



Arrestato noto pusher, trema la "Fano bene"

FANO – Non lavorava (almeno legalmente) ma era sempre vestito bene, girava con un Audi di lusso e prenotava tavoli nei locali della movida fanese. Ed aveva anche molti "amici", insospettiti professionisti della "Fano bene" che vedevano in lui, Sander Marku, "Sandrino" per li amici, 26enne di origini albanesi, il punto di riferimento per lo spaccio di cocaina. Molti residenti avevano segnalato lo strano andirivieni di

persone sotto la sua abitazione in pieno centro storico, con cui il pusher aveva degli incontri fugaci nei vicoli del corso. E' bastato poco ai Carabinieri per avere la conferma che il giovane, loro vecchia conoscenza, avesse ripreso appieno lo spaccio al minuto di bustine di cocaina. Venerdì sera, dopo un lungo pedinamento, lo hanno fermato mentre andava ad incontrare alcuni clienti. Alla vista dei carabinieri, ha cercato di

scappare ma è stato bloccato. In tasca aveva otto bustine contenenti ognuna un grammo circa di cocaina e 600 euro in banconote di piccolo taglio del cui possesso non ha saputo dare spiegazione, così come non ha saputo spiegare come poteva permettersi un abbigliamento curato, uno smartphone di alta gamma ed una potente Audi. Nella sua abitazione è stato trovato poi tutto l'occorrente per confezionare le dosi: bilancino,

buste ritagliate e sostanza da taglio. Le veloci indagini sui clienti hanno permesso di identificarne alcuni, per lo più quarantenni, anche donne, con un'apparente vita irreprensibile ed un buon lavoro, ma che non disegnavano qualche "tiro di coca". Dopo le formalità di rito l'arrestato è stato tradotto nel carcere di Pesaro dove ha trascorso il fine settimana. Lunedì mattina, dopo l'interrogatorio di garanzia, il Giudice per le indagi-

ni preliminari ha convalidato l'arresto e gli ha applicato la misura cautelare del divieto di dimora in tutta la provincia di Pesaro e Urbino. Le indagini per identificare tutto il portafoglio di clienti sono in corso. Intanto quelli identificati sono stati segnalati come assuntori di stupefacenti al Prefetto della provincia di Pesaro e Urbino e nei loro confronti verrà avviato il relativo procedimento amministrativo.

**Volontari del Sorriso:
all'Oratorio S. Cristoforo
corso per aspiranti Clown Dottori**

FANO - Mercoledì 9 ottobre presso l'Oratorio San Cristoforo in via Roma 169 si terrà una serata informativa sul nuovo corso base per Volontari del Sorriso aspiranti Clown Dottori, proposto da "I ClaunOrsotti di Camilla" che avrà inizio il 15/16/17 novembre 2019. Un'occasione per conoscere meglio l'associazione e scoprire il meraviglioso mondo della clown terapia, a Fano dal 2017. L'obiettivo dei ClaunOrsotti è proprio quello di portare, attraverso la clown terapia, sollievo e conforto all'interno delle strutture sanitarie, di accoglienza e ovunque ve ne sia bisogno, e per svolgere al meglio la propria attività i clown hanno bisogno di una formazione specifica e accurata che avvicina i corsisti a un ben più ampio percorso di umanizzazione dei processi e delle relazioni di cura, dando la possibilità di poter avere una formazione altamente qualificata così da potersi inserire in tutte quelle situazioni in cui la cura richiede.

Giretto d'Italia, oggi quasi 2.000 fanesi sono andati al lavoro in bici

Conclusa la settimana europea della Mobilità. Successo domenica per la pedalata controcorrente Fano-Furlo

FANO – Con il "Giretto d'Italia - Bike to Work" promosso da Legambiente e FIAB che si è tenuto questa mattina, si è chiusa ufficialmente la Settimana Europea della Mobilità al quale la città di Fano ha aderito per il terzo anno consecutivo. Nonostante il clima oggi di questa mattina e le temperature non proprio invitanti per una "pedalata", 1.859 persone hanno deciso di non prendere l'auto ma di recarsi al lavoro in centro in bicicletta raccogliendo l'invito dell'amministrazione comunale che per l'iniziativa si è avvalsa della collaborazione dei bar del centro storico.



Le 1.859 persone infatti, che dalle 7.30 alle 9.30 sono transitate nei 6 varchi stabiliti (1 in più rispetto a quelli annunciati) di Via Da Serravalle, Piazza Costanzi, via Garibaldi (lato mare), C.so Matteotti (nord), Arco d'Augusto e

viale Kennedy, hanno ricevuto un coupon per il ritiro di un caffè nei bar aderenti, ritiro che può essere effettuato entro il 30 settembre. "Nonostante il rinvio per maltempo della scorsa settimana e nonostante il clima - dichiara l'assessore alla Qualità Urbana, Fabiola Tonelli - tante persone hanno risposto all'appello, questo a dimostrazione che la strada intrapresa da questa amministrazione per la promozione della mobilità sostenibile è quella giusta. Ringrazio i volontari di Avis e di Fiab Fano ForBici per la presenza ai varchi e ringrazio i baristi per la collaborazione.

A tal proposito siamo già stati contattati da altri locali per il prossimo anno e questo non può che far aumentare la nostra soddisfazione". I dati sono già stati inviati a Legambiente che domani comunicherà il piazzamento della città di



Fano a livello nazionale (lo scorso anno Fano superò Pesaro). Tra le iniziative più partecipate della Settimana Europea della Mobilità va senza dubbio citata la Pedalata controcorrente, la bicicletta turistica di domenica dal Pincio fino alla Golena del Furlo (nella foto il gruppo all'arrivo) in concomitanza con il raduno nazionale di jolette organizzata da FIAB Fano For.bici. Domenica mattina alle 8.30 sono stati circa 60 i ci-

cloamatori che si sono presentati al Pincio, tra cui l'assessore Tonelli e 10 turisti di Bologna giunti appositamente a Fano per questo evento. "Il cicloturismo esiste e va potenziato - conclude Tonelli -. 10 persone che sono arrivate in città appositamente per questo appuntamento sono 10 persone che hanno soggiornato nei nostri hotel e mangiato nei nostri ristoranti e questo valorizza ancora di più l'iniziativa".

elettronica dago
innovativi per tradizione

Dago Elettronica srl
Via Buratelli, 47 / 61032 Fano (PU) Italy
T. +39 0721 851005
www.dago.it / info@dago.it

SICUREZZA
Antifurto / Sicurezza attiva
TVCC Videosorveglianza / Rilevazione incendio
Antitaccheggio

AUTOMAZIONE
Automazione porte e cancelli / Porte Automatiche
Portoni / Gestione parcheggi / Controllo accessi
Serrature elettroniche per hotel
Videocitofonia e Citofonia

DOMOTICA
Home automation
Building automation
Gestione alberghiera
Audio/video

TELECOMUNICAZIONI
Impianti telefonici / Cablaggio strutturato
IP Solution / Sistemi wireless
Connettività e Servizi

ENERGIA
Impianti elettrici
Illuminazione
Impianti fotovoltaici

TEC. INFORMATICHE
Hardware
Sicurezza Informatica
Servizi Cloud
Networking

Zanzara tigre e gambero

della Louisiana: focus

di Argonauta sugli animali esotici

FANO – Ci sono animali che in Italia abbiamo imparato a conoscere solo di recente.

La zanzara tigre, la cimice asiatica, il gambero della Louisiana sono solo alcuni di questi. Animali introdotti dall'uomo, consciamente o involontariamente, che hanno finito per ambientarsi ed adattarsi ai nostri ambienti. I giorni 27, 28 e 29 settembre il biologo Cristian

Gori organizza nella sede dell'associazione naturalistica Argonauta di Fano una mostra didattica dedicata agli animali esotici e alle specie esotiche invasive.

La mostra è gratuita e aperta a tutti. Le specie esotiche invasive sono tra le principali cause di estinzione e perdita di biodiversità al mondo, al pari dell'inquinamento e della distruzione degli habitat.

La mostra sarà visitabile nei giorni di sabato 28 dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18 e domenica 29 settembre, dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.

La sede dell'associazione naturalistica Argonauta si trova in via P. Malatesta 2 in pieno centro a Fano e si affaccia sulla chiesa di San Francesco, a pochi passi dal comune.

“Pappapero”, ecco i ristoranti a misura di bambino per la gioia dei più piccoli

Costituita la commissione che valuterà le richieste dei locali che in cambio avranno visibilità sul materiale promozionale della città

FANO – Un piccolo tassello nel grande puzzle della “Fano Città Accogliente”, obiettivo che l'amministrazione sta perseguendo da 3 anni su indicazione del consiglio dei bambini e che riguarda anche i luoghi di storia e cultura. Intanto si parte dai ristoranti.

Questa mattina, infatti, è stato firmato il protocollo “Pappapero – Ristoranti a misura di bambino” che stabilisce le linee guida e i criteri ai quali i ristoranti si dovranno attenere per ottenere il “bollino di qualità” che sarà attribuito da un'apposita Commissione, composta da rappresentanti di associazioni di categoria, pediatri, pedagogisti, nutrizionisti, consiglieri della Fano città delle Bambine e dei Bambini e il responsabile dell'Ufficio Turismo.

La difficoltà a non annoiarsi quando si è al ristorante è stata manifestata proprio dai bambini e i requisiti ai quali i ristoratori dovranno attenersi sono stati elaborati proprio dai bambini. La commissione si riunirà due volte all'anno ed esaminerà le richieste dei ristoratori.

I criteri sono: un menù a misura di bambino e quindi non solo cotoletta e patatine ma menù dedicato nel quale gli stessi cibi sono preparati, denominati e impiattati in maniera giocosa e divertente; camerieri gentili con i bambini educati e pronti a consigliare; adozione del kit con attività creative consigliato da Fano città dei bambini fornito dal Comune; spazio dedicato proporzionato alle possibilità di ciascun locale. Sono tuttora al vaglio altri due criteri “plus” che andranno approfonditi come il poter comporre da soli il pasto e far mangiare i bambini in un unico tavolo.

“Dopo mesi e mesi di lavoro – dicono dallo staff Città delle Bambine e dei Bambini – per la stesura del regolamento, per l'elaborazione grafica dalle idee dei bambini e per la costituzione della commissione di valutazione, finalmente siamo giunti alla fase attuativa. Insieme alle associazioni di categoria (e ai ristoranti), abbiamo costruito la formula più corretta e completa per passare dalla teoria



alla pratica. Abbiamo già stampato il kit/materiale grafico, anch'esso ideato dai bambini, e presto produrremo un albo che man mano aggiorneremo dando la giusta visibilità ai ristoranti aderenti i quali verranno promossi/evidenziati anche nel materiale promozionale turistico”.

I ristoranti che hanno manifestato interesse nel momento del lancio

dell'iniziativa possono ora scaricare i moduli sul sito del comune e di Fano città dei bambini dopodiché sarà la commissione a valutare l'idoneità e a consegnare, in caso di esito positivo, le vetrofanie e il materiale con cui il locale sarà riconoscibile a tutti gli effetti come un “ristorante a misura di bambino”.

Matteo Delvecchio

Agricoltura biologica, il suo sviluppo parte dall'università

Presentato dall'UniUrb (sede di Fano) un corso di formazione che coinvolge decine di soggetti, uniti per colmare un vuoto formativo che colpisce l'Italia

FANO - Rilanciare l'agricoltura attraverso l'innovazione e formare conoscenze in grado di sviluppare e implementare il modello di agricoltura biologica.

Sono questi i due obiettivi principali del corso di formazione permanente “Modelli, politiche e strategie per lo sviluppo dell'agricoltura biologica” che andranno ad arricchire i corsi di laurea dell'università Carlo Bo di Urbino nella sua sede distaccata di Palazzo San Michele a Fano.

Una sinergia tra vari soggetti (Comune di Isola del Piano e Comune di Fano, Fondazione Girolomoni, COSPE onlus, Consorzio Marche Biologiche, Alleanza delle Cooperative Italiane, Fondazione Cante di Montevecchio) ha portato alla terza edizione di questo corso le cui iscrizioni scadono il 15 ottobre e al quale hanno già aderito decine di studenti desiderosi di colmare quel vuoto formativo sul biologico di cui l'Italia ancora pecca e che le Marche stanno provando a contro-

vertere. Il 20% dei terreni marchigiani, infatti, sono coltivati a biologico e questo crea un paradigma nuovo, quello cioè di non fermarsi alla protezione e produzione della materia prima ma lavorare, attraverso appunto l'innovazione, alla

sua trasformazione fino ad arrivare al prodotto finito. L'università di Urbino, che aderisce alla rete delle università sostenibili, non poteva che essere in prima linea verso il raggiungimento di tali scopi tant'è che tra le proprie mission ha anche

quelle di ridurre il proprio impatto ambientale derivante dall'attività classica. Il corso inizierà entro il mese di ottobre e si concluderà a luglio con un Project Work, ovvero l'elaborazione da parte degli studenti di un progetto per contrastare un determinato problema o con 320 ore di stage in aziende del territorio diventate punto di riferimento per il biologico.

Alla presentazione del corso hanno partecipato: Franco Alleruzzo, Alleanza delle Cooperative, Giovanni e Maria Girolomoni della Fondazione Gino Girolomoni, Giovanni Marin, UniUrb-DESP, Giuseppe Paolini, Presidente della Provincia di Pesaro Urbino, Carlo Ponzio, COSPE Onlus, Massimo Seri, Sindaco del Comune di Fano, Francesco Torriani, Consorzio Marche Biologiche e Elena Viganò, UniUrb-DESP.

La frequenza del Corso consente di ottenere 12 Crediti Formativi Universitari.

ma.del.



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

MAISON STORE
CALZATURE • ACCESSORI MODA

DA SABATO 21 SETTEMBRE
NUOVE COLLEZIONI
AUTUNNO / INVERNO

FOSSOMBRONE Via Flaminia, 67 PESARO Via Giolitti, 80