

**GROPPARELLO**  
**Stop alle auto**  
**fino a lunedì**  
**sulla provinciale**

GROPPARELLO - La circolazione sarà interrotta fino a lunedì prossimo, dalle 8 alle 12 e dalle 13,30 alle 18 di ciascuna giornata, lungo la strada provinciale n. 10 bis di Castellana, da Gropparello a Prato Barbieri, per consentire la effettuazione in sicurezza dei lavori di asfaltatura.

**MORFASSO** - Dopo la segnalazione del consigliere comunale di Morfasso Giovanni Nocivelli che aveva lamentato le precarie condizioni di stabilità di alcune cappelle del cimitero di Pedina, ieri tecnici e amministratori hanno compiuto un sopralluogo per verificare le condizioni di tale struttura. Erano presenti il vicesindaco di Morfasso Luigi Oddi, il consigliere Nocivelli, l'assessore provinciale per l'ambiente e la protezione Gianluigi Ziliani e il geologo Fabrizio Marchi, funzionario del servizio di

**Pedina di Morfasso, sotto esame le crepe al cimitero**  
**«Il nuovo camposanto spinge a valle quello vecchio»**

Sopralluogo di tecnici e amministratori. Si cercano finanziamenti per i lavori

Protezione civile della Provincia. L'ala sinistra della sezione più antica del cimitero di Pedina, costituita da una decina di cappelle, presenta numerose e ampie fessure nelle opere murarie, con segni di discontinuità tra le pareti e il soffitto, e distacco del marciapiede e

sterno dalla struttura. Le possibili cause, che necessitano comunque di approfondimenti, sembrerebbero correlate a due fattori, è stato detto: il prolungato periodo di siccità, che potrebbe aver comportato la contrazione delle argille presenti nel sottosuolo e quindi un asse-

stamento delle strutture, e la realizzazione del più recente comparto cimiteriale in cemento armato che, degradando verso la valle, può aver "caricato" il terreno sottostante, mobilitando anche quello limitrofo della struttura più antica. I danni più evidenti sono in-



Gianluigi Ziliani

fatti a carico delle cappelle prossime al nuovo comparto. Gli amministratori comunali, è stato sottolineato, si faranno carico di verificare il regime concessorio delle cappelle private, mentre la Provincia verificherà la possibilità di ottenere un contributo finanziario da parte della Regione.

**Castelli, i cugini francesi in visita**

I proprietari dei manieri della Loira in questi giorni sono a Piacenza e Parma per sviluppare un gemellaggio culturale ed enogastronomico

GROPPARELLO - La Francia apprezza i nostri castelli e l'enogastronomia. Un progetto dei Castelli del Ducato ambasciatori del territorio e dei suoi prodotti, in Francia.

Due giorni d'incontri passando dal castello di Rivalta, Gropparello, Soragna e Fontanellato, con gli ospiti dei Castelli della Loira. Ieri, infatti, sono arrivati nel Piacentino i proprietari di due dei castelli della Loira: Mr Sureau, direttore di Amboise Chateau Royal, e Mr de Saint Bris, proprietario di Clos-Lucé, (castello dove risposano le spoglie del Grande Leonardo da Vinci), che saranno ospiti prima al Castello di Rivalta, del conte Zanardi Landi. Oggi si proseguirà con i castelli di Soragna e Fontanellato.



GROPPARELLO - La visita dei francesi. Apprezzamenti per i nostri castelli (f. Lunardini)

L'associazione i Castelli Del Ducato di Parma e Piacenza, sta realizzando un progetto di sinergia territoriale tra i Castelli del ducato e le Strade dei vini e dei sapori di Parma e Piacenza, l'Appennino Piacentino e Parmense per farsi conoscere in Europa per mettere in risalto le ricchezze architettoniche, paesaggistiche, culturali e di ospitalità che questo territorio offre ai turisti, insieme ai prodotti tipici e alla straordinaria enogastronomia delle due province. Grazie al lavoro dell'ufficio pubbliche relazioni di Parigi, di Maria Rita Gibelli del Castello di Gropparello, è avvenuto un primo incontro a Parigi con il Conte Orazio Zanardi

Landi, con Mr Sureau, direttore di Amboise Chateau Royal, e Mr de Saint Bris, proprietario di Clos-Lucé, che in questi due giorni ammireranno dal vivo le bellezze del Ducato e degusteranno i prodotti delle Strade dei Vini e Sapori delle due Province. Presenti all'incontro gli ospiti francesi, l'assessore al turismo Mario Magnelli, il conte Zanardi Landi, i coniugi Maria Rita e Gianfranco Gibelli e il presidente della strada dei vini e dei sapori dei colli piacentini Fabio Bernizzoni.

Nella serata è seguito un giro in notturna nel territorio piacentino fino a Castellarquato per ammirare il borgo illuminato e

poi la cena presso una tipica locanda di Rivalta.

«L'iniziativa valorizza il nostro territorio - ha commentato il conte Zanardi Landi - la Loira è la zona più rinomata per i castelli e il fatto di poterci essere e di essere valutati dai francesi è importante per tutto il sistema turistico di Parma e Piacenza ed è anche una vetrina per l'enogastronomia locale. Si faranno diversi incontri e conferenze per pubblicizzare i nostri castelli e i nostri prodotti e questo comporterà anche un impegno economico da parte dell'Amministrazione provinciale».

Ornella Quaglia

**Provincia**

**Un milione per le strade di montagna**

Ulteriori risorse verranno assegnate dalla Provincia a favore della viabilità locale per la sistemazione, il miglioramento e la costruzione di strade di proprietà comunale. La Regione Emilia Romagna infatti, in aggiunta ai 2 milioni di euro messi a disposizione nello scorso marzo 2008, ha deciso di finanziare altri interventi per un importo complessivo di ulteriori 1 milione e 750mila euro. «La quota spettante alla Provincia di Piacenza è pari a 208 mila e 600 euro», fa presente l'assessore provinciale ai Lavori pubblici Patrizia Calza. Sono fondi che, come è noto, verranno destinati alle strade dei Comuni montani, così come prevedono ormai da alcuni anni i criteri stabiliti dalla Provincia. Pur essendo un importo contenuto, occorre comunque salutare con favore l'arrivo di nuove risorse. Boccata d'ossigeno per i bilanci comunali».

**MONTICELLI - Bisi (Coldiretti): è economico**



MONTICELLI - Il taglio del nastro ieri davanti al bancolat (foto Lunardini)

**Inaugurato ieri il distributore automatico di latte fresco**

Nell'azienda Civardi a 4 chilometri dal paese

MONTICELLI - Installato anche a Monticelli un distributore automatico di latte, che consentirà anche nella Bassa la fruizione di questo servizio innovativo che permette ai consumatori di godere un prodotto di qualità risparmiando.

Il bancolat, installato dall'azienda di Giovanni Civardi, ubicata a soli 4 chilometri dal paese, che conta 110 vacche in lattazione, a stabulazione libera, alimentate con foraggi direttamente prodotti in azienda, ha avuto il suo momento di "gloria" ieri con l'inaugurazione ufficiale.



Uno dei primi clienti

Presenti - oltre ovviamente ai titolari dell'azienda - il sindaco di Monticelli, Sergio Montanari e il presidente di Coldiretti, Luigi Bisi, il vicepresidente Gianpiero Cremonesi, alcuni dirigenti dell'Organizzazione e naturalmente il Parroco che ha impartito all'impianto la tradizionale benedizione.

E proprio a Civardi e a Coldiretti è andato il ringraziamento del sindaco del capoluogo della Bassa che ha sottolineato l'impegno dell'organizzazione e l'importanza per la cittadinanza di poter contare su questo servizio.

Molto significativa anche la presenza di un gruppo di bambini della scuola elementare che hanno festeggiato l'evento facendo merenda con un buon bicchiere di latte fresco, ma anche ascoltando "dal vivo" una piccola lezione sul latte e sulle sue caratteristiche nutritive, sul suo percorso di produzione e sulle

tecniche di conservazione. «Coinvolgere i consumatori di domani - spiega Elisabetta Montessissa, responsabile delle relazioni esterne di Coldiretti - è uno dei compiti ai quali cerchiamo di assolvere con il progetto Educazione alla Campagna Amica, che da oltre 8 anni entra nelle scuole offrendo ai bambini delle elementari e delle medie un vero percorso di educazione alimentare, che parte dai prodotti locali e che ha l'obiettivo di migliorare la consapevolezza dei consumatori».

Soddisfatto anche il presidente di Coldiretti Luigi Bisi, che ha ricordato l'impegno dell'organizzazione che «per prima si è adoperata per incentivare i propri soci produttori di latte a "mettersi in gioco" con questo innovativo tipo di vendita, assicurando loro la massima assistenza tecnica e burocratica, perché fosse garantita la qualità e la sicurezza del latte alla spina».

«Il tempo ci ha dato ragione - ha continuato Bisi - e oggi i consumatori hanno compreso l'importanza di poter contare su un prodotto la cui origine è nota e che offre una indubbia garanzia di trasparenza contro le continue sofisticazioni alimentari». E la presenza del bancolat, che valorizza uno dei nostri prodotti locali di maggior pregio, assume anche un significato particolare proprio a Monticelli, dove ci si sta ad accogliere il riconoscimento a marchio Igp per l'aglio bianco di Monticelli.

Claudia Molinari

**Poesia, concorso al Marcora**

Cortemaggiore: natura e ambiente i soggetti di quest'anno

CORTEMAGGIORE - L'istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente "G. Marcora" di Cortemaggiore ha bandito il quarto concorso di poesia per ragazzi dal titolo "Nel mondo della natura", riservato agli alunni del triennio della scuola secondaria di primo grado.

«Il tema del concorso - spiega il direttore Antonio Segalini - va inteso nel suo senso più ampio, con possibili riferimenti all'ambiente, agli animali, al mondo contadino, all'agricoltura in generale ed al ciclo delle stagioni».

In questa quarta edizione sono state inserite due particolari "sezioni": quella in lingua non italiana, le cui com-



Il direttore di Libertà Gaetano Rizzuto alla premiazione dei vincitori della scorsa edizione; alle spalle dei ragazzi il dirigente scolastico Antonio Segalini (f. Lunardini)

posizioni dovranno pervenire corredate da adeguata traduzione, e quella denominata "poesia ed arte", liberamente ispirata ad opere d'ar-

te pittoriche, i cui testi dovranno essere accompagnati da immagini a stampa o da fotocopie dell'immagine ispiratrice.

Franco Lombardi

a Pontenure sulla via Emilia - tel. 0523.519501

**o punto arredo**

Tutto il meglio del DESIGN contemporaneo a prezzi molto competitivi. VENITE A VEDERE.

Siamo Aperti tutte le domeniche

di Giorgio Pucani