

**UNO COME  
LUI**  
Esemplare di  
razza  
Bretton



## Cane muore fulminato da un cavo, padrone rischia per salvarlo

**TRAGEDIA** sfiorata al Preiato. Un agente della Municipale di Fano, P. L. 55 anni, per cercare di salvare il proprio cane ieri mattina ha preso una scossa da 220 volt. L'uomo, fuori servizio, si era svegliato di buon mattino per una battuta di caccia solitaria col suo cane (un Bretton di 5 anni), e non poteva immaginare che a

qualche metro di distanza c'era un cavo dell'alta tensione dell'Enel spezzato per il maltempo. Alle 8 l'animale, attirato da quel filo nero, ci si è avventato rimanendo fulminato all'istante sotto gli occhi del padrone. Una scossa che non ha lasciato scampo al cane e che ha indotto, incautamente ma comprensibilmente, P. L. a cor-

rere per cercare di salvare l'animale. Ma nel raccogliarlo, il vigile ha preso la scossa pure lui. Scarica più lieve che non ha, fortunatamente, provocato alcun danno a parte il grande spavento e il dispiacere per il cane. Lui stesso ha telefonato alla guardia veterinaria. I vigili hanno già avvisato l'Enel sulla presenza del pericoloso cavo.

## PERGOLA BENEFICENZA

**Burraco sì, ma per i disabili:  
stasera e domani due tornei**

**PER STASERA** e venerdì l'Asd Burraco Pergola ha organizzato due tornei di beneficenza a favore del centro diurno socio educativo Margherita, a cui verrà devoluto l'intero incasso dell'iniziativa. L'appuntamento, nei due giorni, è per le 21 al Bar del Corso. Per informazioni e prenotazioni 389.2934041 oppure 335.8014469. Il centro Margherita, funzionante dal 1996, accoglie tutti i giorni 15 ragazzi diversamente abili della Valcesano, che grazie ad esso riescono a sentirsi membri attivi della società e a superare, almeno parzialmente, i loro disagi. I costi della struttura (circa 230mila euro l'anno), fino al 2009 sono stati coperti dalla Cm del Catria e Nerone, ora ricadono per intero sul Comune.



## PREVENZIONE

**Lotta al diabete:  
oggi all'Auchan  
rilevazione gratuita  
del tasso glicemico**

**LA DIABETOLOGIA** del presidio ospedaliero S. Croce di Fano degli Ospedali Riuniti Marche Nord, anche quest'anno partecipa alla Giornata mondiale del Diabete. In collaborazione con la Croce Rossa italiana e l'associazione pazienti, i medici della struttura saranno oggi dentro il centro commerciale Auchan di Fano dalle 9.30 alle 16.30 per effettuare gratuitamente lo screening per la rilevazione del tasso glicemico. Inoltre verrà distribuito materiale informativo per la cura e la prevenzione della malattia, si effettueranno consulenze mediche per la valutazione del proprio profilo di rischio metabolico e si potrà compilare un questionario per scoprire la percentuale di rischio diabete da qui a 10 anni. «L'informazione — spiega la dottoressa Gabriella Garrapa della Diabetologia del S. Croce — costituiscono il primo importantissimo passo da compiere. Con semplici ed economici mezzi è infatti possibile diagnosticare la presenza o il rischio di diabete e con pochi cambiamenti dello stile di vita è possibile prevenirlo o curarlo, almeno nella forma a maggiore prevalenza».

## GARA DI CUCINA AMATORIALE QUATTRO PIETANZE E TANTO DIVERTIMENTO 'Chef in the city', il format è... nel piatto: per i quarti di finale due ristoranti pieni

**DOPPIA** sfida infuocata tra dilettanti ai fornelli ha riempito due ristoranti di Fano in un freddo martedì sera. Quattro piatti in gara e tanto divertimento per i quarti di finale di "Chef in the City", la prima gara di cucina amatoriale della città di Fano organizzata da Anteprima Web il cui format è così piaciuto che presto sbarcherà anche nei ristoranti di Carpi (Modena). A "Il Galeone" si sono sfidati il concorrente più giovane in gara, il 23enne Simone Giovanelli, che ha proposto come antipasto un carpaccio di spada con Vinai-grette al limone su insalata di finocchio fresco e la strumentista di sala operatoria Cristiana Francolini che ha invece cucinato una "Spigola alla Nando con contor-

no di melanzana alla Fiore". A valutare i piatti una giuria tecnica presieduta dall'avvocato Floro Bisello, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, e composta da Lucia Gabbianelli (blogger di Giallo Zafferano), il consigliere regionale Mirco Carloni, il primario del pronto soccorso di Fano Antonio Dottori e l'imprenditore Stefano Cordella. Oltre alla giuria tecnica, che ha valutato presentazione originalità e gusto, i piatti sono stati giudicati anche dalla giuria popolare composta dai clienti del ristorante. A conquistare i palati è stata Cristiana Francolini che ha ricevuto il maggior numero di voti sia dalla giuria tecnica (121 conto i 104 di Giovanelli) sia da quella popolare (139 conto i

97).

**IN CONTEMPORANEA** è andata in scena la sfida alla "Taverna dei Pescatori" dove si sono ci-

### I DUE MIGLIORI

**Al Galeone ha vinto Cristina Francolini, alla Taverna del pescatore Luigi Orsini**

mentati Romina Bucci, con il suo antipasto "Travolti da un insolito destino nell'azzurro mare d'inverno" e Luigi Orsini (foto sopra, a fianco il Galeone) che ha proposto filetto di sgombro con caponata di melanzane e porri fritti con

zucchine. In questa gara la giuria composta da Giorgio Ragni dell'Accademia Italiana Cucina, Andrea Urbani maestro pasticciere dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, dall'assessore alle Attività Economiche Alberto Santorelli e dai giornalisti Tiziana Petrelli de il resto del Carlino e Massimo Foghetti del Corriere Adriatico ha premiato con 126 voti Luigi Orsini (109 per la Bucchi) preferito anche dalla giuria popolare (111 contro 92). Ieri si è svolta pure la seconda fase dei quarti con la gara di Renato Bardeggia e Antonino Palella al ristorante da Cile's e all'Osteria Al 26" Eugenio Mazini e Chiara Tonucci. Prossime tappe: semifinali il 19 e 20 novembre, finalissima il 28.