

Pdl: lo spuntino alla Cavallerizza provocazione ai falsi annunci Il coordinamento: l'area in totale degrado

Il coordinamento cittadino del Pdl, rispedisce ai mittenti quelle che definisce, in una nota, «le inutili battute sulla recente “merenda” inscenata alla Cavallerizza». «Non siamo stati certo noi - viene detto - ad annunciare e poi rinviare da più di tre anni l'arrivo di Eataly; oltre che a lasciare nel più totale degrado e

abbandono quello che era stato inaugurato come il nuovo salotto della città. Proprio per questi motivi abbiamo fatto il nostro spuntino come una provocazione politica agli annunci disattesi della passata amministrazione e di quella attuale».

Ancora: «Avevamo votato contro al provvedimento sul parco

enogastronomica-didattico alla Cavallerizza per delle ragioni molto semplici. L'affitto di 32 mila euro all'anno ci pare un regalo, o meglio una svendita diseconomica di un patrimonio immobiliare storico. La percentuale dei prodotti piacentini che sarebbero stati esposti si è drasticamente abbassata nel secondo bando. Inoltre non abbiamo mai avuto garanzie sul fatto che i nostri prodotti vengano venduti negli altri punti Eataly. L'unica cosa di cui ora si può essere contenti sono i nuovi posti di lavoro.

I fidanzati con la droga patteggiano dieci mesi e duemila euro di multa Per lui i domiciliari. Per lei pena sospesa

(cb) Hanno patteggiato una pena di 10 mesi e 2mila euro di multa i due fidanzati accusati di detenzione ai fini di spaccio di sostanze stupefacenti, fermati dai carabinieri mentre avrebbero cercato di vendere eroina e di anfetamina fuori da una discoteca. Ieri il processo per direttissima. Diversamente da quanto

pubblicato nei giorni scorsi, il ragazzo - un ventenne originario dell'Ecuador difeso dall'avvocato Graziella Mingardi - ha patteggiato una pena di 10 mesi, che sarà scontata ai domiciliari; per la ragazza piacentina, l'avvocato Dino Beretta ha patteggiato altri 10 mesi ma la pena è stata sospesa essendo incensurata. I

due erano stati colti mentre avrebbero cercato di occultare la droga sotto la macchina. Le singole dosi - 21, racchiuse in ovetti - erano state a loro volta celate all'interno di un calzino. Al di là del quantitativo - in tutto 4 grammi di eroina e 8 di anfetamine - a pesare in maniera più rilevante è stato il ritrovamento, nell'abitazione del ragazzo, di bilancini di precisione e sacchetti di plastica tipicamente utilizzati per le dosi. Il giudice ha accettato la proposta di patteggiamento degli avvocati difensori.

LA CITTÀ CHE NON VA - Con il gran caldo l'aria vicino ai contenitori dei rifiuti diventa irrespirabile



Un ombrello rotto e un cartone della pizza. Sono alcuni dei tanti rifiuti che si possono trovare nel vallo di via IV Novembre (foto Novara)

Nel vallo una discarica tra le rotaie

Sporcizia e rifiuti abbondano in via IV Novembre. Aumentati da due a tre i passaggi di Iren, ma per gli abitanti mancano i bidoni e c'è troppa inciviltà

Le vecchie rotaie che costeggiano la pista ciclabile di via IV Novembre come una discarica a cielo aperto. Sentinelle verdi del nostro territorio, ancora una volta, sono i cittadini stessi. La segnalazione arriva infatti da Francesca Mandelli che ogni giorno porta Scott (il suo cagnolino nero) a sgambettare nel vallo di via IV Novembre. «I rifiuti abbandonati sono di ogni genere - racconta Francesca - lattine di birra, bottigliette di plastica, carta, mozziconi di sigarette e resti di pasti consumati la sera da chi staziona sulle panchine. Questo sia nel vallo sia lungo la ciclabile sovrastante». L'ultima scoperta di Francesca riguarda un cartone di pizza e un ombrello rotto: «Quando porto il cane mi attrezzo con guanti e sacchetto di plastica. Vedere tutta questa sporcizia mi infastidisce e quindi cerco di raccogliere quello che posso. L'ombrello e il cartone non sono proprio riuscita perché erano troppo ingombranti». Altro grave problema, soprattutto a causa

del caldo torrido degli ultimi giorni, sono i bidoni dell'immondizia: «Ce ne sono pochissimi, mal posizionati e spesso traboccanti di rifiuti fra cui anche i sacchetti con gli escrementi di cane. Con questo caldo c'è un odore terribile. Oltre al puzzo si tratta anche di una questione di igiene pubblico». Francesca che

ha segnalato la situazione sia all'Urp del Comune di Piacenza sia ad Iren, racconta: «Mi è capitato in questi giorni di fermarmi a parlare con un operatore di Iren intento a lavorare nel vallo di via IV Novembre. L'uomo mi ha riferito che i passaggi per svuotare i cestini sono stati potenziati: da due a tre a settimana. Il proble-

ma delle cartacce nel prato, vicino alla ciclabile e lungo i vecchi binari, ad ogni modo, resta». Francesca fa notare che lungo la ciclabile non esistono cassonetti e che vicino alla fermata dell'autobus utilizzata dagli studenti nel periodo scolastico ve n'è solamente uno: «I bidoni mancano e non capisco come un'area centrale e bella come questa possa essere lasciata ad un tale degrado». Gli unici che si sono presi cura dell'area verde, almeno recentemente, sono stati gli Alpini: «Solo i lampioni sono puliti e senza ragnatele. Alla loro pulizia hanno provveduto gli Alpini che durante il raduno nazionale di maggio, avevano piazzato lì le tende. Non ho mai più visto l'area così pulita dopo la partenza degli Alpini». Se proprio si vogliono fare le pulci al vallo di via IV Novembre, allora bisogna parlare anche degli alberi: «L'alberatura è ridotta al minimo, l'ombra è scarsissima e le panchine sono dei ferri vecchi».

Nicoletta Novara

Cavalli (Lega Nord)

«Il Museo nazionale dell'agricoltura spetta a Piacenza»

In Regione il consigliere leghista Stefano Cavalli sposa la proposta della Camera di commercio - recentemente rilanciata dal professor Paolo Rizzi - e chiede alla giunta di «sostenere l'iniziativa»: «Spazi espositivi dedicati alla storia e alla tradizione contadina, ai luoghi del sapere artigiano, ai prodotti unici che la nostra terra esprime, a partire dalle tre dop sui salumi».

«Sarebbe un'ulteriore freccia al nostro arco in vista di Expo2015» precisa Cavalli, che invita il presidente Vasco Errani e l'assessore Tiberio Rabboni a «sostenere il progetto, coinvolgendo ministero, facoltà di Agraria, Provincia e Comune».

«L'Authority alimentare è andata a Parma, la stazione Mediapadana a Reggio Emilia. Il museo nazionale dell'agricoltura ora spetta a Piacenza». Con una riso-

I salumi Dop piacentini protagonisti in spiaggia

La manifestazione “Un mare di sapori” oggi al Lido degli Estensi. In settembre alla Faggiola

Coppa, pancetta e salame piacentino protagonisti di un tour tra le spiagge della Riviera Romagnola e le terre dell'Emilia. Sono gli appuntamenti della manifestazione “Un Mare di Sapori” - la kermesse itinerante che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna organizza lungo le spiagge e le città della riviera ormai da sette estati per promuovere le proprie eccellenze enogastronomiche - che vedranno protagonisti la Coppa Piacentina Dop, la Pancetta Piacentina Dop e il Salame Piacentino Dop. Si comincia oggi 3 agosto al Lido degli Estensi: i salumi Dop piacentini, all'interno della manifestazione Tramonto DiVino, saranno i protagonisti in abbinamento ai migliori vini della regione, in degustazioni esclusive che consentiranno in ogni serata a 20 fortunati di sedersi a tavola, coccolati dal servizio professionale dell'Associazione Italiana Sommelier e dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. L'occasione è rappresentata dall'uscita della nuova edizione della guida ai vini Emilia Romagna da bere e da mangiare, redatta in collaborazione con i sommelier di A. I. S. Emilia e Romagna. Degustazioni, dunque, ma anche racconti sul cibo in compagnia di un “raccontastorie” che accompagnerà il pubblico in un viaggio a ritroso nel tempo, ricco di suggestioni. Si prosegue sabato 21 e domenica 22 settembre quando “Un Mare di Sapori” sbarcherà proprio in terra piacentina; presso il centro “La Faggiola” di Gariga di Podenzano (PC) ci saranno due giorni di cultura e di degustazioni. I salumi Dop piacentini faranno gli onori di casa affiancando i principali Consorzi di tutela dei prodotti Dop e IGP dell'Emilia-Romagna che faranno degustare le loro specialità: il Prosciutto di Modena Dop e il Prosciutto di Parma Dop, la Mortadella Bolo-

gna IGP, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e Modena, l'Olio extravergine d'oliva di Brisighella, le pesche e le nettarine di Romagna. Il clou, per celebrare l'antichissimo mare piacentino, sarà rappresentato dai

Laboratori di degustazione dedicati al pesce azzurro e ai molluschi dell'Adriatico, con la presenza dei pescatori, dei vongolari di Goro e di qualificati chef che ne racconteranno qualità e caratteristiche nutrizionali. Due giorni pieni, dalla mattina al dopocena in musica, con la presenza del coro e dell'or-

chestra di fiati del Conservatorio Nicolini nella serata di sabato, e domenica la rappresentazione teatrale “L'altra opera”. Queste due serate rientrano nelle celebrazioni dei 200 anni dalla nascita di Giuseppe Verdi. Al centro di tutto un convegno che mette in risalto i temi di Expo 2015, a cui Piacenza guarda con un forte interesse, vista la vicinanza geografica, in grado di catturare l'interesse dei milioni di visitatori internazionali dell'evento. «Per noi è un grande onore prendere parte con i nostri prodotti a questo evento, che tutti gli anni anima la costa adriatica romagnola con l'obiettivo di diffondere la cultura dei prodotti gastronomici della Regione Emilia Romagna - ha affermato Antonio Grossetti, Presidente del Consorzio dei Salumi Dop Piacentini. Si tratta di un'ottima occasione per i nostri salumi di farsi conoscere e apprezzare».

Il Consorzio Salumi DOP Piacentini tutela, difende, promuove e valorizza le tre DOP: coppa piacentina, pancetta piacentina e salame piacentino, a cui sono associate 15 aziende certificate. Il Consorzio Salumi Tipici Piacentini tutela e difende i prodotti tradizionali della salumeria piacentina riconosciuti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

ASSISTENZA ANZIANI

ASKLEPIO S.R.L.

Assistenza alla persona 24 ore su 24

AUTORIZZATA AD OPERARE PRESSO PRESIDI AUSL DI PIACENZA E PROVINCIA

Badanti a domicilio - Assistenza domiciliare a necessità

Servizi generali all'anziano - Colf - Baby sitter

Via Cerati, 7 - Piacenza - Tel. 0523/499644 - Cell. 366/8054221

PIACENZA ASSISTENZA

Assistenza domiciliare e ospedaliera alla persona 24 h su 24.

Servizi infermieristici e fisioterapia a domicilio.

Servizio di telemedicina e telesoccorso. Segreteria studi medici.

Via Fiorini 2/b PC 0523.1905057 - 3466178072

www.piacenzassistenza.it

FARMACIA

FARMACIA DELL'OSPEDALE

orario continuato

lunedì/venerdì 8.30/19.30 - sabato 8.30/14.00

Via Taverna, 74 - P.c. Tel. 0523/337425

www.farmaciaspedale.it - farmacia_prati@virgilio.it

SALUTE & MEDICINA

EDIZIONE ESTIVA

LABORATORI ORTOPEDICI

LABORATORIO ORTOPEDICO

di SIMONA VICIGUERRA

Costruiamo plantari personalizzati - Analisi posturale

Noleggio ausili ortopedici - busti su misura

Convenzionato ASL INAIL

Via Colombo 43/45 Piacenza Tel. 0523/590840

ORTOPEDIA & SANITARIA CCR MEDICAL S.R.L.

Calzature e presidi su misura

Servizio noleggio ausili ortopedici - Convenzioni con ASL e INAIL

Via G. Taverna 153 Piacenza - Tel. 0523/499496

Galleria c/o CC Gotico Ipercoop - Tel. 0523/614994

C. so Garibaldi 52/54 Fiorenzuola d'Arda - Tel. 0523/981549

FISIOTERAPIA

Dott. in Fkt **Alessandro Losi** - Dott. in Fkt **Paolo Fermi**
Prof. a contratto D. U. di Fisioterapia Università di Parma
Diploma di Laurea Università degli Studi di Parma
Titolo di O.M.T. - EOM - Escuela Osteopatia Madrid
Si riceve presso: **Roveleto di Cadeo (PC) Via G. Saliceto n°3**
Monticelli D'Ongina (PC) Via G.B. Ferri n°2 Per app.: Tel. 366/4411518
Medico Ortopedico referente: Dott. Andrea Boni
www.fisioterapiafermilosi.it

FISIODOM

FISIOTERAPIA A DOMICILIO

Dott. **Luca Marazzi** - Dott. **Thomas Polledri**

Specialisti nel trattamento domiciliare con attrezzatura professionale

Tel. 328.2784263 - 393.0017552

MEDICINA VETERINARIA

Dott. **GERARDO FINA**

Clinica, esami ematochimici, chirurgia, ortopedia, fisioterapia,

diagnostica, studi radiografici, visite comportamentali

Via Pirandello 11/13 Piacenza (Zona Veggioletta)

Tel 0523 481661