

il pesar@.it

N°177 Marzo 2020



Paola Bernardi
ASTROLOGA - CARTOMANTE
RICEVE TUTTI I GIORNI PER APPUNTAMENTO
IN VIA MAMELI 4 SC. 5 104
A PESARO

Tel. 0721 26468 - cell. 335 281417
paola.bernardi@tin.it - paolabernardi.astrologa



PH: Rodolfo Pompucci - Model: Violante Santoro



MAYA
SPA
www.mayaclub.it

PESARO via Ponchielli, 79
tel. 0721_416086

FANO via Del Ponte, 66
tel. 0721_808045



Viale XXIV Maggio n.78
61121 Pesaro
Tel. 0721 33998/58

FISIORADI CENTER

CENTRO DI RIABILITAZIONE
POLIAMBULATORIO SPECIALISTICO

www.fisioradi.it

LA SCELTA MIGLIORE
PER LA VOSTRA CASA

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



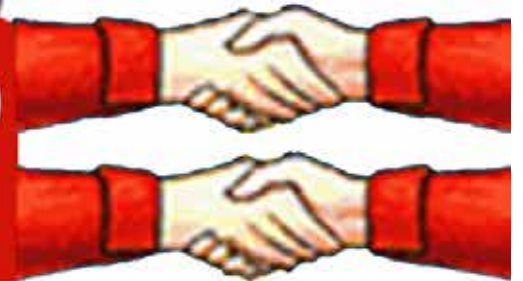
Via G. Mameli, 7 - Pesaro
tel. 345 890 6052
carmen.iacovetti@email.it
www.houseservicesrls.it

ilpesaro@ilpesaro.it
mob. 338 1295076

aderiscono all'iniziativa:
Confcommercio
CNA Pesaro



NOI CI SIAMO Pesaro



Vista l'emergenza che stiamo vivendo tutti, la redazione de "il pesaro" ha pensato di offrire gratuitamente uno spazio di comunicazione alle attività, questo servizio si chiama "NOI CI SIAMO" ed è una storica rubrica che serviva a segnalare le attività aperte e i servizi offerti, è uno spazio gratuito che riporta indirizzo orario e cosa offre l'attività, verranno dedicate una o più pagine sulla rivista, basta inviare la propria adesione alla mail ilpesaro@ilpesaro.it o al numero **338 1295076** tramite





Per la geolocalizzazione e l'elenco completo degli esercenti del comune di Pesaro che effettuano il servizio di consegna a domicilio visitare il link

www.comune.pesaro.pu.it

ALIMENTARI

Mare:

- La Sinfonia di Gioacchini Di Dio Campisi Via Amendola, 10 – Tel. 340-0032101 (ordine su whatsapp, specificando indirizzo) – Alimentari, frutta e verdura - Spesa minima 25 euro –

Consegna gratuita;

- La Bottega dei Sapori Viale Zara, 51 – 0721-1704098 – Alimentari, frutta e verdura e gastronomia - Consegna gratuita zona mare e centro;

- Conventino Monteciccardo negozio di Pesaro Via Cecchi, 64 – Tel. 0721-25776 351-7599009 Settore Bio – vino, olio extravergine, pasta – miele – cioccolato e altro;

- Ortidea Via Cecchi, 48 – Tel. 340-0563804 - Frutta, verdura, generi alimentari e carne fresca;

Centro:

- Le Solarelle - Via Spada, 28 – Tel 0721-370861 – Alimentari e Prodotti per la casa - Consegna gratuita;

- Bottega del Commercio Equo e Solidale Via Gavardini, 4 – Tel. 0721-50553 – 329-9820147;

- Chioccoteca Via Gramsci, 21 – Tel. 0721-31901 - prodotti alimentari consegna dalle 9 alle 19;

- Il Bocconcino di Pozzi Daniela Via Cialdini, 10 – Tel. 0721-64510 – Con un minimo di 40 euro di spesa piccolo omaggio;

- Macelleria Equina Fazi Via Cavour, 11 – Tel. 0721-33054 – Carne equina - Pagamento in contanti - Consegna gratuita;

- Tipico.tips Via Rossini, 41 – Tel. 340-8930362 vino, olio, confetture, pasta, farine, pasta di farro, tartufo, birre artigianali ed altro - chiamare o scrivere dalle 9 alle 13 dal lunedì al sabato – Consegna gratuita per ordini superiori a 30 euro (per ordini di importo inferiore consegna 3 euro) – Consegna dalle 16 alle 19 – Pagamento con Carte, Satispay o Contanti;

Tombaccia:

- Supermercato La Fonte Crai Via Salvo d'Acquisto, 16 – Ordini solo dal sito

www.craispesaonline.it - Consegna gratuita;

- L'Angolo di Francesca Via Milano, 146 – Tel 351-8580318 - Prodotti alimentari e da forno –

minimarket con prodotti per la casa – vino – bibite surgelati – collabora con il Centro Frutta e

Pescheria Star Fish per servizio più completo - ordini anche con lista su whatsapp – Consegna

entro le 14 - Consegna gratuita sopra i 25 euro;

- Blu Fish s.r.l. Pescheria e gastronomia Via Milano, 85 – Tel. 0721-259029 – Pesce fresco –gastronomia a base di pesce – linea baby nostrano gastronomia a miglio zero dallo svezamento in poi - Ordine minimo 30 euro. Consegna dopo le 13,30- Consegna gratuita

Miralfiore-Villa San Martino:

- Alimentari da Babi Via Cicognani, 2 – Tel. 370-3737989 – Consegna gratuita per importi superiori a 20 euro;

- Amici Thomas Via Boito, 25 – Tel 328-1183541 - Frutta e verdura, pane fresco, vino, miele e farine - Consegna gratuita;

- Emporio Campo Base Via Miralfiore, 18 – Tel. 0721-452477 – Prodotti Bio km 0, alimentari, frutta e verdura, carni nostrane;

Muraglia:

- La Grotta azzurra di Riccardo Moscatelli Via Barilari, 9 – Tel. 0721-1713655 – 338-4566965

pesce fresco – sughi gastronomia – pranzo e cena - Dal martedì al sabato – Ordinare il giorno prima della consegna;

Soria:

- La Sinfonia di Gioacchini Di Dio Campisi Via Genga, 2 - 340-0755501 (ordine su whatsapp, specificando indirizzo) – Alimentari, frutta e verdura – Spesa minima 25 euro – Consegna gratuita;

- Gattoni Luca – Alimentari Via Agostini, 46/1 - Tel. 0721-23615 – Consegna gratuita;

Pantano:

- Le Grestini pastaiole – Alimentari pasta fresca e gastronomia Via Mancini, 116 – Tel 0721-415549 cell. 339-4622049 – Chiamare solo al mattino – Consegna gratuita;

- Rivendita pane Cafferteria del Borgo Largo Rosolino Pilo, 7 – Tel. 0721-1791074 – pane, pizza, dolci da forno, pasta ed acqua - Consegna gratuita dalle 9,00 alle 12,00;

- Frutta e verdura Daniela Licari Via Pisacane, 26 – Tel. 0721-410827 frutta e verdura, pane, pasta, pecorino, ricotta e crescina - Consegna gratuita;

- Alimentari Bernardini Via Pantano, 114 – Tel. 370-3708928 – negozio alimentari;

Montegranaro:

- Zenobi Livio snc Via Kolbe, 82 – Tel. 0721-30227 (dalle 8 alle 12 e dalle 16 alle 19) – Vini regionali ed olio extravergine;

Santa Veneranda - Celletta:

- Gilda Frutta di Daniela Pensalfini Strada di Fonte Maiano, 3/3 – Tel 349-0537162 – Frutta e Verdura - Consegna gratuita;

Il Pane di Anteo Via Bonini, 156 – Tel. 0721-455726 – Pane, salumi, formaggi, latte e derivati, generi alimentari vari - Consegna gratuita sopra i 10 euro, per spese di importo inferiore euro 1,50;

- Panificio Nicolini Via del Novecento, 32 – Tel. 0721-451568 - pane, pizza, dolci da forno, salumi, latte e derivati, generi alimentari vari, acqua e bibite - Chiamare solo al mattino - Consegna gratuita su Celletta e Santa Veneranda;

Villa Ceccolini:

- Macelleria Salumeria Alessi di Alessi Roberto Via Lago Maggiore, 118 – Tel. 0721-482522

oppure whatsapp 388-8315488 - Carne , salumi, formaggi , gastronomia , alimentari - Consegna in tutta Pesaro - spesa minima 30 euro - spese consegna 3 euro - Consegna gratuita per ordini pari o superiori ai 50 euro - Ritiro spesa gratuito presso 2° punto vendita "La boutique dei Salumi" Via Giordano Bruno

Borgo Santa Maria:

- Pescheria Filmar Via Borgo Santa Maria, 21 – Tel. 338-3612392 – Consegna gratuita sopra i 30 euro

Ginestreto:

- Az. Agricola Rosina di Bonifati Rosa Via Valcelli Pesaro 4/e Tel.0721-481951- 333-6505542 Consegna fino a 40 km dalla sede

AZIENDE AGRICOLE

(elenco fornito da Coldiretti)

- Il Gentil Verde Tel. 338-8040680 – (pane, prodotti da forno, farine tipo 1,2 e integrale, cereali e legumi) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Bio-Vitaly Tel. 338-9973804 – (Topinambur fresco, topinambur trifolato e crema di topinambur) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Gian Marco Ginelli Tel. 347-7176024 – (Formaggi pecorini e caprini freschi e stagionati, ricotte, primo sale) Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Di Sante Tel. 331-6665898 - (vino, olio, aceto) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Renato Pulisca Tel. 348-3328964 – (Miele millefiori) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Di Caro Tel. 333-5464218 – (Verdura) -

Consegne su Pesaro, Fano e dintorni

- Tenti Luca Tel. 333-2669529 – (Prodotti alla visciola, vino rosso Vernaccia) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni
- Omiccioli Claudio Tel. 339-6559775 – (Verdura) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni
- Eusebi Francesco Tel. 331-1893396 – (Verdura) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni
- Paci Giuseppe Tel. 334-9498167 – (Vino rosso, bianco, rosato) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni
- Agricola Falcioni Tel. 333-1964560 – (Verdura) - Consegne su Pesaro, Fano e dintorni
- Il covo dei Briganti Tel. 339-6218064 – (Caprini freschi, primo sale di capra e ricotta) - Consegne su Pesaro, Fano, Urbino
- Andreuccioli Tel. 380-3606712 – (Verdura, confettura e passata di pomodoro) - Consegne su Pesaro e Vallefoglia
- Tontini Eva Tel. 327-2429902 – (Verdura) - Consegne su Pesaro e Vallefoglia
- Spadoni Roberto Tel. 328-3134659 – (Verdura) - Consegne su Pesaro, Gabicce, Cattolica
- La Mieleria Annibali Tel. 334-6563587 - (miele e derivati) - Consegne su Pesaro, Gabicce, Fano

CAFFÈ, PRODOTTI DOLCIARI E GELATERIE

Centro:

- Bacciaglia Goloserie Via Branca, 109 – Tel. 0721-638834 cell. 333-8604925 – Dolciumi, prodotti alimentari e confezioni regalo – Consegna gratuita;
 - Talmone Corso XI Settembre, 50 – Tel. 0721-584716 – 333-8221418 Anna - cioccolateria, confetteria, generi alimentari, torrefazione, te e confezioni regalo - Orari negozio: 9.30-13.00 e 17.00-19.00 - Consegne a domicilio gratuite e omaggio per tutti i clienti
 - The Coffy way Via Cialdini, 40 – Tel. 0721-394572 – Caffè in grani, capsule e cialde – Consegna gratuita;
 - Il Gelato di Yuri Via Marsala, 24/26 – Tel. 0721-67319 – Gelato, torte gelato – Consegna tutti i giorni su prenotazione – Consegna 2 euro;
- Villa Fastiggi:**
- Amadei s.n.c. Via Serra 22-24 – Tel. 0721-282087 – Prodotti dolciari – prodotti sul sito amadeiricercatezze.it - Consegna gratuita entro 48 ore;
 - Coffee 23 snc di Cecchini Simone e Tucci Marco Via Montanelli, 57 – Tel. 3519363081 Marco -3393135418 Simone – Caffè Moreno in tutti i formati compatibili di cialde, capsule, moka o grani - macchine caffè in comodato – ordine anche tramite app coffee23 – Consegna gratuita

Soria:

- Gelateria Damè Via Bruxelles, 9 – Tel. 347-4363514 – Gelato, monoporzione e torte – Consegna diretta o tramite takeathome – nella pagina facebook si trova l'elenco dei prodotti;
- Gelato Buono da Matty Viale della Repubblica, 32 – Vaschette gelato, torte e mignon - Servizio tramite app TAKE2ME o www.take2me.it;

Miralfiore-Villa San Martino:

- Pasticceria Giorgio Via Ponchielli, 31 - Tel. 349-5797594 (messaggi whatsapp) – Prodotti dolciari e colombe pasquali – Consegna gratuita;

Mare:

- Durso Gelati Viale Napoli, 39/41- Tel. 392-6889411– gelati e torte gelato;

ENOTECHE

Centro:

- Enoteca VinerieClandestine Viale dei Partigiani, 35 – Tel. 338-9929670 – Vino, alcolici e bevande – Pagamento in contrassegno o bonifico anticipato- Consegna gratuita;

RISTORANTI, PIZZERIE E GASTRONOMIE

Centro:

- Sushiya Pesaro Via Cavour, 19 – Tel. 0721-1790206 – Sushi – Consegna gratuita;
- Pizzeria Original Via XI Febbraio, 13 – Tel. 0721-395508 – Pizzeria – Aperto da mercoledì a domenica - Ordine minimo 10 euro – Spese consegna 2 euro;
- Torre di Pita Via Nino Bixio, 14 - Tel. 389-5758127 – Cucina greca - Consegna gratuita sopra i 20€ e gratuita, entro 1km, 0,50€ da 1km a 5km 1€;
- Prima Piada 1° Maggio, 23 – Tel. 320-8859663 – www.takeathome.it – Piadine Piazzale – dalle 19,00 alle 22,00;
- Non solo Pizza da Mauri e Palu Piazzale 1° Maggio, 2 – Tel. 0721-581581– Pizza e Spianata;
- Pizzeria Sara Viale Marsala, 44 – Tel. 333-1200592 – Consegne a domicilio dal giovedì a domenica – Consegna 1 euro;
- Farina del Mio sacco Via Bertozzini, 20 – Tel. 0721-370267 - primi piatti, pasta al forno, secondi di carne e di pesce, contorni, piatti bilanciati della linea healthy e pasta fresca su ordinazione altrimenti congelata – Consegna gratuita;
- Antica Pizzeria del Corso Corso XI Settembre, 304 – Tel. 0721-1790495 – Pizza – Consegna dalle 18,00 alle 21,00;
- Chioccioteca Ristorante Via Buozzi, 20 – Tel. 0721-34324;
- 183 Restaurant Via Belvedere, 56 – Tel. 0721-1722425 - Hamburger e piatti di carne – Consegna gratuita
- Lo Scudiero ed il Tappo Matto – In col-

laborazione Via Baldassini, 2 – Tel. 0721-1651804 –

Antipasti, primi e secondi a base di carne pesce – dessert - Ordinare per pranzo entro le 11 e per

cena entro le 19 – Consegna gratuita (verranno richiesti 2 euro da devolvere all'Ospedale San

Salvatore di Pesaro) – Whatsapp 393-742305 o 320-4736601

• Gastronomia da Marco di Marco Mengacci Via Postumo, 6 – Tel. 0721-33862 – 333-6851738– Gastronomia – Consegna gratuita in zona centro mare – pagamento in contanti alla consegna – Attivo dal 26 marzo;

• Centro Cocktailbar + Cucina Via Passeri, 67 – Tel. 380-4636642 - panini secondi piatti dolci vino in bottiglia e cocktail direttamente a casa in speciali box appositi – le prenotazioni verranno espletate via whatsapp indicando l'ordine, indirizzo e campanello, dal lunedì alla domenica dalle ore 12.00 alle ore 18.00 - Il servizio verrà effettuato tutti i weekend (venerdì, sabato e domenica) con consegne dalle ore 18.30 alle ore 21.30 – Consegna gratuita per ordini superiori a 15 euro, per ordini di importi inferiori 2 euro – Pagamento in contanti bancomat e carte di credito. Il menù si troverà su facebook o può essere via whatsapp;

Mare:

- LeBon Streetfood Viale Trieste, 319 – Tel. 0721-371796 – Paninoteca – Consegne dalle 19,30 alle 23,00 – Consegna 2 euro;
- Pizzeria Berto Via Amendola, 32 – Tel. 0721-371208 – Pizza;

Tombaccia:

- Pando's pizza 2.0 S.S. Adriatica, 95 – Tel. 0721-1866954 cell 0721-1866954 – Pinseria - Consegna gratuita in zone limitrofe, altrimenti 3 euro;
- B Cooking di Bertozzini Marco Via San Leo, 10 – Tel. 339-7363297 - Produzioni gastronomiche;

Soria:

- La Pala del Riccio Via Bruxelles, 11 – Tel. 0721-584568 – Pizzeria – Consegna gratuita;
- Cato Bruschetteria Piazza Europa, 10 -Tel. 333-4752793 - Bruschette e spianata – Consegna tutti i giorni dalle 19 alle 22 – Consegna gratuita sopra i 15 euro;
- Piadineria da Terry Viale Londra, 11 – Tel. 329-1946738 – Piadine – Ordinanze nei seguenti orari dalle 10 alle 12,30 e dalle 16 alle 19 – Ordine minimo 3 piadine -Consegna venerdì dalle 17,30 alle 22 – sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 17,30 alle 22 – Consegna gratuita;
- Birrifico Baia Flaminia Largo Berlino, 13 – Tel. 0721-704447 – Hamburger, pizze, spianate, fritti, insalatone, dolci, bibite e birre in bottiglia – Consegna tramite piattaforma takeathome –Prenotazioni dalle ore 10,00.

Cattabrighe – Vismara

- Birrifico 61cento Via Giuseppe Pierini, 11

– Tel. 335-1026350 anche whatsapp – istagram e facebook – Birra – Consegna gratuita

Villa San Martino – Miralfiore -

• Pizza Brek Via G. D'Arezzo, 10/12 – Tel. 0721-411198 o su www.takeathome.it – Pizze, piadine, hot dog e patatine fritte – Chiuso il mercoledì, solo a cena – Spesa minima 12 euro – Consegna 3 euro;

• Marchetti Questione di Ittica Via Solferino, 40 – Tel. 328-2892822 – Gastronomia di pesce;

• Gastronomia/laboratorio Ricettario Via Toscanini, 19 – Tel. 3336982787 - prodotti freschi e surgelati solo SENZA GLUTINE primi piatti, secondi di carne e pesce, pasticceria e panificazione (pane e pizza), pasta fresca (lasagne, maccheroni, passatelli, tagliatelle) tutti prodotti artigianali sito www.ricettario.com e-mail info@ricettario.com - Consegna gratuita;

Loreto – Piazza Redi:

• Pizzeria Original Via Flaminia, 146 – Tel. 0721-390210 – Pizzeria – Aperto da mercoledì a domenica - Ordine minimo 10 euro – Spese consegna 2 euro;

• Gastronomia Cotto e Mangiato di Minakata Urara Via Commandino, 20/22 – Tel. 0721-55937 – 349-75080125 - Gastronomia e Sushi – Consegna gratuita in zona;

Pantano:

• Pizzeria Luca '09 Via Nievo, 17 – Tel. 0721 430431 – Pizzeria - giorno di chiusura mercoledì. Consegne a domicilio dalle 18 alle 21.30. Costo della consegna variabile dalla distanza 2/3euro.

• Salegrosso Gastronomia Via Lanza, 36 – Tel. 0721-584682 – 339-6491984 – Gastronomia di pesce Consegna tramite takeathome – ordine minimo 20 euro- spese di consegna 3 euro;

• Pizzeria L'Eclipse Via Comandini, 13 – Tel. 0721-416268 – Consegna a domicilio nei giorni di venerdì, sabato e domenica – Consegna gratuita per importi superiori a 25 euro;

Ledimar

• Marcheggiando Food Truck Via della Capinera, 89 – Tel. 347-7256686 – piade, crostoli, affettati, formaggi, prodotti tipici marchigiani, vino, birra e bibite – Consegna gratuita in zona Ledimar.

Villa Fastiggi:

• Pizza Shop Strada In Sala, 52 - Tel.0721-282705 – Pizza – Da mercoledì a domenica - Consegna 1 euro;

Villa Ceccolini:

• Pizzeria Basilico Bio Via Lago Maggiore 102/2 - Tel. 351-5650001 – Specialità pizza in teglia romana – www.Basilicobio.it – Consegna a Villa Ceccolini dalle 16,30 alle 21,30 – chiuso il martedì

• Pizzeria Zelig Via Lago di Varano, 4 – Tel. 0721-481503 – 349-5778020 – Pizza famiglia e giganti, patatine fritte e frittiture miste;

Torraccia:

• Ristorante Pizzeria “Piazza Ricci” Strada dei Pioppi, 16/1 – Tel. 0721-21326 – 333-

5807345 Consegna entro 2 km 2 euro, oltre i 2 km 3 euro; Servizio attivo dal 27 marzo;

Borgo Santa Maria

• Bigo's pizza & Kebab di Federico Bigonzi Via Monte Cervino snc Tel. 0721-204322 – aperta dal venerdì a domenica – Consegna gratuita nelle zone limitrofe;

Casteldimezzo:

• Ristorante La Canonica Via Borgata, 20 – Casteldimezzo - Tel. 328-7653998

EDICOLE

Centro:

• Edicola Laura Piazza del Popolo, 3 – Tel. 340-8049717 – Quotidiani, riviste, enigmistiche, figurine e piccola cancelleria – Consegna gratuita;

• Edicola Coltro Giuseppe Piazzale Garibaldi, snc – Tel. 329-9521369 – Quotidiani e riviste Consegna gratuita;

• Edicola Franca Alberta Viale Fiume, 6 – Tel. 339-2129839 – Quotidiani e riviste – Consegna gratuita;

• Edicola Urbinati Corso XI settembre angolo Via Mazzini - Tel. 348-8845642 – Quotidiani e riviste – Consegna gratuita;

• Edicola Ceccolini Largo Aldo Moro, 6 - Tel. 0721-64988

• Edicola Renzi Piazzale Innocenti s.n.c. – Tel. 393-8898959 – Quotidiani e riviste – Consegna gratuita;

• Edicola Ferri & Ferri di Ferri Donatella Piazza del Popolo, 32 – Tel. 0721-31883 – Quotidiani –riviste - giocattoli – ricariche e pagamenti on line – Consegna gratuita;

Soria:

• Edicola Conti Eugenio Via della Liberazione s.n.c. – Tel. 328-2781293 – Quotidiani e riviste –Consegna gratuita

Muraglia:

• Edicola Edicart snc Via Guerrini, 2 – Tel. 0721-55313 – Quotidiani e riviste – Solo Zona Muraglia – Consegna gratuita;

Celletta – Santa Veneranda

• Edicola Alessandro Gresta Via Pasolini, s.n. – Tel. 339-8926426 – Celletta – Quotidiani e riviste – Zone limitrofe alla Celletta - Consegna gratuita;

Pantano:

• Il Giornalaio matto Via Ippolito Nievo, 23 – Tel. 0721-416224 cell. 347-3302623 – Quotidiani, riviste Cartoleria, ricevitori, e giocattoli – Consegna gratuita;

• edicola e cartolibreria Altroche' chiacchiere Via Giolitti, 172 – Tel. 320-4268912 – 331-3451085 – Quotidiani, riviste, cartoleria e libri – Consegna in zone limitrofe – Consegna gratuita;

PRODOTTI FARMACEUTICI E SANITARIA

Muraglia:

• Ortopedia Centro Posturale Falcone Piazza Redi, 23/25 – Tel. 0721.585720 - 366.3048875 -articoli sanitari - gel igienizzanti mani, guan-

ti monouso, calze elastocompressive, pannoloni per anziani e disabili, articoli ortopedici - tutori per traumatizzati, busti per mal di schiena ecc.;

Centro:

• TiSana Parafarmacia ed erboristeria Via Giovanelli, 1 – Tel 338-9718646 - prodotti parafarmaceutici e di erboristeria inoltre servizio di consulenza online sia tramite social (dall'indirizzo [@tisanapesaro](https://www.instagram.com/tisanapesaro)) che tramite whatsapp o facetime;

• Veressenze Pesaro - Profumeria equivalente alla spina e biocosmesi - Il negozio è aperto tutti i giorni su appuntamento oppure consegna gratuita tutti i giorni su Pesaro o spedizione gratis in tutta Italia, Contattare 3333209521 - Facebook/Instagram [@veressenzepesaro](https://www.facebook.com/veressenzepesaro)

Villa San Martino – Miralfiore -

• Vesti il lavoro di Claudia Parmeggiani Via Cimarosa, 7 – Tel. 346-3357747– abbigliamento da lavoro, medicale e non – prodotti usa e getta come guanti, copricapo, copriscarpe, manicotti, tute in tnt - mascherine di cotone (che non sono presidi sanitari, non hanno certificazione, ma sono utili a proteggere come una chirurgica, ma con la possibilità di lavarle quante volte si vuole e sterilizzarle in acqua e candeggina) – Consegna gratuita su Pesaro e comuni limitrofi;

Pantano:

• Erboristeria l'Agave Via Vincenzo Rossi, 8 – Tel 0721-416594 – 348-2468182 – Erboristeria ed alimenti bio - Consegna gratuita per importi superiori a 20 euro, se spese inferiori 2 euro a consegna;

Villa Ceccolini:

• Fidospeed Via Lago di Albano, 77 – Villa Ceccolini – Tel. 370-3776299 – Farmaci da banco, parafarmaci e ricette con codice – Consegna in tutta la città 2 euro.

AMICI ANIMALI

Centro:

• Fidomania Via Luca della Robbia, 20 – Tel. 0721-638876 – tutto il necessario per animali da compagnia;

Muraglia:

• Fidomania Via Flaminia, 141 – Tel. 0721-392208 – tutto il necessario per animali da compagnia;

Vismara:

• Fratelli Marcantognini Via Velino, 23 – Tel. 0721-21767 – rivendita prodotti cani, gatti, polli, conigli, agricoltura, orto farine e legumi – Chiamare solo al mattino dalla 7,30 alle 12,00 o mail a fratellimarcantognini@gmail.com - Consegna su Pesaro € 2.00;

Per l'elenco completo consultare il sito: www.comune.pesaro.pu.it



**PESARO, TEATRO ROSSINI
9 MAGGIO**

Al Teatro Rossini, il riallestimento di un classico della compagnia italiana Kakaklò che festeggia così i 25 anni dalla sua fondazione

*di Giulia Staccioli
una produzione MITO SRL
ideazione e direzione artistica Giulia Staccioli
collaborazione artistica Vito Cassano e Alberta Palmisano
performers Matteo Battista, Giulio Crocetta, Carolina Cruciani, Eleonora Guerrieri, Sara Palumbo, Stefano Ruffato*

Per festeggiare i 25 anni dalla fondazione della compagnia italiana Katakklò Athletic Dance Theatre, la coreografa e direttrice artistica Giulia Staccioli offre al pubblico italiano un esclusivo riallestimento di Eureka realizzato appositamente per un tour in Brasile a fine 2019. Lo spettacolo ha già debuttato in Italia nel 2016 ma è stato arricchito e rivisto nelle scelte coreografiche, musicali e scenografiche.

In Eureka resta intatto e ben riconoscibile il carattere della compagnia, ciò che ha reso Katakklò la compagnia di Athletic Dance Theatre italiana più amata e richiesta al mondo: l'universalità del linguaggio, capace di fondere corpi, luci, ombre

e suoni in una scena tanto curata ed evocativa quanto essenziale e coinvolgente per il pubblico più vasto ed eterogeneo. Eureka (dal greco ho trovato) rimanda alla celebre esclamazione utilizzata dal matematico greco Archimede per celebrare e condividere con la sua gente la sua sorprendente scoperta.

Giulia Staccioli comunica con lo stesso vigore del celebre scienziato la sua rielaborata e inedita visione di Idea e la voglia di condividere con il pubblico la ricerca di un movimento nuovo, espressivo, intenso, teatrale, sempre immediatamente comprensibile e apprezzabile da tutti. I due tempi dello spettacolo sono molto diversi tra loro: il primo è intenso, poetico, evocativo, quasi in bianco e nero, protagonisti il corpo e la luce; il secondo è invece colorato, energetico, coinvolgente e ironico. Eureka è uno show a quadri, il cui cuore pulsante è rappresentato dalle straordinarietà fisiche ed espressive di sei performer, già applauditi dagli spettatori di tutto il mondo nelle tournée dello spettacolo Puzzle e Play. In alcuni quadri dello spettacolo i performer in scena hanno la responsabilità e la spettacolare difficoltà di condividere il palco con alcune comparse del pubblico desiderose di far parte in modo attivo e performativo alla riuscita dello show, che verranno letteralmente avvolti dalla scena godendo

della performance dal suo interno. Le comparse del pubblico, che si candidano spontaneamente e consapevolmente e ai quali non è richiesta alcuna preparazione atletica o teatrale specifica, diventano così, ad ogni replica, dei componenti unici ed originali per la messa in scena, per donare allo spettatore nuovi impulsi e un nuovo elettrizzante punto di vista sul teatro. La partecipazione delle comparse sarà coordinata dalla compagnia in collaborazione con il teatro. Alla direttrice artistica Giulia Staccioli, il compito di istruirle su ruoli e compiti due ore prima dell'inizio dello spettacolo. Ecco quindi che Eureka diviene un fresco omaggio al concetto stesso di spettacolo dal vivo; un manifesto per la naturale armonia tra performer e spettatori, coreografia e movimento naturale. È un connubio tra teatro e realtà, collaborazione generosa tra le parti, una gioia per gli occhi e un'arte diretta alla condivisione dei sentimenti collettivi più profondi. La scelta musicale contribuisce in maniera impeccabile alla costruzione quasi spontanea di quest'atmosfera, che è capace di richiamare l'uomo alla terra e da lì, gettando nuova luce sul corpo, raggiungere la danza. I performers in scena sono tutti provenienti dal percorso formativo di Accademia Katakklò Giulia Staccioli, la prima accademia di formazione e avviamento professionale dedicata a performer di Athletic Dance Theatre, nata a Milano nel 2010 all'interno di DanceHaus Susanna Beltrami.

Info: www.amatmarche.net

**LA GIANNINA
SI È MESSA IN MOTO!**

gastronomiadelporto.it

SEGUICI SU FACEBOOK



PRENOTAZIONI **0721 371262**



tereziconcept.com

APERTO TUTTI I GIORNI FINO ALLE 21:00 CHIUSO LUNEDI' - CONSEGNA A DOMICILIO - PESARO VIALE CECCHI, 16



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

in collaborazione con:

colazioni · pranzo · aperitivi · cena · musica
DOLCE & CAFFÈ'
 CAFFETTERIA · BATERIA · PIZZERIA
 by Gemelli



Az. Agricola
FORLANI QUARTER HORSES
www.valleyranch.it
 Centro Ippico Valley Ranch

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



Martedì 21 aprile 2020
TEATRO ROSSINI

BESTIARIO D'AMORE

In collaborazione con Ventidieci e Alhena entertainment

Dopo un anno di rappresentazioni live legate al suo ultimo album "Ballate per Uomini e Bestie" (La Cùpa/Warner Music, Targa Tenco 2019 come miglior album in assoluto), il 2020 vede Vinicio Capossela in scena con "Bestiario d'Amore": concerto intimo e narrativo a soggetto amoroso e bestiale, un excursus lungo la vasta produzione del cantautore nell'anno del trentesimo anniversario della sua carriera.

Il tour debutta il 14 Febbraio, giorno dedicato al santo e martire Valentino, protettore degli innamorati, sotto le volte gotiche e gli animali in pietra della Union Chapel di Londra. A partire dalla stessa data è disponibile nei negozi di dischi e sulle piattaforme digitali l'ultima e mirabolante impresa discografica del cantautore intitolata, per l'appunto, "Bestiario d'Amore", non un vero e proprio album, ma una piccola opera composta di 4 brani di ambientazione trobadorica che conclude il viaggio nel medioevo fantastico di "Ballate per Uomini e Bestie" affrontando l'ultimo e il più grande dei misteri della natura umana: l'amore.

Per scavare all'interno di un tema tanto complesso Capossela ha preso ispirazione dal componimento letterario di un erudito del milleducento, Richart de Fornival, che crea il suo bestiario d'amore attraverso una originalissima e brillante combinazione tra le favolose descrizioni naturalistiche dei Bestiari medievali e la fenomenologia dei comportamenti amorosi.

Da questo testo è stato ricavato un poema musicale illustrato dall'artista Elisa Seitzinger, vestito con orchestra sinfonica dal M° Stefano Nanni. E proprio da un'orchestra prendono il via, dal 22 Febbraio, le prime tre

tappe del tour italiano (Taranto, Fasano e San Severo) che vedranno Capossela accompagnato dall'orchestra ICO Magna Grecia diretta dal M° Stefano Nanni.

«L'Amore apre i cancelli allo zoo interiore che ci portiamo dentro. Attiva in noi il lupo, il coccodrillo e la sirena, ci rende parenti stretti del licanthropo, del corvo e dell'asino selvaggio, ci rende credibili la fenice e l'unicorno. Insomma mette in moto e rivela un intero bestiario d'amore, perché l'innamorato è un mostro, sopraffatto dalla necessità di mostrarsi. Mostrare il proprio stato o nascondere, abitare l'incantesimo o romperlo, abbracciare la trasformazione o respingerla sono soltanto alcuni piccoli casi degli smisurati quesiti che lo stato febbrile pone. Non potendo evitare l'amore lo celebreremo quindi in forma di bestiario usando tutte le allegorie che la natura animale offre. Per iniziare, ci rivolgeremo a una lettera scritta da un erudito del milleducento, Richart de Fornival, e al suo bestiario d'amore.»

Info: www.comune.pesaro.pu.it

TECNICHE ESTETICHE
Arte e Scienza della Bellezza

EVENTO
GOLDEN EYE

4 TRATTAMENTI SGONFIANTI E DRENANTI OCCHI
+ 1 COSMECEUTICO EYE SERUM

190€ 390€

Pazzie invernali!

ACQUISTA
3 TRATTAMENTI VISO
MANUALI O CON TECNOLOGIA

IN OMAGGIO
2 TRATTAMENTI VISO
MANUALI O CON TECNOLOGIA

Via Marsala, 22 - PESARO
0721-1704189. 346-6228606



Mauro Rossi Editore Dir. Responsabile

Redazione, Amministrazione e Pubblicità: "il pesaro" Via Mameli, 72 PESARO (PU) 61121- tel. 0721 175396 cell. 338 1295076
e-mail: mauro.rossi@tin.it - ilpesaro@ilpesaro.it, sito internet: www.ilpesaro.it

Iscrizione Tribunale di Pesaro del 20 luglio 2000 n° 476 - Iscrizione al Registro degli operatori di Comunicazione ROC n° 24092- Stampa: SAT Pesaro Si ringrazia per la collaborazione: Susanna Galeotti. Ogni mese, fra i numerosi scatti a disposizione della redazione de "il pesaro", si selezionerà un'immagine per la copertina ufficiale. Chi fosse interessata/o ad essere fotografata/o, in forma del tutto gratuita e previa liberatoria fotografica, si può rivolgere direttamente al contatto facebook - il pesaro
www.ilpesaro.it - UFF. PUBBLICITA' - 338 1295076

il pesaro

SIMONE CRISTICCHI
ESODO
TEATRO ROSSINI DI PESARO
DAL 15 AL 17 MAGGIO

Simone Cesticchi con Esodo arriva al Teatro Rossini di Pesaro dal 15 al 17 maggio, nell'ambito della stagione di prosa. Lo spettacolo sostituirà Un nemico del popolo, previsto al Teatro Rossini dal 26 al 29 marzo e annullato in seguito all'emanazione dei decreti per l'emergenza sanitaria. La sostituzione si è resa necessaria dall'impossibilità della compagnia di Un nemico del popolo di riprendere la tournée per mancanza di date disponibili.

Le rappresentazioni di Esodo di venerdì e sabato avranno inizio alle ore 21, mentre domenica 17 maggio è prevista una doppia rappresentazione, ore 17 e ore 21. Il turno di abbonamento del giovedì sarà posticipato alla rappresentazione delle ore 21 della domenica. Biglietti e abbonamenti rimangono validi per le nuove date.

Esodo è un racconto per voce, parole ed immagini condotto da Simone Cesticchi che trae spunto dalla vicenda storica contenuta nello spettacolo teatrale Magazzino18 di cui Cesticchi fu magistrale interprete. Il grande successo della tournée incise a fondo nella coscienza sociale italiana, tanto da far riaffiorare una memoria (a tratti) rimossa, fra cui quella delle foibe, e dell'esodo di massa di cittadini italiani, che dopo il trattato di pace del 47 dovettero lasciare vasti territori dell'Istria, e di quella fascia della costiera adriatica, terminando così di essere geograficamente italiani.

Per informazioni: biglietteria del Teatro Rossini 0721 387621.



dal 1954

BELSI

ristorante pizzeria

Strada Panoramica San Bartolo, 161 Pesaro
 Prenotazioni 0721 22764 - www.belsitpesaro.it

NUOVA APERTURA

CONVENTINO
 MONTECICCARDO

L'AZIENDA AGRICOLA
 IL CONVENTINO DI
 MONTECICCARDO SI
 AVVICINA A VOI!

Nel nostro nuovo punto vendita di Pesaro, in Via Antonio Cecchi 64 potrete trovare:

- Vino fresco da asporto
- Vino al calice
- Olio extravergine di oliva in bottiglie di vari formati
- Bag in box di olio EVO da 3 o 5 litri
- Bag in box di vino da 5 o 20 litri
- Prodotti alimentari di aziende agricole selezionate
- Confezioni ed idee regalo

VENITECI A TROVARE!
 Presentando questo volantino e tesserandovi gratuitamente al nostro club avrete diritto ad uno SCONTO DEL 10% sulla vostra prima spesa!

PESARO
 VIA A.
 CECCHI, 64



Il gran dorsale è il muscolo più esteso del nostro corpo. E' suddiviso in quattro parti: Vertebrale, compresa tra la fascia lombo-dorsale, che si inserisce a tutte le vertebre lombari e alla cresta sacrale media, e le ultime 6 vertebre toraciche; Scapolare (incostante), origina dall'angolo inferiore del margine laterale della scapola; Iliaca, che origina dal terzo mediale del labbro esterno della cresta iliaca; Costale, che origina dalle ultime quattro coste. Si inserisce sul labbro mediale del solco intertubercolare (o solco bicipitale) dell'omero. Esso consente i movimenti di adduzione e rotazione interna dell'omero.

La trasposizione del gran dorsale è un intervento chirurgico che viene spesso effettuato su pazienti giovani o attivi che presentano una lesione irreparabile della cuffia postero-superiore con una impossibilità ad eseguire i movimenti di rotazione esterna, abduzione ed elevazione anteriore. Un segno caratteristico è il "dropping sign" ovvero la caduta in intrarotazione dell'avambraccio sull'addome per mancanza degli extrarotatori.

L'intervento di trasposizione del gran dorsale è effettuato in anestesia combinata (anestesia di plesso ed anestesia generale) con il paziente posizionato su un fianco. La prima fase dell'intervento viene eseguita in artrotomia con l'inci-

sione chirurgica a livello del pilastro posteriore dell'ascella prelevando il tendine del gran dorsale. In questa fase bisogna fare attenzione al nervo radiale che decorre in prossimità dell'inserzione omerale del tendine ed al peduncolo neuro-vascolare del muscolo stesso. Si imbastisce il tendine e lo si prepara per l'alloggiamento sulla testa omerale. La seconda fase è artroscopica. Si può effettuare la tenotomia del capo lungo del bicipite e il release di aderenze. Si valuta la lesione e si prepara il trochite per l'alloggiamento del trapianto che si fissa con due ancore, una anteriore ed una laterale al trochite. L'intervento ha una durata di circa un'ora e mezza con una degenza ospedaliera che va dalle 24 alle 48 ore. Il paziente, all'uscita della sala operatoria, indosserà un tutore con cuscino in abduzione per 5 settimane. L'intervento di trasposizione del gran dorsale generalmente ha risultati soddisfacenti, tuttavia può anche accadere che ci si trovi di fronte ad un recupero funzionale non ottimale. Questa evenienza può essere legata alla qualità ed elasticità del tendine oltre che dalla risposta biologica del paziente. Si tratta di variabili legate ad ogni singolo paziente, non sempre prevedibili.

Il transfer del gran dorsale non può essere classificato come un intervento anatomico di ricostru-

zione, poiché una struttura muscolare con il suo tendine è reinserita in altra sede dove la struttura tendinea della cuffia dei rotatori ha subito una lesione irreparabile. Siamo piuttosto di fronte ad un intervento che può avere effetti migliorativi sulla funzione della spalla scongiurando o comunque posticipando operazioni di sostituzione protesica. La trasposizione del gran dorsale non è in grado di garantire i movimenti di una spalla sana. Questa procedura è considerata un intervento di salvataggio della spalla.

Esistono alcuni rischi legati a questo intervento. Si può sviluppare una rigidità dell'articolazione per varie ragioni. Di rado si può presentare una reazione infiammatoria intrarticolare che può arrivare sino ad una algodistrofia. Sono state comunque sviluppate nuove terapie capaci di gestire più agevolmente questa rara complicazione.

Si può verificare un'infezione della parte interessata (ipotesi meno possibile con tecnica artroscopica). Qualora si presentasse questa situazione, è possibile sottoporsi ad una terapia antibiotica. Si può verificare una lesione nervosa: questa rara complicanza può provocare dolore e perdita di sensibilità in varie zone del braccio.

Si può verificare, infine, un fallimento della trasposizione e dei mezzi di fissazione del tendine sull'osso. In seguito ad un intervento di trasposizione del gran dorsale c'è un apposito protocollo di riabilitazione, da seguire per garantire il buon esito dell'operazione. La riabilitazione fisioterapica dura mediamente circa 6 mesi (può arrivare fino ad un anno). Si può riprendere a guidare dopo circa 60 giorni. Le attività lavorative, anche in base alla tipologia, fra il 4° e il 5° mese dopo l'intervento. È tuttavia indicato evitare attività pesanti o di carico per almeno 90 giorni.

Dr. Maurizio Radi
Fisioterapista - osteopata



**PESCHERIA - GASTRONOMIA
CATERING**

Via Mastrogiorgio, 5 (Ang. C.so XI Settembre)

Tel. 0721 370826

Via Togliatti 17/1 (Centro Comm. Il Sole)

Tel. 0721 412396

PESARO

Nell'aikido si opera una distinzione preliminare per definire cosa s'intenda specificamente per "efficacia". Se si intende l'efficacia sotto il profilo prioritario ed esclusivo della difesa in quanto tale, allora l'Aikidō può considerarsi idoneo ed efficace nel raggiungere lo scopo della difesa personale, mentre se si intende invece l'efficacia seguendo il principio assai diffuso secondo cui il concetto di difesa è visto sotto il profilo prioritario di riuscire ad arrecare all'avversario un'offesa risolutiva del conflitto prima che l'avversario sia riuscito a portare il proprio attacco risolutivo, allora la risposta non è più certa, poiché non è questa la finalità dell'aikido dichiarata dal suo fondatore, Morihei Ueshiba.
 tecnica: Nikyo Omote

Infatti secondo i principi dell'aikido la difesa che consente la risoluzione del conflitto non si ottiene nel momento in cui si è causato all'avversario un'offesa od un danno risolutivo, poiché in questo caso si devono porre in essere strategie e tattiche volte all'offesa e non alla difesa e non si deve più quindi parlare di tecniche di difesa personale ma di offesa personale, raggiunta attaccando possibilmente l'avversario prima che sia lui ad attaccare.

In quest'ultimo caso, poiché le tecniche di difesa personale impiegate nell'aikido sono invece, secondo i principi di questa disciplina, estremamente specifiche nel prevedere il compito della difesa al punto che nella pratica dello studio dell'aikido sono prefissati i ruoli di attacco e di difesa, difficilmente esse manterrebbero la loro

piena efficacia nel momento in cui fossero svolte nella loro naturale e nativa impostazione, cioè nel fine e nello scopo specifico per cui esse sono concepite, il quale non è quello di arrecare un'offesa attaccando per primi, ma quello della realizzazione di un'efficace risposta di difesa basata sul contrattacco. Perciò quando si affronta la questione dell'efficacia delle tecniche di aikido è bene tener sempre presente che l'arte strategica e la specialità tecnica distintiva di questa disciplina è quella di perseguire un'azione tattica mirata ad evitare la contrapposizione fin dal suo possibile insorgere, attraverso uno specifico comportamento di disimpegno difensivo, non finalizzato all'attacco né tanto meno all'offesa.

La priorità strategica dell'aikidoka nella scelta della sua azione tattica difensiva è quindi quella di arrivare alla risoluzione del conflitto senza subire offesa, impiegando le tecniche dell'aikido non nella ricerca di riuscire ad infliggere dei danni risolutivi all'avversario, ma essenzialmente al fine di disimpegnarsi da lui e dal combattimento stesso.

Nel contesto aikidoistico non si prende ovviamente in considerazione l'uso a distanza delle armi da fuoco, ma esclusivamente le possibilità di offesa e di difesa offerte dal corpo umano a mani nude e consentite dal corpo a corpo, anche



eventualmente con l'impiego delle tradizionali armi bianche; i criteri di difesa su cui si fonda l'Aikido mantengono però tutta la loro valenza strategica, etica e morale, anche nel caso di conflitti che vedano la contrapposizione di armi differenti, cambiando naturalmente la parte tattica in modo opportuno ed adeguato secondo l'esigenza d'uso e di impiego richiesto dai sistemi d'arma utilizzati.

Per Info:
Via Montanelli, 39 PESARO contatta RICCARDO al 347 0954032

LA CARROZZERIA "DIGICAR"




www.carrozzeriadigicar.it
 Via Condotti, 34 PESARO
 0721.391233 - 338.8848222

NUOVE IDEE PER LA COMUNICAZIONE

video con drone
 video blog
 dirette streaming
 facebook e targets
 geolocalizzati....
 chiamaci



338 129 5076



PJ Investigation
 AGENZIA INVESTIGATIVA E SICUREZZA
 Pesaro • Rimini

Via degli Abeti, 156 - 61122 Pesaro (PU)
 Via Flamina, 171 - 47923 Rimini (RN)
 Info@pjinvestigation.it
 www.pjinvestigation.it

Tel. 0721.403616
 cel. 331.3645838
 340.3965034



“SOSPENDERE SUBITO IMU, TARI, TASI E TOSAP”

L'associazione al Coordinamento costituitosi in Provincia:

“Non chiediamo un congelamento ma un vero e proprio ricalcolo”

PESARO – La CNA di Pesaro e Urbino ha scritto stamane una lettera al Coordinamento dei sindaci costituitosi sotto l'egida della Provincia di Pesaro e Urbino in conseguenza all'emergenza Coronavirus. Ecco il testo della lettera.

“La CNA di Pesaro e Urbino in ordine all'emergenza Covid-19 - e visto il momento di particolare difficoltà che tutte le

imprese della produzione, del commercio e dei servizi stanno attraversando a causa di chiusure e limitazioni della propria attività in conseguenza all'osservanza delle disposizioni del Governo per il contenimento del virus - si rivolge al Coordinamento dei sindaci, costituitosi in capo alla Provincia di Pesaro e Urbino, richiedendo misure di sostegno alle suddette attività.

In particolare la CNA di Pesaro e Urbino, vista la gravità della situazione ed il perdurare dell'emergenza, richiede la sospensione immediata di tutti i tributi comunali per le imprese (Imu; Tari; Tasi e Tosap).

Non si tratta di un semplice congelamento o di rinvio delle scadenze ma servirebbe al

riguardo un vero e proprio ricalcolo dei tributi, commisurato al periodo di emergenza e dunque tenendo conto dei giorni di chiusura e/o limitazione dell'attività, almeno relativo alla durata del Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Le aziende della provincia di Pesaro e Urbino, soggette a chiusure e limitazioni già dall'8 marzo, stanno subendo un colpo durissimo al sistema economico e produttivo. Serve quindi – al di là dei provvedimenti del Governo in materia di aiuti alle imprese e all'economia – un aiuto concreto anche da parte degli Enti locali ed in particolare del Comuni”.

“Confidiamo per questo conclude la lettera della CNA - nella comprensione e nella sensibilità dei sindaci della provincia di Pesaro e Urbino”.



Paola Bernardi
 ASTROLOGA - CARTOMANTE
 RICEVE TUTTI I GIORNI PER APPUNTAMENTO
 IN VIA MAMELI 44 SC. B 104
 A PESARO

Radio Taxi
 0721 45 44 25
 WWW.TAXIPESARO.IT

industria sat grafica
 DAL 1970 ...PASSIONE PER LA STAMPA

SAT s.r.l. Via Marche, 56
 61020 Montecchio (PU)
 T. 0721 490547 - F. 0721 499953
 info@litosat.it - www.litosat.it

MENÙ PAUSA PRANZO

Antipasti: Carpaccio di Branzino, Alici Marinate, Gaberetti alla Diavola, Involtini di zucchine con Orata

Primi: Spaghetti alle vongole, Spaghetti con Bottarga, Penne o Tagliolini con sugo di Orata, Penne all'Arrabbiata

Secondi: Branzino al forno con patate, Branzino al vapore, Sardoncino scottadito, Cotoletta di pollo

A scelta tra:
1 antipasto + 1 primo
oppure
1 antipasto + 1 secondo
oppure
1 primo + 1 secondo

€ 15.00
coperto, acqua, caffè

Ristorante
VOGLIA DI MARE

RISTORANTE



Strada delle Marche, 190
Fosso Sejore PESARO
tel. 0721.32156
cell. 333.3384191

aperto pranzo e cena
Chiuso il lunedì

Trattoria "da Sante"



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

seguici su 

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

140%

Opel Combo
completo di tutto
10.300 €
Finanziamento
TAN 2,99% - TAEG 4,54%

Opel Movano
completo di tutto
15.500 €
Finanziamento
TAN 2,99% - TAEG 4,54%

OPEL COMBO E MOVANO

**DOPPIO VANTAGGIO.
ANZI DI PIÙ.**

Versatili, robusti, affidabili e con un'offerta da record: finanziamento 2,99%, oltre il 33% di sconto e ammortamento al 140%. Ad aprile, anche senza rottamazione.

Combo e Movano, sempre più compatti di consumo. Opel Combo: 2 porte e 2 metri, portello fino a 1.300 kg e 1,4 m³ di capacità di carico. Opel Movano: 4 porte e 2,90 metri, portello fino a 1.700 kg e 2,1 m³ di capacità di carico. Anche trasporti sovrappeso fino a 17 posti. Scopri il partner giusto per te su opel.it

Concessionaria Opel **AUTOCENTRALE**
Strada della Romagna 129, Cattabrighe (PESARO)
tel 0721/26218 - www.autocentralepesaro.it



Gli italiani sono buoni a nulla ma capaci di tutto.

Leo Longanesi

Se pensi che l'avventura sia pericolosa, prova la routine. È letale.

Paulo Coelho

Quando tutto è perduto, tutto è possibile.

Robert Inman

Perché in casa mia non ci sono appesi miei dipinti? È perché non posso permettermeli.

Pablo Picasso

L'abitudine a cui non poniamo resistenza diventa necessità.

Sant'Agostino

Non c'è notte tanto lunga da non permettere al Sole di risorgere il giorno dopo.

Jim Morrison

L'amico è colui che arriva quando il resto del mondo se ne va.

Grace Pulpit

Camminiamo con i piedi per terra, e con gli occhi rivolti al cielo.

Don Andrea Gallo

È un peccato il non fare niente col pretesto che non possiamo fare tutto.

Sir Winston Churchill

E' bello poter far vedere il futuro agli altri in momenti in cui a loro sembra che il futuro non ci sia più.

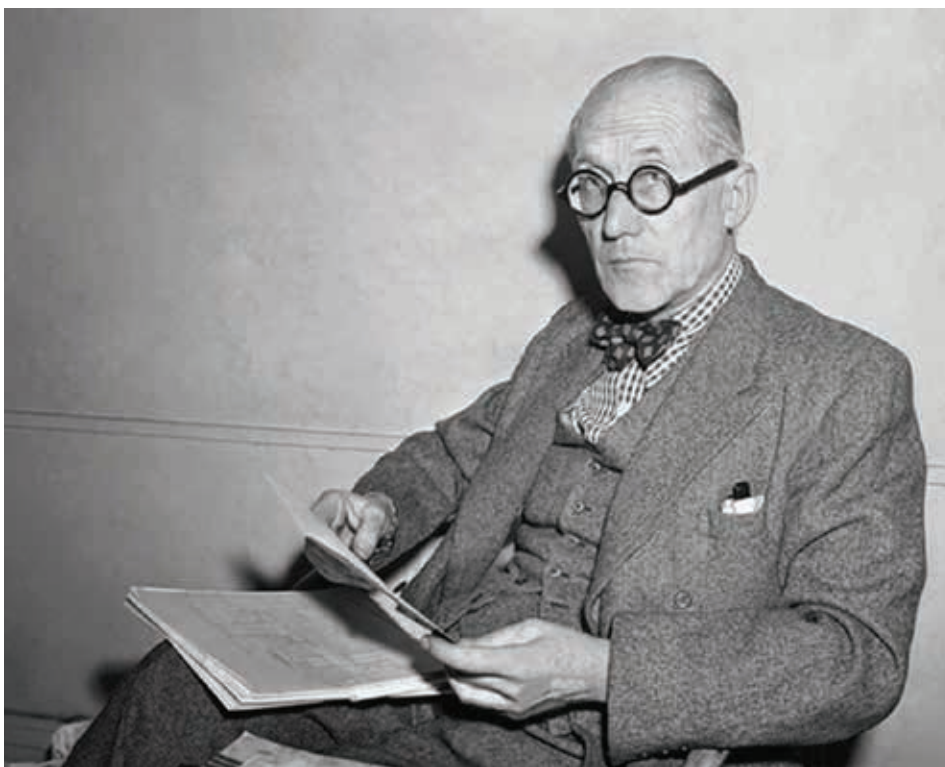
Bebe Vio

La speranza ha due bellissimi figli: lo sdegno e il coraggio. Lo sdegno per la realtà delle cose; il coraggio per cambiarle.

Sant'Agostino

Il peggiore dei sacrilegi è il ristagno del pensiero.

Fidel Castro



La mia casa è talmente piccola che appena entrati si è già usciti.

Boris Makaresko

È facile dare la libertà per scontata, se nessuno ve l'ha mai tolta.

M. Grundler

Avevo tre sedie nella mia casa; una per la solitudine, due per l'amicizia, e tre per la compagnia.

Henry David Thoreau

La Natura siede qui solitaria e minacciosa, e caccia da questo suo regno tutti i viventi.

Ugo Foscolo

È il lavoro che non inizia mai quello che richiede più tempo per essere terminato.

J.R.R. Tolkien

Una casa senza libri è come un giardino senza fiori.

Edmondo de Amicis

Il sesso è una delle nove ragioni per la reincarnazione: le altre otto non sono importanti.

Henry Valentine Miller

Gli uomini vogliono sempre cambiare il mondo e mai se stessi.

Tolstoj

L'ora più buia è quella che precede il sorgere del sole.

Paulo Coelho

La carità comincia a casa propria, e la giustizia dalla porta accanto.

Charles Dickens

Chiunque pratici la non azione è occupato a non essere occupato.

Lao Tse

La casa è una macchina per abitare.

Le Corbusier



Trattoria Adriatica

CUCINA CASALINGA - SPECIALITÀ PESCE

chiuso la domenica

S. S. Adriatica, 20 - PESARO

(Vicino alla stazione di servizio ENI)

tel. 0721 22210



GASTRONOMIA

SALEGROSSO

TEL 0721 584682





**DI LUCIA CALAMARO
CON LUCIA MASCINO
GIOVEDÌ 23 APRILE A PESARO
PER TEATROLTRE**

Giovedì 23 aprile - ore 21- al Teatro sperimentale, nuova tappa di Teatroltre con Smarrimento, uno spettacolo scritto e diretto da Lucia Calamaro per e con Lucia Mascino e prodotto da Marche Teatro. Alle ore 18.30 nella Sala Pasolini del Teatro Sperimentale, l'incontro con

l'attrice protagonista, una preziosa occasione di confronto con il pubblico.

“Smarrimento è un dichiarato elogio degli inizi e del cominciare. Di quel momento in cui – scrive Lucia Calamaro - la persona, la cosa, il fatto, appare o sbuca, ci incrocia insomma, creando presenza dove prima c'era assenza. Questo topoi fiorisce attraverso la figura di una scrittrice in crisi, oramai da un po', che ha dei personaggi iniziali di vari romanzi che non scriverà mai, perché non riesce ad andare avanti. Gli editori,

per sfangare l'anticipo, le organizzano reading/ conferenze in giro per l'Italia, in modo da tirar su qualche economia mentre lei non produce niente di nuovo e in un colpo solo riuscire a vendere all'uscita degli eventi, qualche copia delle vecchie opere. Quando non si riesce a continuare, non si può che ricominciare”.

Lucia Calamaro è una delle più interessanti drammaturghe e registe italiane contemporanee. Vincitrice di tre premi UBU e del recentissimo premio Hystrio alla drammaturgia 2019, ha scritto e diretto negli ultimi anni testi innovativi e molto apprezzati dal pubblico e dalla critica.

Lucia Mascino, attrice poliedrica e sui generis, la cui carriera spazia dal teatro (con cui ha iniziato e al quale si è unicamente dedicata per metà della sua carriera), alla televisione, al cinema sia d'autore che popolare. Ha ottenuto riconoscimenti prestigiosi come il Premio Vittorio Mezzogiorno per il teatro, 2 candidature ai Nastri d'Argento come Miglior Attrice Protagonista e ha vinto il Premio Anna Magnani per il cinema nel 2018. Il monologo Smarrimento (debutto nell'autunno 2019) segna l'incontro artistico di due indiscutibili talenti.

Le scene e le luci di Smarrimento sono di Lucio Diana, i costumi di Stefania Cempini.

Info: Pesaro 0721 387621 - 0721 387548 | AMAT 071 2072439. Inizio spettacoli ore 21.
info: www.amatmarche.net

M

MAISON
STORE

CALZATURE • ACCESSORI MODA

NUOVE
COLLEZIONI

PRIMAVERA / ESTATE

FOSSOMBRONE Via Flaminia, 67
PESARO Via Giolitti, 80



Rossini TV propone uno spazio televisivo dedicato a tutti i bambini del territorio (dai 6 ai 12 anni) e mira a renderlo un appuntamento fisso. La finalità è quella di distogliere i bambini dai tablet, cellulari e computer e condurre il loro interesse verso il divertimento del “fai da te”, dei giochi manuali. Ecco perché nasce Gio' Cart, cioè giocare con arte, oppure giocare creando opere d'arte. Come? Con il materiale di riciclo che si trova in tutte le case: carta, bottiglie di plastica, barattoli di vetro ecc. In ogni puntata in onda tutti i lunedì alle 16,30, un animatore di Pesaro Village spiega, attraverso un tutorial, come creare oggetti d'arredo o giocattoli, usando il materiale domestico. Semplici lavoretti creativi per sviluppare la creatività e l'immaginazione, qualità fondamentali per la sana crescita del bambino. Ad ogni puntata parteciperanno 3 bambini che si metteranno al lavoro e realizzeranno, seguendo il conduttore, l'oggetto protagonista della puntata. La finalità è quella di indirizzare i bambini verso il divertimento “fai da te”, con il ritorno alla manualità mediante la realizzazione di oggetti e giocattoli auto-costruiti. In ogni puntata inoltre L'idea di questo format TV è di Emanuela Rossi, direttrice di Rossini TV. La sigla è cantata dalla scuola Pianeta Musica di Davide di Gregorio. Il main sponsor è GLs sede di Pesaro ed anche Iper Conad, Vanilla & co e Cartoleria Ines - Il programma ha il patrocinio del Comune di Pesaro **Rossini TV, canale 633 del digitale terrestre, è la tv di Pesaro e Provincia. Siamo sempre a vostra disposizione per offrire in città e non solo,**



un servizio sempre più efficiente riguardante l'informazione. In questo periodo difficile, dove si passa tanto tempo a casa, ogni giorno ci sono 3 spazi dedicati all'allenamento da casa : 10,50/15,50 e 18. Vi ricordiamo la nostra rassegna stampa del mattino alle 7,20 in diretta ed il nostro Rossini News il telegiornale in onda tutte le sere alle 19,40/20,40 e 22. Per mettervi in contatto con noi usate i seguenti recapiti: 0721.26337 oppure 370.3667210



FESTIVAL DEL BRODETTO E DELLE ZUPPE DI PESCE FANO (LIDO) **BRODETTOFEST** 30 APRILE 1-2-3 MAGGIO 2020

UN PIENO DI NOVITÀ PER LA XVII EDIZIONE

**Lungomare Simonetti di Fano (PU, Marche)
30 Aprile – 1,2,3 Maggio 2020
XVII edizione**

Ingresso gratuito

In programma 4 giorni a tutto brodetto, la partecipazione di grandi chef della cucina di pesce, sfide tra le ricette della tradizione del Mare Adriatico, uno spazio tutto dedicato alla moretta, la bevanda simbolo di Fano, approfondimenti sulla tutela del mare, laboratori per bambini in collaborazione con il MIPA-

AFT, presentazione di libri, concerti, migliaia di porzioni di pesce servite a pochi metri dalla spiaggia e 600 metri di lungomare inondati dall'inconfondibile profumo di “brodetto alla fanese”.

A Fano la cucina tipica di pesce torna, ogni anno, a farsi spettacolo con il festival più gustoso della riviera adriatica. Palcoscenico della cultura gastronomica con chef di altissimo livello e ambasciatore della tradizione locale, il Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce promette ogni anno di stupire il pubblico con i profumi e i sapori che riempiono, da 17 anni, il lungomare della città.

9 MAGGIO – 7 GIUGNO 2020

II FUORI BRODETTO

coinvolge i ristoranti del territorio nella promozione del piatto della tradizione marinara adriatica. Puoi gustarlo, nei locali aderenti della provincia di Pesaro e Urbino e di Ancona all'iniziativa, promossa da Confesercenti, al prezzo convenzionato di 18€ o 25€ (bevande e coperto esclusi) dal 9 maggio al 7 giugno 2020. Ogni chef presenta la sua rivisitazione del brodetto: non più solo cibo, ma elemento culturale distintivo che tocca la tradizione e sperimenta l'originalità.

Il Fuori Brodetto è anche una gustosa... sfida! A decretare il Miglior (Fuori) Brodetto proposto dai ristoranti che aderiscono all'iniziativa, sarà il voto congiunto della giuria tecnica (composta da esperti gastronomi dell'Accademia Italiana della Cucina e dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani) e della giuria popolare presenti durante le serate di gara in programma.

Durante le “SERATE GIURIA POPOLARE” il pubblico potrà degustare il Brodetto e votarlo nell'apposita scheda.

A vincere sarà la ricetta che avrà accumulato il punteggio maggiore tra voto popolare e voto tecnico.

Il ristorante vincitore ospiterà la serata finale di premiazione.

Info: www.festivalbrodetto.it

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

Nuova SUBARU XV e-BOXER

eXtraordinary adVenture



La prima SUBARU XV ibrida è arrivata.
Grazie alla nuova tecnologia e alla sicurezza a 360° Subaru, sarai pronto a scoprire ogni panorama.
Prenota il tuo test drive su subaru.it



SEGUI SUBARU ITALIA SU

SUBARU
CONSIGLIA

MOTUL

SUBARU XV e-BOXER ciclo misto WLTP: consumi 7,9 (l/100km); emissioni CO₂ 180 (g/km). Ciclo combinato NEDCcorr: consumi 6,5 (l/100km); emissioni CO₂ 149 (g/km).

ARAUTO SRL
VIA DIVISIONE ACQUI, 44 - PESARO
TEL. 0721/281796