



## Uno spettacolo "incandescente" ha acceso il Natale Più

FANO – Pochi minuti dopo le 18, le luci della piazza si sono spente. Ad illuminare i migliaia di fanesi presenti, ci ha pensato la voce soave di Clarissa Vichi, cantante professionista che ha intonato Silent Night, aprendo la strada ad Eugenio Fabbri Manuelli, bravissimo attore che ha interpretato una bellissima storia, raccontando la preparazione dell'albero di Natale per i suoi bambini. Accompagnati da un fisarmonicista, ballerine, acrobati fontane scintillanti e lingue infuocate, hanno poi dato il via al magnifico spettacolo realizzato da Ultrasound Eventi, che ancora una volta ha incantato la

piazza. Un crescendo di luci, musica ed emozioni, culminato con l'accensione delle migliaia di led del grande abete. Uno spettacolo suggestivo che, anche dopo l'accensione è proseguito con Clarissa Vichi che si è unita alle artiste danzanti ed ha intonato, avvolta dallo spettacolo pirotecnico, "All I want for Christmas". La magia dell'accensione dell'Albero del Natale Più 2019, è stata preceduta dai saluti istituzionali del sindaco Massimo Seri e dell'assessore Etienn Lucarelli, emozionati nel vedere una piazza, XX Settembre, traboccante di fanesi e turisti. Primo cittadino e assessore, dopo i

saluti di rito hanno fatto gli auguri alla città da parte dell'amministrazione, della Proloco di Fano e di tutte le associazioni che hanno contribuito alla realizzazione del ricco programma delle festività natalizie. Lo spettacolo inaugurale, intitolato "Sogno di Natale", è stato presentato dall'impeccabile Lino Balestra, che con la sua verve inconfondibile ha contribuito a rendere ancora più emozionante l'evento. "Un'inaugurazione fatta di emozioni forti - ha sottolineato il sindaco Massimo Seri -, provenienti non solo dallo splendido spettacolo, ma dai tanti fanesi che oggi, forse come non mai, hanno

voluto assistere all'accensione dell'albero della piazza. Presenze da record anche perché oramai da qualche anno, il Natale Più sta crescendo e offrendo un programma di quasi 40 giorni di grandi appuntamenti. Una grande periodo di festa sia per tutti i fanesi sia per chi, durante questo periodo, deciderà di venire a fare un giro nella città della Fortuna". "Il Natale è un momento dove la famiglia si riunisce ed esprime il meglio - ha commentato l'assessore Etienn Lucarelli -, e l'amministrazione e la grande rete di associazione hanno lavorato insieme come una grande famiglia, e per

questo il risultato anche quest'anno è stato qualcosa di straordinario". Terminata la cerimonia, l'energia del Natale Più ha pervaso la città e dato vita a tutti gli allestimenti e luminarie che hanno trasformato il centro storico in un grande villaggio di Natale a cielo aperto. "La tantissima gente che affollava questa sera la piazza - ha commentato Boris Rapa - è la dimostrazione più grande di quanto sia riuscito l'evento. Una manifestazione che mette in evidenza le tante peculiarità del Natale e che riesce sempre più a scaldare i cuori della gente".

### La Lega incontra i residenti di Sant'Orso

FANO – La Lega Fano ha indetto un incontro, in programma per giovedì alle 21, presso il circolo anziani di Sant'Orso, "per discutere delle problematiche quotidiane e condividere insieme le azioni future per migliorare il quartiere". "Dietro lo slogan 'quartiere a misura di bambino - scrivono dalla Lega - la giunta ha effettuato lavori pubblici spot, che non hanno fatto altro che danneggiare le attività economiche e aumentare la pericolosità di ciclisti e automobilisti. Perché non è stato condiviso il progetto con tutta la cittadinanza, con incontri pubblici, ma solo da una piccola parte di essa? Queste sono solo alcune domande che porremo all'amministrazione comunale tramite un'interrogazione. Noi della Lega, partito nato tra la gente, abbiamo deciso di incontrare i tanti residenti e attività commerciali, che ogni giorno ci scrivono per denunciare i problemi del quartiere, dalla sicurezza alla necessità di parcheggi, di strade sicure e di sgambatoi per cani".

## Il Comune di Fano guida gli studenti nella scelta delle scuole superiori

Circa 8.000 studenti all'anno abbandonano i banchi dopo la seconda superiore. Sabato 7 dicembre seconda edizione di "Quo Vadis? FanOrienta"

FANO - Scelte frettolose dovute alla poca conoscenza. Condizionamenti di amici o famigliari. Talenti che emergono solo successivamente. Sono queste le principali cause che ogni anno nella provincia di Pesaro-Urbino portano circa 8mila studenti ad abbandonare o cambiare scuola dopo il secondo anno delle superiori, da quando cioè frequentarla non è più obbligatorio per legge. Per far fronte a questo "esodo", già da un anno è attivo nel Comune di Fano un Tavolo di Orientamento cittadino composto da amministrazione, scuole medie, istituti superiori e Informagiovani che ha il compito di mettere in atto quelle buone pratiche per consentire agli studenti di scegliere con consapevolezza e autonomia il proprio futuro. Buone pratiche che si concretizzano con una giornata, quest'anno in programma il 7 dicembre al Centro Pastorale Diocesano, quando tutti gli istituti di Fano e alcuni istituti della Provincia i cui indirizzi non sono presenti nella nostra città, presenteranno la propria offerta scolastica e forniranno materiali e informazioni utili alle famiglie,

alle ragazze e ai ragazzi del territorio. L'edizione 2019 di "Quo Vadis? FanOrienta" è organizzata con un più ampio respiro sia in termini di scuole e di indirizzi presenti sia come utenza invitata a partecipare che non si limita ai soli studenti frequentanti le scuole medie fanesi. Otto sono gli istituti che avranno l'occasione di farsi conoscere, sia attraverso focus dedicati di circa 20 minuti, sia attraverso stand che resteranno aperti e attivi per tutto il pomeriggio a partire dalle 15: liceo Nolfi Apolloni, liceo Torelli, Polo 3 Tecnico Professionale, Polo Tecnico Professionale Don Luigi Orione, Ist. Alberghiero Santa Marta-Branca, Ist. d'istruzione superiore Cecchi, Itet Bramante-Genga, Ist. d'istruzione superiore Donati. I lavori saranno aperti dall'assessora Sara Cucchiari con a seguire i saluti istituzionali del sindaco Massimo Seri, e gli interventi dell'assessora regionale all'istruzione Loretta Bravi, del vicepresidente dell'assemblea legislativa della Regione Renato Claudio Minardi, della dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale Marcella Tinazzi e dello



psicologo e formatore Gianluca Antoni che resterà poi a disposizione anche per dei colloqui privati. Intanto, grazie ad un avviso pubblico regionale, il tavolo di orientamento al quale parteciperanno tutti i Comuni dell'Ambito Territoriale Scolastico (Fano, Cartoceto, Mondolfo, Pergola,

Montefelcino, Terre Roveresche) è già alle prese con lo studio di altri eventi e percorsi per implementare ancora di più l'offerta e per prendere per mano gli studenti e guidarli in una scelta che, per forza di cose, ne segnerà il proprio destino.

Matteo Delvecchio



## L'Occhialeria del Porto

di Eusepi Rosalba • Viale Adriatico, 6 - 61032 FANO (PU) • Tel. e Fax 0721 826100

FESTEGGIAMO  
UN ALTRO ANNO INSIEME...  
Grazie a tutti!

f L'OCCHIALERIA DEL PORTO

**Alma, ottava sconfitta di fila.**

**Esonerato Fontana**

FANO - Tanto tuonò, che piovve. L'ottava sconfitta consecutiva costa la panchina a Gaetano Fontana che da oggi non è più l'allenatore dell'Alma Juventus. La notizia era nell'aria già da un po' e l'1-0 interno subito ieri per mano della

Fermana in un Mancini disertato dai Panthers, ha portato la società a prendere la decisione, nella speranza che sia la molla per dare una scossa ad una squadra la cui involuzione anche ieri è apparsa evidente e che dopo 17 giornate non

ha ancora mai vinto tra le mura amiche. Tra i nomi più accreditati per sedersi sulla panchina fanese già dalla trasferta di domenica a Cesena, quelli di Alessandrini e Cuttone, entrambi nelle vesti di "cavallo di ritorno".

## E' di Lucrezia la chef amatoriale più brava della provincia

**Domenica sera a Villa Piccinetti la finale della settima edizione di Chef in the City. Primo posto per Beatrice Bartolucci**

FANO - E' Beatrice Bartolucci, 40enne commerciante di Lucrezia, la vincitrice dell'edizione 2019 di Chef in the City, l'unica gara di cucina amatoriale della provincia di Pesaro e Urbino organizzata dall'agenzia Comunica.

Bartolucci ha prevalso sulla 29enne fanese Beatrice Cerretti, impiegata, al termine di una bellissima serata che si è svolta a Villa Piccinetti, sulle colline fanesi. Una serata incentrata come sempre sulla cucina di qualità, perché l'obiettivo di Chef in the City è proprio quello di valorizzare i prodotti del territorio. E così è stato anche ieri sera grazie ai piatti realizzati dalle concorrenti e a quelli messi sulle tavole dallo staff di Villa Piccinetti che per l'occasione ha potuto contare sulla collaborazione dei sommelier della delegazione Ais di Pesaro guidati da Raoul Marinelli.

Ad aprire la cena è stato l'antipasto di Beatrice Cerretti "Alici nel paese delle 4 stagioni", quattro varianti di alici che per colori, gusto e abbinamenti hanno ripreso la primavera, l'estate, l'autunno e l'inverno. Beatrice Bartolucci ha invece servito un secondo dal nome "Girelle di sogliole" e formato da filetti di sogliole con chips di tonpambur su crema di zucchine,



avocado e falde di pomodoro. Ad intervallare le due portate è stato il primo preparato con Pasta Columbro, vongole New Copromo e verdure del Conad Centro di San Lazzaro. Verdure Conad che sono state protagoniste anche dei piatti delle due sfidanti insieme al pesce, freschissimo e rigorosamente pescato nell'Adriatico, fornito da un'altra azienda del territorio, Massimo Pesca. Ad accompagnare le pietanze, i vini selezionati dall'Enoteca Biagioli che per l'occasione hanno scelto il Giglio, un Bianchetto del Metauro della Cantina Di Sante. A completare il menù la degustazione di panetteria del Panificio Gramaccioni, uno squisito tris di dolci composto da creazioni delle pasticcerie Cavazzoni, Bon Bon e Guerrino ed il caffè dell'azienda Must. Infine va sottolineato che anche tutto il materiale tecnico utilizzato per le gare, come giacche



degli chef, cappelli e parananze, sono state omaggiate da Biondi Alcide Eredi di Fano e griffate da Vizzo.it mentre le padelle sono state fornite da Flonal. Tornando alla gara a giudicare i due piatti, oltre alla giuria popolare composta dai commensali che hanno partecipato alla cena, è stata una giuria tecnica composta da alcuni dei ristoratori che hanno ospitato le sfide come Stefano Mirisola di Idea. le Food & More, Giorgio Andrea Ricci di Ciles', Davide Esposto di Botanic, Antonella Capomagi

di Villa Piccinetti a cui si è unito il delegato Ais Raoul Marinelli. A loro il compito di decretare la vincitrice dell'edizione 2019 Beatrice Bartolucci mentre alla sfidante è andato il premio di consolazione offerto da Arredare la Tavola. E a proposito di premi, Zenaide Viaggi ha messo in palio un viaggio per due persone per un fortunato vincitore estratto tra il pubblico. Chef in the City dà appuntamento al suo pubblico al 2020 con l'ottava edizione di un format che porta sulle tavole solo prodotti a km0.

## Cerimonia di consegna delle benemerenze sportive, 14 i fanesi premiati

**Sabato a Palazzo Montani Antaldi, il Coni ha consegnato i riconoscimenti ai protagonisti sportivi del 2018**

FANO - Come da tradizione di fine anno, sabato 30 Novembre il Coni ha dato appuntamento agli atleti e a tutti i protagonisti del mondo delle attività sportive, per celebrare insieme i successi del 2018.

Presso l'Auditorium di Palazzo Montani Antaldi della Fondazione della Cassa di Risparmio di Pesaro si è svolta la cerimonia di consegna delle benemerenze sportive del Coni alla presenza delle autorità sportive, civili e militari. Per Fano era l'Assessore allo Sport Caterina Del Bianco. Tra i titoli nazionali due premi per la disciplina dell'equitazione: primo premio Chiara Papalini, portacolori dell'Asd Equus che in sella ad Anker si è autorevolmente imposta nel Campionato italiano assoluti (FISE) mettendo in fila oltre 40 aspiranti al titolo. Secondo premio a Emma Salciccia espressione del centro ippico "La Basciugola" di Cagli.

La ginnastica ritmica vanta 10 premiate dell'Asd Aurora Fano,



società di antico blasone. Premiate Martina Pazzaglia, Aurora Sabatini, Alessandra Nicolini, Sofia Pozzi, Viola Pallotta, Elisa Badioli, Giulia Dellafelice, Camilla De Luca, Giulia Sanchioni, Martina Pasquini. Importantissimo riconoscimento nazionale nella disciplina del tiro a segno per il fanese Alessandro Armani della Tiro a Segno Pesaro. Tra le partecipazioni a gare internazionali spiccano

tre fanesi: Lorenzo Marcantognini, sedicenne versatile, che dopo aver partecipato ai mondiali di calcio con la nazionale amputati, si è imposto sulla distanza dei 400 piani nella sesta tappa del World Para Athletics, polverizzando il record iridato della categoria; Marco Gaggi, giovane pilota fanese, non ancora sedicenne, che si è reso protagonista di una rapida ascesa nel mondo del motocicli-

smo; Francesca Sgorbini, rugbistanata nell'Asd Formiche Pesaro che è poi volata in Serie A. Il prestigioso Premio regionale "Trofeo Coni 2019" va quest'anno alla città di Fano, agli atleti Asia Volpi e Giuseppe Provino portacolori della Asd Fanum Fortunae Scherma, società particolarmente attiva nel campo della promozione schermistica, hanno meritatamente conquistato la medaglia d'argento nella prova a squadra di scherma del Trofeo Coni Kinder svoltasi a Cortu (KR) in Calabria. Si aggiunge una stella al merito sportivo di bronzo per Fano e va alla Virtus Volley SSD (disciplina Pallavolo) con la seguente motivazione: "dal 1964, anno di fondazione, è presto salita ai vertici della pallavolo nazionale per i numerosi eccellenti risultati conseguiti con formazioni nel settore giovanile. E' la società d'origine dei tecnici Paolo Tofoli, Roberto Pietrelli, Giuseppe Sorcinelli, Angelo Lorenzetti e di Davide Mazzanti".

**• 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

Fano

Bricocenter  
ha riaperto.

5,90/mq

CONFEZIONE DA 2,124 MQ

Offerte valide dal 21 novembre al 15 dicembre 2019

Via Luigi Einaudi, 26 - Fano

Orari di apertura: dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 20.00  
domenica dalle 9.00 alle 20.00  
www.bricocenter.it

BRICO  
CENTER

Vicini di fare