

il pesaro

DIR. RESP. LETIZIA FRANCESCONI
DIR. EDIT. MAURO ROSSI
ISCRIZIONE TRIBUNALE DI PESARO
DEL 20 LUGLIO 2000 N° 476

NOVEMBRE 2024
N. 233

Il Natale accende le luci

L'ATMOSFERA DELLE FESTE
INVADE OGNI PIAZZA

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.house-servicesrls.it



SERVIZI FUNEBRI
PAIANINI

Pesaro, Via Belgioioso, 70

www.paianini.com



bar
Le café



@bar.
lecafe



Banca di Pesaro, la Banca del tuo territorio.

Partner ufficiale



Pesaro 2024
Capitale italiana
della cultura

Le filiali della Banca di Pesaro

Sede e Filiale

Via F.lli Cervi (Villa Fastiggi)
Tel. 0721 28931

Cattabrighe

Strada della Romagna, 25/27
Tel. 0721 270221

Pesaro

Piazzale Matteotti, 28
Tel. 0721 32010

Mombaroccio

(Self Bank)
Via Villagrande, 37
Tel. 3318093156

Pesaro 4

Via Dandolo angolo Via Rossi
Tel. 0721 416656

Borgo Santa Maria

Strada Montefeltro 155
Tel. 0721 200108-09

Montelabbate

Via Risorgimento, 36
Tel. 0721 472884

Montecchio

(Vallefoglia)
Via Montefeltro, 21
Tel. 0721 472170-472456

Santa Maria dell'Arzilla

Strada Santa Maria dell'Arzilla, 44
Tel. 0721 286804

Porto

Via Sotto la Rocchetta, 6
Tel. 0721 371481

Tombaccia

Via Milano, 75
Tel. 0721 404908

SOMMARIO



1

IL NATALE CHE NON TI ASPETTI

una serata di gala in cui tutte le pro loco saranno protagoniste

2

TOUR CAPITALE DI PESARO 2024

si prepara per le feste. Si amplia la programmazione: tutti i weekend e i lunedì fino al 12 gennaio

3

CANDELE A CANDELARA

otto giorni tra mercatini, spettacoli e visite guidate



IL NATALE ACCENDE LE LUCI

l'atmosfera delle feste invade ogni piazza
Foto di copertina di Rodolfo Pompucci Model: Alessia Palazzi



IL PESARO

IL NATALE CHE NON TI ASPETTI

Una nuova immagine per 'Il Natale che non ti aspetti' Si è riunito al gran completo il direttivo dell'Unpli Unione Pro Loco Pesaro Urbino, insieme ai rappresentanti delle numerose pro loco del territorio della nostra provincia. Durante la riunione, ospitata dalla pro loco di Serrungarina, sono stati trattati dal presidente dell'Unpli, Matteo Martinelli, e dai componenti del comitato numerosi argomenti. tra tutti è stato annunciato un evento speciale in programma nel mese di novembre che il comitato provinciale sta organizzando per promuovere Il Natale che non ti aspetti, una serata di gala in cui tutte le pro loco saranno protagoniste, arricchita da un momento conviviale e da uno spettacolo di intrattenimento. Prossimamente verranno rivelati tutti i dettagli dell'iniziativa.

I presenti hanno confermato che Il Natale che non ti aspetti è il progetto di punta dell'unione delle pro loco che coinvolge poco meno di 30 direttivi della provincia di Pesaro Urbino, uniti in rete per promuovere una serie di eventi natalizi unici e suggestivi.

Il Natale che non ti aspetti negli anni si è affermato come punto di riferimento per chi cerca esperienze natalizie autentiche, tra mercatini, concerti, presepi viventi, che animano il territorio durante il periodo più



magico dell'anno. L'obiettivo, approvato da tutti, rimane quello di valorizzare le tradizioni locali e offrire ai visitatori, sia residenti sia turisti, momenti di festa e di condivisione.

Inoltre, l'incontro è stato occasione per presentare l'agenzia di comunicazione che affiancherà il direttivo nelle prossime iniziative natalizie. L'incarico è stato affidato alla web agency di Fano, Zarri Comunicazione, che durante l'incontro ha presentato la nuova immagine simbolo de Il Natale che non ti aspetti e i servizi di comunicazione che saranno svolti dall'agenzia.

Dall'idea di unione, di un unicum tra le diverse realtà, sorge un paesaggio magico, racchiuso in una sfera innervata, un ambiente suggestivo di un piccolo villaggio natalizio rappre-

sentato dai monumenti simbolo di alcune delle pro loco che saranno protagoniste degli eventi.



La Pasta Fresca

dal 1984



**Aperti dal martedì alla domenica
dalle 7,30 alle 13,30.**

**Cappelletti, Ravioli, Passatelli, Gnocchi, Strozzapreti,
Tagliatelle, Mezzelune verdi, Lasagne, Cannelloni, Nidi di rondine.**

**I nostri Cappelletti, Ravioli e Passatelli
sono preparati esclusivamente con PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi.**

**PARMIGIANO
REGGIANO**

**Via F. Commandino, 6/8 (Piazza Redi) a Pesaro
Tel. 072152350 - Cell. 3921260021**

TOUR CAPITALE DI PESARO 2024

Tour Capitale Pesaro 2024 si prepara per le feste. Si amplia la programmazione: tutti i weekend e i lunedì fino al 12 gennaio con date extra speciali: 1 novembre, giovedì 26 e venerdì 27 dicembre. Tour Capitale non si ferma e amplia la sua programmazione e continua in inverno, fino al 12 gennaio 2025, non solo nei weekend, ma anche il lunedì». Una bella novità annunciata dal sindaco Andrea Biancani e dal vice sindaco e assessore alla Cultura Daniele Vimini: «Prima il successo estivo, poi le tante richieste che sono arrivate in queste prime settimane autunnali ci hanno fatto scegliere di aumentarne la programmazione in tutti i week end e i lunedì di ottobre, novembre, dicembre e metà gennaio, con un doppio appuntamento: alle 10.30 e alle 16.30. In più tre date extra speciali fra cui giovedì 26 e venerdì 27 dicembre. Continuiamo ad aprire le bellezze alla città anche attraverso tour guidati, una scelta che in questi mesi si è dimostrata vincente».

Orari: sabato, domenica, lunedì, ore 10.30 e 16.30

Percorsi:

- mattina: Teatro Rossini, Museo della Biciletta, corte di Palazzo Mazzolari, Domus di via dell'Abbondanza, Mostra Disegno "Capitale" ai Musei Civici

- pomeriggio: Domus di via dell'Abbondanza, Museo della Biciletta, corte di Palazzo Mazzolari, la Sinagoga, la Mostra Disegno "Capitale" ai Musei Civici.

Durata: h1.30 – percorrenza a piedi 1.8km

Partenza: infopoint Pesaro 2024 in piazza del Popolo, 7

Costo: Incluso nella Card Pesaro2024, che può essere acquistata on line o a Palazzo Mosca, Musei Civici, Casa Rossini, Info Point Pesaro2024 (pagamento elettronico)

Prenotazione: Consigliata, max 25 persone

Contatti: 0721387655 infopoint@pesaro2024.it

*L'accesso a Teatro Rossini è subordinato alle esigenze di produzione. In caso di impossibilità di accesso sarà sostituita con la visita a Palazzo Mosca – Musei Civici



M MAISON STORE
CALZATURE • ACCESSORI MODA

DA SABATO 21 SETTEMBRE
NUOVE
COLLEZIONI
AUTUNNO/INVERNO



FOSSOMBRONE Via Flaminia, 67 **PESARO** Via Giolitti, 80

CANDELE A CANDELARA

Candelara, la festa dedicata alle candele nell'anno di Pesaro Capitale italiana della cultura.

Otto giorni tra mercati, spettacoli e visite guidate

PESARO – Candele a Candelara, la festa italiana dedicata alle fiammelle di cera, compie 21 anni. Da oltre due decenni si rinnova l'affascinante e colorato appuntamento dell'inverno con il primo mercatino natalizio italiano dedicato alle candele. E quest'anno nell'anno di Pesaro (città capoluogo), Capitale Italiana della cultura 2024. Candele a Candelara è una delle manifestazioni all'interno del programma della Capitale italiana della cultura 2024 (www.pesaro2024.it). L'evento dedicato alle candele costituisce infatti un motivo in più per scoprire il territorio e il ricco patrimonio storico e artistico della vicinissima Pesaro, a partire dai musei e dai luoghi della cultura: Palazzo Ducale, Museo Nazionale Rossini, Musei Civici di Palazzo Mosca e Sonosfera, mosaici del Duomo, aree archeologiche di via dell'Abbondanza e di Colombarone, Museo delle moto Benelli, Museo della bicicletta, mostre e molto altro. Le strutture sono visitabili con la Card Pesaro Capitale, un nuovo modo per accedere alla ricca proposta culturale di Pesaro 2024. Info pesaro2024.it/it/card Candele a Candelara si svolgerà dal 23 novembre al 15 dicembre nei giorni di sabato 23 e domenica 24 novembre; sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre; sabato 7 e domenica 8 dicembre. Ultimo week-end è in programma sabato 14 e domenica 15 dicembre.

Il centro della festa sarà riservato come sempre al mercatino natalizio che si svolge nell'antico borgo medievale sulle colline attorno a Pesaro dove ogni sera la luce artificiale viene spenta per lasciare posto a migliaia di fiammelle accese. Un'atmosfera unica e suggestiva grazie a due spegnimenti programmati dell'illuminazione elettrica di 15 minuti ciascuno (alle 17.30 e 19.00). Per mezz'ora ogni pomeriggio Candelara (che deve il suo nome proprio alle candele), sarà completamente

rischiarata dalla luce calda e rassicurante delle candele. Durante i due suggestivi appuntamenti, i visitatori non saranno più concentrati in un solo luogo ma, a seconda di dove ci si trova, le luci seguiranno le persone in una girandola di eventi diversi lungo tutto il circuito della festa e in totale sicurezza. Lungo le mura del Borgo medievale, negli angoli più caratteristici saranno collocati addobbi che richiamano i quattro temi dell'avvento: profeti, pastori, angeli e Betlemme a



cura dell'Istituto d'arte Mengaroni. All'ingresso della festa sarà collocata la Torre dell'avvento che rappresenterà un tema diverso legato alle domeniche che precedono il Natale. In questa edizione la festa avrà, come da tradizione, spettacoli e animazioni che faranno da sfondo al magico evento. Tra queste i trampolieri luminosi; i folletti suonatori; i giocolieri; gli zampognari, i gruppi musicali itineranti e il coro Jubilate di Candelara. Sarà inoltre possibile assistere dal vivo alla preparazione di candele, rigorosamente di cera d'api, come avveniva nel Medioevo. Nel mercatino di Candele a Candelara troveranno posto anche le sculture in ferro battuto. Si tratta di silhouettes ornate da centinaia di candeline che disegneranno i protagonisti del Presepe nella via del Borgo. Torna a grande richiesta anche il Presepe tradizionale con tutti i suoi personaggi ed oggetti costruiti dal vivo a mano dai fratelli Morelli. Anche quest'anno funzionerà, ed anzi sarà potenziata con la sistemazione nella Sala del Capitano all'ingresso del Castello, la gettonatissima Bottega degli Elfi con i suoi laboratori

dove centinaia di bambini potranno lavorare con diversi materiali (creta, cera, carta, legno) e realizzare addobbi e figure legate al Natale. I bambini potranno incontrare Babbo Natale nella sua casetta, fare con lui una foto e consegnare direttamente una letterina con espressi i propri desideri. Tra le vie del borgo e la cinta muraria sarà visibile un gigantesco albero di Natale di 20 metri di altezza che sarà addobbato con migliaia di led colorati. Ci saranno, come da tradizione, anche i musicisti di Babbo Natale ed anche i tradizionali suonatori di zampogne, ciaramelle e pive oltre che ai tanti musicisti itineranti. Torna a grande richiesta anche il trenino che, grazie ad una card consentirà ai visitatori di poter ammirare Candelara e dintorni e consentirà a richiesta, di effettuare un percorso di visite guidate a Villa Berloni del Cinquecento (oltre alla visita guidata, sarà possibile prenotare pranzo e cena a lume di candela nella splendida villa), all'affascinante e storica Pieve di Santo Stefano ed infine il Museo del telaio e del ricamo dove i visitatori potranno riscoprire l'antica tradizione

della lavorazione di tessuti con telai dei primi del Novecento e conclusione del percorso all'ingresso della festa. Tornando alla festa i visitatori potranno ammirare oltre settanta casette in legno che ospitano oggetti d'artigianato molto ben selezionati, articoli da regalo e candele d'ogni forma, colore, profumo e foggia. L'ingresso alla manifestazione sarà di 3 euro fino alle 13; dopo le 13 euro 5 (per i minori di 10 anni l'ingresso è gratuito). Tornando al legame con Pesaro, e grazie ad un protocollo d'intesa tra Comune e Pro Loco, i visitatori della festa potranno trovare nel capoluogo una serie di opportunità e iniziative (Mercatino natalizio in piazza del Popolo; Visite guidate a Casa Rossini; Museo nazionale Rossini), che renderanno il soggiorno ricco e piacevole. Si rinnova anche la collaborazione tesa a promuovere il territorio della provincia con il "Natale che non ti aspetti" con le manifestazioni limitrofe organizzate da varie Pro Loco.



CUCINA CASALINGA - SPECIALITÀ PESCE

Trattoria Adriatica

chiuso la domenica

S. S. Adriatica, 20 - PESARO
(Vicino alla stazione di servizio ENI)

tel. 0721 22210



TURISMO

IL PESARO

LA DESTINAZIONE PREFERITA NELLE MARCHE

Pesaro Capitale italiana della Cultura 2024 e i dati sugli afflussi turistici: «I numeri relativi alla tasa di soggiorno dei primi due trimestri dell'anno delineano un aumento delle presenze del 30% rispetto al 2023, un dato incredibile perché si riferisce al periodo gennaio-giugno e, quindi, fuori dall'alta stagione. La città di Pesaro – precisa il sindaco Biancani – si conferma la destinazione preferita nelle Marche da turisti italiani e stranieri che, oramai, rappresentano 1/3 dei turisti in città. Un risultato che sottolinea una buona strategia politica che ha incentrato la propria azione sul turismo culturale, credendoci e valorizzandolo giorno dopo giorno, anno dopo anno».

Dati regionali:

Le presenze su Pesaro sono 737.117 rispetto alle 313.829 su Ancona,



AUTONOLEGGIO

U-SAVE
AUTO RENTAL

RICCIONE

U-SAVE
AUTO RENTAL

FORLÌ

Hertz

PESARO



61122 Pesaro (PU) - Via Brigata Garibaldi, 14
Tel. 0721 283344 - 329 9833301 - 340 3262151

CARROZZERIA

SOCCORSO
STRADALE H24



VENDITA AUTO



AGENZIA
PRATICHE AUTO



alle 52.773 su Ascoli Piceno, 479.474 di Fermo e 146.908 su Macerata. Le presenze su Pesaro del turismo estero sono 215.395 e mantiene il primato davanti ad Ancona che ha il 99.486 presenze estere, su Ascoli 11.456 presenze estere, su Fermo 44.984 ed infine su Macerata 26.739 presenze da fuori Italia.

«Buoni anche i dati sulle attività economiche della città nella quale, durante i primi 7 mesi del 2024, si sono registrate in totale 36 tra aperture e nuovi ingressi di negozi, locali e pubblici esercizi (bar e ristoranti)». Poi, anche un passaggio sulle riqualificazioni degli edifici storici in corso e sui tour culturali sold-out: «Parliamo di oltre 44milioni di euro (per la maggior parte fondi PNRR) investiti in cultura – aggiunge Biancani -, che già dai prossimi anni cambieranno il volto della città, ridandole delle strutture incredibili che rappresentano il patrimonio culturale e artistico di Pesaro, appartenente a tutti i cittadini. Siamo, comunque, ben consapevoli – precisa

Biancani - della necessità di dover prevedere ulteriori risorse per completare alcuni lavori che rimarranno esclusi dall'investimento totale».

Ancor più sorprendente il risultato del Tour Capitale ideato dallo stesso Biancani, che nel suo complesso «ha registrato oltre 5mila visitatori (solo ad agosto 2mila) riaprendo al pubblico la maestosa Rocca Costanza, per la quale – annuncia - stiamo ufficializzando le ultime pratiche con il Demanio per avere una convenzione all'uso pubblico del valato, che potrebbe ospitare diverse iniziative, dal cinema all'aperto al classico Palio e non solo. Un risultato fino ad oggi mai ottenuto (precedentemente veniva affittato dal comune per fare le diverse iniziative)».

Importi investiti nella riqualificazione dei contenitori culturali: Musei Civici (palazzo Toschi Mosca e Mazzolari Mosca – ex falegnamerie) – importo da 8.630.000,00 San Domenico (ex Mercato delle Erbe) – importo da 7.743.000,00

Palazzo Ricci (Futuro campus della Musica) – importo da 3.020.000,00 + 2.460.000 (ultimi ITI). Palazzo Almerici – Museo e Biblioteca Oliveriana – importo da 4.940.000,00 Ex Manicomio (San Benedetto) – importo da 15milioni di euro Progetti ITI (Orti Giuli, Giardino Riz Ortolani, ex Cinema moderno) – importo da 3.360.000,00

Poi ancora cultura con i mosaici del Duomo, per i quali è previsto un progetto di valorizzazione digitale che permetterà il 100% della visione (ora al 40%) del tappeto superiore grazie ad un viaggio virtuale. E ancora la visione verso il 2025: «Uscirà un concorso di idee per la progettazione del nuovo viale Trieste, una cartolina per i turisti e i cittadini che va riqualificata se puntiamo ad avere una città attrattiva e bella. Inoltre – aggiunge Biancani -, novità anche sul fronte delle nuove soste previste in fondo a viale Trieste e in Baia Flaminia che, entro la fine dell'anno, si ufficializzeranno».

giro di boa
{ ristorante pizzeria }

APERTO TUTTO L'ANNO

Viale Trieste 277 (angolo Via Marconi) Pesaro
Tel.: 0721.370281 - infolaboa@gmail.com
facebook.com/girodiboapesaro

Il ricettario di Michelangelo



Mentre monta la polemica sulla ricetta della carbonara con il pomodoro del New York Times, in provincia di Pesaro e Urbino, il Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino Dop lancia una sfida per una versione creativa, moderna e leggera di alcuni piatti sacri della cucina italiana. Leggera, fresca, unica, la Casciotta d'Urbino Dop sta bene con tutto. Perché ciò che conta davvero è usare un formaggio di qualità capace di lasciare un'impronta indelebile nell'assaggio.

"La Casciotta d'Urbino Dop - racconta **Paolo Cesaretti**, presidente del Consorzio - è un piccolo gioiello caseario

marchigiano che racchiude in sé un passato secolare; la caparbietà di piccoli, grandi produttori; uno strano - e unico - nome; un'affascinante storia di passione e legami che coinvolge, nientemeno che il Maestro Michelangelo Buonarroti. Il suo è un nome sui generis: spicca per la sua "strana" lettera S. Una storpiatura che, si dice, sia dovuta a un errore di trascrizione di un impiegato ministeriale e che la differenza dai formaggi che, come lei, derivano il loro termine identificativo dall'antico "cascio", variante linguistica territoriale del più diffuso "cacio".

Scopri le ricette con la Casciotta d'Urbino Dop: gustose variazioni per rendere moderni e leggeri i piatti classici della letteratura gastronomica italiana

"Il Consorzio di Tutela - continua Paolo Cesaretti - desidera creare un pre-ricettario dedicato alla Casciotta d'Urbino, valorizzando questo formaggio tipico marchigiano attraverso ricette tradizionali e moderne. La Casciotta d'Urbino Dop è degna protagonista, andando a sostituire gli altri formaggi o ingredienti caseari utilizzati nelle ricette originali. In ogni ricetta, la Dop si inserisce con eleganza, senza alterare la struttura e l'essenza della ricetta tradizionale, ma aggiungendo un tocco distintivo con il suo sapore esclusivo, perfetta per ogni pasto e per qualsiasi gusto.

"Vogliamo proporre preparazioni semplici e veloci, che possano essere facilmente realizzate anche a casa sia dai cuochi casalinghi sia dai professionisti. L'obiettivo è creare un ricettario accessibile, grazie a preparazioni gustose, capaci di rappresentare la cucina italiana". Conclude il presidente Paolo Cesaretti.



LA CASCIO e pepe



ABBINAMENTO perfetto

la CASCIO D'URBINO DOP
sta bene con TUTTO

VISITA CASCIO D'URBINO.IT



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



CONSORZIO

Casciotta D'Urbino DOP

Informazione pubblicitaria

**RICETTE FACILI
DA PROPORRE A CASA
PER SCOPRIRE
NUOVI ABBINAMENTI
GUSTOSI**

CASCIO E PEPE

ovvero "Cacio e Pepe"
con Casciotta d'Urbino Dop
Ideale per 4 persone

Ingredienti:

Spaghetti 400 gr
Pepe nero in grani, q.b.
Casciotta d'Urbino Dop 140 gr
Formaggio di Fossa di Sogliano
Dop 60gr
Sale grosso, q.b.

Procedimento:

Per prima cosa, porta a ebollizione una pentola d'acqua. Mentre l'acqua si scalda, grattugia la Casciotta d'Urbino e il formaggio di Fossa utilizzando una grattugia a maglia fine e pesta il pepe nero in grani, schiacciandolo con un batticarne o con una pentola su un tagliere.

Quando l'acqua bolle, aggiungi il sale grosso e butta gli spaghetti, cuocendoli secondo i tempi indicati sulla confezione. Durante la cottura, preleva un po' di acqua

di cottura dopo circa 2-3 minuti e lasciala raffreddare leggermente. A questo punto, aggiungi l'acqua di cottura intiepidita alla Casciotta grattugiata e mescola fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi. Scola gli spaghetti al dente e versali nella padella dove avrai già tostato il pepe. Aggiungi la crema di Casciotta e mescola bene, regolando la consistenza con altra acqua di cottura, se necessario, per ottenere una salsa cremosa e avvolgente.

CASCIONARA

ovvero "Carbonara"
con Casciotta d'Urbino Dop
Ideale per 4 persone

Ingredienti:

Spaghetti 500 gr
Guanciale 260 gr
Casciotta d'Urbino Dop 160 gr
Formaggio di Fossa di Sogliano
Dop 80gr
Uova nr.3 (tra cui 2 tuorli
e 1 intero)
Pepe nero macinato fresco q.b.
Sale Grosso q.b.

Procedimento:

Porta a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci la pasta. Nel frattempo, taglia il guanciale a listarelle e rosolalo in padella fino a renderlo croccante. Una

volta dorato, separa il guanciale dal grasso e mettili da parte. In una ciotola, grattugia la Casciotta d'Urbino e aggiungi il pepe nero e il grasso del guanciale. Unisci i tuorli e l'uovo intero, mescolando fino a ottenere una crema omogenea, aiutandoti con un po' d'acqua di cottura a bagnomaria per evitare che si cuociano. Scola la pasta al dente, conserva parte dell'acqua di cottura e unisci il guanciale croccante. Aggiungi la crema di uova e Casciotta, mescolando velocemente.

Se necessario, aggiungi un po' di acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa. Termina il piatto con il guanciale croccante, una spolverata di pepe nero macinato fresco e una fine grattugiata di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop.

Ricette a cura di chef Medi Bixhaku



Il Consorzio Tutela Casciotta D'Urbino DOP



Sin dalla sua nascita, il Consorzio Tutela ha avuto il merito di aver recuperato e diffuso la tradizione storica della Casciotta d'Urbino. Altri meriti sono relativi alla valorizzazione della materia prima prodotta nelle zone appenniniche dell'area di origine della Dop e alla tutela del territorio, sostenendo la pastorizia come attività a difesa dell'ambiente. Il Consorzio si occupa, inoltre, della tutela e della promozione di questo delicato formaggio amato e apprezzato da tutta la famiglia.

LA CASCIO nara



ABBINAMENTO perfetto

la CASCIO D'URBINO DOP
sta bene con TUTTO

VISITA CASCIO D'URBINO.IT



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



CONSORZIO

Il capitalismo è sopravvissuto al comunismo.

Bene, ora si divora da solo.

Charles Bukowski

L'abuso del linguaggio induce il male nell'anima.

Socrate

La cattiva notizia è che il tempo vola. La buona notizia è che sei il pilota.

Michael Althsuler

La vita non è trovare sé stessi. La vita è creare sé stessi.

George Bernard Shaw

C'è una grande differenza tra i ventinove e i trenta anni. Ventinove può essere l'inizio di tutto. Trenta può essere la fine di tutto.

Gertrude Stein

Ciò che non abbiamo osato, abbiamo certamente perduto.

Oscar Wilde

Conosco delle barche che si dimenticano di partire... hanno paura del mare a furia di invecchiare.

Jacques Brel

Alcune persone muoiono a 25 anni e non sono sepolti fino ai 75.

Benjamin Franklin

Il tempo è gratis ma è senza prezzo. Non puoi possederlo ma puoi usarlo.

Non puoi conservarlo ma puoi spenderlo.

Una volta che l'hai perso non puoi più averlo indietro.

Harvey MacKay

L'ultimo compleanno in cui fui giovane fu a 23 anni.

Andy Rooney

La persona dalla mente poco impegnata teme sempre il cambiamento.



Egli sente sicurezza nello status quo, e ha una paura quasi morbosa del nuovo. Per lui, la sofferenza più grande è la sofferenza per una nuova idea.

Martin Luther King

Dobbiamo costantemente buttarci giù dagli strapiombi e farci crescere le ali mentre precipitiamo.

Kurt Vonnegut

Tenetevi stretti chi vi ha notato quando eravate invisibili.

Charles Bukowski

Dir. Responsabile Letizia Francesconi

Dir. Editoriale Mauro Rossi

Redazione, Amministrazione e Pubblicità: "Il pesaro" Via Mameli, 72 PESARO (PU)

61121 tel. 0721 175396 - 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: PIXARTPRINTING

Si ringrazia per la collaborazione Susanna Galeotti, Rodolfo Pompucci

UFF. PUBBLICITA' - 338 1295076

OROSCOPO

ARIETE: Trovare compromessi è essenziale. Dovete imparare a bilanciare il vostro bisogno di indipendenza con le esigenze del partner, trovando soluzioni che soddisfino entrambi. Essere disposti a fare concessioni può rafforzare la relazione.

TORO: Utilizzate questo periodo per lavorare sulla vostra crescita personale e sullo sviluppo emotivo. Riflettete su voi stessi e sulla vostra relazione, identificando aree in cui potete migliorare. Partecipate ad attività che favoriscono la crescita.

GEMELLI: Il sestile, un bell'aspetto armonioso, di Marte stimola la vostra creatività e vi incoraggia a pensare fuori dagli schemi. Questo è un ottimo periodo per avviare progetti innovativi o trovare soluzioni originali ai problemi.

CANCRO: E' un momento per reinventarvi e costruire una nuova versione di voi stessi che è più forte, più saggia e più equilibrata. Lasciare andare vecchi schemi e abitudini che non servono più al vostro benessere.

LEONE: Sperimentate nuove forme di espressione, come scrivere poesie, o semplicemente dedicare del tempo a hobby comuni in famiglia. Pianificate attività che vi portano gioia e piacere e grande relax.

VERGINE: Avrete un desiderio più forte di godervi la vita, partecipare a

eventi sociali, e dedicare tempo alle attività che vi rendono felici. Potreste sentire un rinnovato interesse per i passatempi e i divertimenti.

BILANCIA: Plutone non è più, definitivamente, in brutto aspetto e la vostra vita cambia. Marte in undicesima casa vi conferisce un forte desiderio di interagire con gli altri e di assumere ruoli di leadership nei gruppi sociali e nelle organizzazioni.

SCORPIONE: Cercate di trovare un equilibrio tra le vostre ambizioni professionali e la vostra vita amorosa. Pianificate il tempo in modo da dedicare attenzione e cura alla vostra relazione, senza compromettere i vostri obiettivi professionali.

SAGITTARIO: Considerate di investire tempo nell'approfondimento di argomenti che possono ampliare le vostre competenze e le vostre prospettive lavorative, con Mercurio nel segno è un ottimo momento per farlo aiutati anche dalla spinta di Marte.

CAPRICORNO: La vostra vita amorosa può essere influenzata dalla vostra ambizione e dal desiderio di successo, con una maggiore attenzione a come le relazioni si integrano nei vostri piani di vita complessivi.

ACQUARIO: L'opposizione di Marte può portare a conflitti e tensio-

ni con le persone della vostra vita. Le differenze di opinioni, i desideri contrastanti o le aspettative divergenti possono emergere, creando scontri e discussioni.

PESCI: Venere in sestile supporta la crescita e la guarigione nelle relazioni esistenti. Se avete vissuto tensioni o difficoltà, questo è un buon momento per risolvere i problemi e per rinforzare la vostra connessione.



DI
PAOLA BERNARDI

Paola Bernardi
ASTROLOGA - CARTOMANTE
RICEVE TUTTI I GIORNI PER APPUNTAMENTO
IN VIA MAMELI 44 SC. B 104
A PESARO
Tel. 0721 26468 - Cell. 335 281417 - Paola.bernardi8@tin.it
Facebook: <http://facebook.com/paolabernardi.astrologa>

NATURA

IL PESARO

— GUARDIE GIURATE ITTICHE AMBIENTALI

Incustodi del territorio in ambito fluviale.

Anche nella Provincia di Pesaro Urbino sono presenti dei “custodi del territorio e dell’ambiente” in ambito fluviale

e non solo, si chiamano “Guardie Giurate Volontarie Ittico Ambientali” e sono un organo operativo della F.I.P.S.A.S. (Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee). Ad oggi nella nostra Provincia sono presenti ed operative circa 30 Guardie con Decreto Attivo, coordinate da un Responsabile, Diego Tontini, e capitanate dal Presidente di Provincia e di Regione, Luigi Soriani.

Le Guardie Ittico Ambientali Fipsas sono a tutti gli effetti Pubblici Ufficiali, che dopo un iter ed un percorso formativo, prestano giuramento e servizio sotto la propria Provincia di appartenenza, la stessa in cui possono operare. Le Guardie Fipsas hanno funzione di Pubblica Vigilanza, sull’osservanza della Normativa Statale e Regionale, sono Pubblici Ufficiali con poteri autoritativi e certificativo, svolgono funzioni di Polizia Amministrativa in rispettivo ambito di competenza e ricoprono anche la qualifica di Agenti di Polizia Giudiziaria, inerente alla loro funzione. L’esercizio della loro funzione ed operato è completamente volontario e gratuito, sono coordinate dalle Province e dalla Polizia Provinciale. Le Guardie Ittico Ambientali possono attuare Sanzioni Amministrative, assumere informazioni, procedere con ispezioni di cose e luoghi, rilievi segnaletici o fotografici ed ogni altra operazione tecnica, dedita al controllo dell’osservanza delle Normative Statali o Regionali. Negli ultimi



anni, la Fipsas ha aggiunto la parola “Ambientale” al titolo di Guardie Ittiche, su approvazione del Ministero, per poter allargare il proprio raggio d’azione, e poter controllare, quindi prevenire e contrastare, anche gli illeciti e i reati, ambientali, che avvengono all’interno o nei pressi o vicinanze di un corso d’acqua dolce. Ricordiamo inoltre che, oltre al servizio di Vigilanza e di controllo, le Guardie Ittico Ambientali, svolgono attività di Recupero Fauna Ittica, in caso di siccità o di lavori su alveo fluviale o sponale. Numerose anche le attività parallele, con la scuola di pesca sportiva, giornate ludiche per i bambini o giovani, giornate culturali a scuola o nei centri sociali, raccolta di plastica e rifiuti, sensibilizzazione sociale sul tema del microambiente fluviale, oltre che ad organizzare l’attività Agonistica, sia a livello locale che internazionale. Gare Provinciali, Gare Nazionali, Gare Internazionali, tutela del territorio e del bene primario come l’acqua, salvaguardia della Fauna Ittica, controllo e

monitoraggio degli scarichi o prelievi, giornate di raccolta Plastica, recupero Fauna Ittica da bacini in secca per via della siccità... queste sono state soltanto alcune delle attività svolte in questi mesi estivi dalle Guardie Ittico Ambientali della Fipsas. Mosse da un grande senso del dovere e da una grande passione, per uno sport, ma in primis, per un ambiente, quello fluviale, fragile, troppe volte bistrattato, ma che nel corso dei secoli, tramanda tutta la storia del nostro territorio, delle nostre genti, tradizioni, e racconti. E ricordiamoci che l’acqua è vita... Ogni bottiglia sulle nostre tavole, nasce dalle sorgenti e dei corsi d’acqua del nostro territorio.. per questo dobbiamo tutelarli, più di ogni altra cosa. La Fipsas, Comitato Provinciale di Pesaro Urbino, sta cercando nuove Guardie Ittico Ambientali, da inserire nel proprio organico. Per info, contattare i numeri: 0721.371432 Sede Fipsas di Fano.

Oppure al Cell: 329.6185153.

Il Pres. Fipsas Marche Luigi Soriani.

SALEGROSSO

◆ GASTRONOMIA ◆

VIA LANZA, 36
PESARO
0721 584682





Atipico

Ciavarini



Per pochi... Non per tutti
Barbecue rules have been mastered by us

strada molino maggiotti 6, Pesaro
Tel. 0721 286412 - info@ciavarini.com



CARGAS

AUTOFFICINA - REVISIONE BOMBOLE - IMPIANTI GPL-METANO

Autofficina officina meccanica autorizzata

**INSTALLAZIONE IMPIANTI GPL - METANO
ELETTRAUTO**

L'Autofficina effettua collaudi su vetture con
alimentazione GPL o Metano di tutte le marche
con finanziamenti personalizzati
SENZA INTERESSI

via Liguria,9 - Pesaro 61122

0721 453186 - cargas.srl@libero.it

CNA

AGGIORNAMENTO PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Organizzato da CNA Pesaro e Urbino e Form.Art Marche avrà la durata di 8 ore

PESARO – Somministrazione di alimenti e bevande. Bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, paninoteche, pizzerie, pasta fresca, etc: chiunque abbia a che fare con un'attività legata alla ristorazione, alla vendita di cibi e prodotti per l'alimentazione avrà sentito parlare dell'acronimo SAB che sta appunto per Somministrazione di Alimenti e Bevande.

CNA di Pesaro e Urbino, in collaborazione con l'ente di formazione dell'associazione (il Form. Art Marche), in collaborazione con il Confidi Uni.co. ha organizzato un corso di aggiornamento al riguardo. Il corso è rivolto a tutti coloro che hanno intrapreso un'attività di somministrazione e commercio di alimenti e/o bevande ed ha lo scopo di aggiornare e formare gli operatori del settore, con particolare attenzione al riconoscimento merceologico, etichettatura degli alimenti, manipolazione igienica e sicura degli alimenti, gestione del luogo



AGGIORNAMENTO PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

DURATA CORSO: 8 ore

di lavoro in sicurezza e nel rispetto delle normative in materia.

Il corso avrà una durata di 8 ore. Ecco i moduli formativi in programma: Igiene e sicurezza degli alimenti; Merceologia ed etichettatura degli alimenti; Sicurezza sul lavoro. Al termine del corso, come previsto dalla normativa vigente, i partecipanti che avranno frequentato almeno il 90% del monte ore previsto riceveranno un attestato di frequenza "aggiornamento per l'esercizio di attività di sab" ai sensi della l.r. 27/2009 e dgr 1198/2012.

Per informazioni e iscrizioni: 348-7009516 pesaro@formartmarche.it



**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



FORLANI  **PERFORMANCE HORSES**

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

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





WOM PER PESARO 2024

Il valore della tua partecipazione alla Capitale della Cultura

A Pesaro è già attiva la piattaforma WOM, che riconosce l'importanza della partecipazione di cittadini e turisti per raggiungere obiettivi comuni, come la valorizzazione del patrimonio culturale, il benessere, la sostenibilità.

Se visiti i luoghi di Pesaro 2024, se partecipi agli eventi pubblici, se adotti comportamenti sostenibili rendi la città migliore per te e per gli altri e meriti di ricevere WOM. Ogni WOM corrisponde a un minuto di impegno e non ha alcun controvalore monetario. Sono i negozianti e gli esercenti di Pesaro ad attribuire spontaneamente un valore ai WOM, offrendoti sconti se ne possiedi.

Puoi collezionare e usare i WOM in modo anonimo, con l'app gratuita WOM Pocket. Ogni mese, su queste pagine, ti aggiorneremo sulle nuove opportunità per guadagnare e utilizzare WOM.

In questo numero ti invitiamo a scansionare il QRcode di benvenuto a fondo pagina. Installa l'app WOM Pocket, scorri le pagine di benvenuto e usa il pulsante Scansiona per inquadrare il QRcode e ricevere i tuoi primi WOM di Pesaro 2024. Cerca QRcode simili a questo nei musei e nei luoghi di Pesaro 2024 e colleziona i tuoi WOM.

Nel prossimo numero ti diremo come guadagnare WOM camminando per mantenerti in forma, o utilizzando i mezzi di Adriabus!

Scopri le opportunità di utilizzare WOM nella sezione Offerte dell'app. Trovi già sconti in più di 40 negozi e presso i Musei Civici e Casa Rossini puoi chiedere la Card Pesaro Capitale a prezzo ridotto o gratuita.

Scansiona il QRcode per guadagnare i tuoi primi WOM!



A Pesaro e Urbino



Non avrete
problemi!

Ci siamo
noi...



Hotel *****
Vittoria

a Pesaro
"il massimo"



Hotel ****
Savoy

a Pesaro
il più centrale



Hotel !!!!!
Alexander
Museum
Palace

a Pesaro
"d'arte sulla spiaggia"



Hotel ****
BONCONTE

a Urbino con giardino
dentro le mura



Albergo ****
San Domenico

a Urbino di fronte
al Palazzo Ducale



Hotel ****s
& Residence
dei Duchi

a Urbino
con garage

Vi aspettiamo!

Ospitalità, arte, eleganza, cortesia, comforts e ogni tipo di servizi
VIP HOTELS centro prenotazioni: 800.867.148 - info@viphotels.it - www.viphotels.it

Arauto

Al vostro servizio dal 1978

Concessionaria ufficiale per i marchi Mazda, MG e Subaru



Ampia gamma in pronta consegna

La concessionaria Arauto offre un'ampia scelta di autovetture nuove, aziendali e usate di tutti i marchi, servizi assicurativi e finanziari personalizzati, auto di cortesia e revisione auto.

Finanziamenti da

175 € al mese

Senza Anticipo

Vieni a trovarci!

Via Divisione Acqui, 44
61122 Pesaro (PU)

ARAUUTO srl | tel. 0721 281796 | info@arautosrl.com

WhatsApp: 338 7200926