

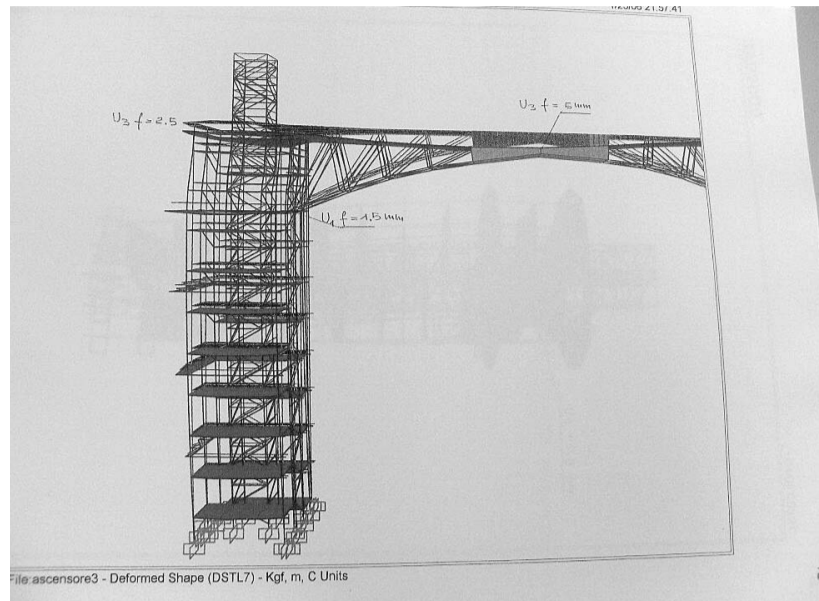
# «Una gestione non oculata, ma non buttiamo via tutto»

**Il sindaco Fermi resta e annuncia per venerdì in Consiglio la seduta sul bilancio preventivo**

Dall'ascensore alla crisi turistica, dal pacchetto Piacenza Turismi al nuovo polo scolastico, dalla casa di cura per anziani all'auto bruciata, dal Cda della società incompatibile al prossimo Consiglio comunale. Nel giorno del suo compleanno il sindaco Alberto Fermi ha parlato di tutto e di più nella conferenza stampa convocata nel suo ufficio in municipio a Castellarquato, dove ha ricominciato a lavorare da qualche giorno.

L'incontro coi giornalisti è stato convocato principalmente per presentare i nuovi progetti previsti in paese anche se, inevitabilmente, il discorso è subito caduto sulla crisi turistica della città d'arte. Ma andiamo per ordine e analizziamo, direttamente con la voce del primo cittadino, i punti presi in esame.

**L'ASCENSORE**  
«Il provveditorato alle opere pubbliche ha deciso di finanziare al 100 per cento il progetto del collegamento meccanizzato, con parcheggio interrato, che da piazzale Riorzo porterà fino a via della Riva. L'opera, del costo complessivo di un milione 500mila euro, non costerà un euro ai cittadini del paese e servirà principalmente ai disabili, anziani, alla popolazione arcaica e a chi, parcheggiando la macchina nell'area vicina all'ascensore lo utilizzerà per accedere a piedi all'alto borgo. Il progetto definitivo, curato da Giuseppe Oddi, prevede anche il bando per i privati interessati a realizzare le autorimesse interrate, circa ottanta, che verranno vendute con diritto di prelazione dei residenti del paese. In questo modo



Qui sopra, il progetto dell'ascensore che collegherà il parcheggio alla parte alta del borgo; sotto, Alberto Fermi durante la conferenza stampa

verrà riqualficata la zona di Riorzo, l'area verde e rimesso a nuovo il parcheggio. Entro il 31 luglio dovranno essere presentati al provveditorato tutti i pareri, siamo già in contatto con la Soprintendenza, e dai primi di agosto prenderà il via la procedura; il contributo del provveditorato verrà diviso in due annualità, la prima riguarderà quest'anno e sarà di 400mila euro. L'ascensore sarà alto circa 34 metri e il numero dei parcheggi complessivi sarà di 180 posti auto di cui 80 interrati, per un costo complessivo di 900mila euro; l'ascensore conterrà dalle dieci alle dodici persone, realizzato in acciaio corten e sarà incastellato in una scala di collegamento sulla quale appoggia una passerella a unica campata. L'opera, che non costerà nulla ai cittadini, sarà terminata nel 2010».

**IL POLO SCOLASTICO**  
«Se ci sarà la volontà della maggioranza, sicuramente entro la fine del

mio mandato saremo in grado di dare vita al nuovo polo scolastico vicino alle attuali scuole medie e materne, completate con l'asilo nido, le scuole elementari e il palazzetto sportivo. Nel 2009 appalteremo con bando di gara la realizzazione dei lavori che inizieranno con l'asilo nido, del costo di 500mila euro e per il quale abbiamo disponibilità di più della metà dell'importo, inclusa la cifra ricavata dalla vendita dell'ex pretura sull'Assolata; per il nido stiamo partecipando al bando della Provincia per ottenere finanziamenti sui nuovi nidi, mentre l'area di 9mila metri per il nuovo plesso è già di nostra proprietà avendola ottenuta gratuitamente. Per le elementari la copertura della spesa è dovuta alla permuta delle attuali scuole Luigi Illica, destinate alla vocazione alberghiera. Per il palazzetto sportivo stiamo collaborando con l'Opera pia conservatorio Villaggi ospedale Santo Spirito che sta aspettando le aste per la vendita di alcune proprietà tra le quali, agli inizi di giugno, della Casa Rossa; i soldi, quindi, ci sono».

**LA CASA DI RIPOSO**  
«Stiamo collaborando con l'Ipab Vassalli Remondini per la nuova casa

di cura vicina al centro per autosufficienti Barani-Belforti e entro qualche giorno il Consiglio d'amministrazione della casa affiderà l'incarico di responsabile del procedimento per la redazione del progetto definitivo. Entro l'anno uscirà il bando per il progetto esecutivo e la realizzazione dell'opera con la Fondazione di Piacenza e Vigevano disponibile a partecipare».

**IL CONSIGLIO COMUNALE**  
«Venerdì prossimo si terrà il Consiglio comunale nel quale si delibererà principalmente sul bilancio preventivo. Per domani sera, invece, è convocata la Giunta e all'ordine del giorno sempre la società turistica. Dopo la seduta di Consiglio si deciderà sulle sorti della società "Castellarquato cultura e turismo" e verrà convocato un Consiglio comunale in merito».

**LA SOCIETÀ TURISTICA**  
«Sicuramente non c'è stata una gestione perfetta e oculata della società turistica ma i risultati ottenuti non vanno buttati. La soluzione che siamo prossimi trovare dovrà tutelare il fallimento della società e i cittadini. Per ora non ho visto altre proposte, al di là di quella di Piacenza Turismi, che possano fornire garanzie per professionalità, potenziale promozionale e ritorno economico e a oggi esistono i margini perché questa soluzione non pesi sul bilancio comunale anche se Piacenza Turismi dovrà operare con la massima attenzione possibile verso la salvaguardia degli operatori locali. Ora pensiamo a trovare la soluzione migliore per risolvere una situazione che il Comune non ha creato ma nella quale si è trovato, poi provvederemo a fare tutti i controlli possibili e immaginabili».

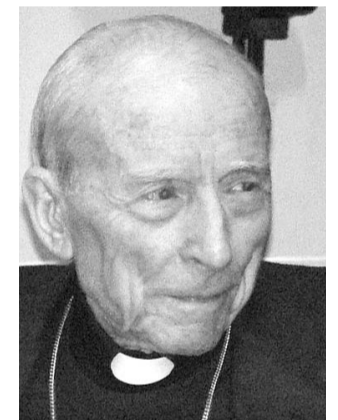
**INCOMPATIBILITÀ DEL CDA DELLA SOCIETÀ TURISTICA**  
Il Consiglio d'amministrazione, dichiarando di essere dimissionario, oggi ha il potere di muovere i passi che ritiene più opportuni e, dopo una prima relazione, già compiuta, sono stati fatti controlli approfonditi sui conti. Essendo rispettoso delle competenze non entro in questa parte ma non metto in dubbio la gestione troppo leggera della società».

Sabina Terzoni

## LUGAGNANO A Veleia oggi l'Infiorata di maggio

LUGAGNANO - Oggi nella nostra provincia è il giorno dell'infiorata. Veleia e Chiaravalle apriranno le loro chiese al tappeto fiorito e profumato a tema sacro. Nella zona archeologica di Veleia la 42esima infiorata sarà lunga dieci metri in tre scene sacre, inizierà alle 10,15 con la messa domenicale presieduta da don Angelo Ferrari e la successiva processione tra le colonne romane; nel pomeriggio riprendono le visite guidate agli scavi archeologici dalle 15 alle 17 con particolare attenzione ai nuovi scavi nell'area a monte, intervento iniziato poche settimane fa, mentre alle 17,30 si terrà il "Florilegio musicale" con brani tradizionali dell'Appennino emiliano eseguiti dal gruppo musicale di Maddalena Scagnelli e Paola Gandolfi, con Franco Guglielmetti alla fisarmonica e Ettore Losini al piffero.

## LUGAGNANO Questa sera il cardinal Tonini a Rizzolo



SAN GIORGIO - Come ormai da diversi anni, questa sera il cardinal Ersilio Tonini chiuderà il mese mariano a Rizzolo, suo paese d'origine, dalle 20 con la celebrazione della messa, la benedizione dei presenti e in particolare modo dei bambini e l'incontro con i suoi concittadini.

## Cantine Aperte/L'ELENCO



La manifestazione delle cantine socie del Movimento Turismo del Vino compie sedici anni

# Enologia, dalla Valdarda alla Valtidone il vademecum per gli appassionati

Sedici anni di Cantine aperte. Torna oggi l'evento più importante che si svolge in Italia con protagonista il vino, la sua gente e i suoi territori e lo fa spingendo ben 16 candeline. Per l'occasione, come ogni anno le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le proprie porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati del vino.

Molte le iniziative in calendario per giornata in oggi. La Valdarda dà il benvenuto all'iniziativa "Cantine aperte" con l'apertura di due aziende vitivinicole e l'inaugurazione di una terza in Valchiavenna.

Saranno, infatti, le cantine di Nicola Montesissa, La Pusterla e Patrizio Campana a aprire i propri cancelli ai visitatori per l'intera giornata di oggi; visita ai vigneti, alle cantine e degustazione dei prodotti migliori saranno il programma della giornata. Fiore all'occhiello dell'iniziativa, che fa sposare perfettamente le aziende con dei panorami mozzafiato, sarà anche l'inaugurazione di una nuova azienda vitivinicola. In Valchiavenna, infatti, nasce **La Ciocca**, la nuova cantina di Patrizio Campana. L'inaugurazione prevede alle 10 la messa domenicale, alle 11 il taglio del nastro e l'apertura con degustazioni in abbinamento a salumi, grana e chisolini fino alle 19, alle 15 degustazione guidate dall'analista sensoriale Osvaldo Murri e alle 16 visita guidata ai vigneti e alla vigna centenaria.

L'azienda agricola **Il Poggiarello** vi aspetta anche quest'anno, con tante novità, divertimento e tanto buon vino da degustare sotto il sole e tra il verde dei nostri vigneti. All'accoglienza riceverete, al costo di 2 euro, il bicchiere che vi accompagnerà nella degusta-

zione itinerante tra i vigneti. Non mancheranno le sorprese e le curiosità per tutti, grandi e piccoli: questi ultimi in particolare potranno divertirsi assistendo ad un'esibizione dei cani della Protezione Civile, Gruppo La Lupa, addestrati dal gruppo vigili del fuoco di Piacenza. Le esibizioni inizieranno alle 15 e per le due ore successive 10 cani affronteranno prove di agilità, obbedienza e ricerca di persone disperse.

Cantine Aperte è un evento simbolo, che dà occasione a tutti i wine lovers di vivere un'esperienza a 360° nel mondo del vino. Essere enoturista vuol dire saper apprezzare il mondo del vino e Cantine Aperte è il momento giusto per sperimentare le proprie passioni in quanto in questa giornata si respira un'atmosfera unica, quasi magica, che coinvolge vignaioli, esperti e appassionati in una grande festa. La cantina è aperta dalle 10,30 alle 18,30. Per informazioni: Località Scivellano di Statto (Travo) [www.ilpoggiarellovineti.it](http://www.ilpoggiarellovineti.it); [info@ilpoggiarellovineti.it](mailto:info@ilpoggiarellovineti.it); tel. 0523/957241 - tel. 0523/571610

L'azienda agricola **Francesco Montesissa** organizza visite ai vigneti, alla cantina e degustazioni. Per informazioni: azienda Vitivinicola Francesco Montesissa, località Buffalora - Rezzano di Carpaneto; tel. 0523/850123 - fax 0523/852096; [vinimontesissa@libero.it](mailto:vinimontesissa@libero.it), [www.vinimontesissa.it](http://www.vinimontesissa.it)

Azienda agricola **I Perinelli**. Per informazioni: località di Perinelli, 3 Pontedelloio tel. 0523/877185 - fax 0523/877185 - cellulare 347/7683152; [info@perinelli.it](mailto:info@perinelli.it) - [www.perinelli.it](http://www.perinelli.it)

Azienda agricola **Podere Casale**. Per informazioni: via Creta, località Vicobarone, Ziano; tel. 0523/868302 - fax 0523/840114; [info@poderecasale.it](mailto:info@poderecasale.it)

le.it - [www.poderecasale.it](http://www.poderecasale.it)

All'azienda agricola Pusterladurante la giornata di cantine aperte verranno fatte in continuo visite guidate alla cantina ai vigneti e degustazione dei prodotti, verranno esposte vecchie attrezzature di cantina. Per contatti: tel e fax 0523/8961005; e mail: [pusterla@vinipusterla.it](mailto:pusterla@vinipusterla.it); sito internet: [www.vinipusterla.it](http://www.vinipusterla.it)

Alla tenuta **La Torretta** presentazione in anteprima del nuovo vino rosso da tavola "I salari", nato dall'assemblaggio di bonarda, barbera, merlot e cabernet sauvignon. Degustazioni guidate dei vini riserva con sommelier professionista. Durante l'ora di pranzo verranno preparati i due piatti tradizionali per eccellenza della nostro territorio: pisarei e faso, picula ad caval. Nel pomeriggio verranno preparati da Pinuccio i bataro: panini a base di farina di grano turco cotti sul momento nel forno a legna e farciti con i nostri salumi. Ad orari prestabiliti visite guidate alla cantina, ai vigneti ed agli uliveti aziendali. Esposizione delle opere del pittore Egidio Damelli. Contatti e-mail: [tenuta.latorretta@tin.it](mailto:tenuta.latorretta@tin.it); tel/fax: 0523-997008; sito internet: [www.vinipiacentini.net](http://www.vinipiacentini.net)

Alla **Tenuta Pernice**: vino, salumi, pane e... tanto altro.

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare vigneti e cantina e degustare i vini accostandoli a prodotti locali Alle10,30 degustazione dei vini al buffet dell'aperitivo, alle 16 degustazione dei vini al buffet della merenda. Per informazioni: Tenuta Pernice Società Agricola; località Pernice di Castelnovo 283; tel e fax 0523 860050; [info@tenutapernice.com](mailto:info@tenutapernice.com) - [www.tenutapernice.com](http://www.tenutapernice.com)