



I nostri partner



I nostri sponsor



Carissimi,

mentre fervono i preparativi per organizzare un capodanno coi fiocchi, J lounge il locale più cool di Fano, continua la sua scoppiettante programmazione di feste e serate musicali.

Come ogni mese, l'ultimo sabato è dedicato a "Last minute to" viaggio ideale tra emozioni e atmosfere dal mondo.

**Sabato 28 novembre al J lounge è di scena "Last minute to Stoccolma"**

con una scenografica coreografia di abeti- gentilmente messi a disposizione dal **Garden Regini**- che richiameranno idealmente i paesaggi della Svezia e di folletti che animeranno la grande piazza del J-oltre 400 mq- coperta e riscaldata.

La festa inizia alle 22, alla consolle i **Dj Mono** e **Giovi P** e prosegue dall'1 in avanti con un ospite d'eccezione come **Luca Roccagliati**, "**DJ Rocca**", musicista e produttore eclettico che ha suonato nei più bei club d'Europa dall'Aka di Londra al Cargo, ecc.

e ha realizzato singoli, remixes e album per le migliori etichette europee.

<http://www.marinadeicesari.it/index.php?itemid=88&catid=1>

Per prenotazioni 0721-820873

**Domenica 29** segnaliamo un interessante evento culturale che si svolge alle ore 18 a Pesaro, al Teatro Sperimentale (via Rossini)

con la **presentazione del libro e calendario "Ceramiche Ruggeri, la stagione del floreale a Pesaro"**, editi da **Aspes spa (Farmacie Comunali Pesaro)**

Curato da **Viviana Bucci** e da **Elio Giuliani**, riguarda una bellissima e quasi sconosciuta **collezione** di ceramiche prodotte a Pesaro alla fine dell'800 dalla manifattura di Oreste Ruggeri, industriale farmaceutico pesarese che inventò i famosi "glomeruli" contro l'anemia, mecenate delle arti che contribuì a diffondere in città lo stile Liberty (suo il celebre Villino liberty). Ai partecipanti sarà donata copia del libro e del calendario.

Per info: Aspes spa 0721 372411

E infine una bella notizia!

Il ristorante **hotel Il Giardino** propone la sua cucina di altissimo livello anche **nell'Hotel Chalet del Brenta di Madonna di Campiglio**

dove il giovane **Paolo Biagioli**, figlio di **Massimo**, ricopre da poco il ruolo di direttore.

La struttura è nuovissima, dotata di eleganti camere e prestigiose suites, un centro benessere unico per bellezza e, in cucina, lo chef **Diego Rigotti** che riproporrà anche nella mondana Madonna di Campiglio le raffinatezze e la bravura del ristorante di San Lorenzo in Campo.

**Tanti auguri** agli amici Paolo e Massimo Biagiali per questa loro nuova avventura che vedrà forme di collaborazione anche con Marina dei Cesari.

Un caro saluto a tutti!  
Lo staff del Marina dei Cesari