

Tentano di rubare tubi di ferro ma vengono messi in fuga

Calendasco, furto sventato dai metronotte

CALENDASCO - (pm) Qualche giorno fa i ladri erano stati messi in fuga prima di riuscire a mettere le mani su qualcosa, mentre lunedì notte, quando sono stati scoperti, avevano già portato fuori dal piazzale parte della refertiva: due tubi di ferro da circa 40 chili l'uno. L'intenzione della banda entrata

nella Petrol Raccord in via Trebbia, a Calendasco, era quasi certamente quella di accumulare il bottino in un campo isolato sul retro della ditta per poi caricarlo su un furgone.

Il colpo è stato sventato dal sistema d'allarme e dall'intervento di una pattuglia di Metronotte Piacenza. La guardia

ha visto alcune persone che fuggivano a piedi in direzione dell'autostrada A21. Durante la perlustrazione delle zone perimetrali dell'azienda è poi riuscita a recuperare la refertiva, abbandonata durante la fuga dai malviventi. Informata dell'accaduto, è intervenuta anche una pattuglia dei carabinieri di San Nicolò. Il piano dei ladri sembra fosse quello di portare fuori dalla ditta i tubi di ferro a forza di braccia, accatastarli in un campo per poi portarli via con un mezzo.

Piazza rinnovata a Sarmato: inaugurazione sabato mattina

Intervento da 100mila euro offerti da Sacofin

SARMATO - (crib) Dopo tanta attesa, la nuova piazza di Sarmato si presenta ai cittadini: sabato mattina alle 10,45 sarà inaugurata pubblicamente dal sindaco Anna Tanzi dopo gli ultimi lavori di sistemazione. Per l'occasione è stata organizzata un breve passeggiata: il ritrovo, per tutti i cittadini, è in piazzetta Pecchio-

ni per poi percorrere la scalinata di via Municipio e raggiungere piazza Roma passando sotto al voltone del Comune. Lì, verranno illustrate le novità dell'intervento, dopo il prolungamento dei lavori a causa del perdurante maltempo: è stata allargata la strada che conduce al Municipio, passando da senso uni-

co a doppio senso di marcia. In seguito è stata colmata la tanto criticata "buca" con le panchine all'interno della piazza: tutta la superficie è stata riportata allo stesso livello della strada e al posto della buca è stata creata una pavimentazione a scacchiera. I lavori, come più volte ribadito dall'amministrazione, sono a costo zero per i cittadini: questo grazie ai 100mila euro offerti da Sacofin come somma derivante dalle perequazioni che fanno parte dell'accordo territoriale sull'area ex Eridania.

Bcc, venerdì la parola passa ai soci

Castelsangiovanni, in 2.700 voteranno l'ingresso in Banca Centropadana
Sabato l'analoga scelta sulla possibile fusione toccherà a Guardamiglio

CASTELSANGIOVANNI - Venerdì, 19 aprile, gli oltre 2.700 soci del Credito Cooperativo di Creta, la cui sede principale si trova a Castelsangiovanni, saranno chiamati a sancire un passaggio storico. Durante l'assemblea in programma alle 20 nei locali del cinema teatro Moderno di piazza Olubra verrà infatti chiesto ai soci di votare la proposta che prevede l'ingresso della Bcc in banca Centropadana. Si tratterà di un momento storico che di fatto, se i soci daranno il via libera all'operazione, decreterà la fusione (in gergo tecnico si tratterà di una "aggregazione per incorporazione") della banca valtidonese, nata nel 1897 a Creta di Castelsangiovanni, con la consorella che ha sede a Guardamiglio ed al cui interno la Bcc conferirà il suo patrimonio di oltre 11 milioni di euro accumulati in oltre 116 anni di storia. In totale al termine dell'operazione il patrimonio su cui le due banche potranno fare affidamento ammonta a oltre 224 milioni di euro.

La votazione di venerdì sarà seguita sabato da una votazione analoga con cui ai soci di Guardamiglio verrà chiesto di



La sede castellana della banca di Credito Cooperativo di Creta (foto Bersani)

approvare lo stesso passaggio, dopodiché la fusione diventerà operativa a tutti gli effetti a partire dal prossimo primo giugno. Nel frattempo venerdì sera i soci della banca valtidonese dovranno dare il via libera all'operazione cui il cda, guidato dal presidente Giovanni Nani, già da mesi sta lavorando ed a cui la banca d'Italia ha già dato il suo benestare approvando l'o-

perazione. Sempre venerdì sera verranno inoltre nominati due consiglieri ed un membro del collegio sindacale che a partire dal primo di giugno rappresenteranno la Bcc di Creta nel cda che guiderà la nuova realtà bancaria. «I nostri soci - dice il presidente Nani che dal 1991 guida Bcc di Creta - continueranno a partecipare in maniera massiccia alla vita della nuova

realtà bancaria che verrà a formarsi dopo questa importante operazione». Verrà nominato anche un comitato locale che dovrà raccordarsi con il nuovo cda facendo sentire al suo interno le istanze in arrivo dal territorio valtidonese. Una volta approvata tutta l'operazione la nuova realtà bancaria arriverà a contare oltre 15.600 soci e 324 dipendenti attivi in 48 filiali che toccheranno un totale di 178 comuni dislocati nelle province di Lodi, Pavia, Piacenza, Milano, Cremona e Alessandria. «All'interno di questo territorio la Valtidone - sottolinea Nani - occupa una posizione strategica e centrale». Tutta l'operazione di aggregazione dovrebbe portare ad un rafforzamento complessivo della banca. «L'aggregazione - dice il presidente Nani che venerdì relazionerà ai soci - porterà a maggiore potenzialità e risorse, a tutto vantaggio dei soci e del territorio che potranno usufruirne». L'assemblea sarà seguita da un momento di festa durante il quale ai soci verrà donato un libro con la storia recente della Bcc di Creta.

Mar mil

ROTTOFRENO - Le proposte del territorio



Da sinistra, Raffaele Veneziani, Eugenio Papa, Ettore Ferri e Valerio Sartori (f. Bersani)

«Menu dell'Alpino, eccolo servito: per l'Adunata pasti a prezzi fissi»

Nei ristoranti piatti con le tipicità piacentine

ROTTOFRENO - Ecco servito il "menù dell'Alpino". Ristoranti, trattorie e pizzerie del comune di Rottofreno, nei giorni dell'Adunata a Piacenza (10, 11 e 12 maggio) proporranno pasti a prezzi fissi e condizioni favorevoli. «Un modo chiaro per tutelare gli alpini e per attirare nuova clientela con proposte di qualità a costi contenuti», afferma Valerio Sartori, vicesindaco di Rottofreno, presentando l'idea ieri mattina al centro culturale di San Nicolò. Diversi gli incontri tra i funzionari dell'Ufficio economico e i rappresentanti locali degli alpini, Giorgio Gnocchi ed Eugenio Papa, e con i proprietari dei pubblici esercizi. Dopo gli incontri tutti i ristoratori hanno dato l'adesione per formulare menù speciali a prezzi fissi, aperti a tutti non solo agli alpini. Il presidente Gnocchi ha chiesto trasparenza nei prezzi: così è stato. Nei prossimi giorni, i menù verranno pubblicati sul sito del Comune di Rottofreno ed esposti fuori dai locali». Secondo Papa, «Sapere quanto si spende, ancora prima di entrare, è un bell'incentivo alla consumazione». «Ho fatto diverse adunate e mi ricordo di quella volta che ho speso 10 euro per una Coca Cola... Qui, come dicono i fatti, vige l'onestà. Non posso che esserne orgoglioso. Sarebbe bello che questa l'azione, promozionale per il comune e le sue risorse, fosse intrapresa in tutto il Piacentino. Abbiamo del-

le vallate splendide, per esempio. Perché non le promuoviamo come si dovrebbe fare?». Ettore Ferri, chef del ristorante La Colonna, sottolinea che «il cliente paga solo quello che mangia». «Per quel che mi riguarda, il menù sarà a prezzo fisso ma non imposto. In altre parole, se una persona vuole mangiare meno può farlo senza dover sborsare per portate non consumate. Ogni ristoratore del nostro comune cucinerà tipicità piacentine: siamo sicuri che gli alpini ne rimarranno soddisfatti». In chiusura il sindaco di Rottofreno, Raffaele Veneziani, «L'adunata è grande occasione per tutto il territorio. Il nostro è un tentativo chiaro per far rimanere parte dell'indotto nell'area. Da noi, gli Alpini saranno accolti bene, godranno di un'ottima cucina a prezzi economici, senza fregature. Vogliamo che, tornando a casa, pensino che sono stati bene e che resti in loro la voglia di tornare». A San Nicolò, saranno circa 700 gli alpini che dormiranno nelle loro tende, nell'area del campo sportivo. «Colgo l'occasione per fare un appello», dice Veneziani. «Chi ha giardini, capannoni vuoti con servizi o spazio, lo renda disponibile per gli alpini. Per favorire la mobilità, Raschiani ed Orsi bike metteranno a disposizione diverse biciclette a chi ne farà richiesta. Seta, invece, potenzierà il servizio di trasporti pubblici».

Riccardo Delfanti

Ottone, un 25 Aprile all'insegna dei prodotti a chilometro zero

OTTONE - (elma) Liberi di resistere e di crescere. Si legge questa scritta nei volantini diffusi in alta Valtrebbia per invitare tutti i cittadini a ricordare la Resistenza, in occasione del 25 Aprile. Ottone, con l'associazione "Ottone XXV Aprile", ospiterà mercatini ed esposizioni di prodotti locali, rigorosamente a "chilometro zero", in piazza della Vittoria a partire dalle 9 della mattina. In collaborazione con il pro-

getto di promozione locale "Go local Valtrebbia", arriveranno in piazza allevatori dell'alta valle e produttori di formaggio, biscotti e miele, con gli artigiani del territorio. La giornata chiuderà danzando: alle 21, nel centro polivalente di Ottone, sarà infatti organizzata una serata con l'orchestra di Ringo. La struttura è al coperto e quella del 25 aprile sarà la prima serata danzante ospitata nel centro poli-

valente. L'iniziativa è patrocinata dai Comuni di Ottone, Cerignale, Bobbio, Zerba, Rovegno, Montebruno, Gorreto. Il progetto "Go Local Alta Valtrebbia", si ricorda, è nato nel novembre 2011 come campagna pubblicitaria delle produzioni che vengono realizzate nel nostro territorio, ed è oggi diventato un progetto condiviso del tutto volontario, senza richieste di contributi, e si è arricchito con la

partecipazione di altre associazioni e comitato territoriali: altavaltrebbia.net, la Goccia di Bobbio, Expo Alta Valtrebbia, Cerignale 2000. Tutto ciò che viene realizzato è fatto in volontariato, quindi non prevede contributi da parte degli aderenti. Tra gli obiettivi, vi è quello della promozione del consumo dei prodotti a chilometro zero, una modalità di "consumo consapevole", per scegliere di lasciare ricchezza sul territorio, contribuendo anche a proteggere l'ambiente dall'inquinamento del trasporto su gomma, secondo le intenzioni del gruppo.

NIBBIANO

Domenica GustaOlio la rassegna del novello della Valtidone

VALTIDONE - Questa domenica, 21 aprile, in Valtidone si tiene GustaOlio, ovvero la rassegna dell'olio novello della Valtidone che verrà presentato e offerto in degustazione. La rassegna prenderà il via alle 11 e proseguirà per tutta la giornata, fino alle 18 e 30. Sarà possibile, tramite l'associazione LaValtidone, prenotare visite guidate accompagnate da esperti che mostreranno gli uliveti e ne illustreranno le caratteristiche. Ad oggi in vallata sono presenti circa 12mila piantine da cui quest'anno è stato possibile raccogliere 22 quintali di olive che hanno permesso di ottenere circa 400 litri di olio suddiviso in

500 bottiglie.

Durante le visite guidate verranno anche illustrate le qualità dell'olio extravergine della Valtidone e i suoi possibili impieghi, accompagnati con i piatti e i prodotti tipici locali come salumi e formaggi. A questo scopo, sempre durante la giornata di domenica, verranno organizzate in contemporanea tre differenti degustazioni in altrettante aziende agricole che si trovano a Pianello, Sala Mandelli di Nibbiano e Corano di Borzonovo, le quali apriranno le loro porte ai visitatori. L'evento è organizzato in collaborazione con l'Unione dei Comuni dell'alta Valtidone e con il patrocinio del Comune di Nibbiano e della Provincia. Per informazioni è anche possibile consultare il sito internet www.lavaltidone.it

mar.mil

PIANELLO

Venerdì si parla di tumore al seno e di prevenzione

PIANELLO - Venerdì 19 aprile, alle ore 21, il teatro comunale di Pianello ospiterà una serata di informazione sul delicatissimo e importante tema del tumore alla mammella. «Con la prevenzione si vive meglio», questo il nome del convegno, sarà ad ingresso libero e aperto a tutti. Gli esperti in sala, tra cui Luigi Cavanna che dirige il dipartimento di oncematologia dell'ospedale di Piacenza, parleranno di come adottare stili di vita utili a prevenire l'insorgere di questa malattia e di quali nuove cure ci siano oggi a disposizione di medici e pazienti. All'incontro di venerdì sera saranno presenti anche diversi altri relatori

come il biologo molecolare Alessandro Ubiali, dell'unità operativa di anatomia patologica dell'Ausl di Piacenza, il quale parlerà di "Predizione di risposta alla terapia mirata nel tumore della mammella. L'oncologa Elisa Anselmi, dell'unità operativa del reparto di oncologia dell'ospedale di Piacenza, parlerà in particolare della prevenzione e delle nuove cure per il tumore al seno. Chiuderà la serata la psicologa e psicoterapeuta Michela Monfredo la quale interverrà sull'approccio psicologico nelle pazienti con tumore al seno. Il convegno è organizzato dall'Associazione piacentina malato oncologico e dal Comune di Pianello e si inserisce all'interno del corpus calendario di eventi che inaugurano l'apertura del nuovo teatro.

m.mil.

CASTELSANGIOVANNI

Università terza età: domenica al teatro Verdi la festa di fine anno

CASTELSANGIOVANNI - Questa domenica, 21 aprile, l'Università delle Tre Età di Castelsangiovanni saluta la fine dell'anno accademico con una festa di Primavera che si terrà al teatro Verdi, dove dalle 16 ci saranno musica con la Cabrini band e una sfilata di moda con abiti proposti da Angela Bordoni, designer per numerose grandi firme. In contemporanea con lo spettacolo nel foyer del teatro saranno esposti alcuni lavori realizzati durante i laboratori di pittura tenuti da Mirella Marca insieme ai lavori realizzati nel laboratorio di ceramica cotta di Alberta Tamagni. La band ospite domenica al Verdi partecipò al Festival di Sanremo del 1988 con Fiordaliso, piazzandosi all'ottavo posto con la canzone di

Toto Cutugno "Per noi" e anche l'anno successivo sempre con Fiordaliso con la canzone "Se non avessi te" (sesto posto). La sfilata sarà presentata dalla designer di ricami Angela Bordoni che ha lavorato per i più noti stilisti italiani partecipando ad importanti sfilate. Il tema proposto saranno gli abiti degli anni Ottanta e Novanta, impreziositi da ricami realizzati a mano. La seconda parte proporrà abiti da sposa sempre dello stesso periodo. Ci saranno anche video a tema. Nel frattempo domani, giovedì 18 aprile, al centro culturale proseguono le lezioni di Salvatore Mortilla sul tema del romanzo legato alla cinematografia. Martedì prossimo, 23 aprile, l'operatore turistico Daniele Catania accompagnerà i soci di Unire attraverso "un viaggio virtuale, sensazionale e glamour negli Usa". Le lezioni prenderanno il via alle 15,30.

mm