

Bassa ovest

FONTANELLATO SOPRALLUOGO DEI TECNICI: DAL 6 GIUGNO IL CANTIERE

Interventi per 800mila euro per migliorare le scuole

Nel progetto l'ampliamento della mensa e una biblioteca

FONTANELLATO

Chiara De Carli

Il prossimo sindaco di Fontanellato troverà come «regalo», il giorno dell'insediamento, un «doppio» importante cantiere e quasi 800mila euro di lavori sulle scuole già appaltati. Nei giorni scorsi i tecnici del Comune hanno verificato il programma dei lavori con le imprese che si sono aggiudicate i due appalti e, insieme al sindaco Domenico Altieri e al vice Francesco Trivelloni, hanno fatto l'ultimo sopralluogo per garantire che, una volta partito, il cantiere non risulti d'intralcio e si possa procedere speditamente. «Il doppio intervento inizierà il 6 giugno e prevede, da un lato, l'adeguamento alle nuove norme dello storico edificio che ospita la scuola elementare, e dall'altro, la costruzione di un edificio, collegato alla scuola media da un passaggio interno, che permetterà di raddoppiare lo spazio destinato alla mensa-refettorio e di recuperare, nel contempo, l'aula magna» ha annunciato il sindaco Domenico Altieri.

«L'approccio proposto nella redazione del progetto definitivo è basato principalmente sul criterio della sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'intervento - spiegano i tecnici comunali -. Il progetto definitivo è stato elaborato con la duplice finalità di rispondere sia alla necessità di dotare il Comune di Fontanellato di uno spazio a biblioteca, attualmente ospitata nei locali dell'ex casa del cu-



Via ai lavori Lo storico edificio che ospita le scuole elementari di Fontanellato.

stode nella primaria, sia all'impellente esigenza della scuola di ampliare significativamente gli attuali spazi della mensa scolastica, ubicata nell'edificio della scuola secondaria, ma a servizio di entrambi gli ordini di grado. In ragione di quest'ultima necessità, non contemplata inizialmente, si è deciso, congiuntamente tra le parti, di rinunciare alla realizzazione dell'archivio comunale, previsto dal progetto preliminare, e di porre particolare attenzione alla possibilità di fruizione degli spazi a biblioteca sia da parte degli alunni, durante l'orario, senza dover necessariamente uscire dagli spazi scolastici, sia da parte del pubblico, negli orari di apertura, senza interferire con gli spazi della scuola. L'accesso alla mensa e all'ampliamento sarà possibile direttamente dall'interno per gli utenti della scuola secondaria mentre gli utenti della primaria

potranno accedere dall'area cortilizia. Gli accessi alla biblioteca sono garantiti da una piccola scalinata dal piano dell'area a verde pubblico attrezzato». Un lavoro che comporterà un impegno di 450mila euro e che sarà concluso entro l'inizio del nuovo anno scolastico. Tempistica che sarà rispettata anche dai lavori che renderanno perfettamente a norma la scuola elementare e comporteranno una spesa di circa 140mila euro. «Le analisi utilizzate per la valutazione della sicurezza hanno evidenziato alcune criticità puntuali della struttura, in condizioni sismiche - confermano dall'ufficio tecnico - anche se, secondo le normative attualmente vigenti, a livello globale la struttura risulta sostanzialmente in grado di assolvere alle sue funzioni statiche nei confronti dei carichi verticali». I lavori in programma prevedono un «incatenamento» del piano

seminterrato in corrispondenza delle volte e del piano sottotetto per collegare gli spalloni presenti per il sostegno della copertura, oltre ad un rinforzo delle murature che, visto il valore storico dell'edificio, sarà effettuato senza modificare lo stile delle facciate. Durante l'estate, infine, inizieranno anche i lavori per la sostituzione della centrale termica con un sistema di riscaldamento «amico dell'ambiente». Il costo previsto per la realizzazione del progetto, che vedrà coinvolte sia la scuola elementare che le medie per un totale di quasi 16mila metri cubi di volume riscaldato, è di circa 190mila euro e vedrà la trasformazione dell'attuale impianto a gas con un impianto geotermico da acqua di pozzo costituito da una pompa di calore a scambio acqua-acqua ad impatto ambientale pari a zero. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

FORTEVIVO Iscrizioni al torneo di bubble soccer

■ Iscrizioni già aperte per il 2° torneo di bubble soccer di Fontevivo che, domenica 5 giugno, vedrà 8 squadre «rotolare» sul campo per portare a casa il trofeo destinato ai vincitori. Ancora una volta, in cabina di regia, ci saranno i ragazzi dell'Amatori Fontevivo che già la scorsa estate avevano fatto divertire giocatori e pubblico con la novità di questo sport tutto da ridere. Per partecipare è necessario iscriversi, contattando i responsabili Andrea (338.5270020) e Manuel (347.2213995).

ZIBELLO Il 1° maggio si corre «La colorata»

■ Una nuovissima iniziativa per Zibello. Domenica 1° maggio andrà in scena la prima edizione de «La colorata», la prima corsa colorata di Zibello promossa dall'associazione Gym Club Asd. Si partirà alle 11 e, con la quota di iscrizione di 15 euro si riceveranno maglietta, occhiali, sacca e acqua ma, soprattutto, si contribuirà al nobile scopo della manifestazione che sarà quello di provvedere all'acquisto di un nuovo defibrillatore. La corsa sarà di carattere non competitivo, a passo libero, senza limiti di età, con un percorso unico di 6 km. Lo scopo sarà quello del divertimento con i partecipanti che, ad ogni chilometro percorso, saranno colorati, con colori atossici e anallergici. Possibile anche pranzare su prenotazione. Le iscrizioni si chiudono oggi: info al 3491878291.

ASSOCIAZIONI DIRETTIVO RINNOVATO

Busseto, la Pubblica va avanti nel segno di Broggi

BUSSETO

È stato rinnovato, nei giorni scorsi, il consiglio direttivo della Pubblica assistenza Croce Bianca di Busseto e Polesine Zibello. Dopo aver guidato l'associazione negli ultimi mesi (dopo le dimissioni per motivi personali dell'ex presidente Alessio Burla) è stato confermato nella carica di presidente Marzio Broggi. Sarà affiancato dal nuovo vicepresidente Matteo Porcari, dal segretario Mario Cortesi e dai consiglieri Maurizio Catagnoli, Tiziano Dall'Asta (referente per Polesine Zibello), Gabriele Moretto e Vincenzo Pizzola. Sono stati rinnovati anche il collegio dei probiviri, composto da Carlo Bocchi, Ascanio Casali e Giovanni Lucchetti e quello dei revisori dei conti con Giovanni Bardi, Marcello Concari e Simona Donetti. Confermato infine, come direttore sanitario, il dottor Marco Gardini.

Marzio Broggi, nel ringraziare tutti coloro che gli hanno accordato la fiducia e, soprattutto, tutti i militi che con il loro impegno portano avanti il complesso compito che quotidianamente vede in prima fila la benemerita associazione, ha tenuto a ricordare i militi che negli ultimi mesi sono scomparsi e ha rivolto un appello caloroso a tutta l'associazione dei due Comuni della Bassa coinvolti affinché nuove leve possano farsi avanti per far fronte alla cronica carenza di volontari.

Ha anche tenuto a ringraziare Anna Maria Voller per il prezioso lavoro, che tuttora continua a svolgere, a favore di segreteria e amministrazione; la sezione Avis con cui si condivide la sede e gli infermieri che, grazie ad una convenzione sottoscritta con Ausl e Comuni di Busseto, Polesine Zibello e Roccabianca, dal lunedì al venerdì, sono presenti in sede



Confermato Marzio Broggi

mettendo a disposizione la loro professionalità.

Lo stesso presidente Broggi ha ricordato che «è stato completato il lungo percorso degli accreditamenti regionali e abbiamo anche completato la realizzazione delle nuove autorimesse che saranno inaugurate prossimamente».

Per il futuro ha annunciato lavori di miglioramento della sede, una riorganizzazione della protezione civile. Ricordando che è stato avviato un corso di primo intervento sanitario a Pievototville, ha evidenziato che nei mesi scorsi sono stati organizzati 25 corsi per volontari e laici per l'uso del defibrillatore rilasciando in totale 350 attestati (di cui 90 per laici) e annunciato l'organizzazione di ulteriori corsi anche a favore delle aziende con i formatori Anpas. Ha rivolto infine un grazie alle amministrazioni comunali e ai cittadini che sostengono, in modo determinante, l'attività della Pubblica assistenza e ha fatto sapere che prossimamente sarà necessario anche l'acquisto di una nuova ambulanza.

Il nuovo direttivo resterà in carica 3 anni. ♦ P. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAPERI E SAPORI SUCCESSO PER «SALUMI DA RE» E «CENTOMANI DI QUESTA TERRA»

Polesine, paesaggio gastronomico

POLESINE

Dalla produzione legata alle carni conservate alle ricette tradizionali degli chef

■ Straordinario successo per «Salumi da re» e per «Centomani di questa terra», i due eventi che, da sabato a lunedì, hanno portato a Polesine migliaia di persone. «Salumi da re», promosso da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina

evidenziato da Mara Nocilla del Gambero Rosso - di allevatori, norcini, salumieri e di tutti gli operatori della filiera, cioè coloro che trattano le carni fresche, i condimenti, le attrezzature, i materiali e gli accessori del comparto». Anche quest'anno l'obiettivo è stato quello, con incontri, degustazioni e esposizioni, di favorire l'incontro e lo scambio di saperi fra le varie figure legate alla salumeria.

Anche quest'anno confermata la sinergia con CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui è presidente Massimo Spigaroli e vicepresidente Massimo Bottura. Così lunedì è stata la volta di «Centomani di questa terra»,

convivio gastronomico che ha visto riunirsi il meglio della cucina e delle produzioni tipiche regionali, grazie all'iniziativa di CheftoChef emiliaromagnacuochi. Per tutto il giorno si sono tenuti dibattiti, cooking show presentati da 50 grandi chef (le centomani, appunto), degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, concorsi dedicati ai giovani emergenti, visite guidate alle antiche cantine di stagionatura del Culatello di Zibello Dop, analisi sensoriali promosse dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e dal Consorzio dell'Aceto balsamico di Modena, degustazioni speciali come quella di olio extravergine di oliva



Salumi da re Grande successo dell'evento a Polesine.

proposta da Olitalia.

La sala delle botti ha ospitato il forum con otto dibattiti mentre nel cortile e nell'aula si è svolta la kermesse delle eccellenze territoriali, tra cui l'immane ricchezza di stagionature e tipologie del re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop. È stato assegnato, alla presenza dell'assessore regionale Simona Caselli, il premio «Studente CheftoChef 2016» andato a Lisa Spezzani e Arianna Bola dell'istituto «Mandela» di Castelnovo ne' Monti; al secondo posto Sofia Zecca e Giulia Caraffini dell'alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore. Il premio annuale per le riviste internazionali è andato a Cristina Muhle, editor di «Bon Appétit».

Il tema selezionato per questa edizione di «Centomani di questa terra» era «Paesaggi gastronomici, territori di tradizione e creatività» con l'obiettivo di far riflettere sulla necessità di repor-

tare al centro del dibattito culturale il concetto di «paesaggio» e riuscire a consolidare una rete di cooperazione che possa essere sostenuta dall'impegno degli ambasciatori del made in Italy: chef, produttori, gourmet e specialisti. La rete dei «Paesaggi gastronomici» della regione è un unico connotato da diversi elementi caratterizzanti: il circuito delle città della gastronomia, tra cui Parma, riconosciuta dall'Unesco «Città creativa della gastronomia», l'unica a livello nazionale; i distretti di produzione di prodotti tipici di fama mondiale, come il Parmigiano Reggiano; la storia dei mestieri artigianali; la cultura responsabile d'iniziativa sociale, come quella del Refettorio Antoniano promossa dallo chef Bottura; l'innovazione della ricerca universitaria e la presenza di poli di formazione professionale come Alma. ♦ P. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FONTANELLATO ALL'APPUNTAMENTO DI «UTOPIE» LA STORIA DI COME È NATO IL LABIRINTO

Dutto e Bontempi narrano il sogno di Ricci

FONTANELLATO

■ Dopo la visione di Ermenegildo Zegna, che fortemente volle perseguire un sogno di sviluppo naturalistico investendo nei luoghi in cui era nato e creando così l'Oasi che, sulle montagne biellesi, porta il suo nome, il nuovo appuntamento di «Utopie» non poteva che ospitare il «sogno» di Franco Maria Ricci raccontato da coloro che hanno reso possibile trasformarlo in realtà: Davide Dutto, creatore del dedalo in bam-

bù unico al mondo, e Pier Carlo Bontempi, architetto di fama mondiale che ha disegnato le strutture che lo impreziosiscono. «Spesso mi trovavo a viaggiare in autostrada tra Parma e Milano - ha ricordato Ricci - e attorno a me vedevo un paesaggio desolato. Capannoni, immondizia, materiali di scarto stoccati: chilometri e chilometri di bruttura. E il via via di auto e camion inquinava moltissimo. Ho pensato che bisognava fare qualcosa per migliorare tutto questo e la soluzione l'ho trovata

nel bambù: una pianta meravigliosa, che cresce in fretta, non ha bisogno di tante cure e, soprattutto, utilizza il carbonio per realizzare il suo destino».

Il bambù per avere una canna resistente e spessa «succhia» anidride carbonica e restituisce ossigeno: un «purificatore naturale» per l'aria che oggi ha come eccezionale veicolo di promozione il Labirinto della Masone. Ma per abbellire il paesaggio non basta un canneto: natura e architettura devono fondersi insieme in un equi-



Incontro Dutto, Franco Maria e Laura Ricci, Bontempi.

librio piacevole alla vista. «Il paesaggio italiano è il nostro più grande capolavoro e oggi rischia di andare perduto - ha sottolineato Bontempi -. Un paesaggio è per definizione un luogo abitato: un artificio dell'uomo con elementi naturali, non solo la natura incontaminata». Da questa base è partito il progetto delle strutture che arricchiscono il Labirinto e che ospitano il museo Ricci, le sale convegni, le suites, aree dedicate alla ristorazione e gli spazi della casa editrice. E la sorpresa per tutti è stata di scoprire che, allo studio del progetto, hanno «contribuito» numerosi architetti neoclassici: uno su tutti Petitot. «I neoclassicisti non sono la classicità - ha precisato Ricci - ma lieviti del moderno: modelli di un'architettura

nuova, erede consapevole di un lungo passato». Petitot realizzò disegni di spazi «fantastici» e quegli scorci oggi sono richiamati qua e là a Fontanellato grazie a Bontempi. Radicare in locale quello che si voleva progettare è stata la sfida che ha impegnato per dodici anni gli architetti con scelte precise di colori, materiali e della componente verde che disegna i sette ettari di parco. «Nel complesso lavoro abbiamo ripristinato le vecchie cascine di famiglia, creando spazi per i servizi, rispettando la linea guida che ci eravamo dati all'inizio - ha confermato Dutto -. La sfida con il labirinto è stata lunga e ricca di valutazioni diverse ma il risultato finale è quello che desideravamo». ♦ C. D. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA