



I nostri partner



Newsletter giugno 2009

SI MOLTIPLICANO LE BANDIERE BLU A MARINA DEI CESARI

Marina dei Cesari "Bandiera Blu" per il secondo anno consecutivo, invita tutti i clienti a issare anche sulla propria barca questo prestigioso riconoscimento internazionale che attesta l'impegno verso il rispetto del mare. E' sufficiente condividere questi temi e sottoscrivere il codice di condotta che vi alleghiamo ma che trovate anche in formato cartaceo presso la Direzione del marina. Il nostro personale sarà lieto di illustrarvi l'iniziativa e consegnarvi la bandiera. Ci auguriamo di poter contare sulla vostra adesione e di poter scattare molto presto una foto del porto con più di 300 bandiere blu che garriscono al vento!

CODICE DI CONDOTTA

Consapevole che il mare è da sempre per l'uomo, fonte di civiltà, benessere ed equilibrio ambientale, il sottoscritto si impegna a quanto segue:

- non gettare rifiuti in mare o lungo la costa;
- non svuotare le acque nere di bordo in mare, nelle acque costiere e nelle aree marine protette;
- non scaricare in mare rifiuti tossici o pericolosi (oli o batterie esauste, vernici, solventi, detersivi, ecc.) e gettarli negli appositi contenitori dell'approdo;
- promuovere l'uso della raccolta differenziata dei rifiuti (carta, vetro, ecc.);
- utilizzare prodotti ambientalmente compatibili per la manutenzione della barca, quali vernici, anti-vegetativi, detersivi, solventi, ecc.;
- segnalare immediatamente alle autorità preposte ogni forma di inquinamento o altre violazioni che danneggino l'ambiente;
- non fare uso di pratiche di pesca vietate dalle norme e rispettare i periodi di divieto di pesca;
- proteggere e rispettare animali e piante marine;
- rispettare le aree vulnerabili e le aree naturali protette;
- evitare di danneggiare il fondale marino con l'ancoraggio, in particolare in presenza di praterie di Posidonia o di siti archeologici sottomarini;
- evitare di disturbare la pesca o gli attrezzi da pesca;
- non acquistare od usare oggetti derivanti da specie protette o da ritrovamenti archeologici sottomarini;
- ridurre, per quanto possibile, l'utilizzo di acqua, energia elettrica e combustibile;
- fare in modo di non disperdere carburante in mare, durante il rifornimento;
- promuovere la sensibilità ambientale fra tutti coloro che vanno per mare.



I nostri partner



CONCERTO SOTTO LE STELLE STASERA 30 GIUGNO AL J RESTAURANT

Nuovo appuntamento stasera al J lounge con il cartellone estivo di concerti sotto le stelle. Oggi 30 giugno è di scena il ristorante J che ospita con inizio alle ore 20 il Borsini–Nobili Duo, formazione composta da **Francesca Borsini** (voce) e **Simone Nobili**, (chitarra-basso acustica). Un sodalizio musicale quello fra Francesca e Simone che ha radici lontane, suonano infatti insieme da diversi anni, e la loro proposta musicale si snoda attraverso un repertorio di stampo jazzistico con frequenti incursioni nella musica d'autore italiana (G.Paoli, L.Tenco, B.Martino). Simone si esibisce con una particolare chitarra acustica alla quale sono aggiunte due corde da basso così da creare un sound pieno ed avvolgente al "servizio" della bellissima voce di Francesca Borsini.

Per la serata culinaria da gustare sul terrazzo J, il giovane chef Fabio suggerisce i tagliolini allo scoglio, i tortellacci neri con gamberi e pesto di basilico dell'orto J, gli strozzapreti con scampi e zucchine, il trancio di tonno al sesamo con purea all'astice, l'"arrostita" di pesce alla fanese e un delizioso, appetitosissimo fritto misto. Non mancano nella carta l'angus argentino e succosi filetti di manzo in vari modi. La dolce conclusione del pranzo è affidata a Marisa, la giovanissima pasticciera (solo 23 anni!) che delizia gli ospiti con dessert raffinati e fantasiosi.

Venerdì 3 luglio sarà la volta di Aperitivo in musica nella splendida cornice del nuovo giardino J dalle ore 19.30 in poi. Di scena i "Cinnamomo" duo acustico rock & blues formato da Giulio Vampa (chitarra); e Michela Di Ciocco (chitarra e voce). accompagnati dagli oltre cento diversi cocktails del barman Andrea e dalle squisitezze del ricco buffet

Per prenotazioni J lounge bar&restaurant 0721-820873