

ALE»
ni
eran-
ggi la
(an-
lino,
rzilla
li in-
sola
a ca-
ne in
orta-
ale».



ARZILLA
Pane e mortadella e un bicchier di vino rosso: è la ricetta di lunga vita di Ida Rosati, ritratta con una dei suoi 12 nipoti (Antonella)

A o festeggia ni di vita prirà le cerimonie

una conferenza nell'Auditorium di Palazzo Montani Antaldi sulla spiritualità di Sant'Agostino e sugli Agostiniani a Pesaro, il coinvolgimento dell'Istituto di Scienze Religiose «Giovanni Paolo II» e la presenza di nomi illustri studiosi.

PREVA l'anno 1919 quando l'allora vescovo di Pesaro Bonaventura Porta affidò ai padri Agostiniani la parrocchia di San Nicolò trasferendone la sede nella chiesa di Sant'Agostino con la splendida facciata e coi due leoni laterali. In quegli anni, ormai lontani, si sono sedute diverse generazioni di bambini pesaresi. Ma i legami fra gli Agostiniani e la città hanno radici più profonde e risalgono addirittura al 1300, quando, dopo aver costruito la chiesetta di San Nicola, in località Valmanente, decise di scendere in città per costruire un convento e la chiesa attuale, inizialmente dedicata a San Lorenzo e trasformata in stile gotico nel 1300.

AUTORE BRASILIANO

ani una mezz'ora «Piccola Ribalta»

gerà i racconti e semimonologhi. Caio Fernando Abreu è proposto con questo libro per la prima volta in versione integrale al pubblico italiano grazie all'editore Quadrup. L'incontro, ad ingresso gratuito, rientra nella rassegna «Piccola 1/2 ora», ed è riservato ai soci. Per informazioni: 0721.31103, www.teatropiccolaribalta.it

STONES srl

Provinciale 21 - Osteria Nuova - Montelabbate

0721/497237 - Fax 0721/498664 - E.mail: info@stones.it

UFFICIO ORDINI

eribilmente ad indirizzo commerciale, di età ambo i sessi che abbiano comunque maturato esperienza nell'inserimento ordini e che abbiano competenze interpersonali che avverranno telefonicamente e i trasportatori. Indispensabili capacità di lavoro pacchetto office ed e.mail. Una discreta esperienza sarà considerata titolo preferenziale nella selezione. L'incarico avverrà in un ambiente sereno all'interno di un'Azienda in forte espansione sui mercati

Invia un CV all'indirizzo e.mail: personale@stones.it
Verranno prontamente contattate per un colloquio preliminare

SIGEP A RIMINI

Al salone... dolce 17 ditte pesaresi

TRENT'ANNI di dolce artigianale, trent'anni di successo per il made in Italy del settore: trent'anni di Sigep. Il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali tiene la 30ª edizione da oggi a mercoledì 21 gennaio nel quartiere fieristico riminese. Ad inaugurare l'evento sarà Duccio Campagnoli, assessore alle attività produttive della Regione Emilia Romagna. L'area espositiva di Sigep si articola su tutti i 16 padiglioni del quartiere fieristico, 90.000 mq di esposizione con circa 750 aziende. Tra queste saranno presenti anche 17 aziende della provincia di Pesaro-Urbino: A.A. Seating di Alceo Andreatini di Pesaro; Ambrogiani di Olivieri Patri di Pesaro; Best Cold di Talacchio di Colbordolo; Emmedi di Bellocchi di Fano; Franco Capanna arredi accessori in metallo di Fermignano; Igf Italstampi di Pietracuta; Iam di San Giorgio di Montecalvo in Foglia; Ifi spa di Tavullia; La Fabbrica dei Sogni di Tavernelle di Serrungarina; Lai divisione di Ird di Rio Salso di Tavullia; Merli arredamenti di Tavoleto; Mia sedia di Fano; Modulo Inox di Bellocchi di Fano; Modulstore di Bellocchi di Fano; R & C System di Bellocchi di Fano; Sev di Lucrezia di Cartoceto; Taty di Agostini Maurizio di Gabicce Mare. In mostra macchinari, materie prime e ingredienti, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione, inoltre grandi laboratori e/o palcoscenici per concorsi internazionali, campionati, corsi e seminari. Prevista anche un'importante area dedicata alla pizza ed una al caffè, «Espresso & Hot Drinks», che avvia un innovativo test su una diversa formula promozionale. A latere dell'esposizione un ricchissimo calendario eventi in particolare sulla gelateria.

Luigi Diotalevi