

CALENDASCO - Trattamento fanghi e cava, il sindaco Giulio Maserati replica alle accuse del Comitato di Boscone. Innanzitutto ci tiene a precisare che si riserva di «verificare quale sia la procedura da seguire in merito alla richiesta di rimozione del basamento in cemento che sosteneva la struttura mobile di trattamento fanghi: sono questioni decisamente tecniche ma nei prossimi giorni, farò le opportune verifiche» spiega Maserati. Sempre in merito alla «questione fanghi» aggiunge:

Calendasco, trattamento fanghi e cava Il sindaco replica al Comitato di Boscone

«I timori dei cittadini di Boscone sono del tutto immotivati: la tutela della salute pubblica ha rappresentato la mia prima preoccupazione quando è partito l'iter per la lavorazione dei fanghi. I controlli effettuati dagli organi preposti non hanno riscontrato alcuna anomalia, anzi credo possa

rappresentare una svolta importante per l'agricoltura: la trasformazione di rifiuti in ammendante agricolo è, sulla base degli studi effettuati, un'importante alternativa ad altri tipi di concimazioni effettuate con prodotti chimici». Capitolo cava: Maserati risponde così alle accuse mosse

dai cittadini di Boscone che pretendono una valutazione di impatto ambientale. «La legge che richiede tale valutazione - spiega il sindaco - è entrata in vigore dopo l'approvazione di un progetto sicuro, studiato in modo accurato e rispondente alla normativa. Non vedo perché



Il sindaco Giulio Maserati

questo punto dovrei gettare al vento risorse pubbliche per ottenere un requisito che la legge non richiede». Infine,

Maserati si sofferma sul progetto approvato per la «tangenziale di Santimento»: «Credo nei riflessi positivi che si otterranno con la realizzazione di questa nuova via di comunicazione che consentirà di eliminare il traffico di mezzi a Santimento: ora si tratterà di valutare, anche con l'assessore provinciale Borghi, le modalità per collegare la futura cava e la nuova tangenziale. Ripeto, tutto sarà valutato nel rispetto delle leggi e della salvaguardia ambientale».

Corrado Todeschi

Anche la Valvezzeno ha il suo "oro verde"

Decolla l'olio extra vergine dell'Associazione Terre di Gropparello Ieri mattina in via IV Novembre la spremitura delle olive "in diretta"

GROPPARELLO - Se un anno fa, nel corso di una "giornata didattica" svoltasi a Gropparello nel salone della Società Operaia, era stata presentata la prima sperimentazione dell'olio derivante dai frutti raccolti negli uliveti della Valvezzeno (con particolare riferimento alla località "Perossi"), nella mattinata di ieri e sempre nel capoluogo della Valvezzeno, si è svolta la giornata della "frangitura".

La dimostrazione pratica, quindi, di come avvengono le operazioni di macinatura delle olive, della loro "gramolatura" e, infine, della pressatura, operazioni che durano complessivamente un'ora ma che portano, alla fine, alla prima produzione di olio extra vergine.

L'avventura dell'olio gropparello è iniziata nel 2001 per iniziativa di Gianpaolo Bononi, neo imprenditore agricolo proveniente dal mondo commerciale di ben altra natura, che ha poi bat-



tezzato la sua prima esperienza olivicola con il nome di "Incanto" e che, contestualmente, è riuscito a promuovere la nascita della "Associazione Terre di Gropparello" (con logo depositato di Atg) assieme ad una decina

di altri "pionieri" che avevano concretamente dimostrato interesse alla coltivazione dell'ulivo e di tutto l'area agricola sia del comune di Gropparello che dei comuni limitrofi.

«La prima operazione di



GROPPARELLO - La dimostrazione di spremitura delle olive eseguita ieri mattina in via IV Novembre dove era stato allestito un autentico frantoio (foto Lunardini)

tutela - ha confermato l'imprenditore Bononi - è stata quella della difesa del prodotto e, nel giro di poco più di un anno, l'Associazione Terre di Gropparello ha messo a segno tre importanti traguardi: la prima associazio-

ne di categoria operante nel territorio piacentino, il primo "extra vergine piacentino" regolarmente certificato con acidità inferiore allo 0,2 e, cosa non certo ultima, la registrazione del marchio di produzione Atg. Il tutto, ovviamente, per la tutela della produzione delle oltre mille e cinquecento piante attualmente in essere e per quelle che saranno messe a dimora in un prossimo futuro.

La manifestazione di ieri mattina è stata denominata, per l'appunto, "raccolta e spremitura delle olive raccolte nell'ottobre del 2008 per la produzione dell'extra vergine Atg" e ha richiamato autorità, produttori, associazioni di categoria e, naturalmente, molti curiosi-consumatori. In via IV Novembre era stato allestito un autentico frantoio a cura del dottor Antonio Bagordo (che nella vicina provincia di Parma gestisce un piccolo oleificio a conduzione e per uso fami-

liare) e nel complicato e sofisticato strumento che effettua tutte varie operazioni (macinatura, "gramolatura" e pressatura) sono stati introdotti circa trecento chilogrammi di olive sia verdi che nere, secondalo stato della loro maturazione.

Dopo gli interventi illustrativi del presidente Bononi hanno preso la parola sia il sindaco Armando Piazza che l'assessore provinciale all'agricoltura Mario Spezia, i quali non hanno tralasciato di complimentarsi con i produttori, incoraggiandoli anche a proseguire nello sviluppo agricolo del territorio anche in questo particolare settore. Tra i presenti c'erano anche gli assessori comunali Marco Canavesi e Roberta Risoli, il rappresentante della Comunità Montana Giuseppe Previdi e i rappresentanti della Coldiretti, Francesco Segalini e Francesca Croci.

Franco Lombardi

Uno studioso piacentino nella terra dell'Amarone

Maurizio Boselli presiede il corso di laurea in scienze e tecnologie vinicole ed enologiche a Verona

PIACENZA - Per iniziativa dell'Università di Verona e delle istituzioni cittadine nel marzo 2007 è nato il dipartimento di scienze, tecnologie e mercati della vite e del vino nella facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali. Fra i fondatori del dipartimento di viticoltura ed enologia, primo in Italia, e presidente del corso di laurea in scienze e tecnologie vinicole ed enologiche è un piacentino, il professor Maurizio Boselli, 56enne, laureato in scienze agrarie all'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Dopo aver conseguito la laurea con una tesi in viticoltura, Boselli per diciotto anni ha svolto ricerche nel settore presso l'Università Cattolica con la direzione del professore Fregoni. In seguito è stato titolare di cattedra di viticoltura all'Università di Firenze dal 2000 al 2007, quando ha assunto l'incarico a Verona dopo una vasta esperienza compiuta nell'Italia vitivinicola da Piacenza a Napoli, Firenze ed poi sui colli veronesi. Ora opera nell'area di Valpolicella produttrice del vino Amarone e di tanti altri vini eccellenti. Le uve scelte per produrre l'Amarone (vino secco) e il Recioto (vino dolce) sono limitate al 10% nei vigneti di pianura e il 40% nei vigneti di collina. La vendemmia avviene alla fine di settembre e l'appassimento

delle uve si protrae fin quasi alla fine di dicembre, secondo le annate. La vinificazione si svolge in gennaio. Il tutto per ottenere una buona concentrazione, elevata alcolicità, morbidezza e aromi fruttati.

«Le esperienze didattiche e scientifiche condotte in più sedi universitarie, in diverse regioni italiane e all'estero - afferma Boselli - sono state tappe fondamentali per la mia crescita professionale. E' un consiglio che mi sento di dare ai giovani intenzionati a intraprendere una qualsiasi carriera professionale e che molti già seguono. Studiate in

Italia, ma approfondite la vostra preparazione all'estero per presentarvi con delle credenziali forti in qualsiasi posto di lavoro».

Il prof. Boselli è sposato con Barbara e ha tre figli: Giulia laureata in scienze sociali per la cooperazione e lo sviluppo, Luca che frequenta il terzo anno in economia aziendale alla Cattolica di Piacenza ed Edoardo studente del quinto anno del liceo scientifico "Respighi". Il corso di laurea in scienze e tecnologie viticole ed enologiche, presieduto da Boselli, si svolge nella Villa Lebrecht a San



VERONA Villa Lebrecht, in Valpolicella, sede del corso di laurea in scienze e tecnologie vitivinicole ed enologiche

Floriano di Valpolicella ristrutturata con nove milioni di euro stanziati dalla Fondazione Cassa di Risparmio di

Verona. Gli allievi a numero programmato sono 56 provenienti da Veneto, Lombardia, Trentino, Friuli, Emilia-Roma-

gna e dall'estero. Le prescrizioni sono sempre superiori al numero programmato, in controtendenza rispetto ad altri corsi di laurea. Il dipartimento veronese, forte di sedi docenti di grande professionalità, insieme a centri di ricerca italiani e francesi, fa parte del consorzio che, primo al mondo, ha sviluppato le sequenze del genoma della vite. Maurizio Boselli fa parte dell'unica vera scuola di ricerca in campo vinicolo a livello nazionale, nata all'inizio del nuovo secolo per opera di quello che ritiene il suo Maestro, il professor Fregoni, che in contrasto con la linea di tendenza, già proponeva la qualità in viticoltura, linea che ha trovato naturale continuazione a livello produttivo.

Gianfranco Scognamiglio

Quartieri coalizzati per il Natale

Piacenza: per il concorso letterario al fianco del "Nostro nido"

PIACENZA - La letteratura passa anche dagli asili nido. Lo fa con il concorso letterario "L'atmosfera del Natale", organizzato dall'associazione "Il nostro nido" con il patrocinio delle quattro circoscrizioni. Già questa è una novità: i quartieri piacentini schierano in campo forze comuni per sensibilizzare i cittadini verso le suggestioni di una festa raccontata ai più piccoli. «La collaborazione con i nidi costituisce senza dubbio il fiore all'occhiello della nostra circoscrizione - spiega

Pierangelo Solenghi, presidente del quartiere 2, - ed ecco allora il motivo per cui abbiamo aderito ad un'iniziativa che ci avvicina alle problematiche di queste strutture». Il progetto piace: le circoscrizioni sono soddisfatte, come testimonia anche Marco Angelo Bertoncini del quartiere 4: «Il concorso è un'esperienza interessante e soprattutto mostra ancora una volta che se la città lavora unita, i risultati sono migliori». Ed è forse questo il tratto distintivo di un progetto che

sembra mettere proprio tutti d'accordo: certo il Natale è una festa particolarmente sentita, specialmente dall'infanzia. Raccontarne le suggestioni, attraverso racconti, favole, poesie e filastrocche anche in vernacolo (queste le categorie in cui le opere possono concorrere), suscita curiosità: «Siamo stati coinvolti fin dall'inizio - spiega Alba Sagini, presidente del quartiere 1, - ed è stato bello perché è un'iniziativa in cui abbiamo creduto: di solito le circoscrizioni lavorano

in modo congiunto su temi politici e strategici, mentre stavolta al centro dell'attenzione è un rapporto edificante, quello tra letteratura e cultura. Un'iniziativa decisamente positiva a cui noi però possiamo dare un apporto puramente simbolico, attraverso la diffusione delle informazioni nella nostra sede e la realizzazione delle pergamene per i vincitori». E soddisfatta si è detta anche Luciana Meles, presidente della circoscrizione 3 che ospiterà le premiazioni previste per il 24 gennaio: «E' un progetto valido ed interessante che nel nostro quartiere ha trovato subito appoggi e consensi». Non resta allora che partecipare: il concorso è indirizzato agli abitanti del Co-

mune di Piacenza che entro il 14 dicembre invieranno opere inedite e di una lunghezza massima di tre cartelle dattiloscritte alle sedi delle circoscrizioni in una sola copia dattiloscritta accompagnata dai dati anagrafici dell'autore, dalla categoria per cui concorre e da una dichiarazione che attesti la paternità dell'elaborato oppure tramite mail agli indirizzi info@ilnostonido.it, quartiere1@comune.piacenza.it, quartiere2@comune.piacenza.it, quartiere3@comune.piacenza.it, quartiere4@comune.piacenza.it. Gli scritti saranno poi valutate e selezionate da una giuria in una pubblicazione realizzata dall'associazione.

Betty Paraboschi