

PROTESTA Oggi pomeriggio gazebo, mostre e volantinaggi in piazza della Vittoria

Confesercenti in agitazione contro i troppi ipermercati

PAVIA — Il sindacato del commercio scende in piazza. Dalle 16 di oggi a mercoledì 19 nel salotto buono del capoluogo pavese la Confesercenti sarà presente con un gazebo e una mostra contro l'insediamento di nuovi grandi supermercati, secondo quanto viene ipotizzato in città e in provincia. «Nei prossimi due anni - dice il vicepresidente vicario Giuseppe Longo - a Pavia potrebbero sorgere cinque nuovi centri commerciali. Questo vuol dire uccidere i negozianti, il cosiddetto commercio di vicinato». Anche perché spesso le richieste partono con una

metratura ridotta e che poi viene ampliata. È il caso dell'area dismessa della Snia Viscosa dove si è inizialmente ipotizzato un iper di 1500 metri quadrati che negli ultimi tempi è diventato di 9.000. «Metteremo in mostra tutte queste proposte - prosegue Longo - e quelle che interessano anche diversi centri del Pavese e ci fermeremo a parlare con i cittadini per capire le loro opinioni e le loro necessità». Intanto, in piazza della Vittoria saranno rese pubbliche le firme di tutti i commercianti che finora si sono espressi contro il nuovo Gs della Vigentina. M.M.



Un negozio del centro storico assediato dagli ipermercati



Alcuni Comuni del Pavese, nonostante abbiano accettato l'installazione dell'inceneritore, pagano elevati costi di smaltimento dei rifiuti (Torres)

DENUNCIA Sos del sindaco di Corteolona

«Abbiamo l'inceneritore Ma smaltire i rifiuti è un vero salasso»

CORTEOLONA — Oltre al danno, la beffa. Oltre all'inceneritore anche un aumento delle tariffe. «Gli accordi sottoscritti anni fa tra gli amministratori comunali e la Provincia sono stati completamente sovvertiti». Così la rabbia e l'indignazione dei sindaci del Pavese e di tutta la cittadinanza è palpabile.

Nel mirino

le tariffe

applicate

dalla società

Fertilvita

«Quando hanno bisogno delle autorizzazioni promettono mari e monti - dice il primo cittadino di Corteolona, Mario Poggi -, poi fanno quello che vogliono». Una frase lapidaria che sintetizza tutta l'indignazione di fronte a un'intesa secondo la quale con la presenza dell'inceneritore nel territorio comunale, i costi per lo smaltimento dei rifiuti sarebbero stati più bassi. «Invece sono venuto a sapere che il costo dello smaltimento passava da 82,77 a 95,34 euro a tonnellata - aggiunge Poggi -. E la responsabilità sembra essere ancora nostra, perché

la raccolta differenziata avrebbe dato un esito insufficiente, quindi occorre ampliare la discarica e di conseguenza i costi». Per cercare di trovare una mediazione, il sindaco di Belgioioso Fabio Zucca in qualità di Comune capofila, un mese fa ha inviato all'assessore provinciale alla Tutela e valorizzazione ambientale, Delio Todeschini una lettera nella quale chiedeva un incontro per ridiscutere le tariffe sottoscritte con Fertilvita, ma non ha mai ricevuto risposta. «Quanto avevamo discusso con l'assessore Todeschini - prosegue il sindaco di Corteolona - ci aveva ventilato l'ipotesi di uniformare le tariffe perché la Lomellina paga di più e il Pavese di meno. Però l'uniformazione avrebbe dovuto avvenire abbattendo i costi degli altri, non alzando quello della zona orientale. Per il momento l'unico dato certo è che l'inceneritore non ci ha portato un risparmio, anche perché le tonnellate di rifiuti che finiscono in discarica non sono 25 mila come inizialmente preventivato, bensì 45 mila».

Manuela Marziani

CERIMONIA Oggi la consegna del premio ai due studenti

Stefania D'Andrea e Stefano Pellegrino conquistano il «Peppino Franchi Maggi»

PAVIA — Sarà consegnato oggi, alle 16, nella sala del consiglio d'amministrazione dell'Asp (Azienda servizi alla persona) il Premio universitario della Fondazione «Peppino Franchi Maggi». Un premio dalle radici antiche, che prende avvio nel 1918 grazie a un'erogazione di Emilio Franchi Maggi, che volle onorare la memoria del figlio, nato a Pavia nel 1890, morto in Francia nella Prima guerra mondiale, dopo aver ricevuto la medaglia di bronzo e successivamente quella d'oro al Valor militare.

Nel suo testamento del 1925, con una nuova donazione, Emilio Franchi Maggi lasciò il Premio, da «assegnarsi ad uno studente dell'Università di Pavia, preferibilmente figlio o nipote di combattente». Negli anni il Premio Franchi Maggi è stato gestito dalla Congregazione della carità, poi dall'amministrazione delle Opere pie riunite e, ora, dall'Asp, sempre d'intesa con l'ateneo pavese, incaricato di segnalare gli studenti più meritevoli.

Oggi riceveranno il premio due studenti dell'Università di Pavia: Stefania D'Andrea, della facoltà di Lettere, e Stefano Pellegrino, della facoltà di Giurisprudenza. Un riconoscimento per i loro brillanti studi universitari nel ricordo di un ragazzo come loro morto in una delle più drammatiche pagine della nostra storia.

S.Z.

ROBBIO Il vino è stato prodotto come 2.500 anni fa con la tecnica dell'Arbustum Gallicum

La Lomellina riscopre il nettare dei Celti

ROBBIO — La riscoperta di un sapore perduto della terra di Lomellina. È con questo obiettivo che da alcuni anni ha preso il via a Robbio, dopo un lungo lavoro di documentazione storica svolto da Luca Sormani di «Memorie di Lomellina», il progetto per la realizzazione del vino dei Celti, che verrà presentato per la prima volta a Vinitaly, la rassegna enologica che si svolge il prossimo fine settimana a Verona. Il vino dei Celti viene prodotto con la tecnica dell'Arbustum Gallicum, sviluppata dalle popolazioni celto-liguri che vivevano in Lomellina già 2.500 anni fa. A produrlo è l'azienda Molino Miradolo di Robbio, condotta da Fulvio Pescarolo, che ha interamente ricostruito un antico dosso lomellino, sulle cui pendici ha piantato 1.600 metri quadrati di viti. L'uva viene torchiata a legna e vinificata secondo le descrizioni che sono state tramandate dagli storici dell'epoca. Il vino ottenuto viene travasato all'interno di vasi di ceramica dall'originale forma a trotto-

Il 10 aprile

sarà presentato

in prima mondiale

a Vinitaly

la, che sono tipici della popolazione celtica di Lomellina, così come è testimoniato dai numerosi ritrovamenti archeologici avvenuti nella zona, custoditi presso i musei di Vigevano e Gamboldò. Successivamente i vasi vengono collocati in contenitori realizzati in legno d'olmo riempiti di paglia di «Triticum monococcum», la più antica varietà di frumento coltivata dall'uomo, prodotto direttamente nel podere lomellino. Il progetto, che è stato condotto in collaborazione con l'università di Milano, ha da un lato una importante valenza scientifica, dall'altro un non meno rilevante interesse storico: l'obiettivo di «Memorie di Lomellina», che ha già varato altri progetti nell'ambito della riscoperta delle tradizioni enogastronomiche della zona, è quello di proporre un viaggio nel passato. Il vino dei Celti verrà presentato in anteprima mondiale il 10 aprile alle 10.30 nel corso dell'edizione del quarantennale di Vinitaly.

Umberto Zanichelli