



Uno spettacolo da sogno accenderà il Natale Più 2019

FANO - Musica, luci e danze si intrecceranno in piazza XX Settembre e daranno via al crescendo che, come una sorta di countdown culminerà l'accensione del grande abete di piazza XX Settembre. Domenica 1 dicembre, la magia della festa più attesa dalle famiglie e dai bambini avvolgerà la città della Fortuna che, per oltre un mese, si trasformerà nella Città del Natale. Appuntamento alle 18, un invito rivolto a tutta la città che è chiamata ad unirsi in uno dei momenti più emozionati del ricco programma delle festività fanesi. Imperdibile inaugurazione che come di consueto prenderà il via

con lo spegnimento totale delle luci della piazza. Dalle casse del centro città si sprigionerà la musica, acrobati circensi e cantanti si alterneranno, creando una performance emozionante, seguendo le orme e lo stile del Cirque du soleil, che culminerà con l'esplosione di luci provenienti dagli oltre 10mila led dell'abete. Un momento che racchiuderà tutta la magia tipica del Natale e dal quale partirà simbolicamente l'energia che darà luce a tutti gli allestimenti e alle "luminarie" del centro storico. L'inaugurazione ufficiale sarà preceduta da alcuni momenti altrettanto suggestivi ed importanti.

Sabato 30 novembre sarà infatti una giornata ricchissima a partire dall'inaugurazione del "Magic Sand: Il Natale tra le sculture di Sabbia". L'opera realizzata in collaborazione con l'artista fanese Roberto Mancini e con i campioni mondiali di sculture sulla sabbia verrà aperta ufficialmente alle 16.30. Dalla sabbia si passerà al ghiaccio della pista di Piazza Avveduti, che quest'anno può vantare ben 400 mq di superficie a fronte dei 280 mq dello scorso anno. Un momento divertente, in programma per le 17, dove organizzatori e amministratori avranno l'onore di calcare per primi il

ghiaccio intonso della struttura e quindi aprirne le porte ai fanesi che, per la prima ora, potranno utilizzarla in maniera gratuita. Come per magia, al termine dell'inaugurazione, intorno alle 17.45 il Bricocenter Express apparirà nei pressi della pista, e caricherà l'organizzazione a bordo. Direzione "Via dei Ciliegi e dei Bambini", dove ad aspettarli ci saranno 2 dei personaggi più amati della passata edizione: l'Elfo Più e l'Elfo Meno, che avranno il compito di accompagnare i bambini nel fantastico mondo del Natale per tutto il periodo di festività. Gli aiutanti di Babbo Natale, tra danze, giochi

e scherzi, intratterranno i presenti fino all'accensione dell'Albero di Del Signore - Seri che illuminerà la via per tutto il periodo delle feste. L'evento Natale Più, che si inserisce nel programma provinciale "Il Natale che non ti aspetti" è realizzato grazie alla collaborazione tra la Proloco di Fano e l'amministrazione Comunale, con il supporto della Regione Marche, Confcommercio, Confesercenti e i commercianti del centro storico, Ente Carnevalesca, Passaggi Festival, Fondazione Teatro della Fortuna, Fano Jazz Network e Fano città delle bambine e dei bambini.

Consiglio comunale al vetrolo questa sera Si vota per il digestore

FANO - Quello in programma per questa sera, si preannuncia un consiglio comunale al vetrolo, con tanti argomenti scottanti all'ordine del giorno e probabilmente, con la presenza di numerosi cittadini. Tra i temi più attesi c'è ovviamente il Digestore. Tra i più attivi sull'argomento c'è di certo la Lega che, oltre a proporre una votazione per bloccare la realizzazione a Bellocchi-Falcineto, ha invitato tutta i residenti della zona e non solo a partecipare, tramite un volantinaggio porta a porta. La votazione per l'attesissimo documento è prevista intorno alle 19



Fano va in "Marcia con il Clima"

Al via laboratori e corsi di formazione dedicati a docenti e studenti, per imparare a vivere in maniera ecosostenibile

FANO - Anche Fano si metterà in "Marcia con il Clima". Partiranno questo pomeriggio, dalle 15 alle 19, a Casa Cecchi, degli incontri di formazione, gratuiti, dedicati a 15 docenti delle scuole medie e superiori della città, che poi riverseranno le conoscenze apprese ai propri studenti, per imparare a reindirizzare anche i più piccoli gesti quotidiani verso la sostenibilità.

Il progetto, nato dall'associazione nazionale Oxam, co-finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione e lo Sviluppo, coinvolgerà inoltre 15.000 giovani in tutta Italia, in attività educative dentro e fuori le scuole, sul territorio e nelle comunità, attraverso momenti di formazione, laboratori educativi ed azioni locali, marce territoriali per il clima in Toscana, Lazio, Marche e nelle città di

Milano, Bologna e Catania. Per quanto riguarda la situazione fanese, al termine all'appuntamento di formazione sopraccitato, gli insegnanti svilupperanno dei laboratori in classe e la Città delle bambine e dei bambini porrà laboratori extrascolastici sul tema per coinvolgere più bambini e giovani possibile. Inoltre, rappresentanze di studenti parteciperanno anche a una summer school per la redazione di un Manifesto Nazionale dei Giovani per il Clima che verrà promosso attraverso una petizione online e presentato alle Istituzioni nazionali alla vigilia della COP 20 di novembre 2020. Un'iniziativa interessante, in un periodo in cui l'educazione alla sostenibilità ambientale è fondamentale, soprattutto per coloro che saranno gli adulti del futuro. Un progetto, coordinato a livello regionale dall'ente "Mar-



che Solidali" e a livello locale dall'associazione L'Africa Chiamata e accolto dal Sindaco Massimo Seri che, riconoscendo nell'iniziativa un mezzo importante per perseguire la diffusione di una cultura della sostenibilità, in conformità con gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030, ha stretto una colla-

borazione con Marche Solidali e con la onlus fanese, offrendo un supporto organizzativo da parte del Coordinamento e del LabTer Città delle bambine e dei bambini, nonché la possibilità di usufruire per la formazione di Casa Cecchi, sede del Consiglio delle bambine e dei bambini.

incrocia la fortuna con la SUPER  TOMBOLA

si mangia e si gioca

TUTTI I GIORNI

dal 7 DICEMBRE al 12 GENNAIO

dalle 21 in poi, i festivi anche il pomeriggio dalle ore 16

DA QUEST'ANNO SI GIOCA ALLO SPORT PARK!

www.supertombolafano.it - Info: 338 23 08 246



**Oltre la Scena,
il cast di Dracula
incontra il pubblico**

FANO - Sabato 30 novembre in occasione delle rappresentazioni di Dracula con Sergio Rubini e Luigi Lo Cascio al Teatro della Fortuna di Fano - da venerdì 29 novembre a domenica 1 dicembre - torna Oltre la scena, ciclo di incontri con le compagnie ospiti di FANOTEATRO, stagione della Fondazione Teatro della Fortuna realizzata con AMAT e con il contributo del Comune di Fano, della Regione Marche e del MiBACT.

L'incontro con la compagnia di Dracula avrà luogo in teatro sabato 30 novembre alle ore 19. Lo spettacolo - che arriva in scena a Fano al termine di una residenza di riallestimento in città - nasce dalla riscrittura di Sergio Rubini, che firma anche la regia, e Carla Cavalluzzi che si cimentano nella riscrittura di questo capolavoro letterario di Bram Stoker, ultimo grande romanzo gotico. Completano il cast dello spettacolo - pro-

dotto da Nuovo Teatro - Lorenzo Lavia, Roberto Salemi, Geno Diana, Alice Bertini. Regista collaboratore è Gisella Gobbi, la scena è di Gregorio Botta, i costumi di Chiara Aversano, le musiche di Giuseppe Vadalà, il progetto sonoro di G.U.P. Alcaro e le luci di Tommaso Toscano. Inizio spettacoli: venerdì e sabato ore 21, domenica ore 17. Info botteghino del teatro 0721 800750.

Beatrice contro Beatrice: domenica c'è la finale di Chef in the City

A villa Piccinetti va in scena l'ultimo atto della gara di cucina amatoriale della Provincia di Pesaro-Urbino

FANO - Hanno superato avversari agguerriti e preparati. Hanno convinto giudici esperti come chef, ristoratori e membri dell'Accademia della Cucina e ora sono alla resa dei conti. Domenica 1 dicembre nella splendida cornice di Villa Piccinetti va in scena l'atto finale della settima edizione di Chef in the City, la gara di cucina che eleggerà il miglior chef amatoriale della Provincia di Pesaro-Urbino. Quel che è certo è che ad alzare al cielo il trofeo sarà una donna di nome Beatrice. Alla finalissima infatti, sono approdate Beatrice Cerreti e Beatrice Bartolucci, rispettivamente impiegata 29enne fanese e commerciante 40enne di Lucrezia di Cartoceto. Beatrice Cerreti, nelle due precedenti sfide, ha superato Giuliana Paciotti all'Ideale Food&More e Francesco Berluti al Galeone mentre Beatrice Bartolucci ha avuto la meglio su Cecilia Giardini, sconfitta dietro i fornelli del Sambuga e Francesca Benvenuti, superata da Cile's nell'ultima semifinale.

Le due aspiranti chef, sostenute da un caloroso pubblico, cosa che avverrà anche in finale dove si prevede il tutto esaurito, hanno dato prova di grande abilità in cucina riuscendo a preparare piatti buoni, originali e innovativi utilizzando gli ingredienti forniti dall'organizzazione. Il format, infatti, prevede la preparazione da parte dei concorrenti di un antipasto o un secondo (a sorteggio) abbinato solo ad alcune materie prime, ovvero quelle messe a disposizione dai partner del concorso, vero valore aggiunto e attestato di qualità della manifestazione. In finale, così come nelle precedenti sfide, il pesce sarà quello di Massimo Pesca, la frutta e la verdura quella del Conad Centro San Lazzaro. Prima e dopo i piatti preparati da Beatrice e Beatrice, il pubblico potrà degustare della panetteria mista (Panificio Gramaccioni), un primo (Pasta Columbo con vongole New Copromo), una degustazione di formaggi (Latticini Giuliana), un tris di dolci (Guerr-



no, Cavazzoni e Bon Bon), il vino selezionato dall'Enoteca Biagioli e il Caffè targato Must. Il successo del format che da 7 anni riempie i ristoranti nel mese di novembre, è da attribuirsi anche a tante altre aziende del territorio che collaborano come Flonal che omaggia i partecipanti alle serate con una padella, Zenaide viaggi che mette in palio un viaggio per due persone estratte tra il pubblico, Arredare la Tavola che ogni sera offre un premio di consolazione per il con-

corrente eliminato e Biondi Alcide Eredi e Vizzo.it che forniscono e ricamano le giacche dei concorrenti. Così come nelle eliminatorie (che oltre nei ristoranti già citati si sono svolte anche a Kuko Soul Food e Botanic), anche all'ultimo atto le sfidanti dovranno cercare di convincere la giuria popolare (il pubblico presente in sala che potrà gustarsi la serata a 25€) e la giuria tecnica composta, per l'occasione, da rappresentanti dei 7 locali che hanno ospitato le serate.

Beach Volley e Beach Tennis indoor: è record per il Csi

Partono domenica i campionati organizzati dal comitato provinciale. Prime sfide a Fano, Pesaro, Marotta e Jesi

FANO - Il tempo degli allenamenti è finito, da domenica si inizia a far sul serio. Il comitato provinciale Csi (sede in Fano), in collaborazione con quello di Ancona è pronto per un'altra grande stagione indoor di beach tennis e beach volley che già prima di partire ha già fatto segnare un record. Sono 32, infatti, le squadre da Pesaro ad Ancona che dal primo dicembre si daranno battaglia in 8 centri sportivi tutti affiliati al Csi, per un totale di oltre 200 giocatori che grazie al comitato e alle tante strutture nate in questi anni possono così continuare a praticare il proprio sport preferito anche in inverno. L'evoluzione maggiore è quella del beach volley dove sono 17 le squadre iscritte (10 nella passata edizione) che si incrociano dalle 14 di domenica allo Jesi Beach Palace e al Beach Stadium Marotta: 4 i gironi (1 da 5 e 3 da 4) con la formula che prevede la disputa di partite di sola andata e la suddivisione poi, in base alla classifica, in girone Gold e Silver. 15 invece le



formazioni che prenderanno parte al campionato di beach tennis (14 lo scorso anno) il cui taglio del nastro è previsto alla Nuova Beachhouse di Fano e allo Smash Paddle&Beach di Pesaro. In entrambi i campionati, che mettono in palio il titolo di campione provinciale

Csi ed interprovinciale, ogni squadra si affronterà in sfide maschili, femminili e miste. Oltre ai 4 centri che terranno a battesimo l'evento, nelle settimane successive le partite si svolgeranno anche al River Beach (Pesaro), Lucrezia Beach (Cartoceto), Top Beach (Senigal-

lia) e Bola Club (Moie Castelplano). Ecco nel dettaglio la composizione dei gironi: BV A: Attenti al Maiale, Beach Stadium Rana, Bh+ Volley, Pink Panthers, River Beach. BV B: Carambola, Crosta Scoglio Burro&Alici, Team Unicorn Fanne 10, Smash Team. BV C: Negroni Sbagliati, Squanfid, Birretta Beach, Volley ma non Posso. BV D: Beach Stadium One, La Scicchiera, Green Team, Bola Blue Wave. BT A: Drink Team, Jesini e Dintorni, Invictsu Bola Team, A Birrette vinciamo noi. BT B: Spartan Beach Stadium, Porco Troio, Cani Sciolti, Dark Side. BT C: Beach Taboo, Bat Team, Spritz Team, Vikings Beach Stadium. BT D: Muntobest, Checche Pig, Nuovi Cinghios. Le due manifestazioni sono organizzate nell'ambito del progetto "S-Factor polisportive di comitato" che vede l'ente in prima linea, insieme al Csi Nazionale e al Ministero del Lavoro, per lo sviluppo sul territorio della promozione sportiva attraverso la collaborazione di associazioni locali.

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

IDEA.le
FOOD & MORE

PIAZZA XX SETTEMBRE, FANO - INFO E PRENOTAZIONI: 3495771669

**La Domenica Ideale...
il pranzo della tradizione a soli 20€**

MENÙ COMPLETO

PRIMO
a scelta tra
TAGLIATELLE AL RAGÙ, PASSATELLI IN BRODO, GNOCCHI TARTUFATI

SECONDO
a scelta tra
PASTICCIA, ARROSTO MISTO, COTOLETTA

CONTORNO
a scelta tra
PATATE ARROSTO, INSALATA MISTA, ERBA COTTA, PATATE FRITTE

ACQUA

COPERTO INCLUSO