

LOMELLINA

in comune

GRATUITO

PERIODICO MENSILE DI INFORMAZIONE E SERVIZI DEI COMUNI LOMELLINI - **OLTRE 60.000 LETTORI**

>> In questo numero <<			
PRIMO PIANO	2	FATTI DEL MESE	6
AGRICOLTURA	5	CULTURA	8
APPUNTAMENTI	9	Mortara	14
Vigevano	10	Robbio	17
Cassolnovo	13	Garlasco	19
Sartirana	20	Ottobiano	22
I FATTI DELLO SPORT	23		

Sagre e promozioni di prodotti tipici per conquistare i marchi di qualità

Lomellina terra di buon cibo. Molte specialità tipiche e altrettante sagre per la loro promozione che, tranne per il salame d'oca prodotto Igp, non hanno marchi che ne certifichino la qualità e ne circoscrivano la provenienza. La terra del riso, quella in cui per la prima volta è stato piantato il cereale con scopi alimentari in Europa, non ha il riconoscimento Doc attribuito ad altre produzioni italiane. Proliferano invece i marchi DeCo, che non è un riconoscimento europeo ma comunale assegnato a prodotti il cui legame con il luogo è forte. Solo Mortara ne vanta ben 24 quasi tutti legati alla lavorazione dell'oca. E poi ci sono quelli sparsi per la Lomellina: dalla cipolla rossa di Breme, all'asparago di Cilavegna fino all'offella di Parona. **PAGG. 2-4**



Slot machine, mappa dei locali

Un maggiore controllo sui luoghi dove sono presenti slot machines per prevenire e contrastare il gioco d'azzardo ludopatico. È questo lo scopo del progetto "Gap" elaborato dalla Caritas, che da gennaio prenderà il via sul territorio



di Vigevano per poi allargarsi a tutta la Lomellina. Tramite una mappatura digitale saranno segnalati i locali con all'interno macchinette per il gioco d'azzardo: il sistema si occuperà poi di verificare che siano rispettate le complesse normative regionali e comunali per la loro installazione, aiutando le forze dell'ordine a debellare le irregolarità ma, soprattutto, sensibilizzando gli stessi esercenti su un problema, la ludopatia, che vede la provincia di Pavia ai primi posti in Italia.



VIGEVANO. L'amministrazione ha lanciato un appello per la realizzazione di un nuovo polo ludico-sportivo da parte di associazioni che abbiano un progetto condiviso e che mettano insieme più realtà anche innovative. L'obiettivo è quello di recuperare l'immobile di via Pisani, già sede del Cnr, che ha un'estensione di 1.800 metri quadrati. **PAG. 11**



MORTARA. In corso Torino arriva il "rosso stop". L'installazione del sistema che permette la rilevazione di infrazioni semaforiche, grazie alla registrazione di video e non di singoli fotogrammi, ha destato preoccupazione tra i cittadini. Il timore è che lo strumento sia stato introdotto unicamente per "fare cassa". L'assessore Luigi Graneli spiega la decisione. **PAG. 14**

SERVICE

VENDITA E ASSISTENZA MULTIMARCHE

Corso Brodolini, 32 - Vigevano (PV)
 Tel. e fax 0381.78406
 email: service.snc@libero.it




www.servicevigevano.it

TAGLIANDO DELLA TUA AUTO A PARTIRE DA 140,00 €

SUZUKI
 OFFICINA AUTORIZZATA









VIENI A SCOPRIRE TUTTA LA GAMMA VOLVO E SUZUKI KM ZERO E AZIENDALI

PRIMO PIANO

a cura di Andrea Ballone

La Lomellina in tavola: parecchie specialità e pochi marchi d'origine per i prodotti locali

Patria del riso, ma anche di salumi, ortaggi e dolci. Sapori tipici di una terra tutta da gustare che non hanno riconoscimenti ufficiali

Tanti prodotti locali, ma pochi riconoscimenti ufficiali. Che in Lomellina si mangi bene è risaputo, ma spesso i prodotti non hanno marchi che ne certifichino la qualità e ne circoscrivano la provenienza. Nell'elenco dei prodotti Igp, Dop e Doc rientra solo il salame d'oca di Mortara, che ha il marchio Igp. Si tratta di un riconoscimento europeo che riguarda la produzione o la trasformazione di un prodotto. Basta quindi che uno dei processi di lavorazione avvenga in un luogo per avere questo riconoscimento. Se il salame d'oca viene quindi prodotto a Mortara, anche con carni che provengono da altre parti è Igp. La Lomellina è però terra di riso e questa è senza dubbio l'anomalia più grande. La terra in cui per la prima volta è stato piantato il riso con scopi alimentari in Europa, stiamo parlando della fine del 1400 per mano degli Sforza alla frazione di Cassolnovo Villanova, non ha il riconoscimento Doc. Che invece c'è per il riso del delta del Po, del veronese e della vicina Baraggia, zona a metà tra Vercelli e Biella. Quest'ultima area dista meno di un centinaio di chilometri dai campi lomellini. Proliferano in realtà i marchi DeCo, che non è un riconoscimento europeo. Si tratta di un marchio comunale che viene assegnato a prodotti il cui legame con il luogo è forte. Per diventare DeCo basta una commissione comunale. Solo Mortara vanta ben 24 prodotti DeCo, quasi tutti legati alla lavorazione dell'oca. E poi ci sono quelli sparsi per la Lomellina: dalla zucca bertagnina di Dorno, fino alla cipolla rossa di Breme, all'asparago di Cilavegna fino all'offella di Parona (l'amministrazione ha iniziato il percorso per il riconoscimento). In questo



Riso, salume ecumenico, salame tradizionale e offella. Prodotti tipici del territorio lomellino che insieme ad altre peculiarità italiane rendono gustose le portate in tavola

caso il limite alla diffusione è legato sia alla distribuzione che alla produzione limitata, soprattutto quando si tratta di ortaggi. Ogni anno in media vengono prodotti 400 quintali di cipolle rosse di Breme in due ettari di terreno su un totale di 12mila in tutta Italia. La produzione è quindi distribuita in prevalenza a livello locale e usa come veicolo soprattutto le sagre e i ristoranti della zona. A Cilavegna il numero di produttori di asparagi ammonta a undici e sono in calo. Il prodotto naturale in generale per rispettare il legame con il territorio deve spesso rinunciare alla quantità e questo ne limita lo sviluppo commerciale. Altra realtà è quella dei prodotti

di derivazione, come il caso delle offelle che si possono trovare anche in molti supermercati, pur essendo i produttori certificati tre e tutti residenti a Parona. Si tratta di un caso di tutela del prodotto bene riuscita, al punto che vengono distribuite anche da Eataly, l'azienda che da anni ha puntato sulla valorizzazione del prodotto italiano. Nonostante il successo commerciale al momento nessuno insidia il monopolio dei produttori paronesi, cercando di produrre biscotti simili o che ne richiamino in qualche modo il marchio come spesso accade. Del resto meglio lasciar fare a chi è in grado: come di dice «Offelè... fa el to mestè».

Cibi kosher e halal Nuovi sbocchi del mercato

Il cibo italiano è sempre alla ricerca di nuovi mercati e alcuni di questi possono trovarsi nei paesi in via di sviluppo, ma anche tra i molti immigrati italiani. Da anni per chi è di religione ebraica vengono venduti i cosiddetti prodotti kosher, lavorati e serviti secondo i dettami imposti dall'ebraismo, ma ultimamente grazie alle migrazioni da paesi di religione islamica registratesi negli ultimi anni ci sono molti prodotti che hanno diritto alla certificazione halal. A Mortara si produce da sempre il cosiddetto salame d'oca ecumenico che può essere mangiato dagli appartenenti a tutte le religioni in quanto sprovvisto di carne di maiale, ma c'è un altro cibo che in Lomellina gode della certificazione halal. Si tratta proprio del prodotto lomellino per eccellenza cioè il riso. Curti Riso e Riso Gallo da anni possiedono ormai la certificazione di prodotto halal. In Lomellina c'è un'altra azienda, seppure di origini torinesi che produce secondo i dettami della cucina kosher. Si tratta della Monviso, specializzata in prodotti di panificazione che ha uno stabilimento alla frazione Belcreda di Gambolò. I mercati esteri sono ancora in parte inesplorati per i prodotti lomellini, ma nel corso degli ultimi anni sembra essere cambiata la sensibilità dei produttori sempre più rivolti a trovare nuovi sbocchi.



Nella terra dell'asparago bianco si cercano coltivatori

Coltivatori di asparagi cercansi. La notizia è circolata nella scorsa primavera. A lanciare l'appello è stato il presidente del Con.Pac, il Consorzio produttori di asparagi di Cilavegna Gianpietro Campana. Sono sempre meno i giovani che si avvicinano al mondo della coltivazione dell'asparago bianco di Cilavegna, un prodotto che di questo passo rischia una drastica riduzione della produttività. A tenere viva la fiaccola di questa tradizione lomellina è proprio il consorzio nato dalla ex cooperativa Clec che negli anni Sessanta diede vita alle prime sagre dell'asparago. Fu il professor Roberto Rampi che per qualche anno guidò la Pro loco, che si rese conto che la coltivazione dei pioppeti aveva poco interesse. Decise così di incoraggiare quella dell'asparago, soprattutto da parte dei piccoli proprietari terrieri. Dopo un consulto alla Camera di Commercio e con l'amministrazione provinciale, avvalendosi della collaborazione dell'ingegner Giovanni Massara, che proveniva da una famiglia di coltivatori, radunò in Comune una ventina

di persone e davanti a un notaio fu posta la firma per l'apertura della cooperativa. Nacque così il consorzio, i cui numeri si sono molto ridotti come adesione di produttori, dal momento che arrivano a una decina. Sono cresciuti negli anni i quintali. Se nel 2000 se ne producevano dai dieci ai dodici oggi la produzione tocca i 45 quintali. La produttività è limitata, sia perché il terreno adatto, la cosiddetta spargera ha un'autonomia di circa quindici anni, ma anche perché a Cilavegna si è presa la decisione di utilizzare i metodi classici e tradizionali. L'estate scorsa in seguito all'appello del presidente un nuovo agricoltore si è avvicinato alla coltivazione degli



Gianpietro Campana, presidente del Consorzio produttori di asparagi di Cilavegna ha lanciato l'appello ai coltivatori locali perchè non si perda la produzione dell'ortaggio



asparagi e il consorzio gli ha dato in gestione un campo, per mandare avanti quella che è la tradizione di uno dei più noti ortaggi lomellini.

Salame d'oca Igp: sette produttori di qualità tra Mortara e Vigevano

Dal volatile tipico della zona si ottiene una varietà amplissima di prodotti non solo di salumeria

Se per alcuni prodotti di una determinata zona con il passare del tempo si perde un po' la territorialità, questo non è il caso del salame d'oca tipico di Mortara. Anzi con il passare degli anni la tradizione si è anche rafforzata e intorno al salume si è costruito un qualcosa di molto più ampio, ma soprattutto la base produttiva a marchio Igp è rimasta a Mortara. Alcuni supermercati e anche negozi hanno in vendita il salame d'oca, ma da un palato fino e da un'attenta analisi del prodotto emerge subito una grande differenza a livello qualitativo partendo proprio dalle materie prime. Una delle attività storiche in quel di Mortara è la Salumeria Guarnaschelli che ha seguito tutte le evoluzioni del salame d'oca. «Trenta-quaranta anni fa - dichiara Eugenio Guarnaschelli - il salame d'oca veniva prodotto solamente in determinate situazioni, mentre ora è accessibile 365 giorni all'anno. Magari nel periodo estivo diminuisce la richiesta, ma da settembre a gennaio aumenta in maniera importante: è il periodo clou». E con l'oca è possibile offrire alla clientela una varietà ampissima di prodotti e non solo di salumeria. Petti e prosciutti-



Salumi ottenuti dalla carne d'oca dal produttore Guarnaschelli di Mortara. Nel riquadro, il titolare Eugenio Guarnaschelli

ni d'oca stagionati e affumicati, salame ecumenico (consumato da tutte e tre le religioni monoteiste), patè di fegato d'oca, ravioli d'oca, oca brasata, oca al forno e molto altro ancora. All'interno del Consorzio del Salame d'Oca sono sette i produttori che si possono fregiare del marchio Igp: Guarnaschelli, Palestro, Nicolino, Gallina e Pisani, a Mortara, e Bertoni e Caserio, a Vigevano.

Un prodotto che viene particolarmente apprezzato dagli abitanti mortaresi, ma che trova riscontri positivi anche dalle realtà limitrofe. «Diversi clienti residenti nel milanese - riprende Guarnaschelli - si recano a Mortara per acquistare il prodotto. In molti poi lo esportano a parenti e amici fuori dalla regione Lombardia. A livello qualitativo il nostro prodotto a marchio Igp è unico».

Modifica del disciplinare Iter lungo e tortuoso

In questi anni i vertici del Consorzio del Salame d'Oca si sono impegnati a più riprese per salvaguardare e migliorare il prodotto. L'ultima "missione", in ordine temporale, è stata effettuata lo scorso 20 giugno in quel di Roma al Ministero. In quell'occasione il duo Eugenio Guarnaschelli e il presidente Gioacchino Palestro si recarono nella capitale per salvare il marchio Igp. Il nodo della questione era l'alimentazione delle oche. «Dobbiamo eseguire una modifica al disciplinare - dichiara Guarnaschelli - ma la cosa più importante è che la produzione può proseguire. Nessuno infatti ci impone divieti con il disciplinare attuale. La tempistica da seguire per la variazione è però particolarmente lunga e tortuosa perché la richiesta dovrà passare prima in Parlamento a Roma e in seguito al Parlamento Europeo di Bruxelles. La modifica del disciplinare ci permetterà comunque di disporre in futuro di agevolazioni sia sul rendimento dell'animale sia dal punto di vista economico». Il presidente del Consorzio Gioacchino Palestro, oltre a battersi su tale questione, sta seguendo tutte quelle iniziative che danno lustro al prodotto. Lo scorso 8 novembre ha partecipato a un incontro organizzato dal Consorzio della Focaccia di Recco con Formaggio. «È stato un bellissimo abbinamento - spiega Palestro - di due prodotti che si sposano alla perfezione: il salame d'oca Igp e la focaccia di Recco Igp. L'obiettivo degli organizzatori, su segnalazione del Ministero, è infatti quello di raggruppare tutti i Consorzi Dop e Igp in uno unico. Il giorno seguente partirò invece in direzione Mirano, insieme al mio staff, per presenziare alla 21esima edizione del Zogo de l'Oca». Il giorno 17 novembre, invece, è in programma a Mortara un convegno con degustazioni di prodotti tipici d'oca alla Borsa Merci.



Con Intals in corsa verso il futuro.

Siamo una squadra affiatata che gioca la partita decisiva per il nostro pianeta, quella dello sviluppo sostenibile con l'economia circolare.

Il nostro mondo si sta velocemente consumando, la natura è sempre meno in grado di sostenere l'impatto di una popolazione in rapido aumento e di stili di vita sempre meno rispettosi dell'ambiente. In questa situazione di crescente emergenza l'unico modello di sviluppo in grado di garantire un futuro al nostro pianeta è quello dell'economia circolare, in cui i prodotti di scarto di ogni ciclo di consumo, invece di essere trattati come rifiuti inquinanti, diventano la materia prima di quello successivo, in un processo virtuoso sostenibile che rispetta l'ambiente. Il riciclo dell'alluminio effettuato da Intals rappresenta una fase fondamentale di questo modello, portando a compimento gli sforzi fatti da tutti i cittadini con la raccolta differenziata e preservando i giacimenti naturali da un prelievo indiscriminato.



PRIMO PIANO

a cura di Andrea Ballone

Offella di Parona: dolce tipico diffuso in Italia e non solo...

Il biscotto dalla forma ovale, anche senza riconoscimenti ufficiali, è il prodotto lomellino più distribuito

Tra i prodotti lomellini, pur senza avere alcun riconoscimento quello che ha ricevuto la maggior diffusione, a livello nazionale e non solo è l'Offella di Parona. I produttori del biscotto, nato nel XIX secolo, a oggi sono tre in paese, ma un grande aiuto per la diffusione è arrivato soprattutto dalla Pro loco, che alla fine dell'anno compirà cinquant'anni. Per festeggiare l'evento l'amministrazione comunale ha già riunito i produttori e ha iniziato il percorso per rendere il marchio DeCo. «Abbiamo iniziato - dice il sindaco Marco Lorena - questo nuovo percorso che completa il lavoro che è stato fatto fino a questo momento soprattutto dalla Pro loco. Sono molte le iniziative che in questi anni sono state messe in campo per tutelare e promuovere il nostro prodotto a partire dall'organizzazione della sagra che è stata un vero e proprio traino per la diffusione dell'offella». La nascita del biscotto a forma appuntita affonda le radici quasi nella leggenda, cioè nel periodo in cui Pasqualina e Linin Colli crearono l'impasto di farina, grano tenero, burro, zucchero, uova e olio d'oliva, che ancora oggi viene consumato sulle tavole di molti italiani. Per molti anni le offelle non erano considerate un cibo di qualità e soprattutto degno di essere pagato molto, al punto che venivano addirittura vendute a numero. La svolta nella commercializzazione del prodotto arriva nel 1969 quando nasce la prima sagra. Il prodotto è al momento tutelato da un marchio di garanzia che viene rilasciato dalla Pro loco ai tre produttori. Esiste una variante nata negli ultimi anni, legata alla sagra della rana di Sartirana, che porta



Il banchetto con i prodotti dolci tipici del territorio durante la sagra di Parona

il nome di Sartirane. Negli anni, anche grazie alla sagra dell'Offella il prodotto ha visto una grande crescita a livello distributivo sul territorio nazionale. Il prossimo passaggio sarà quello di ottenere il marchio DeCo, cioè il riconoscimento di origine comunale, al quale in Lomellina hanno diritto i prodotti tipici di altri comuni. Non si tratta dell'unica amministrazione comunale che si sta muovendo in questo senso. Nei giorni scorsi il sindaco di Cassolnovo ha lanciato un appello ai produttori locali per individuare un prodotto tipico di Cassolnovo che possa rientrare nel marchio DeCo. Gli strumenti attuativi

per l'istituzione della certificazione DeCo., da parte di un singolo Comune, sono: la delibera del consiglio comunale (di approvazione del regolamento), il regolamento per la "valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali e l'istituzione della DeCo.", l'albo comunale delle iniziative e manifestazioni; il registro dei prodotti DeCo. E il disciplinare di produzione. Sono oltre il centinaio i Comuni italiani che hanno scelto questo tipo di denominazione per tutelare i propri prodotti. Si tratta del primo passo verso riconoscimenti più difficili da ottenere come Igp, Dop e infine Doc.

E la cipolla rossa di Breme sbarca nel Regno Unito

Una sagra che fa girare il mercato della cipolla per tutto l'anno. Quella della Cipolla Rossa di Breme è una delle kermesse culinarie più note e apprezzate della Lomellina: nelle prime settimane di giugno sono migliaia i visitatori che raggiungono il paese per assaggiare le specialità a base della "Dolcissima", uno degli ortaggi principe di tutto il territorio che dal 2008 può fregiarsi del marchio DeCo e nel 2014 è stata la prima varietà orticola da conservazione di tutta la Lombardia ad essere stata iscritta nel Registro Nazionale. Capace di attirare persone anche al di fuori dei confini pavesi (lo scorso anno la Sagra era pubblicizzata anche nella metropolitana di Milano), la festa si svolge in quello che è il periodo di maturazione della cipolla rossa, con la possibilità di acquisto in loco direttamente dai produttori. Ma se il suo consumo fresco si limita al periodo estivo, quella della cipolla di Breme è in realtà una filiera che non si ferma alla stagionalità del prodotto, ma ha un mercato che, con confetture e altre lavorazioni a lunga conservazione, dura tutto l'anno. Finendo sulle tavole di mezza Italia e non solo: dal 2015 una società di import-export londinese (che annovera tra la sua clientela i magazzini Harrods e Buckingham Palace) ne ha richiesto una fornitura a partire da giugno con cadenza settimanale. Esperti sono arrivati dal Regno Unito per verificare la filiera di coltivazione e per assaggiare il prodotto, riconoscendola come l'unica cipolla consumabile a crudo senza le naturali controindicazioni che si riscontrano in altre varietà. *Alessio Facciolo*



Sartirana: la Sagra promuove riso e prodotti dolciari a forma di rana

Grazie alla sagra biscotti e riso travalicano i confini regionali e, talvolta, anche del Belpaese. La Sagra della Rana, che si svolge a Sartirana da ormai 47 anni, ogni primo week end di settembre porta in paese migliaia di appassionati e curiosi, fungendo da traino non solo per l'economia locale ma anche per quei prodotti che durante la kermesse sono venduti e "celebrati". A beneficiare in misura maggiore della Sagra non sono però le rane, che alla festa danno il nome, quanto piuttosto le Sartirane, gustosi e dolcissimi biscotti (comunque con una inconfondibile silhouette da anfibio) e il riso: «La rana purtroppo non è un prodotto esportabile - spiega Gianluca Cominetti, vicesindaco di Sartirana - il 90 per cento di quelle che utilizziamo durante la festa proviene



Le Sartirane, biscotti gustosi e dolcissimi a forma di rana, sono insieme con il riso i prodotti più diffusi oltre i confini locali

da allevamenti in Lomellina e comunque si tratta di una carne che va consumata poco tempo dopo essere stata macella-

ta. Un tempo la rana era un "mangiare da poveri", qui nella nostra zona se ne trovavano tante soprattutto in primavera e in estate, mentre ora è un alimento di nicchia. Sono altri i prodotti che hanno un ritorno anche al di fuori del periodo della sagra, ad esempio le Sartirane, che sono marchio registrato da 20 anni e nei prossimi mesi saranno inserite all'interno della "Cesta Lomellina", selezione di prodotti tipici del nostro territorio». Per non parlare del riso della Riseria Sartirana, che vede aumentare il proprio numero di estimatori ogni qual volta viene utilizzato come ingrediente per i piatti della festa, grazie anche al menu "ad hoc" a base di rana proposto dal ristorante Canaja durante tutta la durata della manifestazione. «È un riso, quello lavorato a Sartirana,

che ha già un mercato di suo - continua Cominetti - ma sono tanti quelli che tornano qui poi per comprarlo dopo averlo assaggiato. La distribuzione avviene tramite la Cooperativa di consumo: essendo il suo costo inferiore ai 5 euro, si tratta anche di un prodotto di facile vendita, spesso arrivano richieste anche online». Con clienti "gourmet" che non arrivano solo dai dintorni: «Riceviamo richieste anche dalle regioni limitrofe, come il Veneto o la Liguria - rivela il vicesindaco - ma alcune giungono anche da più lontano: dalla Francia, magari da famiglie di qualcuno che si è trasferito, e anche dalla Svizzera, che paradossalmente, pur essendo di fatto un paese fuori dalla Ue, è a meno di due ore di strada da Sartirana».

Alessio Facciolo

Nuovo raccolto: segnali di ripresa, ma gli agricoltori sorridono a metà

Mietitura in ritardo ma rese e produzioni sono soddisfacenti, e i guadagni crescono

Una stagione del raccolto iniziata molto tardi quella del 2019 con i primi tagli del riso che si sono verificati nella seconda e terza decade di settembre a causa del maltempo e di un giugno freddo che non ha permesso la corretta maturazione dei chicchi. «Il raccolto non è ancora finito ma si avvertono piccoli segnali di ripresa - sottolinea Cesare Bazzano, dell'azienda agricola I Dossi di Remondò - purtroppo il maltempo e le continue piogge hanno rallentato i lavori di trebbiatura ma si parla di una buona annata con produzioni più alte rispetto al 2018 e ottime rese». Sembrano anche aumentare i prezzi sul mercato sintomo che forse qualcosa sta davvero cambiando anche a livello commerciale. «Nonostante ci sia stato un aumento per quanto concerne il riso straniero in Italia per alcuni tipi di riso le importazioni dall'estero sono diminuite e ciò giova agli agricoltori locali - sottolinea sempre Bazzano - Con i risi fini, come il Carnaroli o il Vialone Nano, utilizzati spesso in cucina, che hanno visto un aumento dei prezzi dai circa 35 euro al quintale dello scorso anno sino ai 40 euro odierni così come sono in ripresa i risi tondi per la fioccatatura e la mangimistica». Dello stesso avviso è anche Melissa Spina, imprenditrice agricola di Garlasco: «Le piogge non hanno permesso un raccolto nei tempi previsti - dice la Spina - con il maltempo che ha fornito problemi soprattutto per quanto riguarda cereali come la soia». Gli agricoltori



che, infatti, non sono riusciti a raccogliere la soia prima delle piogge molto probabilmente la lasceranno in campo, perdendo di fatto il raccolto, poiché le continue piogge delle ultime settimane hanno fatto ammuffire il prodotto, un

problema tipico delle piante leguminose. Melissa Spina è inoltre uno dei volti più attivi di Rice Up, associazione nata con l'intento di valorizzare il riso lomellino e della Valle del Po con il concetto innovativo di una programmazione delle

semine e la volontà di conseguire il marchio Igp per il riso prodotto nelle due zone sopracitate: «Continua la nostra battaglia con le autorità per quanto concerne l'ottenimento del marchio - sottolinea la Spina - e inoltre è sempre possibile, per gli agricoltori, compilare il format sul portale di Rice Up per dichiarare quali siano state le semine di quest'anno e quindi effettuare un primo bilancio su quello che potrà essere l'andamento del mercato nel 2020».

Un nuovo raccolto dunque che sembra avere più luci che ombre sperando che possa essere l'inizio di un continuo miglioramento e una sempre maggiore valorizzazione del riso nostrano e dei prodotti del territorio.

Riso straniero: serve clausola di salvaguardia

Nonostante qualche debole segnale di ripresa da parte delle campagne, con un raccolto che ha soddisfatto gli imprenditori agricoli locali, emerge un dato allarmante da Coldiretti Pavia che denuncia come nei primi sei mesi del 2019 ci sia stato un aumento del 68 per cento per quanto concerne il riso straniero in Italia. «Da un'elaborazione di dati Istat - dicono da Coldiretti Pavia - è stato verificato un aumento sensibile delle importazioni di riso straniero in Italia nel primo semestre di quest'anno». Ciò a discapito dei produttori agricoli e delle industrie di trasformazione di quello che è a tutti gli effetti il cereale più consumato al mondo, con l'Italia che è la maggior produttrice di riso in Europa e la Lomellina che riveste un ruolo fondamentale nella produzione di riso della Penisola. «Occorre prevenire e combattere contro la minaccia di una invasione

incontrollata di riso proveniente da paesi stranieri - sottolineano da Coldiretti Pavia - e per questo è necessario potenziare la clausola di salvaguardia con una attivazione automatica dei dazi in caso di aumento troppo rapido delle importazioni». Il riso, infatti, deve essere considerato secondo Coldiretti Pavia come un bene "sensibile" nell'ambito delle esportazioni e delle importazioni e per questo si deve rendere necessaria l'etichettatura con l'indicazione del paese di origine in modo da indirizzare gli investimenti dei fondi comunitari per la promozione e la coltivazione del riso solamente prodotto da paesi europei. «Infine - conclude l'ente agricolo pavese - non è da dimenticare l'eliminazione della soglia di tolleranza delle sostanze vietate all'interno dell'Ue con il divieto di importazione per prodotti agricoli contenenti tali sostanze proibite».

Raddoppia il numero di cinghiali abbattuti

In Lombardia il numero di cinghiali abbattuti nel 2019 è quasi giunto al doppio rispetto all'intero 2018 con la provincia di Pavia e il territorio lomellino che si attestano al secondo posto a livello regionale come numero di uccisioni. Grazie infatti all'abbattimento selettivo e alle disposizioni messe in campo da Regione Lombardia si contano ad oggi circa 3.160 abbattimenti contro i 1.800 avvenuti da gennaio a dicembre 2018, con la provincia di Pavia che ha superato di poco le 400 unità, più del doppio rispetto alle 180 dello scorso anno. I cinghiali restano però un problema, poiché mettono a repentaglio i raccolti e devastano i campi, oltre ad avvicinarsi sempre più in modo sensibile ai centri abitati. Oltre alla caccia, dunque, sono necessarie altre attività di contenimento che possano prevenire la proliferazione dei cinghiali aiutando le varie polizie provinciali nella prevenzione. Una speranza potrebbe giungere dalla figura dei cosiddetti selettorellori, ossia cacciatori abilitati su tutto il territorio lombardo, pavese e lomellino che, con un regolare patentino e adeguatamente formati, possa aiutare a contenere tali animali. Infine i cinghiali non sono solo un pericolo per gli agricoltori ma anche per gli automobilisti, con circa 80 incidenti l'anno causati dall'attraversamento di questi animali che si spostano alla ricerca di cibo. Tutelare agricoltori e cittadini diviene dunque una necessità con gli abbattimenti che dovrebbero proseguire anche nei prossimi mesi.



Dal 1953 sempre tutto e subito

articoli tecnici industriali

sempre tutto e subito

Cuscinetti a sfere • Strumenti di misura

Attrezzature per macchine utensili

Articoli tecnici di trasmissione e moto

Attrezzature verniciatura finishing

Utensili per foratura e mascheratura

Viteria • Utensili metallo duro • Attrezzature per stampi

Antivibranti • Compressori ed essiccatori • Abrasivi

Materiali sintetici • Utensili pneumatici

Supporti • Tubi in gomma • Utensili a mano • Guarnizioni

ABBIATEGRASSO (MI) - S.S. 494 Vigevanese km 17+900 - tel. 02 9462732 - fax 02 9466257

e-mail: info@gorlautensili.it - www.gorlautensili.it

» 21 ottobre

L'addio a Stopino: il ricordo di Ascom



Vigevano saluta uno dei suoi imprenditori più rappresentativi: si è spento all'età di 81 anni, dopo una lunga malattia, Bruno Stopino, titolare dell'omonimo atelier d'arredamento in via del Popolo. Stopino per 21 anni è stato presidente dell'Ascom cittadina, che lo ha così ricordato: «Ha lasciato un segno indelebile con il proprio carisma. Si è sempre distinto per le sue doti umane e professionali che gli hanno fatto meritare la fiducia delle imprese. Il suo profondo senso delle relazioni sindacali ha dato un'impronta fondamentale all'azione dell'associazione. Ha sempre saputo ascoltare il prossimo e dare consigli giusti».

» 27 ottobre

Uomo nel Ticino, stop alle ricerche



Un'ondata anomala avrebbe fatto ribaltare la loro imbarcazione, guastatasi poco prima, durante una gita sul Ticino. Il maltempo degli ultimi giorni ha imposto uno stop alle ricerche di Antonio Carini, 48enne vigevanese: su quella barca con lui c'era un 39enne di Gambolò, salvatosi per miracolo e soccorso qualche ora dopo l'incidente su un isolotto del Ticino. Le ricerche sono scattate subito, non appena si è avuta notizia del naufragio e sono proseguite per giorni interi. Per Antonio Carini nei giorni scorsi sono entrati in azione vigili del fuoco, sommozzatori, droni e forze dell'ordine: il corpo dell'uomo, però, al momento non è ancora stato ritrovato.

» 21 ottobre

Risolto il giallo di Luciana Fantato: suo il corpo trovato nel Terdoppio

Luciana Fantato è morta nelle acque del Terdoppio. Dopo quasi due anni si chiude il giallo sulla scomparsa della donna di Gambolò, allontanatasi da casa nel novembre 2017 senza lasciare tracce. La vicenda in passato è stata monitorata anche da tv e stampa nazionale e i carabinieri avevano a lungo indagato sul misterioso allontanamento della donna. E proprio dai militari è giunto l'atto finale di questa tragica storia, con il ritrovamento lo scorso 23 giugno ad Alagna di un corpo in avanzato stato di decomposizione in un'ansa nascosta del torrente: e se fin da subito si era pensato che quelli potessero essere i resti di Luciana, l'esito degli esami del Dna, giunti lo scorso 21 ottobre, lo ha decretato ufficialmente. La donna, all'epoca dei fatti 59enne, se ne era andata di casa il 10 novembre di due anni fa. Subito si era mossa la macchina delle ricerche, avviata dai carabinieri e proseguite per oltre un anno. Durante l'indagine



Le ricerche dei militari

erano state prese in considerazione anche altre ipotesi, come l'omicidio o il semplice allontanamento: per quest'ultima ipotesi i militari avevano contattato parenti, amici ed enti solidali, mentre per quanto riguarda l'eventuale delitto, si erano andate a riesaminare alcune frequentazioni della figlia del-

la donna, in passato coinvolta in una relazione sentimentale con un uomo arrestato per omicidio e in seguito a questo episodio vittima di minacce. Una morte violenta è stata esclusa anche dagli esami effettuati sulla salma: quello di Luciana, con ogni probabilità, è stato un gesto estremo.

» 20 ottobre

Chef Aguzzi, con l'ok di Carrara e Raspelli, si aggiudica la vittoria

Sbaragliare la concorrenza e vincere un premio è sempre una grandissima soddisfazione, riuscire poi a fare tutto ciò davanti a una giuria di primissimo piano rende l'impresa ancor più di valore. Lo chef vigevanese Davide Aguzzi (nella foto), domenica 20 ottobre, si è aggiudicato la prima edizione della gara culinaria "Stendardo e cucchiaino", svoltasi a Gambolò in piazza Colonnello Bellazzi. Il cuoco vigevanese è riuscito a superare altri sei partecipanti in rappresentanza di altrettanti Comuni: Mattia Silva (Palestro), Emanuele Giordano (Mortara), Gesualdo Liguoro (Garlasco), Gianfranco Sacchi (Tromello), il sindaco Roberto Francese (Robbio) e Walter Camera (Gambolò). Tutti



rinomati chef a parte Roberto Francese, sindaco di Robbio, che ha deciso di cimentarsi ai fornelli in prima persona. A far compiere il salto di qualità all'evento è stata soprattutto la giuria d'eccezione composta, tra gli altri, dal pasticciere Damiano Carrara, volto noto della televisione grazie al programma televisivo Bake Off, e dal giornalista gastronomo Edoardo Raspelli. Chef Aguzzi, in quel di Gambolò, ha preparato un risotto con fagioli e verze che è stato particolarmente apprezzato dai giudici, così come è stato gradito quanto prodotto da Gianfranco Sacchi, classificatosi al secondo posto, e da Emanuele Giordano, che ha chiuso sul terzo gradino del podio. F.N.

» 16 ottobre

Catturato daino tra Vigevano e Cassolo

Nella serata del 16 ottobre un daino maschio, probabilmente alla ricerca di qualcosa da mangiare, è stato avvistato da alcuni automobilisti passeggiare per corso Milano, a Vigevano. I carabinieri e la polizia locale hanno rintracciato il quadrupede che, spaventato, si è dato alla fuga. Dopo quasi due ore di inseguimento, carabinieri e agenti della municipale sono riusciti a indirizzare l'animale in una zona agreste, dove ha recuperato la via per i boschi. Non per troppo tempo, però: venerdì sera lo stesso daino ha fatto capolino nel centro di Cassolnovo: allertati dalla popolazione, i carabinieri hanno "pedinato" per tre ore la creatura, prima di catturarlo tra Molino del Conte e Vigevano. L'animale è stato quindi affidato alle cure della Cascina Guardia di Vigevano.



» 10 ottobre

Spinello davanti a scuola Fermato giovane pusher

Si stava facendo uno spinello davanti a scuola quando gli agenti in borghese della polizia locale lo hanno fermato. È un 18enne alunno del Roncalli il giovane indagato dalla municipale di Vigevano per spaccio: notando infatti una grande disponibilità di contanti, gli agenti hanno interrogato più approfonditamente il ragazzo, che ha poi consegnato loro una bottiglietta contenente sei involucri di marijuana.

» 16 ottobre

Rapinatori camuffati smascherati dal titolare

Si era camuffato con lenti a contatto e capelli tinti uno dei due malviventi arrestati dopo una tentata rapina in una gioielleria di Garlasco. Il titolare, insospettito dal loro atteggiamento (si erano finti infatti clienti) ha chiamato subito i carabinieri. I due, visti i militari, hanno tentato la fuga: uno è stato acciuffato subito mentre l'altro è stato rintracciato qualche giorno dopo in Campania, regione d'origine di entrambi i banditi.

» 25 ottobre

Il vigevanese Brogin entra nel CdG del Parco

Il vigevanese Giovanni Brogin entra nel Consiglio del Parco del Ticino. La Comunità del Parco ha eletto all'unanimità il nuovo Presidente e il Consiglio di Gestione: oltre a Brogin, entrato come consigliere, come presidente è stata nominata Cristina Chiappa, con Fabio Signorelli, Silvia Bernini e Massimo Braghieri consiglieri, ai quali si aggiungerà un ulteriore elemento che sarà scelto dalla Regione. 58 anni, in quota Lega, Brogin fino al 2015 è stato presidente di Ast.

» 26 ottobre

Aggio nuovo presidente dell'associazione MiMoAl

Cambio al vertice nell'associazione dei pendolari della Milano-Mortara. Approvati all'unanimità i tre punti all'ordine del giorno dell'assemblea straordinaria di Mi.Mo.AL., svoltasi presso la sede di Astrolabio, in via Riberia a Vigevano. Ufficiali dunque l'adeguamento dello Statuto, lo spostamento della sede legale nella stessa location di via Riberia, e il turn over tra Franco Aggio, ora presidente, e Vanessa Giancane, divenuta vicepresidente.

» 31 ottobre

Controlli dei carabinieri in zona In azione con un elicottero

Anche un elicottero dell'Arma è andato in supporto ai controlli straordinari eseguiti dai carabinieri della Compagnia di Vigevano tra Palestro e la città ducale. Il 31 ottobre, i carabinieri delle Stazioni di Mortara, Robbio, San Giorgio e della Sezione Radiomobile di Vigevano supportati nell'occasione da un mezzo aereo del 2° Nucleo Elicotteri dei carabinieri di Orio al Serio (Bg), hanno effettuato un controllo straordinario del territorio "ad alto impatto", finalizzato al contrasto dei reati predatori (furti in abitazione, truffe agli anziani in particolare), dei traffici illeciti di sostanze stupefacenti e delle infrazioni al Codice della strada. Durante i controlli, un 51enne di Vigevano, con precedenti di polizia, è stato sorpreso nei pressi di Mortara alla guida della propria Alfa Romeo 156 con la patente revocata. Allo stesso, recidivo nel biennio, è stato sequestrato il veicolo per la successiva con-



Un elicottero dei carabinieri

fisca. Anche un 55enne ecuadoriano è stato deferito all'Autorità Giudiziaria per guida in stato di ebbrezza, per essere stato sorpreso, appena fuori da Vigevano, alla guida del proprio veicolo con un tasso alcolemico pari a 2.30 g/l, quasi cinque volte oltre al limite di legge. La patente gli è stata revocata. Sono stati inoltre segnalati come assuntori di stupefacenti sette persone, tra i 20 e i 54 anni, tutti residenti in Lomellina, che nei controlli sono

stati trovati in possesso di modiche quantità di eroina, marijuana e hashish. Nel complesso dell'attività sono state controllati circa 50 autoveicoli e più di 50 persone, alcune delle quali sanzionate per l'uso di telefonini alla guida, a cui ha seguito la decurtazione di 5 punti della patente. Saranno inoltre a breve analizzate le immagini riprese dall'elicottero per individuare nel territorio sorvolato eventuali scariche abusive, nuova piaga del nord Italia.

» 26 ottobre

Addio alle strade "groviera" La Provincia stanziava cinque milioni

Il messaggio è chiaro: non si può più aspettare. Il piano asfaltature è pronto a partire. La Provincia ha stanziato circa cinque milioni di euro per sistemare le strade che versano in condizioni critiche. Si è interessato della questione e ha subito esultato per il risultato raggiunto il consigliere provinciale Antonello Galiani. «È stato un lavoro di squadra che ha visto coinvolto tutto il consiglio provinciale - spiega lo stesso Galiani - La Provincia sta cambiando passo, dopo anni di mancati investimenti. Non possiamo più aspettare, è giunto il momento di correre con l'esecuzione dell'intervento dando assoluta priorità alle strade più ammalorate». L'investimento garantirà maggiore sicurezza agli automobilisti e in generale permetterà una circolazione più fluida. Addio quindi alle buche che spesso con le condizioni meteorologiche avverse si trasformavano in veri "crateri". Prima di arrivare però a questo risultato, è stato avviato un percorso ben definito che ha visto diversi step. «Mi sono recato personalmente - riprende Galiani - insieme agli uffici tecnici delle manutenzioni provinciali, ad eseguire un sopralluogo sulle strade di Gambolò, direzione Tromello, per visionare quelle maggiormente am-



malorate. Ora sfrutteremo il mese di novembre. Per il lavoro svolto ringrazio il consiglio provinciale e gli uffici dell'ente Provincia». La cifra stanziata sarà equamente suddivisa tra la Lomellina, l'Oltrepò e la zona del pavese. Nel nostro territorio sono state messe in programma diverse Provinciali tra cui: la Sp 197 tra Robbio e Confienza (circa 1 km), la Sp 206 all'altezza di Borgo San Siro (1.850 metri), la Sp 81 a Gambolò, frazione Remondò (200 metri), la Sp 183 sempre a Gambolò (1.000 metri), la Sp 596 a Garlasco (500 metri) e tra Tromello e Garlasco (500 metri), la Sp 183 a Tromello (200 metri), la Sp 26 tra Mortara e Ceretto (1.000 metri), la Sp 192 a Parona (1.000 metri), la Sp 183 tra Ottobiano e Lomello (2.000 metri), la Sp 194 tra Mede e Sartirana (2.000 metri), la Sp 206 a Gambolò (1.000 metri), la Sp 596 a Gropello (750 metri), la Sp 206 a Vigevano (1.000 metri). *Fabrizio Negri*

» 2 novembre

Omicidio di Trecate: Saporito ricercato anche in Lomellina

Per gelosia ha ucciso a colpi di pistola il fratello, convinto che fosse coinvolto nella fine della sua storia d'amore: il tutto sotto gli occhi dei parenti. È una vera e propria tragedia quella che si è consumata a Trecate, in provincia di Novara, e che ha visto coinvolto come omicida Rosario Saporito, 40enne e per qualche tempo domiciliato a Zeme, paese d'origine della ex compagna. L'uomo aveva lasciato la Lomellina a inizio anno, conseguentemente alla fine della sua relazione con la donna, per tornare a casa della madre, dove saltuariamente risiedeva anche il fratello minore Daniele, spesso impegnato in lavori stagionali come pizzaiolo. Le liti al

telefono fra i due fratelli erano frequenti: Rosario infatti accusava Daniele (per altro fino a poco tempo fa in Sardegna per lavoro) di avere avuto un rapporto sentimentale con la propria ex. Sabato 2 novembre, al mattino, la feroce gelosia di Rosario è esplosa: dopo aver sparato sette colpi di pistola contro il fratello mentre si trovavano entrambi in casa della madre il 40enne è fuggito. Le ricerche dei carabinieri si sono concentrate subito in Lomellina, dove temevano che l'uomo potesse recarsi per colpire anche l'ex: Saporito, però, qualche ora dopo si è costituito alle forze dell'ordine, portando con sé anche l'arma del delitto.

» 29 ottobre

Mortara, in manette due spacciatori "over"

Sono stati pizzicati davanti all'Asilo Vittoria di Mortara con oltre 5 grammi di cocaina. Sono un 64enne di Tromello e un 56enne di Vespolate (Novara) i due uomini arrestati per spaccio dai carabinieri durante un controllo: il 56enne nascondeva la droga suddivisa in dosi in un pacchetto di sigarette, mentre il tromellese in auto deteneva un altro mezzo grammo di cocaina, un bilancino di precisione e una pistola scaccia cani.

» 3 novembre

Chiede la tachipirina e rapina la farmacia

Prima chiede le tachipirina e poi rapina la farmacia. È un 32enne di Mortara l'uomo arrestato per un colpo alla farmacia Corsico della stessa città: il bandito ha minacciato la farmacista con un grosso coltello, intimandole di darle tutto l'incasso. Le indagini dei carabinieri hanno consentito di rintracciare l'uomo nella sua abitazione, con ancora gli abiti usati durante il colpo: a essere scomparso era però il bottino, che il rapinatore avrebbe, a suo dire, buttato.

Nuovo contributo di Intals all'economia circolare

Il direttore generale dell'azienda di Parona e presidente di Assomet, Marco Vedani, mette l'esperienza della propria azienda al servizio delle istituzioni

Si sente sempre più frequentemente parlare di economia circolare, il che è sicuramente un bene, anche se è opportuno fare qualche considerazione per evitare che un tema fondamentale per il futuro di tutti venga affrontato nel modo sbagliato. È stato questo lo scopo di un intervento fatto recentemente da Marco Vedani, direttore generale di Intals e presidente di Assomet, l'Associazione nazionale delle industrie che trattano metalli non ferrosi. Innanzitutto, anche se la parola è nuova, il concetto è antichissimo, come ha sottolineato Marco Vedani nel suo intervento: «L'economia circolare nel campo dei metalli è nata circa 4.000 anni prima di Cristo, quando l'umanità ha scoperto che mischiando rame e stagno si potevano produrre manufatti decisamente più resistenti ed efficaci della pietra. Fin dal primo momento alla metallurgia primaria si è affiancata - di conseguenza - una metallurgia di recupero degli scarti e degli oggetti metallici degradati, in disuso o superati». Oggi sta nascendo un crescente interesse per questo tema, perché siamo sempre più consapevoli dell'emergenza ambientale che il nostro mondo deve affrontare. Ma per fortuna l'economia circolare non deve essere creata da zero, è già ben consolidata e coinvolge una grande parte del sistema economico mondiale. Sempre con le parole del direttore generale di Intals, «l'economia circolare non è il mercato dell'usato. Esiste da millenni ed è composta da migliaia di aziende che fanno del recupero la propria ragione d'essere. Ci sono aziende che raccolgono il rottame, altre che lavorano gli scarti, altre ancora che studiano e offrono al mercato tecnologie sempre più all'avanguardia per separare anche dai manufatti più complessi la componente metallica. Ci sono aziende che si occupano di efficientare i processi termici, di trovare sistemi di combustione più efficaci, di ricercare refrattari per forni sempre più resistenti e produttivi. E altre ancora che operano nell'ambito della fase conclusiva del ciclo di recupero, offrendo soluzioni adeguate a rispettare i limiti di emissione per le acque di processo o per le emissioni in atmosfera dei gas di combustione». E questo solo nel mondo dei metalli, ma lo stesso modello di circolarità dell'economia vale anche in tantissimi altri settori. Se per un verso può sembrare che l'economia circolare, come unica soluzione al problema dell'emergenza ambientale, sia una scoperta recente - è il messaggio che spesso arriva ai cittadini dalle istituzioni e dalla classe politica, attraverso i mezzi di informazione -, è invece rassicurante sapere che il mondo industriale se ne occupa da sempre. Insomma, gli

strumenti per realizzare questo nuovo modello di economia ci sono già, serve adesso la volontà e la determinazione a farlo da parte di tutti i soggetti coinvolti, e mai come in questo caso tutti significa veramente tutti, nessuno escluso. Perché non siamo di fronte a un fenomeno solo tecnico e specialistico, qui si tratta di una vera rivoluzione culturale, un cambio radicale di mentalità e di abitudini che coinvolge i cittadini consumatori, le aziende di tutta la filiera, i mass media, e in modo particolare la politica. È di questi giorni la presentazione di un emendamento che dovrebbe porre rimedio a una situazione paradossale generata da una sentenza della Corte di Giustizia di due anni fa, che di fatto ha bloccato l'economia circolare, togliendo la competenza delle autorizzazioni alle Province e alle Regioni, che sono le istituzioni più vicine al territorio e alle imprese. Nel comparto delle aziende c'è molta preoccupazione su come è stato scritto e come verrà approvato questo emendamento. Ogni processo produttivo dell'economia circolare comporta il recupero di uno scarto o rifiuto di un altro comparto produttivo o dei rifiuti della collettività, ma genera a sua volta un nuovo scarto su cui si specializza un altro settore. In ultimo esisterà sempre un residuo che necessita per adesso ancora dei termovalorizzatori. Se attraverso una regolamentazione non coerente si blocca anche solo un anello della catena dell'economia circolare, l'economia non circola più. E i rifiuti si accumulano o finiscono in mano a società spregiudicate. È tempo che si smetta di avere nei confronti dei rifiuti un atteggiamento di ambivalenza, da un lato se ne pretende il recupero per sentirsi di contribuire a un mondo più "green", dall'altro si guarda con sospetto a chi opera in questo settore e ha dimostrato da anni di avere le competenze e le tecnologie per risolvere il problema, avendo investito costantemente per migliorare e aumentare la propria capacità di riciclo. Quindi il primo atto dell'economia circolare dovrebbe essere coinvolgere nelle proprie decisioni quei soggetti che al momento sono i massimi esperti, cioè le imprese che da sempre se ne occupano. «La sfida della sostenibilità ambientale - conclude Marco Vedani - si vince soltanto se accompagnata dalla sostenibilità industriale ed economica delle scelte. E questo non può prescindere dall'ascolto delle aziende e dei settori maggiormente coinvolti, come quello dei metalli non ferrosi». Le aziende come Intals sono quindi pronte a mettere a disposizione la propria esperienza e competenza per una sfida che, mai come adesso, tocca proprio tutti perché riguarda il destino del nostro pianeta.

APPUNTAMENTI

a cura di Alessio Facciolo

Risate, attualità e musica classica per il novembre del Teatro Cagnoni

Un mese tra comicità, attualità e musica: si preannuncia interessante e vario il novembre del Teatro Cagnoni di Vigevano. Ad aprire il calendario di appuntamenti, il 10 novembre alle ore 16, sarà "Favole al telefono", fiaba in musica dedicata a tutta la famiglia e tratto dall'omonima raccolta di Gianni Rodari. Storie senza tempo, quelle dello scrittore piemontese, che rivivranno in tutto il loro carico di freschezza e ironia grazie agli "Aggiusta Telefoni" di Fondazione Aida.

Tutto da ridere sarà invece lo spettacolo di giovedì 14 novembre (ore 21), quando sul palco del teatro ducale Paolo Cevoli (per oltre un decennio ospite fisso a Zelig dove impersonava il surreale assessore Palmiro Cangini) porterà "La sagra famiglia", rivisitazione della sua personale storia di padre e figlio paragonata con la consueta leggerezza ai grandi classici. Passando da Edipo, Ulisse ed Enea e arrivando al racconto biblico di Mosè e alla nascita di Gesù Bambino, Cevoli farà un excursus dei tanti piccoli "drammi" nel rapporto tra genitori e figli visti sotto una lente ironica e divertente: «Per dire cose serie - usando le sue stesse parole - senza prendersi sul serio».



Paolo Cevoli

Venerdì 15 novembre, alle 21, protagonista assoluto sarà invece Beppe Severgnini, giornalista del Corriere della Sera, in un viaggio tra musica e ricordi. Con "Diario sentimentale di un giornalista" Severgnini non solo parlerà della sua storia personale (la scuola di Montanelli in via Solferino, il primo articolo per "La Provincia" di Cremona, la collaborazione con il "New York Times") ma anche delle trasformazioni nel mondo dei media, il legame con la propria terra e il piacere di veder crescere nuovi talenti. Il tutto condito da una colonna sonora d'eccezione



Beppe Severgnini

tra Talking Heads, Bruce Springsteen e Franco Battiato. E parlando proprio di musica, domenica 24 alle 17 l'Orchestra Città di Vigevano chiuderà gli appuntamenti novembre con un pomeriggio tutto dedicato a Wolfgang Amadeus Mozart. L'ensemble diretta da Andrea Raffanini porterà tre brani del repertorio del grande compositore austriaco: ad aprire il concerto sarà l'Adagio e fuga in Do minore K546, per passare poi al Concerto per violino e orchestra n. 1 K207 (violino solista Thomas Schrott) e chiudere con la Sinfonia n. 41 K551 "Jupiter".

Danze e note rinascimentali in onore di Leonardo da Vinci

La musica del Rinascimento torna a riecheggiare a Vigevano in memoria di Leonardo da Vinci, che nella città ducale trascorse momenti di studio e creatività. Non si può definire propriamente un concerto l'evento organizzato per il prossimo 17 novembre da "I maestri cantori" con il contributo del Comune di Vigevano e di Rete Cultura, quanto piuttosto un momento di musiche e danze in omaggio al grande genio toscano.

L'appuntamento sarà alle ore 16.30 all'auditorium Mussini di viale Libertà: la corale, oltre a cimentarsi in un repertorio inusuale per lei, ha voluto ospitare anche realtà musicali che trattano musiche rinascimentali. Oltre ai "maestri" (a dirigere l'evento saranno Andrea Guarino e Marco Vigo) infatti ci saranno anche i giovani del liceo Benedetto Cairoli con il coro Musicantica e il gruppo "Il Biancofiore", specializzato in rievocazioni e balli rinascimentali. A rendere ancor più magica l'atmosfera e a ricostruire le musiche da corte sforzesca ci penserà anche la presenza di un affermato liutista, il Maestro Emilio Bezzi, che si esibirà in brani di grande suggestione. Bezzi, membro del Quartetto di liuti da Milano, dopo anni di studi sulla chitarra si è avvicinato a questo antico strumento con grande competenza, conseguendo il diploma a Pavia col massimo dei voti e laureandosi nel 2013 in musicologia con lode presso l'Università degli Studi di Milano. L'ingresso all'auditorium Mussini sarà ad offerta.



Il gruppo Biancofiore

Successo del Trofeo Dugano al Centro Ippico del Lago

Si è svolto lo scorso 27 ottobre al Centro Ippico del Lago di Gravellona Lomellina la prima edizione del Trofeo "Dugano" in memoria di uno dei cavalli che hanno fatto la storia dell'equitazione italiana diventando campione italiano di salto a ostacoli nel 1989 e nel 1991. «Il Trofeo Dugano è la prima manifestazione interamente organizzata dal Centro Ippico del Lago - sottolinea la vicepresidente del centro equestre, Daniela Corsi - e siamo molto soddisfatti sia per l'apporto del pubblico che per la riuscita dell'evento».



La premiazione del Trofeo Dugano

che ha raccolto circa venti bambini e ragazzi che si sono sfidati in sella». Il Trofeo si è svolto sia su gare di dressage che di salto ed è andato a Cristiano Stringa, ma a vincere davvero è stato tutto il Centro Ippico del Lago: «Il Trofeo era a invito - sottolinea la Corsi - e così lo abbiamo realizzato insieme al Nuovo Centro Ippico di Mortara con cui già in passato avevamo disputato altre manifestazioni». L'ottima riuscita dell'evento ha inoltre convinto il Centro di Gravellona ad adoperarsi subito per realizzare una nuova gara nel mese di dicembre: «Speriamo di poter disputare un nuovo Trofeo a dicembre - conclude Daniela Corsi - con un allargamento dei ragazzi e delle scuole di equitazione presenti». E.M.

ALTRI EVENTI IN CALENDARIO

10 NOVEMBRE

GARLASCO

L'associazione "La Chiocciola" organizza la vendita di oggetti usati e hobbistica in piazza Repubblica. In aggiunta, nella stessa location, ci sarà un suggestivo raduno di auto d'epoca.

16 NOVEMBRE

GARLASCO

La cucina tipica della Lomellina protagonista a Garlasco. La cena delle tradizioni organizzata dalla Pro Loco presso l'ex Bocciodromo comunale, riscopre la cucina tradizionale del territorio a km 0, con tipiche pietanze della tradizione contadina. L'evento mira alla riscoperta di una tradizione culinaria ultra trentennale.

16 NOVEMBRE

VIGEVANO

Alla Sala Franzoso della Biblioteca Mastronardi alle ore 10 si terrà un incontro con Luciano Valle, filosofo e teologo, con più di trent'anni di impegno e ricerca sui temi dell'Etica Ambientale e dell'Ecosofia. Tema della conferenza sarà il ripensare un'alimentazione più etica e salutare, soprattutto nell'ambito della refezione scolastica.

20 NOVEMBRE

MORTARA

Al Civico 17 alle ore 17, con i volontari Tina, Antonio, Danilo e Adriana, si terranno una serie di letture ad alta voce per i bambini dagli 0 ai 9 anni. L'evento sarà a ingresso libero e gratuito.

22 NOVEMBRE

MORTARA

Un pomeriggio nel segno della letteratura per l'infanzia. Al Civico 17, ore 17, sarà presentato il libro "Missioni Pericolose" della scrittrice lomellina Anna Crotti. Probabile la presenza di Francesco Canale, dalla cui idea è nato il libro.

24 NOVEMBRE

ROBBIO

La Banda Civica Robbiese, con la corale polifonica "Santo Stefano" diretta dal magister Fabio Baldina, si appresta a festeggiare Santa Cecilia, patrona del canto e della musica. Come da consolidata tradizione, gli strumentisti robbiesi presenteranno due pezzi durante la messa domenicale delle 11.15 alla chiesa di Santo Stefano.

24 NOVEMBRE

BREME

Natale in anticipo a Breme, dove nel chiostro della millenaria abbazia si terrà i tradizionali mercatini natalizi. L'evento, organizzato dall'Amministrazione e dalla Polisportiva Bremese, si svolgerà dalle 9.45 fino alle 17.

30 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE

VIGEVANO

Si svolgerà in Cavallerizza l'ottava edizione di "Sposate Vigevano", fiera dedicata ai matrimoni e agli abiti da sposa. Oltre all'esposizione delle attività che aderiranno all'iniziativa, la fiera sarà ricca di eventi e show dedicati agli sposi e agli esperti del settore.

De Gasperi e i populismi: il convegno a Sartirana

La figura istituzionale di De Gasperi per ripensare ai valori dell'Europa. Sarà promosso dall'Accademia San Pietro di Sartirana il convegno del prossimo venerdì 22 novembre a cui farà seguito il dibattito incentrato su un tema di stringente attualità: "De Gasperi e l'Europa - oltre i populismi".



Alcide De Gasperi

L'incontro, previsto per le ore 21,15 nella sala del caminetto di villa Buzzoni Nigra a Sartirana (in via Amedeo D'Aosta, 6), vedrà la partecipazione di importanti relatori: ad aprire il dibattito sarà l'ingegner Alberto Lasagna (ex assessore provinciale in quota Pd nonché consigliere comunale di Sartirana) con un intervento su De Gasperi e il laicismo dello stato. A seguire sarà il

turno del professor Paolo Valvo dell'Università Cattolica, che parlerà invece della nascita della comunità europea. La chiusura degli interventi toccherà invece all'europarlamentare del Partito Democratico Patrizia Toia, che illustrerà l'Europa oggi. A moderare il convegno sarà don Cesare Silva, laureato in Storia della Chiesa presso la Pontificia Università Gregoriana e parroco di Cassolnovo.

Il denominatore comune della serata sarà tracciare una proiezione politica - europea dello statista trentino, presidente del Consiglio dal 1945 al 1953. Insieme agli altri due grandi statisti Robert Schuman e Konrad Adenauer, Alcide De Gasperi è considerato "Padre dell'Europa": più volte si espresse sulla necessità di far sì che i popoli europei, portatori degli stessi valori culturali e spirituali e con la stessa origine cristiana, si unissero per favorire la cooperazione e soprattutto la difesa comune.

Donne vittime di abusi e violenze, una giornata per non dimenticare

La Lomellina ricorda le donne vittime di abusi. Sarà celebrata anche sul nostro territorio la "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne", ricorrenza istituita nel 1999 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite e che cade ogni anno il 25 novembre. La data fu scelta per onorare la memoria delle sorelle dominicane Patria, Minerva e Maria Teresa Mirabal, uccise nel 1960 durante il regime del dittatore Trujillo: un giorno d'orrore, divenuto simbolo di tutte le violenze e abusi che quotidianamente subiscono milioni di donne in tutto il mondo. Anche comuni e associazioni del nostro territorio hanno deciso di accendere i riflettori su questa giornata con appuntamenti ed eventi allo scopo di sensibilizzare su un tema che, come purtroppo ricordano numerosi episodi di cronaca sia locale sia nazionale, è tristemente d'attualità. Il prossimo lunedì 25 novembre, giorno stesso della ricorrenza, l'amministrazione comunale di Garlasco organizzerà la posa di una panchina rossa in Piazza Garibaldi, come "simbolo e oggetto di riflessione sul delicato tema della violenza contro le donne e del femminicidio".

A Mortara, martedì 26 novembre, la



Il 25 novembre la data scelta dall'Onu

Giornata sarà invece l'occasione per fare il focus sul coraggio, creatività e spirito femminile di innovazione: alle 16.30, alla biblioteca Civico17, sarà presente l'imprenditrice di Olevano Cristina Sartori che presenterà il suo libro "Donne, riso, impresa". Con l'autrice dialogheranno Raffaella Pocobelli e Luisa Rumor, fondatrice dell'Accademia L'Orchestra delle Donne.

A Vigevano gli eventi partiranno già dal 21 e 22 novembre con la proiezione al Cinema Odeon del film "Le Invisibili", pellicola francese del 2018 che tocca il tema delle donne senza fissa dimora con leggerezza e ironia. Nel pomeriggio del 24 novembre all'auditorium San Dionigi si terrà l'edizione 2019 di "Voci dal silenzio", tradizionale evento organizzato dall'associazione ConTatto Donna. Presente la criminologa Roberta Manfredini, due psicologi e un giudice onorario per parlare dei trattamenti per colpevoli di reati sessuali, ma anche gli alunni del liceo Omodeo di Mortara con riflessioni sul tema, gli attori della compagnia teatrale Il Grillo e la scuola di danza di Marcella Previde Massara. Il tutto si chiuderà con il lancio dei palloncini nella piazzetta antistante l'auditorium. Appuntamento invece al Teatro Moderno per sabato 30 novembre, quando alle ore 21, sul palco di via San Pio V, salirà la giornalista Dina Lauricella per la presentazione sul suo ultimo libro "Il codice del disonore: donne che fanno tremare la 'ndrangheta". Un volume, quello scritto dalla collaboratrice di Rai 3, che nasce da un fenomeno recente e di grande importanza: quello delle "collaboratrici di giustizia", madri e mogli che denunciano le proprie famiglie per strappare i figli da un destino criminale e per salvare loro stesse dal "codice d'onore" della mafia calabrese, che prevede vendette feroci per le donne macchiate di "tradimento".



RIV. Edil srl

RIVENDITA MATERIALI EDILI

NUOVA GESTIONE

tel. 0384 805 911
v.le Unione Sovietica, 83
MEDE (PV)

LASTRE ISOLANTI IN POLISTIRENE ESPANSO ESTRUSO PER SISTEMI A CAPPOTTO




SISTEMI PER L'ISOLAMENTO TERMICO E LA VENTILAZIONE DI TETTI A FALDE



**SANITARI • ARREDO BAGNO • PORTE DA INTERNI
PIASTRELLE • RIVESTIMENTI**



Rivenditore autorizzato:









VIGEVANO

a cura di Alessio Facciolo

LO SAPEVI CHE...

> Un drone alla ricerca di discariche abusive

Un drone pattuglierà i cieli ducali alla ricerca del "rudo" sottostante. Sarà utilizzato per operazioni di sicurezza, tra le quali il monitoraggio di discariche abusive, l'apparecchio che a breve entrerà a far parte della strumentazione in dotazione della polizia locale. A darne notizia è il vicesindaco Andrea Ceffa, commentando il ritrovamento da parte di Arpa e della stessa municipale di un esteso immondezzaio illegale in una vigna in via Vecchia per Gambolò, alla periferia della città. Su cinquemila metri quadrati di terreno, circa duemila erano occupati da rifiuti, macchine abbandonate, materiale edile, pneumatici, apparecchiature elettroniche, bancali, plastica e rottami ferrosi: una scoperta (effettuata da Arpa grazie al sistema satellitare Savager) che Ceffa non ha esitato a definire «preoccupante», esprimendo poi la volontà dell'amministrazione a intervenire anche con mezzi propri e innovativi, come appunto il nuovo drone.



> Due nuove casette dell'acqua ai Piccolini e in corso Genova

Arriveranno presto due nuove casette dell'acqua: sorgeranno alla frazione Piccolini e in corso Genova - zona ex Dazio - i due impianti di erogazione realizzati dal comune di Vigevano. A darne notizia è stato il sindaco Andrea Sala durante la discussione delle modifiche al programma biennale degli acquisti nella seduta consigliare dell'11 ottobre scorso: «Ci sono state alcune situazioni che hanno modificato lo stato delle cose: un contratto in capo alla Cup che riguarda l'affidamento della concessione del Centro diurno e comunità socio sanitaria Annina; sull'anno in corso abbiamo anche quattro autovetture della Polizia Locale con un contratto in leasing per 6 anni». A questi si aggiunge, appunto, anche l'installazione delle due case dell'acqua, che avverrà nei prossimi mesi e che funzioneranno con le stesse modalità di quelle già presenti sul suolo cittadino.



Torna la speranza di riaprire la sede cittadina del Tribunale

Arrivano novità positive da Roma, dove lunedì 21 ottobre si è tenuta l'audizione del Coordinamento Nazionale per la Giustizia di prossimità presso l'intergruppo parlamentare presieduto dall'onorevole Elisa Scutella: è stata proprio la parlamentare pentastellata ad aver dichiarato «di voler far prevedere una serie di sopralluoghi nelle realtà territoriali accorpate» e di «voler procedere con celerità alle verifiche atte a far valutare la possibilità di riapertura degli uffici giudiziari». In audizione il Comitato aveva rimarcato la necessità della riforma della revisione della geografia giudiziaria per consentire il recupero di tutti i trenta Tribunali e Procure della Repubblica soppressi: appello che, a quanto pare, non è caduto del tutto nel vuoto. All'incontro tenutosi lo scorso 21 ottobre erano presenti anche il sindaco di Vigevano Andrea Sala (che del Coordinamento è vicepresidente) e Giuseppe Madeo, ultimo presidente degli avvocati cittadini.



Il sindaco Andrea Sala presente all'incontro di Roma per sostenere la riapertura del Tribunale

«Questa non è richiesta di avvocati e addetti a lavori, ma è una battaglia della gente - è quanto detto nella stessa sede da Sala - Oggi i cittadini si trovano a fare, a seconda delle zone, mezz'ora, un'ora per raggiungere il tribunale: è chiaro che non si tratta più di una giustizia di prossimità, non viene neanche più avvertito il luogo dove si svolge l'esercizio dei propri diritti. Questo porta anche a costi per le amministrazioni pubbliche: Comuni che magari hanno in servizio quattro o cinque

agenti di polizia locale, ma anche il mio che ne ha 56, nel momento in cui si trovano da segnalare reati o questioni che riguardano le amministrazioni locali perdono alcuni agenti, che non sono presenti per la cittadinanza. Questo per chi fa il sindaco è un disastro». «Molti tribunali soppressi inoltre o sono recenti o sono stati ristrutturati - ha continuato il sindaco - una volta che questi luoghi sono chiusi oltre a non servire più, con conseguente utilizzo di soldi pubblici, hanno

difficoltà di riconversione. Questa riforma che è avvenuta ha di fatto creato problemi ai cittadini e chi fa l'amministratore deve dirlo a chi è nelle amministrazioni parlamentari: apriamo un discorso, poi faremo le opportune valutazioni, ma facciamolo». Su quando il sopralluogo arriverà a Vigevano e su quale esito avrà tale verifica è troppo presto per pronunciarsi: certo è che, dopo anni di silenzio, questo è il primo vero spiraglio che si intravede per la possibile riapertura del foro ducale.

Per l'uso dell'ex Macello si valutano varie proposte

Le idee non mancano di certo, ma il nodo più grande che potrebbe complicare o almeno rallentare l'impiego dell'ex Macello è relativo al discorso economico. Dopo l'interesse mostrato nei mesi scorsi dalla Coldiretti per trasformare l'area in mercato metropolitano (ora il tutto sembrerebbe essersi arenato), il futuro sembra contemplare una riqualificazione urbanistica che comprenda piazza Calzolaio d'Italia, parco Parri, l'immobile del lascito Pensa ed ex Macello. L'amministrazione sta così ragionando in grande stile per dare un certo valore a tutta la zona. «Vigevano - dichiara Luigi Pigola, assessore all'Urbanistica - ha bisogno di un intervento di peso che dia una riqualifica sostanziale all'area». La spesa per eseguire un restyling del genere è però importante e soprattutto non può essere svolta dal Comune senza il supporto di enti privati. Qualcuno di questi ultimi ha manifestato interesse? «Ci stiamo lavorando - riprende Pi-



La struttura dell'ex macello necessita di importanti interventi di ristrutturazione

gola - siamo in contatto con diversi operatori e speriamo di riuscire a concludere qualcosa in fretta, almeno a livello di proposte e progetti. Attualmente non abbiamo però in programma sopralluoghi all'ex Macello perché siamo già in possesso di planimetrie e documenti vari che ci permettono eventualmente di lavorare dagli uffici comunali. Quando poi entreremo in pieno possesso dell'immobile del lascito Pensa dovremo eseguire i rilievi precisi per

capire come collegarlo all'ex Macello». Ed avviare una procedura di riqualifica con fondi europei? «È una procedura complicata - conclude Pigola - anche se l'europarlamentare Angelo Ciocca ha garantito il suo impegno sulla tematica. In questo modo potrebbe diventare più semplice perché di per sé la fase progettuale implica una mole importante di lavoro. Sono bandi ben più complicati rispetto a quelli da noi eseguiti». Fabrizio Negri

LO SAPEVI CHE...

> Approvato il restauro di Santa Maria delle Vigne

Negli ultimi anni lo stato di incuria era quello che prevaleva osservando la chiesa di Santa Maria delle Vigne, situata in via Giordano e risalente all'anno 1000. Ora, grazie anche all'interesse della lista civica "La strada verso Milano", l'amministrazione ha approvato il progetto che darà il via alla ristrutturazione. L'opera potrà così finalmente tornare ad essere un motivo di vanto per l'intera città. «Ci tenevamo particolarmente a questa chiesa - dichiara l'assessore Luigi Pigola, eletto proprio nella lista "La strada verso Milano" - Abbiamo parlato con il sindaco Andrea Sala che ha subito creduto nella nostra proposta. Abbiamo così presentato la mozione e raggiunto in seguito il nostro obiettivo. Essendo la chiesa più antica di Vigevano, ci sembrava quindi giusto e doveroso compiere un atto a dimostrazione che abbiamo a cuore la cura del patrimonio storico-culturale della città». Il restauro da 250 mila euro della chiesa è stato inserito nel bilancio 2019, di conseguenza entro la fine dell'anno bisognerà assegnare l'appalto. Il primo lotto di lavori sarà la messa in sicurezza della struttura (rifacimento del tetto) per evitare crolli, dopodiché l'obiettivo è comunque quello di procedere anche con altri lavori mirati. Un intervento che ovviamente non sarà risolto nel breve tempo e che sarà possibile eseguire grazie alla richiesta di un mutuo alla Cassa Depositi e Prestiti. *F.N.*



Le condizioni attuali dell'antica chiesetta di Santa Maria

> Dalla materna all'università Tre campus per orientare

Tre appuntamenti per orientare la scelta dalla materna all'università. Sono quelli che nelle prossime settimane andranno in scena alla Cavallerizza di Vigevano, dove stand di istituti e scuole proporranno la propria offerta formativa a genitori e studenti. Si partirà sabato 9 novembre con la seconda edizione di "La città per i bambini", dedicata ai piccoli dagli 0 ai 6 anni: dalle 15 alle 18 gli stand di asili nidi e scuole dell'infanzia proporranno ai genitori le proprie offerte formative (rispetto allo scorso anno saranno presenti anche i nidi privati), mentre per i bambini sarà anche un momento ludico ed educativo, con spazi appositi dove potranno sperimentare con laboratori e giochi le attività. Dopo i bimbi dell'asilo, toccherà agli studenti di superiori e medie: dal 13 al 15 novembre nell'ex maneggio si svolgerà "Facoltà di scelta" per i giovani in uscita dalle superiori. I ragazzi, nelle mattinate del 14 e 15, potranno visitare gli stand delle tante realtà formative presenti, avendo la possibilità di spaziare da percorsi universitari all'ingresso nel mondo del lavoro. Novità di questa edizione saranno i workshop, concentrati nelle ore pomeridiane (dalle 14 alle 16.30) e organizzati per aree tematiche. Dal 20 al 23 novembre invece si svolgerà Campus Orientiamoci, dedicato agli studenti delle medie, con apertura, sia al mattino per la visita con le scuole e gli insegnanti, sia al pomeriggio per quelle "autonome".

Un polo ludico-sportivo al posto del Cnr Si cercano associazioni per la gestione

Cercasi associazioni per riempire gli spazi di un nuovo polo ludico-sportivo. È questo l'appello, sotto forma di manifestazione d'interesse, che l'amministrazione ha lanciato per recuperare l'immobile di via Pisani precedentemente sede del Cnr. Lo spazio, di circa 1.800 metri quadrati, è suddiviso in un vasto open space con alcune stanze al pianterreno (1.300 metri quadrati) e altre cinque location al piano superiore: abbastanza, ipotizza il vicesindaco Andrea Ceffa, per dare vita a un centro polifunzionale con diverse realtà al suo interno, che possano essere sinergiche tra loro e che spazino dallo sport ad attività ludiche e ricreative. «Non vogliamo che sia un semplice spazio aggregativo, cerchiamo una o più associazioni che abbiano un progetto condiviso e mettano insieme più realtà, con un occhio di riguardo a quelle innovative - spiega Ceffa - molto spesso i nostri giovani hanno esigenze che noi non riusciamo a identificare. Non vogliamo però che sia una struttura che sia destinata esclusivamente ai ragazzi, ma a un pubblico più ampio». Quindi largo agli sport, ma anche al mondo dei videogame, dei giochi di ruolo e a tutte le attività socializzanti che possano però essere coordinate e gestite dalle associazioni. Uno spirito che è ben chiaro anche dalle parole



L'edificio ex sede del Cnr dove l'amministrazione vorrebbe creare un polo ludico-sportivo e, nel riquadro il vicesindaco Andrea Ceffa

della delibera approvata dalla Giunta nei giorni scorsi: «Il Polo dovrà rispondere alla necessità di garantire, in ambiente "protetto" e delimitato, risposta efficiente ed efficace alla richiesta della comunità di un luogo di aggregazione accessibile e a costi contenuti dove poter svolgere, in ambienti separati, attività ludico-artistico-sportive diverse tra loro si legge nel documento - l'affidamento prevede a carico del soggetto privato, oltre ad un canone di locazione,

gli oneri relativi alle utenze e alla manutenzione ordinaria per l'intera durata». La manifestazione d'interesse, benché non sia un bando di gara, stabilisce anche alcuni criteri "premiati" per i progetti che saranno presentati al Comune: maggior numero di attività, minor durata della concessione, maggiore canone di locazione, maggiore attinenza all'obiettivo di riqualificare il patrimonio e un eventuale "business plan" che favorisca la comunità locale.

Cimiteri sistemati per la festa di Ognissanti

La pulizia dei cimiteri è cosa fatta. Nei giorni scorsi, tradizionalmente riservati al ricordo dei propri defunti, l'assessore Giulio Onori ha tracciato un bilancio di quanto fatto dall'amministrazione comunale per migliorare la situazione dei cimiteri cittadini, le cui criticità erano emerse soprattutto nella prima parte del 2019 anche a causa della scadenza in estate del contratto di manutenzione e pulizia. «La pulizia dei vialetti è stata effettuata, stiamo svolgendo in questi giorni la potatura delle siepi mentre il taglio dei rami degli alberi più grossi sarà fatto il mese prossimo - sono i primi punti spuntati dalla lista di Onori - Al cimitero dei Piccolini c'erano stati alcuni smottamenti dovuti al maltempo, ma nei giorni scorsi abbiamo appianato tutti gli avvallamenti, come abbiamo fatto anche al Cimitero Centrale; inoltre abbiamo monitorato anche i campisanti della Sforzesca e della Morsella». Una soddisfazione per l'assessore, che ha dichiarato di essere «all'80 per cento» di quel-



I cimiteri cittadini sono stati oggetto nei giorni scorsi di interventi di sistemazione. Nel riquadro l'assessore alla partita Giulio Onori

lo che lui vorrebbe fosse fatto per le aree cimiteriali. Un ritorno a condizioni più dignitose dello stato dei luoghi di sepoltura è solo il primo passo: nelle scorse settimane è stato infatti assegnato l'appalto per le nuove cellette, mentre tra il 2020 e il 2021 saranno effettuate le riesumazioni (1.000 nelle colombaie e 600 a terra) e sarà costruito il nuovo

ossario comune. Inoltre, gli uffici stanno portando avanti l'iter per la realizzazione del forno crematorio, annunciato dallo stesso Onori all'inizio del suo mandato: «In Regione devono ancora fare la variante, noi stiamo portando avanti la procedura - ha rivelato l'assessore - abbiamo anche già trovato delle società interessate, che poi saranno messe a gara».

LO SAPEVI CHE...

> Premiati i lavoratori "fedeli" del mondo calzaturiero

Si è svolta sabato 26 e domenica 27 ottobre la tradizionale "Festa del lavoro, festa dell'uomo" organizzata dal Consorzio Nazionale Santi Crispino e Crispiniano: un appuntamento che ogni anno premia i lavoratori più fedeli nell'ambito del mondo calzaturiero italiano ed europeo. Quest'edizione, la 39esima, ha visto il passaggio di consegne tra Mario Martinoli e il neo eletto Giovanni Torielli: vigevanese, 55 anni, Torielli assume dunque la presidenza del Consorzio dopo sei anni di reggenza di Martinoli. La cerimonia di domenica, svoltasi come di consueto alla parrocchia di Gesù Divin Lavoratore, ha visto la premiazione con il tradizionale mantello di 23 tra imprenditori, dipendenti e riconoscimenti speciali. A celebrare la messa solenne in onore dei Santi Patroni sua Eminenza il cardinale Severino Poletto, arcivescovo emerito di Torino, con l'investitura dei "mantellati" che è arrivata proprio al termine della funzione religiosa. Il Consorzio, come ogni anno, si è occupato di raccogliere calzature tra i propri soci imprenditori da destinare poi in beneficenza: sono oltre diecimila le paia di scarpe donate in questa edizione e che saranno poi destinate a realtà benefiche all'estero.



I lavoratori "fedeli" indossano il mantello come è tradizione

> Ricevuta la Bandiera Azzurra Vigevano è città della corsa

Nel pomeriggio di sabato 26 ottobre il sindaco Andrea Sala e il vice Andrea Ceffa hanno ricevuto la Bandiera Azzurra 2019 per il Comune di Vigevano dalle mani degli olimpionici Maurizio Damilano e Alberto Cova e da Fabio Pagliara, Segretario Generale Fidal. La Bandiera Azzurra è il riconoscimento esclusivo istituito dalla Fidal e dall'Anci che viene assegnato alle città (8 in questo 2019) più "runner friendly". Poco dopo la consegna del riconoscimento ha preso il via la corsa-camminata non competitiva sui 7 chilometri del Percorso Rebuffi, che ha visto la partecipazione di oltre 500 tra runners e camminatori. «La Bandiera Azzurra assegnata a Vigevano offre alla città una doppia opportunità - è stato il commento di Sala - promuovere la salute attraverso l'attività fisica e promuovere la sua stessa immagine grazie a un riconoscimento così prestigioso».



Termo di Parona: arriva l'ok alla vendita delle quote di Asm in Lomellina Energia

Le quote del termovalorizzatore ora si possono vendere: ha ricevuto l'ok dal consiglio comunale di Vigevano l'iter, avviato in estate, per la cessione della partecipazione detenuta da Asm in Lomellina Energia, società che gestisce l'inceneritore di Parona. La società ducale, che detiene il 20 per cento delle quote di Lomellina Energia, da tempo sta cercando di disfarsene, tanto da aver indetto lo scorso agosto una manifestazione d'interesse che a settembre ha visto palesarsi un possibile acquirente (il colosso A2A). La cessione è caldamente desiderata dalla società ducale viste anche che le ingenti e reiterate perdite dell'esercizio, che hanno portato le quote a svalutarsi di oltre tre milioni di euro. «Lo scorso 5 agosto abbiamo indetto la manifestazione d'interesse - ha spiegato l'amministratore unico di Asm Isa Giorgio Tognon - al 5 settembre ci è giunta un'unica manifestazione, completa in tutte le sue parti. Siamo pronti a spedire l'invito per l'offerta, ma è una decisione che deve ratificare il consiglio». Cosa che di fatto è avvenuta, ma non senza qualche rimostranza delle opposizioni: non tanto per la cessione delle quote in sé, ma per le tempistiche eccessivamente lunghe e per il denaro pubblico utilizzato in questi anni. «Quest'operazione si chiuderà con una perdita di oltre tre milioni di euro: comprare quella quota è stato un pessimo affare» è stato il commento di Valerio Bonecchi della lista Per Vigevano, il cui auspicio è che questa possa essere l'occasione per ritrattare il costo del conferimento dei rifiuti all'impianto. Una posizione sposata in parte anche dai consiglieri Sivlia Baldina del Movimento 5 Stelle e Emanuele Corsico Piccolini, Pd: «Bisogna capire di chi siano le



Il consiglio comunale di Vigevano ha approvato l'iter per la vendita delle quote del termo responsabilità. È già dal 2015 che si parla di cessione. Adesso chi è che paga il danno?» è stato il parere espresso dal capogruppo dem, men-

tre Baldina si è detta «d'accordo con la vendita delle quote, ma negli anni abbiamo perso milioni di euro: chiudiamo presto questa esperienza».

In Consiglio anche Parco Parri e Sforzesca

Su input delle mozioni presentate dalle minoranze, si è discusso anche della gestione del parco Parri e della variante viabilistica della Sforzesca durante l'ultima sessione del consiglio comunale dello scorso 30 ottobre. Una riflessione sulla convenzione legata all'area verde, la cui gestione è ora in mano a un privato, è stata proposta dal consigliere Pd Corsico Piccolini: «Uno degli obblighi era il mantenimento del decoro del parco, ma il peggioramento delle sue condizioni è un dato effettivo». Un parere largamente condiviso nell'opposizione ma non dalla maggioranza: «Non risultano inadempimenti» ha dichiarato il consigliere Vese,

mentre per Bartocci de La Strada «c'è un rinnovo automatico se rispettate certe condizioni, se ne deve occupare la prossima consigliatura». Rinnovo che, a quanto pare, già sarebbe scattato de facto, secondo il consigliere di Per Vigevano Madeo, che ha denunciato di come un'eventuale rescissione sarebbe dovuta avvenire un anno prima della fine del contratto. Cotta Ramusino di Progetto Vigevano ha portato all'attenzione del consiglio la "bretella" che dovrebbe sorgere a ovest della Sforzesca, tagliando una parte di campagna di pregio: appurato però che al momento tale opera non sarà fatta, la mozione è stata ritirata.

Emodinamica: parere favorevole dalla Regione

Passo in avanti nell'iter per la realizzazione del reparto di Emodinamica all'Ospedale Civile, progetto ufficializzato lo scorso anno e per il quale si è lavorato intensamente in questi ultimi mesi: «Il visto regionale era l'ultimo step a livello di autorizzazioni - spiega l'assessore ai Rapporti con la Sanità Antonietta Moreschi - ora io e il sindaco spingeremo per velocizzare tutto». terminate le procedure autorizzative, il progetto è ora in attesa di divenire esecutivo: «Mancano solo alcuni dettagli tecnici - conferma il primario di Cardiologia Enrico Pusineri - il tutto



L'ingresso dell'Ospedale Civile, sede dell'Emodinamica

dovrebbe essere pronto nei primi mesi del 2020». A quel punto per l'effettiva apertura al pubblico bisognerebbe attendere circa cinque mesi, con maggio come data più probabile. Nel mentre la direzione dell'Ospedale non è stata ferma: «Abbiamo già tre cardiologi preparati e a febbraio se ne aggiungerà un quarto, in modo da formare un gruppo adeguato per la mole di lavoro di un reparto h24 - spiega Pusineri - nei 5-6 mesi che restano dobbiamo provvedere a costituire lo staff del personale paramedico: abbiamo quattro persone formate, ce ne servono almeno altre tre».



CASSOLNOVO

MUNICIPIO

Piazza Vittorio Veneto 1
tel. 0381 928 769 - fax 0381 929 175
@cassolo@comune.cassolnovo.pv.it
www.comune.cassolnovo.pv.it

SINDACO

Luigi Parolo
e-mail: sindaco.parolo@comune.cassolnovo.pv.it

ASSESSORI

Paolo Bazzigaluppi (vicesindaco), Sandra Ferro,
Claudia Ramella e Alessandro Ramponi

SCUOLE

Asilo nido "Manzoni" (Coop. Sant'Ambrogio)
via Battisti 2 - tel. 038 562 169
Sc. Infanzia "Monumento ai Caduti" (statale)
viale Rimembranze 6 - tel. 0381 92 598
Sc. Materna "Manzoni" (statale)
via Trieste n. 1 - Molino del Conte
tel. 0381 92 481

Sc. Primaria "E. De Amicis" (statale)
viale Rimembranze 2 - tel. 0381 562 174

Sc. Secondaria I grado "C. Del Prete"
(statale) - via Tornura 1 - tel. 0381 910 147
R.S.A. "Coniugi Lavatelli"
via San Giorgio, 24 - tel. 0381 92 145

UFFICIO POSTALE
via Cattaneo 15 - tel. 0381 928 577

FARMACIE

Maggioni - via Cavour 16 - tel. 0381 92 152

Mazzarese - via Lavatelli 60 - tel. 0381 92 120

EMERGENZE

Cassolo Soccorso - via Marengo 4
tel. 0381 92 781

Polizia locale - via Lavatelli 30
tel. 0381 928 995 - cell.335 234 344

Carabinieri Comando Gravelona L.
via dei Celti 1 - tel. 0381 650 059

LO SAPEVI CHE...

> Al lavoro per fornire lavoro

Essere un momento d'incontro tra mondo delle imprese e cittadini in cerca d'occupazione. Questo l'obiettivo dell'incontro dal titolo Adecco Job Day che si è tenuto venerdì 25 ottobre, alla biblioteca di Cilavegna. Proposto da Adecco ha visto il patrocinio dei Comuni di Cassolnovo, Cilavegna e Gravelona Lomellina. Oltre a formazione e informazione sulle strategie utili per proporsi o riproporsi verso il mondo lavorativo, è stato l'occasione per incontri diretti con gli operatori del mercato del lavoro. A conclusione si è tenuta una tavola rotonda tra gli amministratori dei Comuni lomellini interessati, gli organizzatori di Adecco e i rappresentanti delle imprese sulle prospettive del lavoro nella zona a cui hanno preso parte il sindaco Luigi Parolo e l'assessore alle Attività produttive e commercio Claudia Ramella. «Il lavoro è dignità. Avere un posto di lavoro stabile è alla base del benessere di ogni individuo - ha dichiarato Luigi Parolo al termine della manifestazione - come sindaco sono a contatto quotidianamente con le problematiche derivanti dalla difficoltà di trovare occupazione. Questa iniziativa è stata un primo passo e non escludo possa avere un seguito. Seppure non di responsabilità diretta dei Comuni come amministratori abbiamo il dovere di operare per migliorare la condizione, anche lavorativa, dei nostri cittadini».



Sindaci e rappresentanti di Adecco presenti all'iniziativa

> Interventi al magazzino comunale

Il magazzino comunale di via Battisti sarà oggetto di ristrutturazione dopo che la giunta comunale ha provato il progetto di sistemazione su proposta del vicesindaco e assessore ai lavori pubblici Paolo Bazzigaluppi. Entro la fine dell'anno avrà il via un primo lotto di lavori che prevedono la rimozione di tutte le lastre contenenti amianto presenti e la realizzazione della nuova copertura della struttura principale. Nel 2020 si procederà con il secondo lotto per la riedificazione del porticato. La problematica relativa alle condizioni della struttura è nota da anni e, anche se non rappresenta un pericolo immediato per la salute, non poteva più essere ignorata la presenza di una quantità rilevante di amianto nella zona del centro e vicino all'asilo nido comunale. «La rimozione dell'amianto dal magazzino comunale era un punto fermo del nostro programma - commenta Bazzigaluppi - Da troppi anni passava in secondo piano un problema serio che con il passare del tempo non poteva che peggiorare. La salute dei cittadini deve venire prima di tutto, e non solo a parole». Complessivamente le opere, che prevedono anche la riqualificazione esterna dell'edificio, avranno un costo stimato di circa 86mila euro.

Sicurezza con il controllo di vicinato Una nuova rete sociale tra cittadini

Al via l'iniziativa di controllo del vicinato, finalizzata a migliorare le condizioni di sicurezza dei cittadini cassolessi. Il progetto, che verrà presentato nella serata di martedì 12 novembre al cinema teatro Verdi, auspica che attraverso reti sociali tra vicini si possano ridurre le vulnerabilità in tema di sicurezza. Seguendo le indicazioni del protocollo d'intesa siglato tra Comune, Prefettura e Forze dell'Ordine e sfruttando l'esperienza dell'associazione Controllo del Vicinato con la quale l'amministrazione comunale ha siglato una lettera d'intenti, si procederà all'organizzazione dell'iniziativa. «Sono cresciuto in un Paese dove non c'era bisogno di chiudere le porte per esseri sicuri a casa propria e in cui i vicini si conoscevano e aiutavano reciprocamente - ricorda il sindaco Luigi Parolo - È un'utopia pensare di tornare a certe abitudini però possiamo impegnarci per riscoprire gli altri, conoscere e anche fidarsi di chi ci vive accanto e condivide con noi le strade di Cassolnovo. Credo molto nell'utilità sociale di questo progetto, procederemo con attenzione e costanza per arrivare a raccogliere i frutti dell'iniziativa». In base alle adesioni raccolte verranno individuate le zone in cui attivare il progetto: i residenti verranno quindi inseriti in un gruppo, generalmente supportato dall'applicazione di messaggistica Whatsapp, dove si potranno scambiare segnalazioni e osservazioni sugli avvenimenti della loro via o quartiere di residenza. Le informazioni così raccolte verranno gestite da un coordinatore che modera il gruppo e ha il compito di inoltrare le segnalazioni alle forze dell'ordine. Lo scambio di informazioni tra cittadini permetterà di comunicare segnalazioni complete e precise finalizzate a una maggiore efficacia del lavoro di Polizia Locale e Carabinieri. L'attività dei privati dovrà essere esclusivamente di osservazione e non di azione, il progetto non prevede ronde o altre forme di sorveglianza attiva, la prima regola è quella di agire sempre in condizione di sicurezza e in caso di pericolo allertare subito le Forze dell'Ordine. Le zone in cui il progetto sarà attivato verranno indicate con un'ap-



L'iniziativa sul controllo del vicinato sarà presentata il 12 novembre al Cineteatro Verdi. Nel riquadro il sindaco Luigi Parolo

posita segnaletica e prima dell'avvio i residenti dovranno seguire un percorso di formazione, questa fase sarà utile anche per permettere ai soggetti interessati di ridurre le vulnerabilità della propria casa e delle proprie abitudini.

I gruppi saranno soggetti ad un'attività di monitoraggio e revisione per migliorare nel tempo i risultati ottenuti. «Vogliamo mantenere quanto promesso - dice il vicesindaco con delega alla sicurezza Bazzigaluppi. - Anche se la nostra è una zona in cui i reati sono al di sotto della media nazionale, è crescente la sensazione di insicurezza tra i cittadini. Mettiamo in campo il Controllo del Vicinato per invertire questa tendenza. I cittadini possono essere parte attiva nelle politiche per la sicurezza a vantaggio di tutta la comunità. Questa iniziativa era un punto fermo del

nostro programma in tema di sicurezza e stiamo procedendo all'avvio secondo i tempi previsti».

Attualmente il corpo di Polizia Locale di Cassolnovo è sottodimensionato, con tre soli agenti in servizio, la partecipazione attiva dei cittadini sarà fondamentale per aiutare gli agenti nella loro attività e allo stesso tempo alzare lo standard di percezione di sicurezza.

Oltre all'aspetto sicurezza, il progetto si propone anche l'obiettivo di ricreare reti sociali tra vicini, favorendo socializzazione e integrazione anche in zone relativamente di recente costruzione dove i residenti non hanno un vissuto pregresso che li accomuna. Si vogliono così ricreare con mezzi moderni quei legami tra vicini che per anni hanno reso i nostri comuni luoghi sicuri e di condivisione.

Alla materna un albero per ricordare

Il 4 novembre, in occasione della Giornata dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate, che commemora anche la fine del primo conflitto mondiale, nel cortile antistante la scuola materna "Monumento ai Caduti" è stato consegnato ai bambini che frequentano l'istituto e messo a dimora un nuovo albero. Nello specifico un liquidambar che sostituisce l'albero secolare abbattuto dal vento nel 2016. L'iniziativa, fortemente voluta dall'amministrazione comunale, vuole essere un simbolo di pace e speranza per i ragazzi cassolessi ma anche un ricordo dei tanti giovani che durante la prima guerra mondiale partirono da Cassolnovo senza farne più ritorno.





MORTARA

MUNICIPIO

p.zza Martiri della Libertà 21
tel. 0384 256 411 - fax 0384 99993
@ segreteria@comune.mortara.pv.it
www.comune.mortara.pv.it

SINDACO

Marco Facchinotti

ASSESSORI

Luigi Tarantola (vicesindaco), Paola Baldin, Margherita Baletti, Luigi Granelli, Marco Vecchio

Casa di riposo "Cortellona"

via Alceste Cortellona - tel. 0384 293 686

Casa di riposo "Dellacà"

via S. Michele 3 - tel. 0384 90 032

Residenza anziani "Marzotto"

contrada Lomellina 52 - tel. 0384 98 354

SCUOLE

Materna - via Zanetti 3 - tel. 0384 98 243

Materna I.R.P. - via Belvedere 25 - tel. 0384 90 183

Materna "Marzotto" - via Gianzana 4

tel. 0384 98 323

Elementare "Teresio Olivelli"

piazza Italia 16 - tel. 0384 98 164

Media "Josti - Travelli"

viale Dante 1 - tel. 0384 98 158

Liceo "Omodeo" - strada Pavese 4

tel. 0384 91 586

ITC "Einaudi" - via Ciniselli 8

tel. 0384 90 443

IPS "Pollini" - via Ospedale 4

tel. 0384 296 068

Ente formazione "Clerici" - via S. Francesco

d'Assisi 14 - tel. 0384 99 305

UFFICIO POSTALE

via Vittorio Veneto 7 - tel. 0384 297 131

FARMACIE

Corsico - corso Giuseppe Garibaldi 134

tel. 0384 98210

Maffei- Isella - corso Roma 10

tel. 0384 98 255

Parini - corso Giuseppe Garibaldi 75

tel. 0384 98 233

Farmacia di San Pio - corso Torino 65

tel. 0384 90 135

Piselli - p.zza Martiri della Libertà 15
tel. 0384 98 228

EMERGENZE

Ospedale "Asilo Vittoria"

strada Pavese - tel. 0384 20 41

Pronto Soccorso - strada Pavese

tel. 0384 204 373

C.R.I. - viale Capetini 22

tel. 0384 295 550

Carabinieri - via Dalla Chiesa

tel. 0384 99 170

Vigili del Fuoco

via Roma 89 - tel. 0384 91 980

Corpo forestale

piazza Guida 8 - tel. 0384 93 445

Polizia locale - tel. 0384 98 759

LO SAPEVI CHE...

> Controllo velocità: a breve i dissuasori in via Albonese

L'elevata velocità di transito degli automobilisti in via Albonese ha fatto correre ai ripari l'amministrazione, che ha deciso di collocare dei dissuasori. «Saranno larghi circa 40 centimetri - spiega l'assessore Luigi Granelli - per un'altezza pari a 5-7 centimetri. Li collocheremo in questi giorni e in totale saranno almeno quattro. Abbiamo ricevuto diverse segnalazioni di cittadini che ci avvisavano dell'elevata velocità di transito degli automobilisti. È stata effettuata anche una raccolta firme, in cui ci veniva richiesto in modo "bonario" di attuare delle misure che facessero rallentare i mezzi di passaggio. Da parte mia, prendo in considerazione qualsiasi proposta, ma il fatto che ci fosse un certo numero di firme rafforza ancor di più l'idea. Il mio compito è quello di soddisfare le esigenze dei cittadini e, se queste ultime sono spinte da una giusta causa, perché non attuare le misure richieste? Siccome ritengo che la zona di San Pio meriti più sicurezza e dal momento che Mortara per me è tutta importante sia centro sia periferia, abbiamo deciso di intervenire». I dissuasori, però, dovevano essere collocati a fine ottobre, ma le condizioni meteorologiche avverse hanno fatto slittare il loro posizionamento. «Nei giorni scorsi - riprende Granelli - è stata emanata una delibera per il limite di velocità di 30 chilometri orari perché la collocazione di tali dissuasori implica che la velocità dei veicoli non superi questa velocità».



> Per evitare le esondazioni al via i lavori in viale Ariosto

In estate la falda era troppo alta, per questo si è atteso fino ad ora per eseguire i lavori in viale Ariosto. Sarà un intervento che avrà l'obiettivo di scongiurare in futuro allagamenti realizzando una condotta sotto viale Ariosto, dal punto in cui è situata la rotonda della Battaglia a piazza Trieste. I lavori dureranno diversi mesi e l'amministrazione sarà così costretta ad intervenire a livello di circolazione stradale. «Istituiremo - dichiara il sindaco Marco Facchinotti - un senso unico alternato regolando la circolazione con il classico semaforo da cantiere. In questo modo chiuderemo completamente la strada solo per brevissimi spazi temporali, anche se i lavori sono stati programmati mantenendo sempre accessibile una corsia. L'intervento permetterà in futuro di disporre di una miglioria del sistema fognario per impedire esondazioni».

Arriva il "rosso stop" in corso Torino Granelli: «Non multe ma sicurezza»

Gli incidenti avvenuti in questi anni all'incrocio tra corso Torino, via Belvedere e via Olevano avranno sicuramente influito sulla decisione di collocare il nuovo meccanismo che, se per molti può essere considerato una trappola, non lo è per niente per l'assessore Luigi Granelli. «Vogliamo aumentare la sicurezza dell'incrocio - dichiara - e questo sarà un modo per far rispettare il semaforo rosso». Come funzionerà però il "rosso stop"? Sicuramente sarà più performante dei classici velox perché non scatterà fotografie, ma farà dei veri e propri filmati che non daranno più spazio alle scuse degli automobilisti colti sul fatto. Prima di procedere con la decisione, l'assessore Granelli ha effettuato le dovute valutazioni con il comando della polizia locale soffermandosi soprattutto sulla velocità di transito degli automobilisti. «È un incrocio - sottolinea Granelli - che vede transitare in entrata circa 600 veicoli al giorno. Molti dei quali percorrono il tratto a velocità sostenuta. Diversi vedendo da lontano il semaforo arancione, anziché rallentare, accelerano ancor di più per riuscire a passare. È ovvio che tutto ciò diventa pericoloso, anche perché, dati alla mano, nel pezzo completo di corso Torino sono avvenuti negli ultimi anni circa 22 incidenti. Se la nuova tecnologia ne evitasse almeno uno di gravi conseguenze, sarei felice perché significherebbe che l'obiettivo è stato raggiunto». Il meccanismo del "rosso stop" verrà noleggiato per un anno con l'opzione di rinnovo per i due successivi. I primi dodici mesi saranno quindi una prova per vedere quale sarà l'impatto che avrà sulla cittadinanza. «Su tale discorso - riprende Granelli - abbiamo registrato un fortissimo interesse mediatico. Più si affronta l'argomento, più le persone sono prudenti. Alcuni addirittura mi fermano e mi espongono la loro "paura" per essere transitati con il semaforo arancione. Il risultato è per noi positivo perché la gente, pensando che la nuova tec-



L'incrocio di corso Torino in cui verrà posizionato il "rosso stop"

nologia sia già attiva, sta attenta e rallenta». In città molti hanno storcito il naso non per il meccanismo in sé, ma più che altro per un discorso di costi. Il "rosso stop" costerà infatti 3.300 euro al mese. Una cifra che però verrebbe ammortizzata dalle multe. Se dovesse essere comminata una sanzione al giorno, pari a 163 euro, il sistema verrebbe pagato senza problemi. «Non dovessimo raggiungere il numero previsto di multe per azzerare il costo mensile del "rosso stop" - spiega Granelli - sarà comunque un buon risultato perché vuol dire che abbiamo raggiunto l'obiettivo sicurezza. Il fatto di investire denaro in questo capitolo non significa obbligatoriamente che si debba rientrare nei costi. I calcoli si faranno poi a cinque-sei mesi di

distanza dalla collocazione di tale sistema». Il messaggio che vuole far passare però l'assessore è quello che nessuno intende "massacrare" di sanzioni i cittadini. «Allungheremo anche la durata dell'arancione - dichiara - Passerà così dai tre secondi attuali ai cinque che mi sembra equivalgano alla tempistica massima. A differenza di altre città, dove viene sottratto del tempo all'arancione per fare in modo che diventi subito rosso, noi cercheremo di preservare le tasche dei cittadini». Il "rosso stop" non interesserà via Belvedere e via Olevano, ma l'amministrazione interverrà anche in queste due strade per risolvere un'altra criticità. Il semaforo infatti, per problematiche relative ai sensori, impiega troppo tempo per diventare di colore verde.

Un nuovo addetto alle telecamere

A volte basta adottare alcuni meccanismi per attribuire ai cittadini un senso più ampio di sicurezza. Sapere che un addetto controllerà le immagini riprese dalle telecamere della città può migliorare proprio questa situazione. L'amministrazione, consapevole dell'importanza del controllo del territorio, ha aperto un avviso di mobilità esterna. «È vero che i filmati degli occhi elettronici possono essere visionati anche in un secondo momento - afferma l'assessore

Luigi Granelli - ma disporre di una persona che osservi il tutto in tempo reale è l'equivalente di avere 7-8 agenti al lavoro in giro per la città. Non è un servizio di indagine postuma all'accaduto, al contrario è un'operazione di prevenzione all'atto criminale o ad altri comportamenti scorretti. Speriamo di avere a disposizione un addetto che visioni le immagini il prima possibile perché ci tengo davvero molto a questa cosa». Il termine per le domande è il 15 novembre.

LO SAPEVI CHE...

> Pompieri: nuova caserma inaugurazione a Santa Barbara

Questione di settimane, dopodiché i vigili del fuoco saluteranno la loro attuale caserma di via Roma (nella foto) per entrare in quella appena costruita al polo logistico. E se in un primo momento si pensava di effettuare una consegna simbolica delle chiavi in occasione della festa dell'Oca, il tutto è stato poi rimandato: l'inaugurazione ufficiale sarà in occasione di Santa Barbara, protettrice dei pompieri. «Dal 7 dicembre - dichiara il sindaco Marco Facchinotti - la caserma diventerà a tutti gli effetti operativa. Nelle prossime settimane prepareremo gli inviti, ma intanto sono a conoscenza che la Onlus dei Vigili del Fuoco ha inoltrato le lettere di invito ai sindaci della zona serviti dalla caserma di Mortara». In questi giorni la giunta guidata dal sindaco Marco Facchinotti approverà la cifra pari a 12mila euro a favore della Onlus. Un contributo relativo alle utenze e a tutte le altre piccole esigenze di una caserma. «Tra l'altro - riprende il primo cittadino - la Onlus riceverà nel 2020 anche un contributo da 11mila euro da parte della Regione. La somma è già stata erogata, ma sarà disponibile dal prossimo anno». Il primo step sarà però quello dell'inaugurazione del 7 dicembre e un programma di massima è già stato stabilito. Nella mattinata verrà effettuato il classico taglio del nastro con ovviamente presenti le autorità, mentre a seguire verrà celebrata la santa messa. Verrà anche visitata la caserma e in conclusione rinfresco per tutti. La luce in fondo al tunnel sembra quindi finalmente vedersi. «È da anni che mi batto per la nuova caserma dei vigili del fuoco - conclude Facchinotti - ma purtroppo ci furono una serie di ostacoli che rallentarono il tutto. La storia partì da molto lontano con tante ipotesi sul luogo in cui costruirla. La polo logistico ci ha dato però una grandissima mano grazie anche all'ottimo rapporto che abbiamo con Aldo Poli, Andrea Astolfi e Antonio Colnaghi.



> Più sicurezza in stazione grazie alla Polizia ferroviaria

Se il centro storico è il fiore all'occhiello della città, la stazione è invece uno dei luoghi da controllare maggiormente per evitare che si verifichino fatti spiacevoli. Una situazione risaputa, tant'è vero che per circa due-tre ore al giorno presidia la zona la Polfer, conosciuta ai più come polizia ferroviaria. «Controllano la zona in orario mattutino - afferma il sindaco Marco Facchinotti - ed eseguono anche qualche piccolo passaggio di perlustrazione nel centro città. Gli agenti sono due, ma più in generale sono tutte le forze dell'ordine a prestare particolare attenzione all'area della stazione, a partire dai carabinieri fino ad arrivare alla polizia locale. Quest'ultima, pur non potendo accedere all'interno della stazione, può tranquillamente controllare il piazzale ed effettuare accertamenti nei dintorni. La situazione è quindi monitorata e mi sembra migliorata rispetto a prima».



Cpia resta al Clerici fino a dicembre Al lavoro per una nuova collocazione

È alla fine è arrivata una proroga. Il Centro provinciale di Istruzione adulti (Cpia) è salvo fino al 31 dicembre 2019 grazie all'accordo che è stato stipulato con la fondazione Clerici. Saranno proprio loro a dare ospitalità ai circa 150 iscritti del Cpia. Ospitalità che tra l'altro sta proseguendo da diversi anni visto che è dal 2014 che i locali del Clerici vengono concessi alla scuola per adulti. Presto, però, le cose potrebbero cambiare. «C'è stato un incontro tra Comune, Prefettura e Provincia - spiega il sindaco Marco Facchinotti - per trovare una collocazione idonea al Cpia. Smentisco quindi categoricamente le dichiarazioni della dirigente, in cui sottolineava che il Comune non sta mostrando interesse sulla tematica. Noi abbiamo tentato di trovare degli accordi e ci sono carte e lettere protocollate che parlano chiaramente. Ora ci sarebbe una possibilità concreta per concedere uno spazio alla scuola, ma allo stato attuale è ancora presto per dire il nome del luogo». Ricapitolando gli studenti del Cpia rimarranno sino a fine anno presso il Clerici per dare così respiro al Comune che in queste settimane sta definendo un progetto, nato dalla collaborazione tra Comune, Provincia e Prefettura. La situazione



L'ingresso della fondazione Clerici di via San Francesco d'Assisi

è ancora work in progress, ma presto potranno esserci novità per la futura collocazione degli studenti della scuola per adulti. In questi anni il Comune ha comunque tentato di cercare un luogo idoneo a ospitare il Cpia, senza però successo. «Abbiamo bussato a tutte le porte - riprende Facchinotti - pensando prima di tutto ai nostri stabili. In quello di piazza Guida si era già interessata circa un anno e mezzo fa la finanza che stava facendo un sondaggio per tornare eventualmente a Mortara. Il costo della rimessa a norma sarebbe co-

stato oltre 300mila euro, quindi era un qualcosa di non fattibile. Successivamente era uscita l'ipotesi dell'ex convento dei frati, ma contattando il padre responsabile ci è stato detto che lo stabile era in vendita e che comunque si sarebbero dovuti eseguire dei lavori di messa a norma. Abbiamo provato anche nelle due aule del pre e post scuola alle elementari, ma il Cpia ne richiede quattro più un piccolo ufficio. Abbiamo poi proseguito individuando l'ex sede dei servizi sociali a Palazzo Cambieri, pure in questo caso spazio non sufficiente.

Oca e champagne: l'abbinamento spiegato dal sommelier

Tanti, troppi sono i fattori da tenere in considerazione per accompagnare un salume al giusto vino. Fattori che devono essere approfonditi da un esperto. Domenica 24 novembre dalle ore 20 alle 22 all'Azienda Agricola La Gambarina, Elia Moscardini (nella foto), sommelier Ais di terzo livello e sommelier Wset di secondo livello, spiegherà ai presenti tutte le componenti da tenere in considerazione. Il costo per ogni partecipante sarà pari a 50 euro, di cui 25 da pagare all'atto dell'iscrizione che saranno resi solo in caso di mancata effettuazione dell'incontro e non per problemi legati



ad un'eventuale assenza. La serata prevede quattro assaggi di prodotti d'oca in abbinamento ad altrettanti differenti champagne. I connubi saranno i seguenti: salumi d'oca con Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 2009, petto d'oca stagionato con Champagne Gran Cru JPS, patè d'oca con Champagne Blanc de Noirs 2012, ciccioli d'oca con Champagne Grand Cru. L'appuntamento verrà effettuato con un minimo di dieci partecipanti, senza superare il numero massimo di venti unità. Le iscrizioni dovranno pervenire entro lunedì 18 novembre al numero 338.9153077 oppure 0384.98399.

Castagne e ragò: i sapori dell'autunno con la Pro loco

Sessanta chili di buonissime castagne sono stati distribuiti insieme con il vin brulé preparato dai soci della Pro loco Mortara nel pomeriggio di sabato 2 novembre nella piazza antistante il teatro. Quest'anno l'atteso appuntamento ha avuto una novità: oltre alla postazione stabile nella piazza, alcuni soci si sono incamminati nelle principali vie del centro storico (corso Garibaldi, corso Cavour, corso Josti, via Roma, via Cairoli) per effettuare la consegna "a domicilio" dello "scartoc" di castagne e vin brulé ai negozianti. E l'impegno della Pro loco non termina qui. Il prossimo appuntamento è per domenica 10 novembre dalle 12.30 alla sala polifunzionale di San Pio X per il pranzo con un classico piatto autunnale della tradizione lomellina: il ragò d'oca.





DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 3 CROSSBACK



UNIONE DI SAVOIR - FAIRE E TECNOLOGIA AVANZATA. SCOPRI IL NUOVO BRAND DS SU [DSAUTOMOBILES.IT](https://www.dsautomobiles.it)

DS partner TOTAL - DS 3 CROSSBACK Pure Tech 155 Automatica. CONSUMO SU PERCORSO MISTO (l/100 km) 6,7 - 8,1. EMISSIONI DI CO₂ SU PERCORSO MISTO (g/km) 163 - 139. I valori indicativi relativi al consumo di carburante ed alle emissioni di CO₂ dei modelli di veicoli sono stati rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 1151/2017). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi possono modificare i predetti valori. L'immagine è inserita a titolo informativo.

DS SALON NOVARA
NOVARA - VIA BIANDRATE, 58





ROBBIO

MUNICIPIO

Piazza Libertà 2
tel. 0384 67 51 - fax 0384 670 415
@sindaco@comune.rob主io.pv.it
www.comune.rob主io.pv.it

SINDACO

Roberto Francese

ASSESSORI

Stefania Cesa (vicesindaco), Marco Ferrara,
Gregorio Rossini e Laura Rognone

Fondazione "Ospedale Fagnani Galtruccio" Rsa

via Ospedale, 13 - tel. 0384 670 419

Fondazione "Galtruccio"

via Mortara, 30 - tel. 0384 670 120

SCUOLE

Nido "Il girasole" - via Nicorvo 40

tel. 0384 671 565

Sc. Infanzia "Sanner" - via Garibaldi 46

tel. 0384 670 445

Sc. Infanzia paritaria "Ronza"

via G. Marconi 36

tel. 0384 670 338

Sc. Primaria "Dante Alighieri"

viale Gramsci, 56 - tel. 0384 670 472

Sc. Secondaria I grado "E. Fermi"

piazza San Pietro - tel. 0384 670 258

UFFICIO POSTALE

viale Lombardia, 12 - tel. 0384 679 511

FARMACIE

Castagnoli - piazza Libertà 21

tel. 0384 671 701

Gipponi - via Bellotti, 2/bis

tel. 0384 670 201

EMERGENZE

Croce Azzurra Robbiese - tel. 0384 670 208

Carabinieri - via Garibaldi 3

tel. 0384 670 333

LO SAPEVI CHE...

> Arredi urbani rinnovati per abbellire la città

Nuovo arredo urbano in diverse zone della città: nei giorni scorsi sono stati posizionati quindici cestini e cinque panchine (nella foto) per abbellire per completare la riqualificazione delle aree interessate. «Alcuni contenitori sono stati installati in viale Antonio Gramsci - mette in evidenza l'assessore all'Urbanistica Laura Rognone - dopo il rifacimento dei marciapiedi, a breve posizioneremo anche due nuove pensiline per chi aspetta i pullman alle fermate». «Panchine e cestini nuovi anche in viale Riccardo Preve: l'area - gli fa eco l'assessore ai lavori pubblici Gregorio Rossini - verrà sistemata con la posa del prato nei pressi degli olmi piantumati e offerti da Riso Gallo, dopo la riqualificazione degli scorsi mesi». Arredo urbano nuovo di zecca anche in via Battista Casaro, via Guado Oca e piazza Santo Stefano.



> A pranzo per festeggiare la fine del Palio d'Urmon

Con un grande pranzo in un ristorante lomellino si è chiuso di fatto il 35esimo palio d'Urmon: il presidente Orieto David ha chiamato a raccolta tutti i volontari e amici dell'associazione (nella foto) che si sono prodigati per la buona riuscita della manifestazione, per un momento di condivisione e convivialità. «Il Palio di Robbio, grazie a impegno e dedizione, ha raggiunto un livello altissimo ed è motivo di vanto e orgoglio per la nostra amministrazione - ha detto l'assessore alle manifestazioni Marco Ferrara - Grazie all'impegno dei volontari, sapientemente coordinati da Orieto, abbiamo ottenuto anche per quest'anno l'alto patrocinio del Parlamento Europeo». «Grazie a tutti! Qualche settimana di pausa e poi siamo già pronti per organizzare la nuova edizione» ha aggiunto il presidente, ringraziando l'amministrazione comunale per la collaborazione.



Dopo il completamento del Certificato prevenzione incendi (Cpi) alla primaria di viale Antonio Gramsci sono arrivati anche i nuovi serramenti: l'amministrazione comunale guidata dal sindaco Roberto Francese continua a investire nella scuola e sulla sicurezza dei piccoli studenti del plesso. «Grazie a un finanziamento mirato è stato possibile sostituire tutte le porte con i maniglioni antipanico e le uscite di sicurezza: il contributo di 70mila euro - ha messo in evidenza l'assessore ai lavori pubblici Gregorio Rossini - era già stato usato per metà per l'installazione di parasigoli, copritermosifoni e coperture in gomma-piuma colorata per le colonne della pensilina che unisce i due padiglioni, gli ingressi, la palestra e il locale mensa. La restante metà è stata utilizzata per i nuovi serramenti». Quali altri interventi nella scuola primaria? «Nelle prossime settimane - aggiunge Rossini - saranno sostituiti anche i restanti infissi risalenti a oltre trent'anni fa per avere un efficientamento energetico migliore, come è stato fatto alla scuola per l'infanzia Sanner durante lo scorso anno scolastico. Negli scorsi giorni è stata effettuata un'ispezione a sorpresa nei nostri locali scolastici di viale Gramsci da parte degli uffici preposti al controllo di sicurezza e igiene: con grande orgoglio ci è stato comunicato che la nostra scuola rispetta ampiamente gli standard richiesti in materia». «La nostra amministrazione - ha aggiunto il sindaco Roberto Francese - fin dal nostro primo gior-



In alto, i nuovi serramenti nel secondo padiglione della scuola primaria. Sotto, i lavori per la realizzazione di piazza Castello

no di insediamento nel maggio del 2014 ha continuato a investire nella scuola e nell'edilizia scolastica: nei mesi a venire continueremo a lavorare sodo per avere scuole sempre più sicure, accoglienti e all'avanguardia per accogliere al meglio i nostri ragazzi e quelli dei centri limitrofi». Non solo alla scuola sono rivolti i lavori pubblici di questo autunno. «Ci sono tre cantieri aperti - aggiunge Rossini - entro fine mese contiamo di chiudere quello di via Marconi, mentre pochi giorni fa si sono con-

clusi quelli della zona retrostante la sede Avis, appaltati e realizzati dall'associazione. Continuano invece alacremente le operazioni per la realizzazione di piazza Castello, effettuate dalla ditta Conima per conto dell'imprenditore italo tedesco Mario Confalonieri, acquirente del maniero della famiglia Boschi». A fine mese sarà infine inaugurato l'impianto a pellet, ecologico e all'avanguardia, che già sta producendo acqua calda e riscaldamento per i locali del Centro Sportivo di via dell'Artigianato.

Anche Robbio all'incontro di Poste Italiane con i Comuni

Presente anche il sindaco Roberto Francese, fra le oltre quattromila fasce tricolori che hanno partecipato all'evento di Poste Italiane a Roma, dedicato ai piccoli comuni. Accompagnato dall'assessore ai lavori pubblici Gregorio Rossini e dai consiglieri Marco Gardino e Katia Canella, il primo cittadino robbiese ha avuto l'occasione con altri sindaci lomellini di confrontarsi su importanti tematiche relative alle cittadine con meno di cinquemila abitanti, non solo legate al mondo delle Poste. «Una bella occasione di crescita e di condivisione alla quale partecipiamo sempre volentieri: è stato bello prendere parte all'evento intitolato "Sindaci d'Italia"; preciso che le spese di trasferta - ha messo in evidenza Francese - non hanno gravato sulle casse comunali, ma sono state sostenute dai partecipanti».



La delegazione robbiese all'incontro di "Sindaci d'Italia"

LO SAPEVI CHE...

> Santa Cecilia in musica con la Banda Civica

Tutto pronto per la ricorrenza di Santa Cecilia: domenica 24 novembre la Banda Civica Robbiese diretta dal maestro Daniele Gardino, una delle associazioni locali più longeve di tutta la Lomellina, festeggerà la patrona del canto e della musica. «Come tradizione parteciperemo alla messa solenne delle 11.15 nella chiesa di Santo Stefano e con la corale guidata dal maestro Fabio Baldina – anticipa Pietro Gardino, presidente del sodalizio – proporremo due brani musicali di grande impatto». La banda è però in carenza di vocazioni. «D'accordo con gli strumentisti della banda – spiega l'assessore alla cultura Marco Ferrara – continuiamo a rilanciare corsi specifici per continuare a promuovere la cultura musicale: sarebbe bello se i nostri ragazzi imparassero a suonare uno strumento e poi, mettessero a disposizione la conoscenza acquisita anche per la nostra banda». I corsi proposti riguardano clarinetto e sax saranno con il professor Roberto Nosotti (347.3477696), tromba e trombone con la Banda Civica Robbiese (338.2011850), chitarra e basso con il maestro Roberto Seccamani (349.3113633), batteria e percussioni con Iose Gardino (338.2011850), ma anche corsi propedeutici per i più piccoli con la professoressa Marta Valerio (340.3234971).



Un'esibizione della Banda Civica Robbiese

> Successo del tour Romanico Si riprende a primavera

Grande successo, anche per questa stagione, per il Romanico in Lomellina, dopo la pausa estiva: grazie all'impegno di Pro loco, nell'ultimo mese, tantissimi turisti provenienti principalmente dal Vercellese e dal Milanese hanno visitato le perle romaniche presenti sul territorio cittadino, apprezzando anche la via Francigena. Gli appassionati di arte, storia e cultura hanno avuto occasione di apprezzare la chiesetta di San Pietro, l'abbazia di San Valeriano, la centralissima chiesa di San Michele e la pieve campestre di San Sebastiano. «Robbio piace sempre di più e noi dobbiamo continuare a valorizzare le nostre bellezze: per troppo tempo – spiega il presidente Giuliana Baladin – non abbiamo saputo apprezzare le nostre splendide architetture caratterizzate da una storia millenaria. Vogliamo quindi proseguire lo straordinario lavoro iniziato dal presidente Corrado Morelli negli anni scorsi nella valorizzazione dell'arte presente sul territorio robbiese, in collaborazione con il parroco don Gianni Fagnola». Le visite riprenderanno in primavera, ma è già possibile prenotare il tour culturale chiamando il 349.3105087 oppure scrivendo via mail all'indirizzo prolocorobbio@gmail.com.



Borse di studio in ricordo di Fabio Gnani Dalla famiglia un aiuto agli universitari

Cinque borse di studio da 1.500 euro ciascuna in favore di altrettanti ragazzi universitari meritevoli: i genitori di Fabio Gnani nei giorni scorsi hanno compiuto l'ennesimo gesto di amore per la comunità robbiese in memoria dell'unico figlio scomparso tragicamente nelle acque del fiume Sesia in una torrida giornata dell'agosto del 2014 a soli 33 anni. A ricevere i premi nella solennità dell'aula consiliare del Comune di Robbio, all'inizio del mese scorso, Vanessa Citera (21 anni, Economia), Stella Corona (23 anni, Scienze Biologiche), Francesca Bonomi (23 anni, Economia), Sara Mastronardi (24 anni, Economia) e Roberto Piciotti (24 anni, Biotecnologie Farmaceutiche). «Siamo orgogliosi di poter premiare questi ragazzi e dare un aiuto concreto alle loro famiglie: nostro figlio Fabio – hanno detto i genitori con gli occhi lucidi – dopo il diploma di perito industriale all'Itis di Vercelli, si laureò brillantemente in Ingegneria Meccanica al Politecnico di Torino, dopo anni di studi, impegno, rinunce e sacrifici, riconoscendo sempre l'importanza



I giovani premiati con le autorità e la commissione giudicante alla consegna delle borse di studio in memoria di Fabio Gnani in aula consiliare

dello studio. Oggi, premiando la vostra perseveranza e la vostra abnegazione, rivediamo lui». «Siamo orgogliosi che Carla e Virginio – ha messo in evidenza il sindaco in fascia tricolore – abbiano deciso di donare queste borse di studio, giunta alla sua seconda edizione: non è il pri-

mo gesto di generosità che compiono in favore della nostra comunità, già nella primavera del 2017 donarono i nuovi giochi per il Parco della Villa Pallavicino, mentre l'anno successivo organizzarono una giornata promozionale di pesca per tutti i bambini di Robbio ai Laghetti Strona».

Licenza media: premi agli studenti con i voti più alti

Bravi, studiosi e premiati! Alla metà del mese scorso quindici super studenti robbiesi hanno ricevuto l'importante riconoscimento delle borse di studio Brivio-Preve per aver conquistato le votazioni più alte nell'esame di licenza media dello scorso giugno: grande soddisfazione per Margherita Fornarese (unica ad aver concluso il suo percorso con 10/10) e per Andrea Barbantani, Irene Bardone, Camilla Boido, Sara Brandinali, Arianna Camola, Enrico Caresana, Ludovica Corbellaro, Massimiliano Dequarti, Maria Carmela Fraietta, Alyssa Furgato, Francesco Magri, Alessia Pacileo, Matteo Robbio, Martina Scaiola (tutti con 9/10). I ragazzi, ora iscritti al primo anno di istituti e licei della zona, sparsi fra le province di Vercelli e Pavia e Novara, sono stati premiati con il tradizionale riconoscimento sponsorizzato dai leader delle industrie Brivio Compensati e Riso Gallo. La cerimonia, che si ripete ormai da 32 anni, si è tenuta nella sala audiovisiva delle scuole medie Enrico Fermi, alla presenza di genitori, parenti, autorità e professori. Gli imprenditori Attilio



Il riconoscimento attribuito agli ex studenti della Enrico Fermi

Brivio e Riccardo Preve, l'attuale dirigente scolastico Maria Di Benedetto e il sindaco Roberto Francese si sono congratulati con i ragazzi e li hanno invitati a fare sempre meglio nello studio e nella vita.

Tanti atleti al cross country nel verde di Valpometto

Sono numerosi gli atleti del circondario attesi per il suggestivo cross nel verde di Valpometto di domenica 17 novembre, a partire dalle 8.30. La Podistica Robbiese, coordinata dal presidente Matteo Cominelli, sta organizzando nuovamente l'evento sportivo, diventato ormai una vera e propria classica del mese di novembre: il ritrovo è fissato nel parco alle 8.30 di domenica. Nella stessa giornata si terrà anche la 14esima Corsa campestre riservata alle categorie giovanili. Le due manifestazioni sportive sono organizzate in collaborazione con Ardea, l'associazione coordinata da Roberto Piedinovi, che si occupa di gestire il parco e con l'assessorato allo Sport della Città di Robbio. «Si tratta di una manifestazione stupenda che coniuga sport e natura – mette in evidenza l'assessore allo



sport Marco Ferrara. – Invitiamo i podisti della zona a partecipare numerosi come ogni anno». Per informazioni microk@libero.it oppure 377.4810595.



GARLASCO

MUNICIPIO

Piazza Repubblica 11
tel. 0382 825 211 - fax 0382 820 304
@ protocollo@comune.garlasco.pv.it,
@ protocollo@pec.comune.garlasco.pv.it
www.comune.garlasco.pv.it

SINDACO

Pietro Francesco Farina

ASSESSORI

Giuliana Braseschi (vicesindaco), Renato Sambugaro, Francesco Santagostino e Isabella Panzarasa

RSA "Opera Charitas S. Anna"

via L. Da Vinci - tel. 0382 825 911

SCUOLE

Nido - via Sampietro, 7 - tel. 0382 822 193

Materna - via San Zeno

tel. 0382 820 283

Istituto comprensivo "CD Luigi G. Poma"

Primaria - via Toledo 9 - tel. 0382 822 817

Secondaria di primo grado

via Bozzola 32 - tel. 0382 822 278

UFFICIO POSTALE

via Don Gennaro 1 -

tel. 0382 825 811

FARMACIE

Bozzani - corso Cavour 134

tel. 0382 822 034

Portalupi - piazza Garibaldi 10

tel. 0382 822 353

EMERGENZE

Guardia Medica - tel. 848 881 818

Croce Garlaschese - tel. 0382 822 737

Polizia locale - tel. 0382 822 250

Carabinieri - tel. 0382 822 037

Vigili del fuoco - tel. 0382 821 668

LO SAPEVI CHE...

> Asst e influenza: c'è Garlasco tra le sedi per la vaccinazione

Dopo i mesi burrascosi sull'ipotesi di chiusura dei poliambulatori di via Matteotti, l'azienda ospedaliera Asst di Pavia, ha reso noto nei giorni scorsi le sedi del territorio provinciale dove sarà possibile effettuare il vaccino contro l'influenza nei mesi di novembre e dicembre, e tra i poliambulatori segnalati non manca quello di Garlasco.

Dopo che in estate, dunque, era stata paventata l'ipotesi di una chiusura non solo di alcuni uffici, ma dell'intera struttura, a oggi i poliambulatori sono ancora in via Matteotti e attualmente funzionanti, dopo che



la giunta comunale guidata dal sindaco Pietro Farina era subito intervenuta per trovare modi alternativi al problema. Da alcuni mesi è dunque fitto il colloquio tra l'amministrazione di Garlasco e i vertici di Asst per trovare una soluzione efficace che permetta di continuare a usufruire dei servizi offerti dalla struttura. Intanto sono state rese note le date per effettuare il vaccino contro l'influenza con i giorni previsti che saranno giovedì 14, 21 e 28 novembre oltre a giovedì 5 dicembre dalle ore 14 alle ore 15.30. Occorre infine ricordare come la vaccinazione antinfluenzale sia gratuita e raccomandata per coloro i quali siano donatori di sangue ma anche per le persone che per motivi di lavoro si trovino a contatto con animali che potrebbero essere fonte di virus influenzali non umani, oppure per i soggetti pubblici di primario interesse, come ad esempio le Forze dell'ordine oltre ovviamente a persone che hanno già subito ricoveri a causa di forti influenze e infine soggetti che potrebbero trasmettere l'influenza a individui più deboli.

È stato pubblicato pochi giorni fa sul sito del Comune di Garlasco il documento che rende noto come ottenere il contributo di solidarietà per l'anno 2019 per tutte le famiglie che versano in situazioni di disagio e difficoltà. Il contributo di solidarietà riguarda in particolare un sostegno per quei nuclei familiari che non riescano ad occuparsi dei costi di locazione sociale sia in parte che in misura totale, proponendo dunque un aiuto economico. Il sostegno si rivolge alle famiglie assegnatarie di Sap (Servizi abitativi pubblici) e per ottenere tale aiuto è necessario che i nuclei familiari abbiano stipulato un contratto di locazione Sap da almeno 12 mesi alla data del 30 settembre 2019, inoltre in caso di morosità nel pagamento delle spese di locazione sociale, il debito non deve essere superiore a 8mila euro. Infine avere in Isee, in corso di validità, non superiore a 15mila euro. Per accedere al contributo, inoltre, le famiglie devono impegnarsi a sottoscrivere un Patto di Servizio con l'ente proprietario della locazione, stabilendo anche una data mensile in cui regolarmente corrispondere l'affitto e attivare, nel caso di persone disoccupate, un percorso di politica attiva al lavoro presso uno degli enti regionali accreditati.

Il contributo massimo erogabile da Regione Lombardia, che sarà ovviamente sottoposto a una serie di controlli per verificare che le famiglie riceventi il sostegno non ne usufruiscano ingiustamente, è di un massimo di 2.500 euro per i nuclei familiari con Isee inferiore a settemila euro e di duemila euro per le famiglie aventi un reddito annuale tra i settemila e i novemila euro.

Per chi volesse ulteriori informazioni



o per presentare le domande è possibile recarsi direttamente allo sportello servizi sociali del Comune di Garlasco oppure telefonare al numero

0382.825297 o ancora 0382.825298. Infine chi volesse può anche inviare una mail all'indirizzo sociale@comune.garlasco.pv.it.

Un Halloween da paura con la Pro loco

È stata una festa di Halloween ricca di "terrore" e divertimento quella andata in scena lo scorso 31 ottobre al Bocciodromo (nella foto) e realizzata dalla Pro loco in collaborazione con Avis Garlasco e il Gruppo scout. «Un Halloween da ricordare - dicono dalla Pro loco - con tanti giochi, caramelle e anche un po' di paura». Terrore che i molti bambini che hanno partecipato all'evento hanno distribuito anche per le vie del paese con il classico "Dolcetto o scherzetto?" a partire dalle ore 21. Poi la serata si è sviluppata tutta all'interno del Bocciodromo di via Duse dove adulti e ragazzi hanno potuto gustare le numerose prelibatezze



di un ricco buffet dolce e salato e godere di alcuni spettacoli e molti giochi. Un evento che ha riunito grandi e piccini in quella che, pur essendo una tipica festa celtica, è ormai entrata a far parte da alcuni anni delle consuete celebrazioni del nostro Paese e che ogni volta regala paura e allegria grazie anche ai volontari della Pro loco garlaschese sempre molto attenti a proporre numerose iniziative sul territorio.



SIOF & LOMELLINA

Servizio immediato 24 ore su 24 - Vestizione salma - Trasporti sul territorio nazionale e internazionale

VIGEVANO - Corso Milano, 104 - Tel. 0381.82634 - Fax 0381.77127

GARLASCO - via Borgo San Siro, 17 - Tel. 0382.800622

MORTARA - via San Lorenzo, 19 - Tel. 0384.99362

E-mail: info@sioflomellina.it - NUMERO VERDE 800978444

Presso la nostra casa funeraria sono disponibili le 5 sale del commiato completamente gratuite per i nostri clienti





SARTIRANA

a cura dell'amministrazione comunale

MUNICIPIO

Piazza XXVI Aprile 5
tel. 0384 800 810 - fax 0384 800 117
@ info@comune.sartiranalomellina.pv.it
www.comune.sartiranalomellina.pv.it

SINDACO

Pietro Luigi Gianni Ghiselli

ASSESSORI

Gianluca Lorenzo Cominetti (vicesindaco) e Daniela Capo

Case di riposo

"Adelina Nigra" - p.za Risorgimento 1
tel. 0384 802 026

"Coniugi Buzzoni-Nigra" - via A. d'Aosta 4
tel. 0384 800 027

SCUOLE

Materna "A. Arborio"

via Roma 28 - tel. 0384 800 080

Elementare

via Roma 28 - tel. 0384 800 197

Media

via Roma 28 - tel. 0384 800 098

UFFICIO POSTALE

via Cavour - tel. 0384 800 095

FARMACIA

via Roma - tel. 0384 800 046

EMERGENZE

C.R.I. - tel. 0384 79 102 (Valle Lomellina)

tel. 0384 822 110 (Mede)

Guardia medica - tel. 0384 820 231 (Mede)

Carabinieri - via Raitè - tel. 0384 800 813

Vigili del fuoco

tel. 0384 805 311 (Mede)

Festa delle forze armate celebrata con la storia delle donne soldato

Presentato "Ufficiale e Gentildonna" il libro Debora Corbi, Maggiore dell'Aeronautica Militare

LO SAPEVI CHE...

> Il municipio si rifà il look grazie a Regione Lombardia

Sono iniziati alla fine del mese di ottobre i lavori di riqualificazione esterna del palazzo comunale. Gli interventi previsti permetteranno di rendere "più bello" il municipio con la risistemazione della facciata che necessitava di un restauro generale. Le operazioni di ripristino riguardano l'intonaco esterno che si è degradato nel tempo anche a causa degli eventi meteorologici e che è stato interamente ripristinato. Successivamente viene effettuata una nuova tinteggiatura dei muri esterni. I lavori e gli interventi necessari sono stati oggetto di valutazioni e studi preventivi effettuati da tecnici ed enti preposti a questa funzione e che sono stati specificatamente interpellati.

Il progetto di riqualificazione viene realizzato grazie al contributo istituito da Regione Lombardia in favore dei "Piccoli Comuni". Si tratta di un finanziamento destinato ai comuni lombardi fino a cinquemila abitanti che avevano partecipato al bando che stanziava risorse per la manutenzione urgente del territorio, in particolare sulla rete stradale locale, sugli edifici pubblici e sul patrimonio comunale. Un progetto voluto dall'assessore regionale agli Enti locali Massimo Sertori per garantire alle piccole amministrazioni comunali un sostanziale sostegno alle azioni locali che aiutino a superare fragilità territoriali e a mantenere i servizi alla comunità.



Una naja al femminile. Questo il tema dell'incontro organizzato in occasione della festa delle forze armate che si è tenuto nella serata di venerdì 8 novembre nella sala della Torretta de "Il Canaia" di via Cavour. Lo spunto per parlare della figura della donna-soldato è nato dalla presentazione del libro "Ufficiale e gentildonna. Cronaca di una rivoluzione nelle Forze armate italiane" con l'autrice Debora Corbi, Maggiore dell'Aeronautica militare, al fianco di una delle massime esperte di storia militare, la professoressa Paola Chiesa. La storia dell'apertura delle Forze armate alla donne, non fu un percorso per niente semplice. In un momento storico in cui nessuno era convinto che fosse necessario permettere alle donne di arruolarsi, era fondamentale che qualcuno stimolasse dal basso il dibattito «Donne in uniforme: sì o no?».

Quel qualcuno fu Debora Corbi. Oggi ufficiale dell'Aeronautica militare, nel 1995 fonda insieme ad altre due donne l'associazione Aspiranti Donne Soldato, con lo scopo di servire da stimolo per le forze politiche e per coinvolgere l'opinione pubblica nel dibattito sul servizio militare femminile. Le fondatrici sono tre delle 29 ragazze che nel 1992 parteciparono all'"esperimento" donna-soldato voluto dall'allora ministro della Difesa, Salvo Andò.

I tempi sembrarono finalmente maturi per comprendere che dietro a un'associazione "di e per le donne" si rafforzassero interessi in grado di coinvolgere migliaia di esponenti femminili italiane. Anche le Forze armate furono pronte ad accogliere



il cambiamento. Con la legge 380 del 20 ottobre 1999, approvata con 273 voti favorevoli, 9 contrari e 9 astenuti, venne sancita la possibilità per le cittadine italiane di partecipare, su base volontaria, ai concorsi per il reclutamento nelle Forze armate. L'Italia si adeguò così agli altri Paesi per raggiungere quella parità di diritti e di doveri di tutti i cittadini proclamata dalla Costituzione. È sempre grazie a questa legge se il nostro Paese conta in questi anni oltre dodicimila donne nelle forze armate italiane pari al 4 per cento del personale in divisa.

Dietro a questa svolta epocale per l'Italia si cela anche la determinazione di Debora Corbi, «la mamma di tutte le donne soldato» come l'ha definita l'onorevole Valdo Spini, primo firmatario della Legge n. 380.

Pioniera delle battaglie e delle volontà messe in campo per realizzare



La copertina del libro scritto da Debora Corbi (nella foto in alto)

questo progetto, nel 2000 il Maggiore Debora Corbi vide quell'impegno premiato: l'Aeronautica militare la insignì del grado di ufficiale. Vinse anche il concorso pubblico, diventando Capitano dell'Arma Azzurra, e oggi Maggiore.

Coronazione di questo lungo percorso è il suo libro "Ufficiale e gentildonna, Cronaca di una rivoluzione nelle Forze Armate Italiane", una traccia della fatica e del lungo percorso di giovani donne che hanno lottato insieme affinché determinati diritti fossero loro riconosciuti.

«Resto convinto che senza l'entusiasmo, la pazienza, a volte le intemperanze, il coraggio e lo spirito di iniziativa di Debora Corbi e di un pugno di ragazze in gamba come lei, in un ambiente come il nostro questa legge potrebbe non aver mai visto la luce» scrive di lei nella prefazione il Generale Mario Arpino.

Buona adesione delle famiglie, parte il servizio di doposcuola in parrocchia

I compiti a casa non sono più un problema grazie al progetto attivato dal Comune in collaborazione con la parrocchia per fornire un ausilio scolastico pomeridiano a Sartirana per gli alunni che frequentano le scuole del paese. È nato così il servizio di "doposcuola" che ha trovato spazio negli edifici dell'oratorio di vicolo Prepositura.

Nasce e si consolida un progetto scolastico grazie alla disponibilità della Parrocchia e dell'oratorio di Sartirana. «Siamo soddisfatti



- fa sapere l'amministrazione - L'adesione è stata buona. Sono 25 gli alunni delle scuole del plesso di Sartirana che si sono iscritti, provenienti sia dalle scuole elementari che dalle medie». Il doposcuola si tiene il martedì, mercoledì e venerdì nel pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 17. Si tratta di un servizio esclusivamente di supporto alle famiglie per organizzare i compiti che le insegnanti quotidianamente assegnano agli alunni.

LO SAPEVI CHE...

> Full immersion di inglese per bambini e ragazzi

L'inglese, si sa, è la lingua più importante sia per viaggiare sia nel lavoro. Così, sulla base dell'esperienza del campus estivo e nell'ottica di una diffusione ormai massiccia dello studio della lingua inglese sia sul nostro territorio che a livello internazionale, nasce il Winter Campus. Il corso, alla sua prima edizione, si terrà nei giorni di sabato 14 e domenica 15 dicembre e sarà un'occasione per imparare l'inglese con una "full immersion" in un weekend... rimanendo a un passo da casa.

Il camp si rivolge a bambini e ragazzi e prevede un approccio diretto alla lingua mediante la conversazione, sviluppata e sollecitata tramite attività ludiche, laboratori, attività sportiva e molto altro, senza

tralasciare aspetti puramente didattici, come l'apprendimento delle strutture, delle funzioni e del lessico necessari a un'immediata comunicazione.

Il programma si avvale della presenza di insegnanti e tutor madrelingua che hanno come unico obiettivo far parlare i ragazzi il più possibile in un clima sereno, sicuro e pieno di allegria. Il Winter Camp è promosso dall'associazione Brunoldi Ceci. Martedì 12 novembre alle ore 21.15 all'associazione Brunoldi Ceci di via Marconi n. 5 è fissata una riunione durante cui verranno fornite informazioni e sarà possibile effettuare le iscrizioni.

Per informazioni è anche disponibile la mail assbrunoldiceci@yahoo.it o è possibile inviare un sms a Angelo 371.1927890 per essere ricontattati.



> Londra non ha più segreti per una comitiva sartiranesa

Una esperienza di vacanza tutta d'un fiato nella città più cosmopolita e multietnica d'Europa. Una bella comitiva di oltre trenta partecipanti ha potuto visitare la capitale europea per vitalità artistica, produttiva e ovviamente turistica.

Il fortunato gruppo ha infatti partecipato al "Guided trip to London" organizzato da The Language Flat dal 10 al 13 ottobre. Il viaggio turistico guidato alla città di Londra è stato patrocinato dall'associazione Brunoldi Ceci. I partecipanti, guidati dal professor Angelo Pagetti e dall'insegnante Cristina Nese, hanno avuto così la possibilità di avventurarsi per le strade trafficate e frequentatissime del centro storico di Londra, di visitarne i suoi musei e monumenti storici senza tralasciare lo shopping, tra boutique esclusive, famosi magazzini e mercatini. Una bella ed emozionante esperienza sicuramente da ripetere.



Sfranzà: nella seconda tappa la sfida tra i due fratelli Adami

Podio in famiglia nella seconda sfida del Campionato Lomellino di Fionda che si è tenuta a Sartirana nel pomeriggio di domenica 6 ottobre. A contendersi il primo posto sono stati due fratelli "esperti" di sfranzà, come viene chiamata la fionda in Lomellina. Massimo e Claudio Adami si sono sfidati a colpi di fionda per ottenere la piazza più alta. A spuntarla è stato Massimo che si è aggiudicato il podio, seguito sul gradino appena più basso da Claudio. Il terzo posto è andato a Ivano Gennari. «I nostri complimenti - fa sapere l'amministrazione - ai vincitori che con i loro tiri precisi hanno saputo emozionare il pubblico presente all'appuntamento che si è tenuto al Giardinetto estivo comunale di Sartirana». L'iniziativa ha visto l'organizzazione dell'Associazione Brunoldi Ceci e del Gruppo Carnevale con il patrocinio del Comune di Sartirana e dell'Ecomuseo del Paesaggio Lomellino. Le gara era riservata alle categorie senior e junior (sotto i 14 anni) e al termine sono state



consegnati premi e targhe ai migliori piazzati. A seguire è stata offerta una "merenda lomellina" promossa dagli amici del Giardinetto estivo.

Da destra: il vicesindaco Gianluca Cominetti, Raffaella Garzia del Gruppo Carnevale e Massimo Adami primo classificato alla sfida di Sartirana



Raffaella Garzia e Gianluca Cominetti consegnano il premio a Claudio Adami, secondo classificato (foto a sinistra) e a Ivano Gennari (foto a destra)



Altri interventi per la sistemazione della scuola

Non si fermano i lavori di risistemazione delle scuole di Sartirana. Dopo l'installazione di nuovi infissi in pvc, più sicuri e più efficienti per quanto riguarda il risparmio energetico, effettuata durante l'estate sarà la volta dei servizi igienici. L'adeguamento dei bagni è previsto infatti in un piano di ristrutturazione complessivo per ammodernare gli impianti dell'edificio scolastico. La sistemazione del plesso didattico è fortemente voluto dall'amministrazione guidata dal sindaco Pietro Ghiselli e, grazie a un contributo statale, proseguirà con la realizzazione di nuovi servizi igienici per le scuole e per la palestra. I lavori interessano inizialmente la scuola elementare. «Abbiamo investito importanti risorse - fa sapere l'amministrazione - per adeguare gli impianti e rendere i servizi igienici più funzionali alle esigenze dei bambini e dei docenti. Saranno finalmente elimi-



nate e sostituite le vecchie turche e saranno inseriti anche dei piccoli water». La previsione per il completamento dei primi lavori di ristrutturazione è la fine del mese di dicembre.



OTTOBIANO

MUNICIPIO

piazza Italia 33
tel. 0384 49 581 - fax 0384 49 012
@ amministrazione@comune.ottobiano.pv.it
www.comune.ottobiano.pv.it

SINDACO

Serafino Carnia

ASSESSORI

Daniela Tronconi (vice sindaco) e Roberto Ceresa

Casa di Riposo Parrocchiale
via G. Mazzini 12 - tel. 0384 49 111
UFFICIO POSTALE
viale Garibaldi 10 - tel. 0384 49 029

FARMACIA
piazza Italia 17 - tel. 0384 49 228
EMERGENZE
Ambulatorio medico
via Marconi 5 - tel. 0384 49 095

Pronto Soccorso - tel. 0384 8081 (Mede)
Pronto Soccorso - tel. 0384 2041 (Mortara)
Carabinieri - San Giorgio di Lomellina
tel. 0384 43050
Polizia Locale - tel. 0384 49 581

La celebrazione degli anniversari In parrocchia una festa nella festa

In occasione della festa di Ottobiano, andata in scena la seconda domenica di ottobre, si è svolto un autentico momento di "festa nella festa" con il parroco don Piergiorgio Valdonio che ha voluto ricordare tutte le coppie di sposi che durante il 2019 hanno celebrato un traguardo importante nel proprio percorso di vita insieme. Si sono così celebrati, dinanzi a tutta la comunità, gli sposi che hanno festeggiato dalle nozze di seta per i primi cinque anni di matrimonio, sino a coloro i quali hanno ormai condiviso quasi una vita insieme con le nozze d'oro, per chi ha festeggiato i cinquant'anni di vita condivisa. «Un momento di grande unione all'interno della festa di Ottobiano - fanno sapere dal Comune - con le coppie celebrate che potranno essere da monito ai giovani sulla volontà, a volte non facile, di costruire una vita e una famiglia insieme». Un altro gesto molto sentito da tutta la popolazione è poi avvenuto al termine della celebrazione con la folla che si è riunita dinanzi alla chiesa per la benedizione, sempre da parte di don Piergiorgio Valdonio, dei tre portoni della parrocchia di San Michele Arcangelo che sono stati completamente restaurati grazie a un mirato intervento che ne ha salvaguardato l'integrità non rinunciando per all'impostazione di costruzione iniziale. Il tutto è avvenuto alla presenza delle autorità tra cui spiccava il sindaco Serafino Carnia, sempre molto coinvolto e presente nelle celebrazioni che si tengono all'intero



Le coppie di sposi festeggiate in parrocchia (nella foto in alto) e la benedizione di don Piergiorgio Valdonio (nella foto sopra)

del territorio comunale. I tre portoni, che rappresentano la soglia della vita religiosa del paese, risalgono alla seconda metà del 1700, scolpiti e realizzati da artigiani locali dell'epoca. Un "grazie" doveroso da parte del Co-

mune va al dottor Ferrari Trecate che si è occupato del restauro e anche a tutti i cittadini che stanno donando le proprie offerte per aiutare il Comune negli oneri che la ristrutturazione dei portoni ha richiesto.

LO SAPEVI CHE...

> Un nuova copertura per il centro sportivo

L'amministrazione comunale, guidata dal sindaco Serafino Carnia, ha provveduto alla manutenzione straordinaria del complesso sportivo con la sostituzione della copertura per la struttura ad archi in legno lamellare che ospita il campo. «Una ulteriore parte del paese che siamo riusciti a migliorare - dicono dall'ente comunale - con la possibilità, per i nostri ragazzi, di usufruire della struttura in maniera ancor più agevole». I lavori hanno permesso l'installazione di un nuovo telo in fibra di poliestere ad alta tenacità, bispalmato con mescola di pvc di ultima generazione al fine di coprire il campo sintetico utilizzato sia per partite di tennis che di calcetto. Anche il piano di calpestio e gioco, costituito, come detto, da erba sintetica in fibre di prolungata durata con alta memoria elastica, presenta una garanzia di perfetto rimbalzo e naturale appoggio al fine di prevenire eventuali infortuni per gli atleti che si appresteranno ad utilizzare l'impianto sportivo nei prossimi mesi. L'intervento è stato possibile grazie al finanziamento dedicato ai Comuni previsto dal decreto del Capo del Dipartimento per gli affari interni e territoriali del ministero dell'interno risalente allo scorso 10 gennaio 2019.



Tutti al villaggio di Babbo Natale con la biblioteca

Altra iniziativa da non perdere per la biblioteca comunale guidata dal presidente Marco Vagnato, che, questa volta, porterà grandi e piccini nella magica atmosfera natalizia. È prevista infatti per domenica 15 dicembre una gita al Villaggio di Babbo Natale allestito all'ippodromo San Siro di Milano. Un autentico record quello del villaggio di Natale all'ippodromo milanese che si preannuncia essere il più grande villaggio natalizio d'Italia del 2019 con oltre trentamila metri quadri di attrazioni e magia natalizia. Il villaggio, che sarà aperto dal 22 novembre al 30 dicembre, proporrà infatti le renne, i pupazzi giganti,



vero e proprio villaggio incantato con i bambini e i ragazzi di Ottobiano che potranno così visitare il borgo degli elfi, o i mercatini natalizi presenti all'interno del villaggio. Inoltre si potrà anche gustare i tradizionali piatti di Natale con lo spazio food che si identifica come un vero e proprio villaggio dentro il villaggio con prelibatezze da ogni angolo del pianeta. Una gita dunque da non perdere al costo di circa 17 euro, da valutare in base al numero di partecipanti. La partenza è prevista per le ore 8.30 dalla piazza e per prenotazioni, che dovranno pervenire alla biblioteca entro il 30 novembre, si potrà chiamare i numeri 338.5057483 oppure 366.5343712.

l'irrinunciabile ufficio postale per inviare una lettera a Babbo Natale e inoltre scenografie e giochi di luce da perdere il fiato. Gli organizzatori lo descrivono come un

Infine i volontari della biblioteca saranno presenti nella piazza centrale anche domenica 8 dicembre per una castagnata tra gusto e allegria.



anno 21 n. 10 - novembre 2019
Periodico mensile di inchieste e servizi
Iscrizione presso il tribunale di Vigevano n° 599 del 5/6/1999
QUESTO NUMERO È STAMPATO IN 20.000 COPIE

Direzione, redazione ed editing copyright: Clematis
via Santa Maria, 42 - Vigevano - tel. 0381 70710
e-mail: lomellinaincomune@edizioniclematis.it

Direttore responsabile: Simona Villa
Hanno collaborato: Andrea Ballone, Alessio Facciolo, Elia Moscardini, Fabrizio Negri
Grafica: Angela Merelli
Pubblicità: cell. 348 26 33 943, Gianni Politi; e-mail: giopoliti@tin.it
Fotografie: archivio Clematis
Stampa: Editico, Cilavegna (PV)
Copyright: Clematis Gianni Politi, Vigevano

Pubblicità: costo per modulo (49,5x35 mm): commerciali € 10 + IVA; redazionali, finanziari, legali, sentenze, occasionali e propaganda € 15 + IVA; pagina intera 60 moduli; posizioni di rigore + 25%

La versione digitale del giornale e l'archivio dei numeri precedenti sono sul sito www.edizioniclematis.it.

TRIATHLON

Con una strepitosa prestazione al "mezzo ironman" Stefano Greco conquista il pass per il mondiale 2020

Quanto è complicato avere un lavoro, una famiglia e ottenere ugualmente dei risultati sportivi d'eccellenza? Sarebbe una missione impossibile, soprattutto quando il fattore lavoro ti porta anche lontano da dove risiedi. La costanza negli allenamenti potrebbe quindi mancare. Tutti dubbi leciti e difficoltà oggettive che però non hanno mai rallentato l'agonismo e la voglia di fare risultato del triatleta vigevanese Stefano Greco (nelle foto) che gareggia per il PPR Team di Torino. Una tabella di allenamento ben precisa che è sempre stata rispettata grazie alla sua grandissima forza di volontà. E i risultati stanno sicuramente ripagando i suoi sforzi. Nel mezzo ironman di Cervia del 22 settembre (1.900 metri a nuoto, 90 km in bicicletta e 21 km di corsa) ha chiuso la gara con il record personale di 4h38'45", qualificandosi per i campionati del mondo, che si terranno in Nuova Zelanda il 29 novembre 2020. Una gioia enorme per l'atleta 44enne che, nato sportivamente parlando come podista, è poi passato a disputare gli ironman. Nel 2015 prese parte all'ironman di Klagenfurt centrando il re-



cord vigevanese e l'anno successivo sempre nella stessa gara abbassò ulteriormente il record del 2015. Una volta passato al mezzo ironman sono arrivati altri risultati di prestigio. Infatti con il 4h38'45" ha migliorato, e non di poco, il vecchio record vigevanese di 4h58'. Greco, a Cervia, ha chiuso la frazione di nuoto intorno ai 29 minuti, in 2h32' il tratto in bicicletta e in 1h26' la

mezza maratona. Risultato che gli è valso l'ottava posizione di categoria e l'ottantaduesimo posto su circa millecinquecento partecipanti. Un traguardo raggiunto grazie alla costanza di allenamento. «Svolgo nove allenamenti a settimana - spiega Stefano Greco - con una tabella di marcia ben precisa. Il sabato e la domenica sono le giornate in cui copro le lunghe distanze

oppure faccio dei combinati bici+corsa, mentre il lunedì solitamente pratico nuoto, il martedì bici nell'orario di pausa pranzo e corsa mattina o sera, mercoledì solo corsa, giovedì capita che faccio un doppio allenamento in bicicletta e infine venerdì eseguo un allenamento funzionale per prevenire gli infortuni». Un programma che vede Stefano gestirsi in totale autonomia, a parte per quanto riguarda il nuoto dove viene preparato dall'allenatore Raffaele Toso. Ora, però, che il prossimo obiettivo calendarizzato è il mondiale, il triatleta vigevanese tornerà a farsi seguire dalla Mapei Sport di Olgiate Olona in provincia di Varese. È già quindi iniziata la marcia di avvicinamento all'appuntamento in Nuova Zelanda. Aver ottenuto il pass in uno dei primissimi mezzi ironman è stato sicuramente un vantaggio. «La sera della gara di Cervia - riprende Greco - è stata poi organizzata la cerimonia di consegna degli slot che danno diritto alla partecipazione al mondiale. Sarà la mia prima volta. Anni fa andai molto vicino a centrare la qualificazione con la distanza intera dell'ironman».

CALCIO

Abbate conquista l'Europeo con la Nazionale trapiantati

Lo sport è in grado di regalare emozioni indescrivibili, è in grado di dimostrare che dopo il baratro c'è la luce ed a volte può trasformarsi anche in mezzo per veicolare dei gesti importanti che potrebbero salvare la vita di altre persone. La nazionale di calcio trapiantati ha un obiettivo: promuovere la donazione. Il resto viene tutto in secondo piano, a partire dal risultato sportivo, che serve solo per dimostrare che dopo tanta sofferenza è possibile tornare a vivere una vita normale. Per diffondere questo messaggio, i ragazzi della nazionale hanno partecipato all'Europeo dal 20 al 26 ottobre a Tours, in Francia. Oltre all'Italia hanno aderito altre due nazioni. Con i padroni di casa e la Spagna si è così giocato un triangolare. Nella gara inaugurale gli azzurri si sono imposti 3-1 sulla Spagna (in gol anche il cassolese Abbate, centrocampista esterno), mentre con i transalpini è arrivato un pareggio (2-2). I due risultati utili hanno aperto le porte alla finale per i ragazzi di mister Giorgio Enzo. Ad aspettarli per la disputa dell'ultimo atto c'era la nazionale spagnola, che si è arresa 2-1. «È stata la prima volta che ragazzi trapiantati - spiega Alessandro Abbate (nella foto) - hanno giocato in un torneo internazionale tra loro. Di solito il calcio non veniva inserito perché considerato sport di contatto, ma due anni fa una nostra delegazione si è recata a Malaga per dimostrare che è possibile organizzare tornei di calcio anche per i trapiantati». La competizione ha messo in evidenza la capacità di



rialzarsi e ripartire posseduta da questi ragazzi. Una grandissima forza di volontà nel lasciarsi tutto alle spalle, proprio come ha fatto Alessandro. «Ho avuto una forma di leucemia - riprende Abbate - e mi è stato trapiantato tre volte il midollo osseo (2012, 2013 e 2016). Nell'ultima circostanza il donatore è stato mio fratello. L'obiettivo è stato poi quello di riprendermi in fretta per avere una vita normale, iniziando nuovamente a praticare sport». L'importante, come detto, è la divulgazione della cultura della donazione. Un concetto che i 30 ragazzi della nazionale italiana (16 all'Europeo) stanno cercando di veicolare partecipando a diverse manifestazioni durante l'anno. «Chi subisce un trapianto - dichiara Abbate - può tornare a praticare sport grazie a coloro che si prestano alla donazione. Durante i vari eventi a cui partecipiamo, ci rechiamo anche negli ospedali a salutare i malati per dire loro che non è finita: si può tornare a vivere normalmente».

PALLAVOLO

Si sblocca la Florens alla terza di campionato

L'inizio del torneo di serie B1 è stato sicuramente in salita. L'esordio complicato contro una delle squadre sulla carta più forti del girone (Settimo Torinese) e la trasferta di Olbia non hanno regalato punti alla formazione di coach Colombo. Alla terza giornata, però, le ducali sono riuscite a sbloccarsi imponendo disco rosso alla Igor Trecate. Tre punti importantissimi che hanno permesso di abbandonare l'ultimo posto della classifica. Il risultato positivo potrebbe così diventare una vera scossa per questa squadra costruita intorno alla parola novità. Rispetto alla passata stagione la formazione è stata completamente rinnovata. Nove giocatrici su dodici vestono per la prima volta la maglia della squadra vigevanese e stanno ancora cercando di perfezionare la giusta intesa tra loro. «La nostra rosa - spiega il general manager Claudio Sala - possiede ampissimi margini di miglioramento. Dal raduno ad inizio campionato abbiamo lavorato molto per amalgamare le ragazze tra loro a livello di intesa. Abbiamo compiuto veri passi da gigante e pian piano nel corso delle amichevoli è uscita una formazione migliore». La Florens Re Marcello dovrà quindi giocare libera dalle pressioni, senza farsi condizionare dall'ottimo terzo posto della passata stagione. Dovrà voltare pagina e ripartire da zero. Le possibilità per azzerare tutto e far bene ci sono, nonostante il tasso tecnico del girone sia davvero elevato.

<http://falchirugby.it>
Info@falchirugby.it

FALCHI RUGBY
 LOMELLINA ASD

Via Ugo da Gambolate, 8
 Belcreda Frazione Gambolo (PV)
 Tel. 335 5202906



BRICO

CENTRO FAI DA TE

BENVENUTO AUTUNNO!

DAL 24 OTTOBRE AL 27 NOVEMBRE 2019



STUFA INDIGO 7,6 KW - cod. 7019055

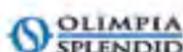
POTENZA TERMICA (min-max)	2,5-7,67 kW
CONSUMO (min-max)	0,57-1,65 kg/h
VOLUME RISC. (min-max)	57,6-156 m ³
CAPACITÀ SERBATOIO	15 kg
Ø SCARICO FUMI	80 mm
DIMENSIONI	L 46,5 x P 45,5 x H 89,5 cm
PESO	65 kg



559

STUFA ALOGENA SOLARIA EVO OLIMPIA SPLENDID cod. 99396

3 livelli di potenza



1890



CATENE DA NEVE START - RHUTTEN da gruppo 20 a gruppo 130



A PARTIRE DA

1890

LEGNA A BANCALI cod. FAG0001

10 q circa all'origine

149



CARRIOLA - CARRELLO AEROCART cod. WG050

molto di più di una carriola, design turbo lift per sollevare pesi da 90 kg come se pesassero solo 7 kg, sistema di sollevamento e spostamento estremamente versatile, si trasforma istantaneamente per affrontare qualsiasi sfida, design brevettato con sistema di regolazione del baricentro ideale per bilanciare i pesi, ruote antiforatura, non necessitano di essere gonfiate, include fascia per vasi da fiori e cilindro, borsa e altro.



NOVITÀ

GARDEN KART VERDE cod. 03QOL16150

65 x 108 x 61

3990



PREZZI STOCK!

SCANNERIZZA IL
QR CODE
E VISITA IL
NOSTRO SITO



Stiglia il volantino, acquista online, paga e ritira nel negozio più vicino a te!

ALESSANDRIA via Marengo presso ALESSANDRIA RETAIL PARK • **PAVIA** via Vigentina, 23
SILVANO D'ORBA via Ovada, 54 • **MEDE** via 1° Maggio, 22 • **TORTONA** via Vanoni, 18
GARLASCO via Tromello, 45 • **CASALE MONF.** strada per Valenza, 4C/B

Seguici su:

SHOP ONLINE
www.mondobrico.com