



# fanoinforma

**pesceazzurro**  
in barca

**IL RISTORANTE GALLEGGIANTE DI PESCEAZZURRO**

APERTO ANCHE A PRANZO

MENU COMPLETO barca 12€

Direttore responsabile Corrado Moscelli

martedì 20 agosto 2019

Fanoinforma registrazione n. 10 del 22/10/2012 presso il Tribunale di Pesaro - Stampato a cura di Lagostekne Editore: Comunica s.r.l. - via Nuti, 3 - 61032 Fano (PU) - Tel. 0721/830710

anno 8 - numero 161

www.fanoinforma.it



## Il Pinocchio di Comencini e i fuochi d'artificio incantano Il Paese dei Bellocchi

FANO - Ci sono voluti 16 anni ma alla fine Pinocchio, in carne ed ossa, al Paese dei Balocchi ci è arrivato. E' stato questo il gran finale della festa che dal 16 al 19 agosto ha fatto registrare qualcosa come 25mila presenze e dove anche quest'anno si sono mischiati alla perfezione tra loro giochi, favole, sogni e tanti spunti di riflessione incentrati sulle Buone Nuove, il tema scelto per l'edizione 2019. Special guest di ieri sera è stato Andrea Balestri, attore oggi 56enne, già protagonista de *Le Avventure di Pinocchio*, il film di Luigi Comencini del 1971 dove l'allora bambino Balestri recitava il ruolo del bambino/burattino. Arrivato a Fano grazie all'amicizia che lo lega a Manuel De March, autore del libro "I Trucioli di Pinocchio", Balestri ha raccontato

alla platea che anche ieri ha affollato il parco di Piazza Bambini del Mondo dei divertentissimi aneddoti accaduti durante le riprese del film dove l'attore pisano è stato a stretto contatto con mostri sacri del cinema come Nino Manfredi, Franco Franchi, Ciccio Ingrassia, Gina Lollobrigida, e Vittorio De Sica. L'arrivo a Bellocchi di Pinocchio in persona ha anticipato il gran finale che come sempre caratterizza la manifestazione, ovvero i fuochi d'artificio quest'anno ispirati proprio alla favola di Collodi, un emozionante omaggio che ha attraversato i luoghi e rievocato le voci dei personaggi celebri, una sorta di ritorno alle origini per Il Paese dei Balocchi, che da questa fantastica e inimitabile storia, ha preso l'energia per dare vita

ad un progetto che ancora oggi vive dello stesso entusiasmo. Un entusiasmo dato anche dai tantissimi bambini che anche in questa edizione hanno preso d'assalto le attrazioni principali della festa, quest'anno impreziosita dalla nuova casa della Fata Turchina dove Erica Di Malta (fatina) e Diana Roselli (lumaca) hanno saputo coinvolgere centinaia di baby visitatori ogni sera così come il loro collega Geppetto, alias Federico Talamelli, che all'interno della gigantesca balena ogni sera ha fatto sognare gli ospiti facendoli immergere nella più bella favola di tutti i tempi. Ma se c'è una cosa che caratterizza Il Paese dei Balocchi rispetto a qualsiasi altra festa per bambini è il fatto appunto di non essere "solo" una festa per bambini: due concerti ogni

sera, spettacoli circensi, commedie dialettali e decine di laboratori (pittura, lettura, sport) con un contorno di stand gastronomici da far invidia ai ristoranti stellati, con tanto di menù biologici e per celiaci. Anche quest'anno insomma è stato un successo e la soddisfazione del presidente Michele Brocchini non può che essere evidente: "La mia soddisfazione più grande è riscoprire ogni volta tutti quei volontari che dedicano le proprie ferie alla realizzazione del Paese dei Balocchi. Persone che costruiscono strutture come la balena di Pinocchio o la casa delle Fate, che sono l'unicità del nostro evento, persone che nella settimana di Ferragosto, senza volere nulla in cambio, spendono il proprio tempo per fare laboratori, semplicemente servire il cibo agli stand,

ripulire tutto e smontare. Grazie a loro è possibile costruire questo mondo incantato e far vivere a grandi e bambini un po' di quella magia che si trova solo nelle fiabe". Prima del gran finale di ieri, a salire sul palco centrale della festa erano state le belle realtà del territorio (Fondazione Francesca Pirozzi onlus, cooperative Campo, Gerico, I Talenti, Shadilly) capitanate da Progetto Quid, la cooperativa sociale veronese cui è andata la fascia da sindaco, indossata in rappresentanza del collettivo da Valeria Valotto. Ad essere eletto cittadino onorario è stato invece il professor Stefano Zamagni, primo italiano della storia a ricoprire il ruolo di presidente della Pontificia Accademia delle scienze sociali, ruolo affidatogli direttamente da Papa Francesco.

### Il Bastione Sangallo raccontato da immagini della biblioteca Federiciana

FANO - L'area del Bastione Sangallo narrata utilizzando le immagini presenti nel Fondo Fotografico della Biblioteca Federiciana, in una mostra fotografica, in programma dal 21 agosto all'8 settembre al Bastione Sangallo. La mostra nasce da un lavoro di approfondimento e comparazione svolto all'interno del Fondo Fotografico della Biblioteca Federiciana nell'ambito della partecipazione al Censimento delle raccolte e degli archivi fotografici in Italia promosso dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali; tale lavoro si è poi unito alla volontà di andare alla ricerca di una serie di narrazioni e contenuti riguardanti un'area del centro di Fano, apparentemente, poco documentata dal punto di vista fotografico. Tra gli oltre 2700 negativi e le oltre 5500 stampe e cartoline conservate si sono isolati i contenuti riguardanti l'area urbana che ha, al suo centro, lo "spigolo" descritto dalla forma architettonica del Bastione.

## Aperte le iscrizioni a Chef in the City

Ritorna l'unica gara di cucina amatoriale della provincia di Pesaro e Urbino che da 7 anni riempie i ristoranti della città

FANO - Riempi i ristoranti, coinvolge persone di ogni età e mette insieme oltre 50 aziende del territorio che hanno così l'occasione di promuoversi dando al tempo stesso un sigillo di garanzia all'evento. Aperte ufficialmente le iscrizioni a Chef in the City, l'unica gara di cucina amatoriale della Provincia di Pesaro-Urbino che da 7 anni è la ricetta "anticrisi" per i ristoranti della città. Un format, ideato da Comunica srl, che chiama a raccolta tutti gli appassionati dei fornelli dando loro la possibilità di cimentarsi in cucine professionali al fianco di chef d'esperienza dal quale possono carpire i principali segreti per realizzare un piatto da leccarsi i baffi. Gli aspiranti partecipanti potranno presentarsi tutti i giorni dalle 9 alle 18 negli uffici di Comunica srl via Nuti 3 in centro storico a Fano, per iscriversi alla manifestazione che li farà gareggiare nei locali più qualificati della città e mettersi alla prova nella

preparazione di un antipasto o un secondo piatto. La loro ricetta e il loro piatto, saranno valutati, così come nelle altre edizioni, da una giuria tecnica specializzata e da una popolare composta dai clienti che, oltre ad esprimere la propria preferenza, avranno la possibilità di cenare nei migliori ristoranti fanesi ad un prezzo calmierato di 25 euro che comprenderà antipasto, primo, secondo, dolce, acqua, vino e caffè. Il menù completo della serata sarà interamente a chilometro 0 e questo grazie alla collaborazione con tantissime aziende del territorio che forniscono materie prime e prodotti ai ristoranti sposando un progetto che nelle 5 precedenti edizioni ha fatto registrare il tutto esaurito nei ristoranti declinandosi poi successivamente anche nelle versioni "cake" (riservati a pasticceri amatoriali) e "cocktail" e dando una discreta vetrina ai vincitori molti dei quali, dopo l'apparizione a Chef in the City, sono stati



chiamati per dei cooking show o a girare video ricette. Per partecipare come sfidanti è necessario aver compiuto 18 anni e non essere uno chef professionista; pagare la quota di iscrizione di 20 euro; avere estro, fantasia e capacità in cucina.

Per informazioni è possibile contattare l'organizzazione al numero 0721.830710 o inviare una mail a [info@chefinthecityfano.net](mailto:info@chefinthecityfano.net). E' possibile iscriversi anche attraverso il sito internet [www.chefinthecity.net](http://www.chefinthecity.net).

### SENTIRSI CASA

Konos, impianti di climatizzazione.  
Visita una casa Konos a Fano e scopri come si vive bene!



M 338.4870331  
T/F 0721.981817  
FANO - PU  
[info@konos.it](mailto:info@konos.it)  
[konos.it](http://konos.it)

**Il sound e i balli anni 50  
questa sera  
alla Rocca Malatestiana**

FANO - Grande serata anni 50 alla Rocca Malatestiana, organizza dal Rivazza, caratteristico locale situato all'interno della struttura che, oltre a proporre enogastronomia di qualità, ha animato numerose serate estive del monumento medievale. Martedì 20 agosto, sotto i tigli della Rocca, prenderà vita infatti una serata danzante a base di Rock'n'roll e Swing Music, con Perry Boogie e Lady Martini. Boogie, artista che nella sua pluride-

cennale carriera lavora con grandissimi artisti internazionali, fra i quali Mick Ronson (chitarrista di Bowie), Steve Berlin (Los Lobos), Lee Allen (sax di Fats Domino e Little Richard), Dave Alvin (Blasters). Non è da meno, in quanto a talento, Lady Martini, giovanissima cantante di rhythm'n'blues, swing e rock'n'roll da Pesaro, caratterizzata una voce molto versatile e di grande dinamica, che mantiene le peculiarità dei ge-

neri proposti senza appiattirne il sound. L'ingresso all'evento, che entrerà nel vivo intorno alle 22, è completamente gratuito.



## Da 55 anni in vacanza a Fano. Premiata famiglia tedesca

**Gli Schoen sono stati accolti dall'assessore al Turismo Etienn Lucarelli: "Orgoglioso di poter celebrare turisti così innamorati della città"**

FANO - Una storia d'amore lunga oltre 55 anni, quella nata tra la famiglia Schoen e la città di Fano. Un rapporto nato nel 1964 quando Gerda e Manfred, decisi a passare le loro ferie estive in Italia, in un annuncio sul giornale locale di Meerbusch, hanno notato la città della Fortuna.

Rapiti da quelle poche immagini e descrizioni, partono alla volta di Fano e dopo 2 giorni di viaggio in auto arrivano in città, se ne innamorano e non smettono più di tornarci. Erano gli anni del boom economico, l'Italia della Dolcevita, ma invece che prediligere luoghi di certo più gettonati come Roma, Firenze o le isole, gli Schoen vengono letteralmente conquistati dal patrimonio artistico e culturale della città, dalla sua vivibilità a misura d'uomo, dalla cucina e prodotti tipici come la Moretta. Per 25 anni di fila, tutte le estati ritornano a Fano, e per i restanti 30 anni, vengono comunque

a celebrare avvenimenti importanti come anniversari di matrimonio e compleanni. L'amore di Gerda e Manfred per la città, ha portato anche alla realizzazione di un libro, intitolato "Fano amore mio", dove si possono trovare alcuni dei luoghi più belli e interessanti. Passione tramandata a figli e nipoti che, questa mattina, erano tutti presenti in Comune per ricevere un rico-

noscimento dall'amministrazione per tanta fedeltà. "Ringrazio il consigliere Luigi Scopelliti, che mi ha portato a conoscenza di questa storia fantastica - ha commentato l'assessore al Turismo e agli Eventi, Etienn Lucarelli -. Siamo davvero orgogliosi di poter premiare una famiglia che da oltre 50 anni, frequenta la nostra città, sceglie il nostro patrimonio stori-

co, culturale e se lo riporta con sé in Germania, promuovendo così il nostro territorio. Un ringraziamento speciale anche a Simona Rabbi che oggi ci fa da traduttrice e che, nel corso degli anni è diventata amica intima della famiglia Schoen, contribuendo a rendere ancor più piacevole e profondo il loro periodo trascorso a Fano".

**Stefano Orciani**



## La Juventus punta ancora sul "cavallo" Spendolini, l'allenatore che ama il calcio globale come Cruyff

**L'allenatore 45enne fanese anche quest'estate è stato scelto dalla Vecchia Signora per dirigere i camp estivi di Chianciano Terme**

FANO - Per un tifoso juventino allenare la "Vecchia Signora" è un sogno.

Figuriamoci essere scelto ogni anno per rappresentare la società bianconera nei camp estivi dove oltre che essere un allenatore devi essere una sorta di maestro di vita. Questo è quello che accade da tre anni al fanese Luca Spendolini che dopo essere stato addirittura in Colombia e Polonia nel 2016 e aver girato l'Italia gli anni successivi, quest'anno è stato scelto dalla gloriosa società piemontese per svolgere il ruolo di vicedirettore al camp nazionale di Chianciano Terme dove dal 20 giugno ai primi di agosto, 700 ragazzini dai 5 ai 16 anni, provenienti da tutto il mondo, si sono ritrovati per degli allenamenti intensivi, sognando Cristiano Ronaldo. "Più di dieci anni fa ho scelto di intraprendere il mio percorso come allenatore - confida Luca -. Gioco a calcio da quando sono bambino (ora le primavere sono 45, ndr) ma ero

consapevole che a distanza di pochi anni avrei dovuto appendere le scarpette al chiodo così ho cercato di restare aggrappato con tutto me stesso alla mia grande passione, il calcio. Nel corso di questi anni ho così cercato di lavorare al massimo per riuscire ad acquisire quante più competenze possibili e l'approdo in Juventus Academy nel 2014 ha segnato sicuramente una svolta importante nel mio cammino. I continui corsi di aggiornamento a Vinovo, il lavoro agli Juventus Summer Camp, i numerosi colleghi con cui ho avuto modo di confrontarmi e le ore di campo con i miei ragazzi, mi hanno consentito di creare un bagaglio di conoscenze davvero importante". Rimanere 6 settimane lontano da casa, dove ad attenderlo c'erano la moglie Lisa e i figli Luna e Leo, ha messo a dura prova la sua forza di volontà: "La tensione è stata tanta - afferma -: sentivo la pressione dovuta alla paura di sbagliare e il pensie-



ro alla mia famiglia era costante. Tutto fortunatamente è andato per il meglio e il riconoscimento umano e professionale ricevuto, sono stati di grande gratificazione e stimolo". Dopo un paio di settimane di meritato relax a Fano, da oggi Spendolini e la New Academy di Pesaro (una delle 17 scuola calcio riconosciute come Academy Juventus) ripartono per la nuova stagione ma se i baby calciatori

sognano di diventare un giorno come CR7, a chi si ispira mister Spendolini: "Provegno dal calcio a 5 - conclude - quindi prediligo il calcio globale dove i difensori devono essere in grado di proporsi in zona offensiva e gli attaccanti devono saper difendere per cui se proprio devo fare un nome faccio quello di Johan Cruyff, l'emblema del calcio totale".

**Matteo Delvecchio**

**POLVER**  
VERNICIATURA CATAFORESI E POLVERI

Dagli artigiani del colore...  
Esperienza  
Professionalità  
Servizio  
Competenza

Via Papiria, 67 - Fano  
Tel. 0721 855128 - Fax 0721 855728  
info@polver.it - www.polver.it

Per contattare la redazione  
tel. 0721.830710  
redazione@fanoinforma.it

Per la tua pubblicità  
mob. 392.1081899  
commerciale@comunicasrl.net

autoagenzia  
**buldrighini s.r.l.**  
Pratiche auto  
Via XXVII Agosto, 19/A  
FANO (PU)  
Tel. 0721 805156  
Fax 0721 813784  
www.buldrighini.it

**CAPSULE & COFFEE**  
Gli Specialisti Del Caffè

**LE MIGLIORI MISCELE PER TE, ANCHE A DOMICILIO!**

**MUST** ESPRESSO ITALIANO

NESCAFÉ Dolce Gusto | LAVAZZA | ristora | BIALETTI | Caffitaly® Capsule Compatibili | illy | Falcioni

Fano, Viale Veneto 87, tel 0721 823785 - Fossombrone, Via del Trabocchetto 4 - Marotta, Viale Carducci 13  
WWW.CAPSULEANDCOFFEE.COM