

Montechiarugolo Tassa unica per pubblicità e suolo pubblico

Comune, l'assessore al bilancio Maurizio Olivieri: «E' il primo che viene approvato in provincia. Il gettito complessivo è pari a 55 mila euro»

NICOLETTA FOGOLLA

■ **MONTECHIARUGOLO** Il consiglio comunale di Montechiarugolo si è aperto con la comunicazione delle proprie dimissioni da vicesindaco da parte di Francesca Mantelli. Il motivo è da ricercare nella sua recente elezione a presidente del Consorzio della Bonifica parmense. La seduta consiliare, tenutasi in videoconferenza, è proseguita con la discussione del punto relativo all'adozione della proposta di Piano urbanistico generale (Pug), modificata in base alle numerose osservazioni accolte, presentate dai cittadini e dall'Ufficio tecnico comunale. Il nuovo strumento urbanistico verrà approvato solo in un prossimo futuro, dopo un ulteriore iter, che includerà gli accordi operativi in materia. Al consiglio ha presenziato, il pool di tecnici, che ha elaborato il Pug: ingegner Gian Luigi Capra, architetto Alessandro Tassi Carboni, Studio Ambiter. Oltre all'architetto Maddalena Torti dell'Ufficio tecnico comunale. Dopo l'esame delle osservazioni, il punto ha ottenuto il voto favorevole della mag-



COMUNE La sede municipale di Montechiarugolo.

gioranza e l'astensione della minoranza, secondo cui, nella stesura del nuovo Pug comunale mancherebbero elementi come: approfondimento, lungimiranza, strategia a medio e lungo termine. «Si conclude - ha detto Maurizio Olivieri, assessore al bilancio e all'ambiente del Comune di Montechiarugolo, in merito al Regolamento per l'istituzione e la disciplina del canone unico patrimoniale - il lavoro fatto per

unificare la tassa sulla pubblicità e sull'occupazione di suolo pubblico. E' il primo che viene approvato in provincia. Il gettito complessivo è pari a 55 mila euro». La seduta è proseguita con la presa in esame del Progetto europeo Awair sulla qualità dell'aria e riduzione all'esposizione degli eventi acuti di inquinamento atmosferico e la conseguente adozione della proposta di accordo di collaborazione tra i Comuni dell'a-

rea funzionale urbana (Fua). «Questo accordo, che facciamo col Comune di Parma che ce lo ha proposto - ha sottolineato Olivieri - è finalizzato a studiare delle azioni di monitoraggio degli inquinanti e attuare delle azioni conseguenti, soprattutto nell'ambito della mobilità e non solo. Questa scelta è coerente col Paes (Piano d'azione energia sostenibile) che stiamo redigendo, che ha linee d'azione anche sulla qualità dell'aria». In seguito, è stata fornita una risposta relativamente all'interrogazione presentata dal Gruppo di minoranza Coinvolgere di Montechiarugolo, circa il piano neve. La seduta si è conclusa con l'intervento di Olivieri, che ha risposto all'interrogazione sulla micro raccolta dell'amianto, presentata dalla minoranza. «L'eliminazione dell'amianto - ha affermato - è stata un obiettivo fin dall'inizio di questa amministrazione. I kit per la raccolta del microamianto forniti ai cittadini contengono una serie di semplici strumenti che l'Ausl consiglia di usare nel caso di rimozione del materiale. Il servizio è affidato a Iren spa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Traversetolo Covid, Dall'Orto: «Basta chiusure regionali»

Il sindaco si unisce ad altri colleghi e chiede restrizioni solo provinciali

MARIA CHIARA PEZZANI

■ **TRAVERSETOLO** Il sindaco di Traversetolo Simone Dall'Orto si unisce alle voci degli altri sindaci del territorio perché in vista delle nuove direttive, il governo riveda il sistema delle colorazioni per regioni, privilegiando le zone provinciali. «Faccio nuovamente mio l'appello già espresso settimane fa: il sistema delle chiusure regionali va cambiato a favore delle aree per province in base all'indice di contagio - spiega Dall'Orto -. Ben venga il rispetto delle regole, ma se qualcosa non cambia è un continuo essere penalizzati. Traversetolo è una delle realtà che ne risente maggiormente: abbiamo il mercato che per tradizione e come dimensioni è il più importante non solo della provincia, ma anche a livello regionale, con un bacino di utenza che arriva anche da altri comuni e province. La zona arancione consente solo ai traversetolesi e agli abitanti dei comu-

ni sotto i 5mila abitanti nel raggio di 30 km di poter venire e questo ha delle ricadute non solo sul commercio ambulante, ma anche sull'indotto che il mercato domenicale crea. Ne risentono i bar, le gastronomie e i commercianti stessi che beneficiano delle tante presenze domenicali che ruotano intorno al mercato. Ad un anno di distanza la maggior parte delle persone ha ormai imparato le regole di comportamento». Decidere di cambiare il sistema utilizzato finora per il sindaco di Traversetolo rappresenterebbe «una boccata d'ossigeno per le attività, penalizzate finora da provvedimenti con sensati. Tutti hanno stretto i denti fino ad oggi, ma le spese ci sono e i ristoranti non sono e saranno mai sufficienti per bilanciare le perdite - sottolinea -. Mi auguro, come assicurato dal nuovo presidente del Consiglio, che d'ora in poi non ci siano più casi di annunci di chiusure che arrivano 24 ore prima e spero che si possa arrivare alla prima possibile alla decisione richiesta, anche se sono mesi che i nostri appelli cadono nel vuoto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Langhirano Cim alimentari, investimento da 2,5 milioni

Nuove linee di affettatura per operare a temperature meno fredde, un nuovo impianto e altri due macchinari: in arrivo 10 assunzioni

■ **LANGHIRANO** Un accordo di sviluppo per avviare un investimento, da realizzare in provincia di Parma, di oltre 2,5 milioni di euro presentato dalla società Cim Alimentari Spa insieme a Salumificio Fratelli Beretta Spa e Bresale del Zoppo Srl, aziende leader in Italia per la lavorazione di prosciutti e produzione di insaccati. In Emilia-Romagna l'investimento sarà realizzato nello stabilimento di Cim Alimentari a Langhirano e la proposta, che a regime prevede una decina di nuove assunzioni, riguarda l'installazione di una nuova linea di affettatura in grado di operare sui semilavorati a temperature meno fredde, un impianto per il lavaggio dei prosciutti prima della fase di dissatura e due nuove macchine confezionatrici in grado di aumentare i volumi realizzati e migliorare la qualità percepita e la presentazione delle confezioni. Il via libera all'accordo di sviluppo è stato dato dalla Giunta regionale, nel corso dell'ultima seduta, che ha anche



predisposto il finanziamento di oltre 111 mila euro, il 3% dell'investimento totale. Gli Accordi di programma e sviluppo avviati dal Ministero dello Sviluppo economico e Invitalia sono previsti dal Decreto Ministeriale sulla disciplina dei contratti di sviluppo. «Un prodotto di qualità si fa con investimenti, impianti innovativi, competenze e saperi - hanno detto l'assessore regionale allo Sviluppo economico e Lavoro, Vincenzo Colla e l'assessore all'Agricoltura, Alessio Mammi -. Tali investimenti sono la conferma

della dinamicità e competitività delle nostre imprese della Food Valley. Il nostro impegno è quello di rendere sempre più attrattivo il territorio emiliano-romagnolo sostenendo, come fatto in altri casi, le imprese che puntano a realizzare piani di sviluppo, scommettendo sulle nuove tecnologie, sulla ricerca e sulle competenze, tutti fattori in grado di generare nuovi posti di lavoro di qualità». L'accordo di Sviluppo complessivo tra il Ministero dello Sviluppo economico, le Regioni Emilia-Romagna e Lom-

bardia, Invitalia e le aziende, vede un cofinanziamento con contributo pubblico di oltre 9,9 milioni, su un investimento totale di quasi 25 milioni. L'investimento. Nello stabilimento parmense di Langhirano l'accordo prevede la realizzazione di una nuova linea di affettatura, in grado di operare sui semilavorati a temperature meno fredde dell'attuale processo e di presentare le confezioni con una migliore disposizione degli affettati ottenuti. Previsto un nuovo impianto per il lavaggio dei prosciutti prima della fase di dissatura, che permetterà di abbattere l'eventuale carica batterica superficiale sugli stessi: l'obiettivo è quello di consentirne l'esportazione in paesi Cee ed extra Cee senza dover far ricorso al trattamento Hpp. Infine, saranno introdotte due nuove macchine confezionatrici per recepire le richieste del mercato, in termini di volumi, qualità percepita e miglior presentazione delle confezioni. /gia.bos.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CORNIGLIO 100 CANDELINE, APPLAUSI PER SOAVE TOSCHI

■ Tra applausi, sorrisi e complimenti, Soave Toschi ha compiuto 100 anni. La cornigliese originaria di Vesta d'Agna ha festeggiato nei giorni scorsi tra amici e parenti, ed anche rappresentanti dell'amministrazione comunale che le hanno portato un saluto e gli auguri, tra cui il sindaco Giuseppe Delsante. Soave, dopo una vita passata a Milano tra lavoro e famiglia, è da poco tornata nella sua terra d'origine, dove viene seguita e curata amabilmente dai suoi amici, dai parenti e dalla fidata Elisabetta. Nella foto con lei i figli Franco ed Elena (primo e quarta da sinistra), i nipoti Antonio e Sergio (secondo ed ultimo) e Elisabetta (quinta da sinistra). A.B.

Langhirano Avis, prelievi per 37 donatori di sangue

■ Avis di Langhirano: all'ultimo appuntamento ben 37 volontari si sono presentati per la donazione di sangue, e sono stati: Moreno Albrisi, Paolo Aldigeri, Roberto Benassi, Chiara Bertinelli, Antonello Cardia, Davide Carra, Luca Cattani, Rosanna Cattini, Giorgio Cavazzini, Cristian Cilloni, Giuseppe Convertini, Ubert Corbelli, Lavinia Crispo, Igino Dacci, Halima El Ourtassi, Danilo Ferrari, Giovanna Gennari, Laura Ghirardelli, Francesca Lanfranchi, Rosangela Lazzari, Matteo Leparati, Caterina Marini, Ivan Migliari, Giuseppe Naso, Rubens Piazza, Silvano Piazza, Alfredo Riccò, Andrea Riccò, Andrea Rosato, Gabriele Soliani Pini, Marco Tarasconi, Alessandro Ugolotti, Giuseppe Ugolotti, Marco Virgoli, Fatos Xhepa, Gianpaolo Zinelli e Luca Zinelli. A.B.