamo 50 anni di Marche e d'Italia a tavola. Vogliamo far rivivere le atmosfere, i profumi e i sapori che hanno caratterizzato ogni epoca. Iniziamo dagli anni '70, con le ricette semplici e genuine di mia madre Fulvia e di mio padre Ermete, per arrivare alle nostre creazioni contemporanee. È un tributo alla nostra storia, alla nostra terra e a tutti i clienti che sono diventati famiglia."

Flavio Cerioni in questi anni ha contribuito ad innalzare il livello della gastronomia locale, menzionato nelle migliori guide nazionali e non solo e citato più volte da giornalisti di enogastronomia del più alto rango. Oggi all'età di 72 anni festeggia un traguardo importante.

Aggiunge Enrico Cerioni, rappresentante della nuova generazione: "Questi eventi sono per noi un modo di onorare il lavoro di nonni, padre, madre e zii, e di raccontare come un ristorante sia anche uno specchio dei cambiamenti del nostro Paese. Siamo emozionati di condividere questo viaggio con tutti."

"Un traguardo straordinario – sottolinea il direttore di Confcommercio Marche Nord Agnese Trufelli – per un ristorante da sempre sinonimo di qualità e tradizione, professionalità ed ospitalità. Proprio qualche mese fa abbiamo premiato Flavio Cerioni con l'Oscar della Ristorazione, l'unico riconoscimento a livello regionale che premia i professionisti impegnati nel tramandare le tradizioni e nel valorizzare i prodotti del territorio. 'Alla Lanterna di Fano', attività nostra storica associata, e alla famiglia Cerioni auguriamo un futuro roseo e ricco di soddisfazioni".

Prenotazioni obbligatorie: al numero 0721 884748 o via WhatsApp al 338 7096694.





di Enrico Magini

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

# TROFIE ZUCCA E SALSICCIA

## INGREDIENTE X 4 PERSONE

- 400 g di trofie
- 400 g di zucca pulita
- 300 g di salsiccia
- 250 ml di latte
- 20 g di burro
- 20 g di farina
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 100 g di scamorza o provola
- 2 cucchiaini di olio evo
- sale e pepe q.b.
- noce moscata q.b.

## PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate la besciamella. Sciogliete in un padellino il burro, unite la farina e tostatela fino a che non assuma un color nocciola. Versate quindi il latte mescolando con una frusta da cucina e portate a bollore regolando di sale. Abbassate la fiamma e lasciate addensare la besciamella per dieci minuti circa profumando solo alla fine con la noce moscata. Coprite con pellicola a contatto e mettete da parte. Pulite la zucca, tagliatela a dadini e mettetela in padella con l'olio, una presa di sale e una macinata di pepe. A piacere potete aggiungere un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio per insaporire. Lasciatela cuocere con il coperchio a fiamma bassa fino a che non sarà tenera. Ci vorranno 15-20 minuti durante i quali potrete aggiungere un poco di acqua per velocizzare la cottura. Una volta pronta potete decidere se lasciarla così o frullarla con un mixer a immersione. Private la salsiccia del budello e sbriciolatela con le mani. Rosolatela in padella con un filo di olio quindi spegnete e tenete da parte. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Una volta pronta, scolatela e mettetela in padella con la salsiccia, unite la besciamella e la zucca e mescolate bene. Unite anche il provolone tagliato a dadini e trasferite il tutto in una pirofila adatta alla cottura in forno. Spolverizzate con

il parmigiano e cuocete a 180°C per 25 minuti. Servite dopo averlo fatto intiepidire dieci minuti.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

La zucca, con la sua forma rotonda e il suo colore giallo, non è solo un simbolo dell'autunno, ma anche un vero e proprio tesoro di storia e benessere. La sua provenienza, infatti, è affascinante: sembra che la "Cucurbita maxima", appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae, sia originaria dell'America Centrale. In Messico, sono state ritrovate testimonianze antichissime di semi di zucca, risalenti addirittura al 6.000 a.C. In Italia, la zucca gialla è di stagione da settembre fino a tutto novembre, offrendo un ventaglio di possibilità culinarie e benefiche. Di questo frutto si usa praticamente tutto: la polpa, dolce e vellutata, è la protagonista di innumerevoli ricette, dai risotti alle vellutate, dai dolci alle confetture. Ma non dimentichiamoci



dei semi: essiccati e salati, le comuni "sementine", oltre a essere uno stuzzicante snack, sono da sempre impiegati come rimedio popolare per disturbi come l'infiammazione della prostata e contro i parassiti intestinali. Dal punto di vista nutrizionale, la zucca è una vera miniera. È particolarmente ricca di vitamina A, un alleato fondamentale per la nostra vista, la salute di pelle, capelli e mucose, e per proteggere i polmoni dalle infezioni. Contiene anche una buona dose di vitamina K, essenziale per la coagulazione del sangue, e vanta una notevole quantità di potassio, magnesio e calcio. La sua dolcezza è dovuta alla quota di zuccheri, ma pur avendo un indice glicemico alto, ha un basso carico glicemico. Questo significa che, se consumata con moderazione, il suo impatto sulla glicemia è minimo e, pertanto, non provoca l'iperglicemia che induce un aumento della coagulabilità del sangue. Per questo motivo è un alimento che può essere tranquillamente consigliato per i pazienti coronaropatici e in generale per la salute cardiovascolare, purché non venga cotta in olio EVO. Infatti, questo tipo di cottura, per via della presenza della vitamina K, potrebbe provocare un aumento della coagulabilità del sangue. Tale effetto invece è utile per frenare i sanguinamenti in caso di sindromi emorragiche mestruali o in situazioni di deficit di coagulazione. Per la ricchezza di fibre, il basso contenuto calorico e la presenza di antiossidanti è anche un valido alleato dei pazienti diabetici a condizione che venga consumata in abbinamento a proteine e grassi. La zucca ha anche un'azione sedativa, utile per i soggetti ansiosi, grazie alla sua ricchezza di zuccheri e l'azione miorilassante di magnesio, calcio e potassio. Inoltre, la zucca protegge la vista grazie alla vitamina B2, un potente antiossidante che contribuisce anche alla prevenzione dei tumori. E per potenziare il nostro scudo immunitario, possiamo contare sul betacarotene in essa contenuto, rendendola un alimento efficace nelle malattie da immunodeficienza. In sintesi, la zucca è un vero e proprio concentrato di salute, da gustare in tutte le sue forme e sapori.

Passa a **Lyca Mobile**  
 da qualsiasi operatore

**180GB**

**5,99€**

**Minuti Illimitati verso Nazionali**

**200 SMS compresi**



**COVER UP 2.0**

ASSISTENZA E RIPARAZIONI  
 TELEFONIA, TABLET E PC

Via IV Novembre, 27 - FANO (PU) - ☎ 0721 831428  
 ☎ 378 0862201 - ✉ coverupfano20@gmail.com

# DA FANO A LONDRA ... AMICI SENZA FRONTIERE



AMICI  
SENZA  
FRONTIERE



di Massimiliano Barbadoro

Continua il nostro viaggio per incontrare i nostri concittadini all'estero e stavolta abbiamo il piacere di ospitare Stefano D'Egidio, che dal 2008 vive in Inghilterra.

## Ciao Stefano, come mai hai deciso di andare a vivere all'estero e qual è la tua attività?

<Premetto: sono sempre stato un po' un girandolone. Per il caso specifico di Londra, l'idea era di restare due anni per imparare l'inglese. Poi, tra una cosa e un'altra, sono ancora qui... Come attività, insegno italiano e francese in diverse scuole di lingue e sono anche formatore di nuovi insegnanti>.

## Dove stai di preciso e quali sono le sue particolarità?

<Adesso vivo ad Acton Town, a ovest di Londra. È una zona ben collegata, vicina sia a Heathrow che al centro, che offre un ottimo equilibrio tra vita urbana e tranquillità. Per la vita mondana c'è il vicino quartiere di Chiswick, raggiungibile a piedi con una suggestiva passeggiata tra tipiche case inglesi e alberi di ciliegio. In questo quartiere puoi mangiare la migliore pizza napoletana di Londra, che nemmeno a Napoli ho trovato così buona... Per fare sport o rilassarsi, invece, a due passi si trova Gunnersbury Park. Non so perché, ma mi ricorda il nostro campo d'aviazione. Poi, se hai voglia di natura, qui vicino ci sono i Kew Gardens, un enorme giardino botanico. Infine, se ami la cucina etnica puoi andare nella zona intorno alla stazione di Ealing Broadway, che è piena di ristorantini tipici>.

## Cosa ti manca di Fano?

<Il tempo, l'aria e la presenza del mare, le distanze a misura d'uomo, certe abitudini>.



mo, certe abitudini>.

## Hai avuto problemi di ambiente e se sì quali?

<Non direi, mi adatto facilmente. Poi a Londra c'è di tutto ed incontri persone di tutti i tipi, quindi è molto facile ritagliarti il tuo spazio. L'unica cosa forse è che noi italiani tendiamo a stabilire un contatto fisico, con le mani e il corpo, e ho dovuto imparare a mantenere una certa distanza perché questa cosa qui può mettere a disagio>.

## C'è qualcosa che porteresti dall'Inghilterra?

<Le cucine di tutti i Paesi e un modo particolare che hanno di rispettare la persona>.

## Quali posti di Fano pensi possano affascinare un inglese?

<Credo che un inglese rimarrebbe affascinato dalla varietà del paesaggio: le colline leonardesche, il centro storico e il lungomare con il suo porto. Ma penso anche al modo di vivere la vita all'aperto, fatta di piccole tradizioni come le "vasche" per il Corso e l'atmosfera rilassata dei caffè>.

## Quali sono invece i tuoi luoghi preferiti là?

<I parchi di Londra, che penso siano i più belli d'Europa>.

## Che piatti tipici locali faresti provare ad un fanese?

<Il Sunday Roast, che propongono nei pub la domenica. In certi pub storici lo fanno talmente buono, che è una delizia e un'esperienza da fare almeno una volta nella vita>.



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



ALMA PARK

**PRENOTAZIONI:** 392.0026464  **almapark2021**

**APP:** Playtomic  **Alma Park**



ALMA PARK

# UGUCCIONI NOMINATA CONSIGLIERE NAZIONALE DEL GRUPPO DONNE IMPRENDITRICI FIPE CONFCOMMERCIO

La ristoratrice Gabriella Uguccioni è stata nominata consigliere nazionale del gruppo donne imprenditrici della Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Confcommercio.

Un importante risultato che premia capacità, esperienza e professionalità di un'imprenditrice dell'entroterra, chef patron del ristorante 'La Coppa', e il lavoro portato avanti con impegno da Fipe Confcommercio Marche Nord.

"Un grande ringraziamento – sottolinea emozionata Uguccioni – per la fiducia riposta nella mia persona. Sono felice e prometto il massimo impegno. Rappresenterò tutte le imprenditrici della provincia di Pesaro Urbino".

Forza, passione e identità: "Le donne ristoratrici sono questo e tanto altro. Siamo custodi di tradizioni, innovatrici silenziose e imprenditrici determinate, unendo il calore dell'ospitalità alla fermezza della gestione. In un settore ancora segnato da sfide e disparità, le donne ristoratrici portano avanti il loro lavoro con passione e resilienza, affrontando ogni giorno il delicato equilibrio tra creatività e impresa. Alcune guidano cucine stellate, altre gestiscono trattorie di famiglia tramandate da generazioni, ma tutte condividono un obiettivo comune: offrire autenticità, qualità e accoglienza".

Molto soddisfatti la direttrice di Confcommercio Marche Nord Agnese Trufelli e il presidente dell'associazione Ristoratori Pesaro Urbino Mario Di Remigio: "Siamo orgogliosi di questa sua importante nomina. Gabriella saprà ben rappresentare tutte le istanze delle donne imprenditrici della ristorazione e valorizzare ancora di più il territorio, costa ed entroterra, dove lavora e vive. Aspetti che conosce già molto bene perché oltre ad essere una ristoratrice è una donna impegnata a promuovere le eccellenze enogastronomiche e anche la cultura della ospitalità. Le auguriamo di cuore buon lavoro".





di Luca Imperatori

**Oncologo Medico  
Esperto in Fitoterapia, Omeopatia,  
Omotossicologia  
e Medicina Integrata**  
email: dottimperatoriluca@mail.com  
Pagina Facebook:  
Conoscere la Medicina Naturale

## OLMO E LE SUE MUCILLAGINI PER LA CURA DELLA CUTE E DELLE MUCOSE

L'olmo (genere *Ulmus*, famiglia delle *Ulmaceae*) è una pianta arborea diffusa in gran parte dell'Europa, dell'Asia e del Nord America, tradizionalmente apprezzata non solo per la robustezza del legno ma anche per le sue interessanti proprietà fitoterapiche. In particolare, la specie più utilizzata in erboristeria è l'*Ulmus rubra*, nota come olmo rosso o slippery elm, la cui corteccia interna costituisce una fonte ricca di mucillagini, tannini e altre sostanze bioattive. Già le popolazioni nativo-americane utilizzavano la corteccia interna dell'olmo rosso come rimedio per ferite, irritazioni e disturbi gastrointestinali. In Europa medievale l'albero era apprezzato anche come simbolo di protezione e resistenza, mentre i testi erboristici del Rinascimento ne descrivevano l'uso emolliente nelle affezioni respiratorie e cutanee. Le mucillagini rappresentano i principali costituenti di interesse terapeutico. Si tratta di polisaccaridi idrofili in grado di rigonfiarsi a contatto con l'acqua, formando un gel vischioso che aderisce alle mucose e svolge un'azione emolliente e protettiva. Questo effetto risulta particolarmente utile nel trattamento di irritazioni del tratto gastrointestinale, come gastriti, reflusso, coliti e sindrome dell'intestino irritabile. La barriera gelatinosa formata dalle mucillagini riduce l'impatto degli acidi gastrici sulle pareti dello stomaco, attenua l'infiammazione e favorisce la cicatrizzazione delle mucose danneggiate. Analogamente, a livello intestinale il rivestimento emolliente contribuisce a calmare spasmi e dolori, oltre a regolare la peristalsi. La presenza di mucillagini conferisce all'olmo anche proprietà lenitive nei confronti dell'apparato respiratorio. L'assunzione di estratti o polveri della corteccia è tradizionalmente impiegata per attenuare tosse secca, raucedine, faringiti e bronchiti, grazie alla capacità del gel vischioso di rivestire la mucosa orofaringea riducendo stimoli irritativi e facilitando l'espettorazione. Per questo motivo l'olmo compare in diverse preparazioni erboristiche destinate a sciroppi o pastiglie balsamiche. Oltre alle mucillagini, la corteccia dell'olmo contiene tannini con azione astringente e antinfiammatoria, utili per ridurre secrezioni eccessive e favorire la guarigione di piccole lesioni cutanee o mucose. Applicazioni topiche sotto forma di cataplasmi o impiastrici sono documentate nella tradizione popolare per trattare ferite superficiali, ulcere cutanee, scottature, dermatiti e punture di insetti. La consistenza morbida del gel, associata all'attività antisettica dei composti fenolici, ne potenzia l'efficacia nel lenire dolore e irritazione. Dal punto di vista nutrizionale, la corteccia interna polverizzata è stata utilizzata come alimento di supporto in periodi di carestia, grazie all'alto contenuto di carboidrati complessi e fibre solubili. Questo aspetto alimentare è strettamente legato all'azione regolatrice sul transito intestinale: il gel mucillaginoso favorisce l'ammorbidimento delle feci, rendendo l'olmo utile sia nei casi di stitichezza lieve sia, al contrario, per limitare fenomeni diarroici attraverso l'effetto normalizzante sulla consistenza delle feci. In fitoterapia moderna, l'olmo rosso viene proposto principalmente sotto forma di capsule contenenti polvere di corteccia, tisane, estratti secchi o lozioni ad uso esterno. La sicurezza d'impiego è generalmente buona, poiché il fitocomplesso agisce in modo delicato senza irritare le mucose. Tuttavia, per il suo potere di formare uno strato protettivo che può interferire con l'assorbimento di farmaci, se ne raccomanda l'assunzione a distanza di almeno due ore da eventuali terapie farmacologiche orali. Non vi sono particolari controindicazioni note, salvo ipersensibilità individuale, anche se in gravidanza e allattamento se ne suggerisce l'uso solo sotto supervisione medica. La ricerca scientifica contemporanea, pur riconoscendo la validità empirica di molti impieghi tradizionali, sta progressivamente confermando le proprietà gastroprotettive e antinfiammatorie delle mucillagini di olmo. Alcuni studi sperimentali indicano una possibile azione modulante sul microbiota intestinale, con potenziali benefici nelle patologie infiammatorie croniche dell'intestino. Altri lavori sottolineano l'interesse per l'applicazione topica in ambito dermatologico, soprattutto in caso di irritazioni persistenti o ulcere difficili da trattare. In fitoterapia l'olmo si utilizza come polvere dispersa in acqua, capsule di estratto secco o tisane. Per lenire disturbi gastrointestinali si consiglia l'assunzione lontano dai pasti e da altri farmaci; per uso esterno si impiega in cataplasmi o lozioni sulla pelle irritata.



nalmente impiegata per attenuare tosse secca, raucedine, faringiti e bronchiti, grazie alla capacità del gel vischioso di rivestire la mucosa orofaringea riducendo stimoli irritativi e facilitando l'espettorazione. Per questo motivo l'olmo compare in diverse preparazioni erboristiche destinate a sciroppi o pastiglie balsamiche. Oltre alle mucillagini, la corteccia dell'olmo contiene tannini con azione astringente e antinfiammatoria, utili per ridurre secrezioni eccessive e favorire la guarigione di piccole lesioni cutanee o mucose. Applicazioni topiche sotto forma di cataplasmi o impiastrici sono documentate nella tradizione popolare per trattare ferite superficiali, ulcere cutanee, scottature, dermatiti e punture di insetti. La consistenza morbida del gel, associata all'attività antisettica dei composti fenolici, ne potenzia l'efficacia nel lenire dolore e irritazione. Dal punto di vista nutrizionale, la corteccia interna polverizzata è stata utilizzata come alimento di supporto in periodi di carestia, grazie all'alto contenuto di carboidrati complessi e fibre solubili. Questo aspetto alimentare è strettamente legato all'azione regolatrice sul transito intestinale: il gel mucillaginoso favorisce l'ammorbidimento delle feci, rendendo l'olmo utile sia nei casi di stitichezza lieve sia, al contrario, per limitare fenomeni diarroici attraverso l'effetto normalizzante sulla consistenza delle feci. In fitoterapia moderna, l'olmo rosso viene proposto principalmente sotto forma di capsule contenenti polvere di corteccia, tisane, estratti secchi o lozioni ad uso esterno. La sicurezza d'impiego è generalmente buona, poiché il fitocomplesso agisce in modo delicato senza irritare le mucose. Tuttavia, per il suo potere di formare uno strato protettivo che può interferire con l'assorbimento di farmaci, se ne raccomanda l'assunzione a distanza di almeno due ore da eventuali terapie farmacologiche orali. Non vi sono particolari controindicazioni note, salvo ipersensibilità individuale, anche se in gravidanza e allattamento se ne suggerisce l'uso solo sotto supervisione medica. La ricerca scientifica contemporanea, pur riconoscendo la validità empirica di molti impieghi tradizionali, sta progressivamente confermando le proprietà gastroprotettive e antinfiammatorie delle mucillagini di olmo. Alcuni studi sperimentali indicano una possibile azione modulante sul microbiota intestinale, con potenziali benefici nelle patologie infiammatorie croniche dell'intestino. Altri lavori sottolineano l'interesse per l'applicazione topica in ambito dermatologico, soprattutto in caso di irritazioni persistenti o ulcere difficili da trattare. In fitoterapia l'olmo si utilizza come polvere dispersa in acqua, capsule di estratto secco o tisane. Per lenire disturbi gastrointestinali si consiglia l'assunzione lontano dai pasti e da altri farmaci; per uso esterno si impiega in cataplasmi o lozioni sulla pelle irritata.

## FARMACIE DI TURNO

**FARMACIA  
VANNUCCI**

www.farmaciovannucci.it

**ORARIO CONTINUATO  
DALLE 8 ALLE 22  
7 GIORNI SU 7**

**UNA SICUREZZA  
ANCHE LA DOMENICA!**

**Fano** via Cavour, 2 - t. 0721 803724

**8 21 OTTOBRE**

**VANNUCCI**

Via Cavour 2 tel.803724

**domenica aperto**

**orario continuato 8 - 22**

**5 18 31 OTTOBRE S. LAZZARO**

via s. Lazzaro 18/d

tel.803660

**11 24 OTTOBRE**

**S. ELENA**

viale D. Alighieri 52

tel.801307

**13 26 OTTOBRE PORTO**

viale 1° maggio, 2

tel.803516

**17 30 OTTOBRE PIERINI**

via Gabrielli 13

**3 16 OTTOBRE**

**S.ORSO COMUNALE**

via S. Eusebio, 12

tel.830154

**9 19 29 OTTOBRE**

**MOSCIONI E CANTARINI**

via Flaminia 216 Cuccurano  
aperto domenica 8,30/13-15/20  
850888

**2 15 28 OTTOBRE ERCOLANI**

via Roma, 160

tel.863914

**orario continuato 8 - 20**

**4 29 OTTOBRE DR. MAX**

via Negusanti, 9 tel.803243

**12 25 OTTOBRE GIMARRA**

SNAN 109/A - tel.831061

**6 19 OTTOBRE STAZIONE**

Piazzale della stazione, 6

tel. 830281

**1 14 27 OTTOBRE GAMBA**

piazza Unità d'Italia 1

tel.865345

**7 20 OTTOBRE**

**CENTINAROLA**

via Brigata Messina 92/a

tel.840042

**10 23 OTTOBRE**

**CANALE ALBANI**

via Canale Albani, 7

tel.620087

**9. 22 OTTOBRE**

**CENTRALE**

corso Matteotti 143 tel.803452



di Roberta Pascucci

# LE TRE “FACCE” DI FANO

Fano offre una combinazione unica di paesaggi e attrattive: la vivacità della vita balneare, il fascino senza tempo di un centro storico ricco di storia e la tranquillità e la bellezza del suo entroterra collinare. Il centro storico è un gioiello di storia e arte, le sue origini risalgono all'antica Roma e passeggiare per il centro significa immergersi in secoli di storia, tra resti romani, architetture medievali e palazzi rinascimentali; la zona mare con tanti chilometri di spiaggia, un porto peschereccio, un porto turistico e tanti luoghi caratteristici; infine, a pochi chilometri dalla costa, le nostre belle colline che offrono scorci degni di un bel quadro e luoghi da visitare, come per esempio l'Eremo di Montegiove.

Le foto sono: 1) Roberta Pascucci; 2) Ubaldo Nori; 3) Matteo Tallevi



AGOPUNTURA  
DERMATOLOGIA  
FISIATRIA  
FISIOTERAPIA  
LOGOPEDIA  
ORTOPEDIA  
OSTEOPATIA

PNEUMOLOGIA  
PODOLOGIA  
PSICOLOGIA  
RADIOLOGIA  
RIABILITAZIONE  
RIEDUCAZIONE COGNITIVA  
TERAPIA DEL DOLORE

**CENTRO MEDICO RIABILITATIVO ALGOS**

Via del Fiume, 53/E FANO - Tel. 0721.826556 - [WWW.ALGOSFANO.IT](http://WWW.ALGOSFANO.IT)

# DANNI SULLA SALUTE DEGLI ALUNNI



**Rubrica di Dr.ssa Silvia Meacci**  
Psicologa clinica Psicoterapeuta  
[meacci.silvia@gmail.com](mailto:meacci.silvia@gmail.com)

L'utilizzo degli smartphone e danni sulla salute degli alunni.

Gli studi indicano una correlazione tra l'uso eccessivo degli smartphone e disturbi psicopatologici, tra i quali troviamo ansia e depressione. L'analisi delle correlazioni tra l'uso degli smartphone e la salute mentale rivela una complessità di sfaccettature e impatti significativi.

Con l'avvio dell'anno scolastico 2025/26 è entrato pienamente in vigore il divieto di utilizzo dei telefoni cellulari in classe, come stabilito dalla circolare ministeriale n. 3392 del 16 giugno 2025 e dalla nota n. 5274 dell'11 luglio 2024.

Le scuole, in base al principio di autonomia, definiscono le misure organizzative per assicurare il rispetto del divieto. Le indicazioni che seguono sono tratte da regolamenti scolastici predisposti da diversi istituti, che hanno previsto sanzioni graduate a seconda della gravità delle infrazioni. Quali sono le infrazioni secondo i regolamenti esaminati, l'uso non autorizzato dello smartphone durante le lezioni comporta:

- invito a riporre il dispositivo;
  - nota generica alla prima infrazione;
  - nota disciplinare sul registro;
  - in caso di reiterazione, il Consiglio di classe può disporre la sospensione fino a tre giorni.
- Uso del cellulare durante verifiche ed esami. Alcuni regolamenti prevedono conseguenze più severe se lo studente viene sorpreso con il cellulare durante una prova scritta o un esame: Valutare con molta attenzione l'utilizzo e diffusione di foto, video e registrazioni. Nei regolamenti è espressamente vietata la produzione o diffusione non autorizzata di immagini, audio o video.

Le sanzioni vanno da:

- nota disciplinare e sospensione fino a cinque giorni;
- fino ai casi più gravi, che prevedono:
- denuncia alle autorità competenti;
- sospensione fino a quindici giorni;
- sanzioni ulteriori del Consiglio di Istituto, come l'esclusione dallo scrutinio finale o la non

ammissione all'Esame di Stato. Sanzioni legate al voto di condotta: la sospensione viene presa in considerazione soprattutto quando l'abuso del cellulare si accompagna a comportamenti irrispettosi verso persone o ambienti scolastici. Molto importante è la collaborazione con le famiglie. Un aspetto sottolineato da molti istituti è la necessità



della collaborazione con le famiglie, affinché il divieto non sia percepito come una punizione, ma come una misura con finalità educative e di tutela. Ai genitori viene richiesto di aiutare gli studenti a comprendere le ragioni formative ed educative del divieto, valorizzando l'importanza di limitare l'uso del cellulare a scuola; sostenere l'azione educativa della scuola, rafforzandone la coerenza anche in ambito familiare; condividere l'obiettivo comune di costruire un ambiente di apprendimento più sereno, sicuro ed efficace.

Le scuole ricordano inoltre che, per qualsiasi esigenza urgente, le famiglie possono sempre contattare direttamente l'istituto e che, in caso di necessità, sarà la scuola stessa a mettersi in comunicazione con i genitori. Maggiore attenzione da parte degli organismi internazionali e delle istituzioni sanitarie sulla necessità di adottare politiche in grado di contrastare i preoccupanti fenomeni che tali ricerche mettono in luce. Sarebbe utile prestare attenzione, alle abitudini che alla fine non sono funzionali ed utili allo sviluppo cognitivo dei ragazzi.

Main Sponsor: BCC FANO - IDRONOVA - RIST.LA PERLA - BON BON GELATERIA - PRODI SPORT  
AUTOSCUOLA PAOLONI - FANOGOMME - SCHNELL - ALLIANZ ASSICURAZIONI FALCIONI - DABTEC  
NO PROBLEM SRL - CONAD CENTRO S.LAZZARO - AUTOCARROZZERIA 2000 - FRIGOTECNICA

# CSI-Fano 81° anno

## Centro Sportivo Italiano

### Comitato di Pesaro e Urbino - aps

[www.csifano.it](http://www.csifano.it) - tel/fax 0721.801294

CAMPIONI NELLO SPORT, CAMPIONI NELLA VITA: "VIVI CON STILE"  
RIVOLGITI ALL'AVIS PER LA TUA DONAZIONE DI SANGUE 0721.803747

a cura di Francesco Paoloni  
(ottobre 2025)

**INFO** La sede del Centro Sportivo Italiano di Pesaro-Urbino è a Fano in via San Lazzaro 12 (c/o Palas Allende, 1° piano), tel./fax 0721-801294, cell. 338-7525391. E' aperta su appuntamento, contattando i recapiti.

Tutte le informazioni sulle attività del CSI-Fano (compresi aggiornamenti, calendari, classifiche e foto dei protagonisti) e CONVENZIONI sono disponibili sul Sito Internet [www.csifano.it](http://www.csifano.it); E-mail: [csi-fano@gmail.com](mailto:csi-fano@gmail.com) [pesarourbino@csi-net.it](mailto:pesarourbino@csi-net.it) pagina Facebook CSI Fano e Instagram

**Tutti gli aggiornamenti di tornei, manifestazioni, risultati, classifiche, comunicati ... sono sempre in tempo reale nel sito [www.csifano.it](http://www.csifano.it)**

#### Bon Bon Gelateria

viale Cairoli, Lido di Fano  
tel. 0721-807277

#### ALLIANZ assicurazioni Falcioni

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

#### No Problem srl

Noleggio attrezzature per feste  
via U. La Malfa 31 - Fano tel. 0721.803665

#### FANOGOMME

VIA PISACANE 33 FANO - TEL. 0721.809762  
Convenzione pneumatici (anche gomme termiche) e servizi riservata ai tesserati del CSI-Fano. Vieni a scoprire le vantaggiose offerte e sconti

#### Prodi Sport Fano-Pesaro

viale Piceno, 14 - Fano tel. 0721-824007  
Convenzione per tesserati CSI: sconto 10% su tutti i prodotti in vendita presentando tessera CSI

#### AUTOSCUOLA Paoloni

#### PATENTI

A B C D E

CAP CQC RECUPERO PUNTI

Via Nini, 5 - FANO - 0721.828203  
[autoscuolapaoloni@gmail.com](mailto:autoscuolapaoloni@gmail.com)



#### CONAD CENTRO

FANO - S. LAZZARO - 0721.826990  
TUTTI I GIORNI  
ORARIO CONTINUATO 7.30-20.00  
APERTO ANCHE LA DOMENICA MATTINA

#### Frigotecnica

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

#### DabTec

Impianti elettrici - servizi per eventi  
audio e video 335.7431299

#### Zarri Comunicazione

via IV Novembre 34 - Fano  
Telefono: 0721 179 6620

Da 81 anni il CSI-Fano, poi diventato Comitato provinciale di Pesaro-Urbino, è il punto di riferimento a Fano e nel resto della provincia per affiliazioni società sportive, ASD, SSD, circoli, oratori, gruppi sportivi amatoriali ... con iscrizione gratuita nel registro sport e salute e immediato riconoscimento. Per info: [www.csifano.it](http://www.csifano.it) - 338.7525391

## LO SPORT NON SI IMPROVVISA

Anche nel 2025/26 AFFILIAZIONE  
al CSI GRATUITA!!!

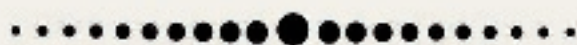
## SMETTIAMO DI FUMARE

campagna antifumo  
del CSI-Fano. Info:  
[www.csifano.it](http://www.csifano.it)



Partenza della CORRIFANO 2025

# in Movimento



Progetto rivolto alla cittadinanza in età adulta ed anziana



## **TOTAL BODY** Padalino

- Lunedì e Mercoledì 18:30-19:30

## **GINN. DOLCE e TONIFICAZIONE**

- Martedì e Giovedì 8:30-9:30 e 9:30-10:30 Palas

## **TONIFICAZIONE CON ELEMENTI DI PILATES** Padalino

- Giovedì pomeriggio 18:30-19:30



Coordinatrice e istruttrice: MONICA MASSAGRANDE cell. 347 807 2964

Istruttrice: GAIA OMICCIOLI cell. 333 767 5018

info CSI Fano cell. +39 338 752 5391

PALAZZETTO DELLO SPORT SALVADOR ALLENDE, VIA S. LAZZARO 12, FANO (PU)

# OBIETTIVO CENTRATO PER "SANTIAGO AL DI LA' DEL BUIO"

Obiiettivo centrato per Luca Lepri, non vedente dal 2020 per le conseguenze di un melanoma, e Massimiliano Barbadoro, suo amico fraterno e giornalista, che con la presentazione del libro sul loro Cammino di Santiago intendevano offrire ai partecipanti una serata all'insegna della buona compagnia e musica oltre a sostenere l'encomiabile attività dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti di Pesaro e Urbino. A favore di quest'ultima erano infatti destinate le donazioni attraverso le quali si poteva portare a casa una copia di "Santiago al di là del buio", un intenso racconto di viaggio arricchito da suggestive immagini di quei giorni in Galizia e dalle simpatiche vignette di Luca "Pierz" Piersantelli. Luca Valentini ha indossato alla perfezione i panni di conduttore ed intervistatore, mentre Maria Flora Giammarioli ha emozionato con la sua intensa lettura di alcuni passaggi dell'opera. Il ritmo incalzante dei Vitamina C e Cino DJ, che con la solita disponibilità hanno risposto all'appello, ha poi fatto il resto assieme all'apprezzata sorpresa dell'esibizione rockettara di Mauro Tallevi e di suo figlio Ali Gustavo. Sulla scorta del successo dell'evento svoltosi al Ristorante da Fiore Lepri e Barbadoro hanno successivamente deciso di regalare un centinaio di copie anche all'Associazione Genitori e Figli per l'Inclusione (AGFI), che dal lunedì al venerdì dalle ore 17:30 alle 19 presso la sede di Hacca Risponde in via Froncini (che collega il Comune di Fano con piazza XX Settembre) con le stesse modalità distribuirà "Santiago al di là del buio".



Da sinistra Maria Flora Giammarioli, Max Barbadoro, Luca Lepri e Luca Valentini



**SARA' UN INVERNO  
DIFFICILE??  
RISOLVI CON UN  
CLIMATIZZATORE**



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

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

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

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

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

# ALMA JUVENTUS FANO

## INIZIO IN SALITA



Comincia a corrente alternata l'Alma Juventus nella 43ª stagione di calcio a 5.

Nella Coppa Marche l'esordio a Chiaravalle porta ad una netta sconfitta contro una delle formazioni più attrezzate della C. La formazione di mister Facchini sempre in Coppa si riprende con la vittoria casalinga con la Dinamis 1990 di Falconara. In attesa dell'ultima partita del girone con la trasferta di Numana è iniziato il campionato di serie C2. Prima partita venerdì 26 settembre con il Pieve d'Ico, formazione molto accreditata. Segnali positivi nonostante le numerose assenze e formazione garibaldina con l'obiettivo di fare la partita. Guidati da capitano Pantoli, purtroppo in panchina, e mai entrato a causa di un infortunio, va in vantaggio all'ottavo con una bella rete di Marco Vitali assistito da Alex Antonioni. Gli ospiti pareggiano e le squadre vanno al riposo con il risultato di 1-1.

Nella ripresa all'ottavo viene negato un fallo a due dal limite per un retropassaggio clamoroso, ma un minuto ci pensa Ricky Radi a far passare in vantaggio l'Alma Juventus. Al 12' "Mere" Colombati va a segno assistito da Radi. Poi un macro errore arbitrale ferma Bacchiocchi in prossimità del limite per fischiare un fallo a favore dei fanesi e nega quindi un'evidente vantaggio. Sempre sul 3-1 viene negato un rigore con Radi abbattuto nel mezzo dell'area. Ad 8' dalla fine gli ospiti accorciano. Nei minuti finali il pieve d'Ico pareggia e chiude la gara con la rete della vittoria a tre minuti dalla fine. Ora archiviata la gara, la formazione fanese affronterà due trasferte in tre giorni la prima con il Numana il 1° ottobre e la seconda con sant'ippolito venerdì 3.



**L'Alma Juventus Fano nella prima stagionale contro il Pieve d'Ico del 26 settembre.**

**Nella fila in alto da sinistra: Mentucci, Antonioni, Alessandrini, Radi, Vitali, Sgarzini, Imperatori, Facchini; in basso: Bacchiocchi, Abbruciati, Colombati, Pistoia, Pantoli**



**PASSIONE ANIMALI FANO** - via Luigi Einaudi, 70 - 0721.583995



# CORSI DI EQUITAZIONE



Centro Ippico "Le Colline"  
ASD



## LE NOSTRE ATTIVITÀ

Battesimo della sella  
Lezioni di equitazione  
Giochi col pony  
Passeggiate a cavallo  
Pensionamento cavalli

DAI 3 ANNI IN SU

## APERTO TUTTI I GIORNI

Dal lunedì al sabato 15:00-19:30

Domenica 8:00-12:30

## CENTRO IPPICO LE COLLINE

Via Alberone, 5

Cartoceto (PU)

## CONTATTACI

+39 3485645777

centroippicolecolline@gmail.com



# IN TURCHIA NON RIESCE L'IMPRESA A "LOLLO" E ALLA NAZIONALE AZZURRA

A Lorenzo "Lollo" Marcantognini e alla nazionale italiana di calcio a 7 amputati non è riuscita l'impresa di confermare la propria partecipazione anche nella prossima edizione della Division A della Nations League, privilegio riservato alle prime quattro selezioni europee. Nonostante non si fosse ancora ristabilito appieno dal contemporaneo infortunio a mano e piede, rimediato in coincidenza della vittoria del quarto scudetto di fine giugno con lo Sporting Amp Football Club Fano di Paolo "Paio" Palazzi, il ventiduenne talento fanese aveva risposto presente alla chiamata del CT Francesco Ramunno per il prestigioso torneo in programma in Turchia. Nella tre giorni di gare a Trabzon "Lollo" ha stretto i denti pur di poter dare il proprio contributo, che non è bastato agli azzurri ad evitare le tre sconfitte costate l'ultimo posto in classifica e la conseguente ridiscesa nella Division B. Proprio grazie anche ai suoi pesanti gol l'Italia si era infatti guadagnata la promozione nella massima divisione, dove è stata stesa con un secco 5-0 dai padroni di casa, piegata di misura dall'Inghilterra e regolata con un combattuto 4-1 dalla Polonia. Per la cronaca i polacchi si sono aggiudicati il trofeo, davanti ai turchi ed agli inglesi. Per la nazionale italiana è stata comunque un'esperienza importante anche in funzione dei Mondiali del 2026, che si terranno in Costa Rica.



# LE STELLE DI SAN CRISTOFORO E LA COMBATTENTE BRILLANO AGLI ITALIANI PARALIMPICI



Fano si conferma eccellenza e traino del movimento delle bocce marchigiane ai campionati italiani paralimpici per le categorie DIR (Disabilità Intellettivo Relazionali), Sitting e Standing, disputatisi a Sesto Fiorentino (FI). Ancora una volta alla ribalta Lorenzo Bronzini della San Cristoforo, che nella categoria 21 si è aggiudicato la medaglia d'oro sia nella prova individuale che in quella di coppia assieme all'altrettanto forte compagno di società Jacopo Primavera. Il podio dell'individuale è stato peraltro tutto fanese, dato che sul secondo gradino è salito un altro fuoriclasse come Manuel Anniballi de La Combattente e sul terzo lo stesso Primavera. Nel concorso a coppie vinto da Bronzini e Primavera si sono invece portati a casa il bronzo Christian Colantoni e Michele Sbrozzi, entrambi de La Combattente. Risultati prestigiosi da condividere col resto delle proprie squadre, allenatori, dirigenti e familiari. In tal senso ricordiamo che lo staff tecnico della San Cristoforo presieduta da Paolo Marchionni è composto da Adriano Frattini, Stefano Donati e dal CT Giovanni Iacucci, mentre gli atleti de La Combattente del presidente Andrea Serafini sono preparati da Giannino Vagnini e Paolo Cona.





**BORG**

DEL

**FARO**

**RISTORANTE E BED&BREAKFAST**



Viale Piceno, 12 - 61032 Fano PU  
 C +39 348 5313765  
 T/F +39 0721 827828  
 info@borgodelfaro.it  
 borgodelfaro.it



**FLORIDA**

Lido di Fano

**ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA ESTATE**

zona Lido - via Simonetti, 31 - FANO Tel. 0721.823966









**ideostampa**

LITOGRAFIA SERIGRAFIA DIGITALE

www.ideostampa.com

# ESSEPIGI TECHFEM FANO RUGBY

## CALENDARIO SERIE C1

### 2025-2026



#### ANDATA

- 19 ottobre  
Rugby Jesi 1970 - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 26 ottobre  
Essepigi Techfem Fano Rugby - UR San Benedetto
- 2 novembre  
Amatori Rugby Ascoli - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 30 novembre  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Macerata
- 7 dicembre  
Rugbistica Anconitana - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 21 dicembre  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Rugby Fabriano
- 11 gennaio  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Pesaro Rugby
- 18 gennaio  
Rugby Falconara - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 25 gennaio  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Foligno Rugby

#### RITORNO

- 1 febbraio  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Rugby Jesi 1970 vs
- 15 febbraio  
UR San Benedetto - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 22 febbraio  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Amatori Rugby Ascoli
- 1 marzo  
Macerata - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 15 marzo  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Rugbistica Anconitana
- 22 marzo  
Rugby Fabriano - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 12 aprile  
Pesaro Rugby - Essepigi Techfem Fano Rugby
- 19 aprile  
Essepigi Techfem Fano Rugby - Rugby Falconara Dinamis
- 3 maggio  
Foligno Rugby - Essepigi Techfem Fano Rugby



#### RISTORANTE LA LISCIA DA Mr ORI



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

**SENTIRSI  
IN FAMIGLIA**

**RISTORAZIONE DI QUALITA'  
IN CITTA' DAL 1991**

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



**PADEL  
TENNIS  
CALCETTO  
PICKLEBALL**



**ALMA PARK**  
(EX PLAY TIME)  
via Calamandrei

**VIVI LO SPORT**

**1 campo di CALCETTO di ultima generazione**   **2 campi da TENNIS terra rossa e cemento**

**4 campi PICKLEBALL**  
il nuovo sport  
per tutte le età

**PRENOTAZIONI:**

**3920026464**

**APP: Playtomic**

 **almapark2021**

 **Alma Park**



**3 CAMPI DA PADEL COPERTI  
ESTATE E INVERNO**