

CENTRO LODIGIANO

il Cittadino

MASSALENGO ■ IN CAMBIO LA COSTRUZIONE DI ALTRI 72MILA METRI QUADRATI DI CAPANNONI

La tangenziale di Motta Vigana si è salvata in extremis

Venerdì scadeva la proroga di un anno concessa all'Af Logistics per la sottoscrizione della convenzione ma un intoppo burocratico ha fatto slittare tutto

ROSSELLA MUNGIELLO

Sul filo di lana, per un intoppo dell'ultima ora, che ha rischiato di far saltare tutto. Salva, al momento, l'operazione tangenziale a Motta Vigana, legata a filo doppio all'ampliamento dell'Af Logistics di Cascina Postino, tra Massalengo e Villanova. Lo scorso venerdì, la scadenza della proroga di un anno concessa dall'amministrazione comunale per la sottoscrizione della convenzione urbanistica e la costruzione di circa 72mila metri quadrati di nuovi capannoni, su un'area di proprietà ampia circa il doppio della superficie. In assenza di un passaggio ufficiale entro venerdì, tra privato e amministrazione comunale, il rischio era far decadere l'intero percorso di approvazione, che ha impegnato i comuni di Massalengo e Villanova, e Provincia di Lodi, dal 2011 al 2015. Prima del «gong» finale, però, proprietà e amministrazione hanno cercato di mettere la parola fine all'operazione, sottoscrivendo il documento cardine, ma davanti al notaio è emerso l'intoppo tecnico su circa 700 metri di terreno, un fazzoletto rispetto all'estensione complessiva dell'intervento urbanistico. «Un disguido di ordine tecnico, di cui non era conoscenza nemmeno il privato - ha specificato il sindaco di Massalengo, Domenico Papagni - , ma la legge ci consente di operare. Ed è possibile concedere alla società fino a 90 giorni di tempo per adeguare le carte». La società ne ha però richiesti un massimo di 60 per concludere l'operazione e arriva alla firma. «Abbiamo già in mano la bozza di fidejussione da 2,7

milioni di euro per la costruzione della tangenziale di Motta Vigana mentre altri 800mila euro sono messi a disposizione degli espropri - argomenta ancora il sindaco Papagni - : rispetto al non avere nulla per la frazione di Motta Vigana, lasciando aperta quella possibilità lo scorso anno, con la concessione della proroga, oggi siamo vicini ad ottenere un'opera da attesa da 20 anni. Ferrari è imprenditore e giustamente pensa al bene della propria impresa, ma anche per l'amministrazione questa è stata mossa vincente e premiante perché concede una risposta alle aspettative di sviluppo di un'azienda con la stesura di una convenzione che fa il bene dei cittadini». Il comitato pro tangenziale, che denuncia da tempo i disagi per il traffico per i residenti - dalla velocità, su cui si è già intervenuti con la posa di due speed check, ai rumori notturni per il parcheggio con frigoriferi in funzione, fino alla vibrazioni e alla sosta selvaggia - aveva anche chiesto che fosse adottata un'ordinanza per lo stop ai bisonti della strada in orario con notturno, dalle 23 alle 6 del mattino. «Ma la strada non è di nostra competenza e il provvedimento sarebbe stato subito impugnato - ha detto il sindaco - : la costruzione della tangenziale è l'unica via e oggi è più vicina». Intanto ieri mattina, il consigliere di opposizione della lista Uniti in Massa Gianluigi Zanoni ha chiesto chiarimenti, con documento al protocollo del comune, proprio sulla partita logistica e tangenziale. Per capire che «se la convenzione è stata sottoscritta o meno» e che «tipo di provvedimento ha scelto l'amministrazione per dirimere la questione».



LOGISTICA Uno scorcio del piazzale dell'Af Logistics di Cascina Postino

IN BREVE

SAN MARTINO

DODICI ATTIVITÀ IN LIZZA PER IL TITOLO LODIGIANO DI "MASTERCHEF"

Dodici attività commerciali coinvolte in una sfida all'ultima torta. Sabato 7 maggio, dalle 16 alle 19, a San Martino in Strada andrà in scena un "Masterchef in salsa lodigiana", in collaborazione con l'Associazione sviluppo commercio, turismo e servizi della provincia di Lodi (Asvicom). La gara di cucina non competitiva coinvolgerà una dozzina di esercizi del paese, dal parrucchiere al bar, dalla macelleria alla lavanderia, dal panificio alla toelettatura per gli amici a quattro zampe. In un'apposita scheda tutti gli assaggiatori esprimeranno un giudizio su crostate e torte rigorosamente "home made". Tutti i cittadini possono partecipare all'assaggio ed esprimere un voto, da 5 a 10, su un apposito modulo. Nei giorni successivi all'iniziativa verrà decretato il vincitore. «L'obiettivo - spiega Vittorio Codeggi, presidente di Asvicom Lodi - è valorizzare tutto il territorio lodigiano, compresi i paesi di provincia. Le attività commerciali sono un'importante risorsa del territorio, mantengono viva la sua identità e allo stesso tempo hanno molto da offrire.

Crediamo che momenti come questi contribuiscano a rafforzare il senso di appartenenza alla comunità attraverso il gioco, il divertimento e, perché no, la buona cucina. Questa è soltanto la prima di una lunga serie di iniziative di animazione che abbiamo intenzione di realizzare nel 2016». Nessuno degli imprenditori e degli esercenti in gara è uno chef o un pasticciere. Aderiscono Bar Nella, Caffè Vittoria, Estetica Samanta, Extroversa Parrucchiera, Frutta Shima Orges, GelatoMania, Hair Studio Stefania, Lavanderia Simona, Macelleria Bottoni, Mille Bolle Bau, Panificio Cipolla, Space Bar.

CASELLE LURANI

SI INCENDIA UN BUS SULLA PROVINCIALE, POMPIERI AL LAVORO

Va a fuoco un autobus sulla provinciale 205 in territorio di Caselle Lurani. La chiamata alla centrale operativa dei vigili del fuoco, da parte del conducente, è arrivata ieri intorno alle 14.30. Forse per un problema al motore è divampato l'incendio, che poi ha distrutto parte del mezzo. A bordo comunque non c'era nessuno. Sul posto i vigili del fuoco di Lodi e di Sant'Angelo.

Menarini, slitta l'operazione sull'Euticals di Casaletto

Slitta di 15 giorni l'acquisizione definitiva del sito produttivo Euticals di Casaletto da parte del colosso farmaceutico Menarini. Il cambio di gestione della fabbrica, che doveva avvenire il 1 maggio, si sposta invece a metà mese. Per i lavoratori è stata aperta un'ulteriore tranche di cassa integrazione ordinaria di due settimane, mentre le lavorazioni sono quasi completamente ferme in attesa delle trasformazioni necessarie a livello di processo e di impianto. Nelle settimane passate infatti sono arrivati a Mairano di Casaletto diversi camion, gru e attrezzature, tutto il necessario per avviare i lavori di adeguamento strutturale e impiantistico del sito. La produzione Euticals oggi è sostanzialmente ferma, con i lavoratori a casa in cassa integrazione ordinaria per altre due settimane. Otto dipendenti, sulla cinquantina

impiegata nella fabbrica Euticals, sono stati distaccati nella produzione del sito di Lodi. Il rinvio del passaggio di consegne è dovuto «solo ad aspetti tecnico-burocratici» fanno sapere i sindacati, mentre non è in dubbio la transazione. Al perfezionamento dell'accordo con il subentro del Gruppo Menarini nel sito produttivo di Casaletto, per i lavoratori si aprirà una nuova fase di cassa integrazione, questa volta straordinaria, necessaria alla nuova proprietà per portare a termine gli importanti lavori di adeguamento strutturale e impiantistico, utili a potenziare la capacità produttiva della fabbrica. Proprio in questi giorni anche l'amministrazione comunale sta facendo i primi passi verso la nuova proprietà, con la richiesta di un incontro conoscitivo da fissarsi nelle prossime settimane.

Sabato a San Colombano la Santa Messa per il lavoro

Il mondo del lavoro in cerca di futuro prova a raccogliersi in preghiera a San Colombano per riscoprire nei valori cristiani quegli stessi principi che dovrebbero governare la complessità del tema occupazionale nella società moderna. Sabato alle 21 si terrà a San Colombano l'ormai tradizionale appuntamento con la Santa Messa nei luoghi di lavoro. Appuntamento quest'anno all'ospedale Valsasino di San Colombano, una struttura dove trovano occupazione un centinaio di persone. L'iniziativa è organizzata dal circolo Acli "Gianbassano Muzzi" di San Colombano insieme ai Lavoratori Credenti di don Peppino Barbesta e alla parrocchia banina. Dopo la messa, con il parroco banino don Mario Cipelli e don Peppino Barbesta, intervengono don Luigi Gatti, assistente spirituale delle Acli provinciali di Lodi, e An-

drea Bossi, il giovane neopresidente delle Acli provinciali di Lodi. L'iniziativa è arrivata al quinto anno e si tiene sempre in prossimità della festa dei lavoratori del 1 maggio. A dare il via a questa tradizione fu una messa celebrata nel 2012 nella ditta metallurgica Trafitec, la ex Sama, i cui lavoratori salvarono il posto di lavoro grazie alla nuova proprietà. Nel 2013 l'appuntamento fece tappa all'Autofaccina Gatti, quindi nel 2014 alla ditta tessile Agnese Steffenini. L'anno scorso fu la volta della cantina vitivinicola dell'Azienda Gruppo Vignaioli, quest'anno invece l'attenzione cade sul mondo dei lavoratori dei servizi sanitari e rivolti agli anziani con l'Asp Valsasino che gestisce la Casa di Riposo, l'Istituto di Riabilitazione, ma anche l'asilo Rosalinda. La messa e l'incontro sono aperti al pubblico.

PROTEZIONE CIVILE

Alimenti, un corso sull'abc dei controlli

Igiene e controllo degli alimenti. È il tema al centro delle serate di mercoledì 4, giovedì 5 e venerdì 6 maggio, dalle 20.15 alle 23, presso la sala consigliare del Comune di Graffignana. Ad organizzarle è la Protezione civile della Provincia di Lodi, diretta dal commissario capo Luca Pagano. Il corso di formazione di igiene alimentare e applicazione dei principi del sistema Haccp (la corretta prassi di igiene alimentare e il sistema di autocontrollo degli alimenti) è rivolto ai volontari appartenenti ai gruppi comunali ed associazioni di Protezione civile lodigiani, facenti parte della colonna mobile provinciale.

Quest'ultima è una struttura formata da speciali veicoli attrezzati (tra i quali, oltre a mezzi d'opera con gru, vi sono cucine mobili che erogano in continuazione fino a 250 pasti caldi ogni ora) e volontari specializzati che si occupano nelle situazioni di emergenza e nelle esercitazioni di cucinare e somministrare alimenti e bevande calde al personale e alla popolazione assistita. Il corso sarà tenuto dal docente Giuseppe Maina.

Parole di ringraziamento nei confronti di quest'ultimo sono arrivate dal responsabile della protezione civile Pagano. Maina, oltre ad essere impegnato come volontario di protezione civile nel gruppo comunale di Graffignana, è un professionista con esperienza in sicurezza, igiene e legislazione alimentare e micologica, che presterà la propria qualificata opera divulgativa in maniera gratuita per i volontari lodigiani.

Il corso, all'interno dell'aula, durerà 8 ore ed è destinato a 20 partecipanti. In quell'occasione saranno affrontate nozioni sulla gestione delle procedure di autocontrollo e manipolazione degli alimenti, la corretta e salutare conservazione, etichettatura e scadenza degli alimenti, le cautele da porre per evitare contaminazioni igieniche e da allergeni (glutine, pesce uova, soia). In seguito al superamento positivo di esame scritto e orale finale, nella serata di venerdì 6 maggio, sarà rilasciata la certificazione valida ad ogni fine di legge.

IMPRESA FUNEBRE

ANGELO ROSSI

SAN ROCCO AL PORTO

via 25 Aprile, 22

Tel. 0377.56446

cell. 335.293674

GUARDAMIGLIO

via Roma, 77

Tel. 0377.452044

cell. 335.293674