

Il comitato per la difesa dell'ambiente lancia un grido d'allarme per i livelli di polveri sottili e ossidi di azoto

Trecasali nella morsa dell'inquinamento

Secondo i promotori Cispadana, Tevere e biomasse aggraveranno la situazione

Il comitato per la difesa dell'ambiente di Trecasali parte all'attacco: da un lato si rivolge a tutte le istituzioni e ai soggetti sociali perché sostengano la sua battaglia, ma dall'altro ne ha per tutti e soprattutto per la recente legge regionale.

«Trecasali è territorio dalla vocazione agricola secolare - scrive il comitato - la qualità dei foraggi e degli allevamenti è descritta in documenti vescovili di poco posteriori all'anno mille. Questa tradizione, che ne ha fatto luogo di eccellenza per le produzioni del Parmigiano e di altri derivati, scomparirà, sembra ormai certo, senza che nessuno, istituzioni, forze politiche, produttori, si opponga a questo declino drammatico».

Il documento prosegue sostenendo che Trecasali sarebbe uno dei Comuni più inquinati della Regione, con livelli di polveri sottili e ossidi di azoto superiori a quelli di Parma.

«Non solo. Nell'arco dei prossimi tre anni - prosegue il comitato - il comune verrà attraversato da est a ovest dalla super-



Il comitato mette sotto accusa anche lo stabilimento Eridania, per il quale la legge regionale ha ammesso un'eccezione ai limiti di emissione

strada Cispadana e da nord a sud dalla bretella autostradale Tirreno - Brennero. Un intervento devastante che aggraverà una situazione, già oggi drammatica, a causa dell'aumento esponenziale del traffico veicolare».

Trecasali ospita un polo industriale di notevole impatto ambientale, al quale verrà presto ad aggiungersi un impianto a biomasse da 60 megawatt termici. «Tale impianto produrrà - sostiene il comitato - 60 tonnellate

annue di polveri sottili, 120 tonnellate di ossidi di azoto, 140 tonnellate di monossido di carbonio, 7500 tonnellate di ceneri da smaltire in discarica. Il numero di nuovi posti di lavoro sarà irrisorio in quanto l'im-

pianto sarà altamente automatizzato e alimentato con legno di pioppo e cereali».

Per alimentare l'impianto saranno dunque riconvertite le attuali colture locali, sostituite da pioppi a ciclo biennale. E il traf-

fico veicolare per conferire il prodotto potrebbe diventare insostenibile. «Se non esistessero gli incentivi statali - prosegue il documento - la centrale produrrebbe in perdita: si fa la centrale per avere gli incentivi. E ciò, nonostante oggi la coltivazione della barbabietola da zucchero, il cui prezzo sui mercati internazionali è alle stelle, sia remunerativa, redditizia e radicata nella tradizione agricola locale. Due mesi fa si era aperto uno spiraglio di speranza. La Provincia aveva previsto che non si potessero aprire centrali a biomasse superiori a un megawatt termico. La regione, per parte sua, prometteva con l'assessore Raboni, di intervenire con una propria normativa per limitare i danni. La legge regionale è uscita in questi giorni. La lettura delle prime righe è confortante: non si potranno fare centrali in territori a produzione tipica, in siti già fortemente caratterizzati da fonti inquinanti. Ma aggiunge dice che le regole varranno per tutti fuorché per Eridania-Sadama».

SORAGNA L'azienda di Castellina ha festeggiato i 25 anni d'attività con dipendenti e autorità

Nozze d'argento per Servizi Italia

L'ultimo decennio è stato caratterizzato da un trend fortemente positivo

Si è tenuto a Castellina di Soragna l'evento per la celebrazione del 25esimo anniversario dalla fondazione di Servizi Italia, leader in Italia nei servizi integrati di noleggio, lavaggio e sterilizzazione di materiali tessili e strumentario chirurgico per le strutture ospedaliere.

Dal 2002, con la nuova gestione sotto la guida di Luciano Facchini, Servizi Italia ha raggiunto ottimi risultati economico-finanziari. I ricavi sono passati da 79 milioni di euro nel 2003 a 195 milioni di euro nel 2010 con un incremento pari al 14 per cento. Nello stesso periodo anche l'utile si è fortemente innalzato raggiungendo 12 milioni di euro nel 2010 (negativo per 0,3 milioni di euro nel 2003). Al 31 dicembre 2010 i dipendenti sono 1.360 (1.178 nel 2003), di cui due terzi rappresentati da donne, con un trend occupazionale

caratterizzato da una fase di forte crescita che ha permesso un significativo sviluppo nel territorio di appartenenza.

La cerimonia ha visto la partecipazione di circa 300 persone, tra dipendenti della società, autorità e rappresentanti delle istituzioni locali e industriali. È stata l'occasione per brindare ai grandi traguardi raggiunti nella storia del gruppo e festeggiare l'importante percorso di sviluppo intrapreso. Dopo l'intervento del presidente è stata simbolicamente posata la prima pietra che ha segnato l'avvio dei lavori per l'ampliamento della sede, dell'area produttiva e degli uffici nel quartier generale di Castellina di Soragna.

Il presidente e a. d. Luciano Facchini, ha dichiarato: «Competenza e determinazione sono state le due qualità che hanno permesso a Servizi Italia in questi anni di diventare leader in Italia nel settore dei servizi di noleggio, lavaggio, sterilizzazione di materiali tessili e strumentario chirurgico per le strutture ospedaliere, superando le grandi sfide del mercato. Abbiamo anche un ruolo sociale verso la collettività che è l'anima del nostro business. Servizi Italia si è sempre caratterizzata per la forte attenzione al territorio in cui opera, la presenza diffusa e il radicamento che comportano la responsabilità, oltre che la possibilità, di contribuire allo sviluppo



Luciano Facchini

locale. Per il futuro serve grande visione strategica all'interno di un mercato sempre più competitivo nel quale vogliamo continuare a essere protagonisti».

IN BREVE

Giornate europee del Patrimonio

SORBOLO - Anche Sorbolo aderisce alla campagna delle Giornate europee del Patrimonio promosse dal ministero per i Beni e le Attività culturali. E così sabato, in anteprima al concerto Aspettando la fiera nell'ambito della rassegna Sere d'Este Sorbolo 2011 organizzata dall'amministrazione comunale e dall'associazione culturale Arti & Suoni, sarà possibile fare una visita guidata gratuita alla chiesa parrocchiale dei SS. Faustino e Giovita di Sorbolo, un edificio che Mario Clivio ha definito "uno scrigno di valori storici ed artistici" con la sua storia e le sue iscrizioni romane, i resti di tombe gotiche o longobarde, la tela del Peroni (XVII-XVIII sec.), l'organo di Cavalletti e gli stucchi di Rusca (XIX sec.).

Tutto pronto per la Festa dello sport

I Comuni di Trecasali e Sissa, l'Istituto comprensivo di Trecasali e le società Rugby Colorno e il gruppo sportivo Tartarugano organizzano per domenica 11 settembre al campo sportivo comunale di Trecasali la Festa dello sport. La manifestazione avrà inizio alle 9 con l'inno dell'Istituto comprensivo di Trecasali che darà il via all'inizio dei giochi per gli alunni delle scuole primarie e secondarie che si chiuderanno in tarda mattinata.

COLORNO Nicola Dante Basile e Gigi Padovani hanno visitato la Scuola internazionale di cucina italiana

Due grandi firme della gastronomia ospiti di Alma

Nel corso dell'incontro i noti giornalisti hanno affrontato temi storici e d'attualità

Un viaggio letterario alla scoperta del "gusto italiano": questo il senso della giornata che di ieri in Alma. La Scuola internazionale di cucina italiana, di cui è rettore Gualtiero Marchesi, ha infatti ospitato due dei nomi più prestigiosi nel panorama del giornalismo food & wine italiano: Nicola Dante Basile e Gigi Padovani, affiancati come sempre dalla moglie Clara.

Nicola Dante Basile nel suo libro "Olio & Vino, eccellenze d'Italia prima e dopo la crisi" (Dalai Editore) propone un'indagine sugli effetti che la crisi economica dell'ultimo biennio ha avuto sul comparto delle eccellenze agroalimentari made in Italy. «La crisi che stiamo vivendo - ha dichiarato Basile - ha smentito tutti coloro che sostengono che il sistema al-

mentare sia l'attività produttiva anticiclica per eccellenza. Negli ultimi tre anni la domanda di prodotti di consumo è calata del 2 per cento annuo; se limitiamo l'analisi ai settori del vino e del follo, il calo nel solo 2010 è stato del 3 per cento circa. Parliamo della domanda domestica, mentre nello stesso periodo questi prodotti hanno beneficiato di una richiesta estera molto positiva, con l'export cresciuto nei primi sei mesi del 2010 del 14-15 per cento che ha in una certa misura compensato le perdite accusate sul mercato nazionale».

Nel pomeriggio Marino Marini ha intervistato Clara e Gigi Pado-



L'incontro che si è svolto ad Alma

vani. Entrambi sono stati critici gastronomici per la Guida de l'Espresso. Nel libro "Italia Buon Paese" (Blu Edizioni) i due coniugi Padovani rivedono i 150 anni della storia dell'Unità d'Italia attraverso i cibi e i sapori che sono alla base del nostro patrimonio enogastronomico. «Nella nostra storia unitaria, un'identità italiana in cucina si afferma lentamente - afferma Gigi Padovani - in quanto ancora resistono le tradizioni regionali. Forse si può parlare di "gusto italiano" e di prodotti che ci rappresentano, percepiti più all'estero che nel nostro Paese. E negli straordinari piatti dei grandi chef della nuova cucina italiana».