

Piacenza sfrutta il turismo venatorio. E' il messaggio del convegno "La promozione del territorio attraverso la selvaggina" che si svolgerà lunedì pomeriggio (ore 18) a "La Faggiola" di Gariga (Podenzano). Il tema dell'opportunità che le doppiette offrono alla valorizzazione territoriale verrà analizzato da nove relatori.

Marco Crotti (Presidente Gal del Ducato) parlerà de "L'importanza di costruire una filiera della carne di selvaggina" mentre l'intervento

Turismo venatorio, un'opportunità

Convegno con esperti (e cena "stellata") lunedì sera a La Faggiola

di Amerigo Filippi (Commissario Corpo Forestale) sarà dedicato a "La caccia in Italia e in Europa, confronto".

Giacomo Nicolucci (Università di Urbino) parlerà di "Protezione della natura e gestione faunistica". Il suo intervento di Nicolucci sarà in Video, e conterrà una pro-

posta di modifica della gestione.

"L'esperienza della riserva comunale" sarà il titolo dell'intervento di Massimo Castelli (sindaco di Cerignole), mentre Roberto Aleotti (Azienda Agricola e Faunistico Venatorio S.Uberto, Bologna) interverrà su "Il merca-

to della fauna selvatica: l'esempio di Bologna". "Filiera della selvaggina e valorizzazione territoriale" sarà il tema dell'intervento di Alessandro Cardinali (Regione Emilia Romagna), mentre Roberto Barbani (Dirigente venatorio dell'Ausl di Bologna) parlerà di "Aspetti nu-

trionali e sicurezza alimentare delle carni da selvaggina".

L'intervento di Michele Milani (editore piacentino, cacciatore ed autore di due libri, "Storie di caccia e cucina" e "La Caccia di Igles e dei suoi amici") riguarderà "La selvaggina: una risorsa ricercata e apprezzata dai grandi cuochi". L'incontro - moderato dal capocronista di Libertà, Giorgio Lambri - sarà chiuso dallo chef stellato Alessandro Gavagna (Trattoria Al cacciatore" de La Su-

bida", nel Collio friulano) che parlerà di "Selvaggina in tavola".

Lo stesso Gavagna, dopo il convegno, sarà protagonista assieme al collega Camillo Pavesi, di una "cena selvatica" (con partecipazione libera) alla vicina Osteria dei Fratelli Pavesi. E lì si passerà dalla teoria alla "pratica" con un ricercato menù che prevede tra l'altro "Dadolata di capriolo e salmerino", "Bomba di riso", "Il cervo, la trota e il pistacchio", i "Petro-

Camera Commercio, Parma e Piacenza puntano a Reggio

L'obiettivo è l'accorpamento dei tre enti, a condizioni di parità per numero di consiglieri. Parietti: con Zanolari accordo fatto

SCIOPERO

Pulizie sui treni, protesta dei lavoratori

(mapol) «Stipendi ritenuti irrisoni, condizioni di sicurezza latenti, carichi di lavoro troppo spesso insostenibili che in più di un caso hanno provocato anche infortuni seri». Anche i 14 lavoratori piacentini della Domino Multiservice hanno aderito ieri alla forma di protesta contro l'azienda che si è concretizzata in un'astensione di metà turno di lavoro. Domino Multiservice è la ditta bolognese che ha vinto l'appalto delle Ferrovie dello Stato per le pulizie sui vagoni, pulizie che vengono effettuate quando i convogli sono fermi alle stazioni, spesso nelle ore notturne. Tra i dipendenti c'è anche un gruppo di lavoratori piacentini che lamentano da tempo le condizioni precarie di lavoro e il mancato rispetto delle norme inerenti la sicurezza».

Così nei giorni scorsi la Filt Cgil aveva indetto un'azione di sciopero del personale cui ieri hanno aderito in tanti. «Con questa azione vogliamo dare un messaggio forte sia all'azienda Domino sia al committente Rfi (Ferrovie dello Stato) - ha detto Floriano Zorzella, segretario provinciale della Filt Cgil - da troppo tempo i lavoratori sono sottoposti a carichi di lavoro esagerati. Chi lavora deve essere pagato per quanto gli spetta e deve lavorare in sicurezza. Scioperare serve a dare un forte segnale di insoddisfazione della grave situazione che vivono i lavoratori».

E' già "fidanzamento" fra le Camere di Commercio di Piacenza e Parma che nei giorni scorsi hanno scritto insieme una lettera a Stefano Landi, presidente della Camera di Reggio Emilia, manifestando il loro progetto di accorpamento e per sciogliere il dubbio se intenda o meno unirsi nella fusione di area vasta. Il 28 novembre si riuniranno gli organismi camerali di Reggio Emilia e la proposta delle due città ducale sarà discussa ufficialmente.

«Chiediamo la conferma della volontà di stringere l'accorpamento a tre - spiega Alfredo Parietti, che ieri ha presieduto il consiglio camerale con all'ordine del giorno proprio questo processo - con Parma si è già trovato l'accordo. Ora capiremo le

intenzioni di Reggio. Vorremmo chiudere questa decisione di consiglio e di giunta entro dicembre, anche se la trasformazione si attuerà nel 2017».

Piacenza, che è l'ente camerale più piccolo, fa pressing per arrivare in tempi brevi agli accordi definitivi e intanto incassa un buon rapporto con l'ente camerale di Parma e il suo presidente Andrea Zanolari. «Si è lavorato in modo determinato - prosegue Parietti - affinché in entrambe le soluzioni di un accorpamento a due o a tre il principio dell'equivalenze venga rispettato, a prescindere del peso specifico, dove Parma è più del doppio di Piacenza e Reggio Emilia quattro volte tanto».

Vale a dire che quando l'ultimo decreto della riforma camere-

rale, licenziato pochi giorni fa, sarà pubblicato fissando anche il numero dei consiglieri camerale, questo si dividerà per tre (o per due se Reggio non ci stesse). Mentre sicuramente e in ogni caso la sede sarà a Parma.

L'ipotesi più auspicabile è che sia un'area vasta a tre soggetti, riferisce il presidente, anche a seguito della discussione scatu-

rale in consiglio camerale, se non sarà possibile si farà a due.

E certo è meglio governare i processi che esserne governati, ecco perché si punta a chiudere la partita entro dicembre - osserva il segretario generale Alessandro Saguatti - diversamente i tempi si allungherebbero affidando a Unioncamere la pianificazione seguita dal "sigillo" del

La giunta della Camera di Commercio di Piacenza

decreto ministeriale.

Intanto sono previsti nelle prossime settimane anche confronti con le parti sindacali per garantire al meglio il personale.

In extremis l'altro giorno il governo (la delega sarebbe scaduta domenica) ha approvato il pacchetto di riforme Madia in cui rientra anche il riordino del sistema camerale nelle sue funzioni e nei finanziamenti. Entro 180 giorni dall'entrata in vigore del decreto legislativo, il numero delle Camere si ridurrà dalle attuali 105 a non più di 60 nel rispetto dei seguenti vincoli direttivi: almeno una Camera di commercio per Regione; accorpamento delle Camere di commercio con meno di 75 mila imprese iscritte. Per ridurre i costi di funzionamento delle Camere, il decreto ha previsto la riduzione del diritto annuale a carico delle imprese del 50 per cento; la riduzione del 30 per cento del numero dei consiglieri; la gratuità per tutti gli incarichi degli organi diversi dai collegi dei revisori.

Patrizia Soffientini



Piacenza Expo, la "carica" dei 400 vignaioli indipendenti

Oggi e domani il mercato dei produttori che raccontano non solo vini, ma esperienze di vita. In vetrina 15 piacentini



L'edizione 2015 del Mercato dei Vignaioli Indipendenti (della FIVI) a Piacenza Expo. La "kermesse" enologica torna in vetrina oggi e domani

va, sbaglia, gioisce e soffre. Ma il vignaiolo è il vero custode del vino: ogni suo bicchiere restituisce il territorio che lo ospita e la sua cultura. Per questo le quattro degustazioni

in programma nei due giorni saranno condotte direttamente dai vignaioli, che presenteranno i vini e il lavoro dei loro colleghi. Dal Trentino di Pojer & Sandri al Collio friulano di

Edi Keber, dal lombardo Oltrèpò Pavese di Lino Maga alla Calabria di Francesco De Franco: ogni terra si racconterà attraverso i vini del suo interprete d'eccellenza.

Mercato dei vini della FIVI, che si terrà a Piacenza sabato 26 e domenica 27 novembre 2016. Per la sesta edizione saranno 421 i vignaioli presenti, quasi un centinaio in più rispetto alla scorsa edizione.

Saranno 15 le aziende della provincia di Piacenza presenti: Baraccone, Bel Sospiro, Borri Graziella, Casa Bennà, Cascinotta Di Rizzolo, Castello si Agazzano, Cordani Marco, Illica Magnani Fabrizio e Paolo, La Tosa, Marengoni Silvio, Lino e Flavio, Saccomani, Terzoni Claudio, Torre For-

nello, Uccellaia, Vitivinicola Valla.

Nel corso del mercato sarà assegnato il premio Romano Levi per il Vignaiolo dell'anno e consegnate le targhe FIVI ai nuovi punti di affezione, enoteche e ristoranti in tutta Italia che propongono in modo particolare i vini dei vignaioli e che possono esporre lo stemma dell'associazione nel loro locale. Saranno infine premiate le foto vincitrici del contest #chinonbeveincompagnia lanciato sui social media da FIVI. Le 5 migliori si aggiuderanno un weekend enogastronomico e bottiglie di vino.

Gli orari di apertura del Mercato dei vini sono: oggi dalle 12.30 alle 19.30 e domani dalle 11 alle 19.

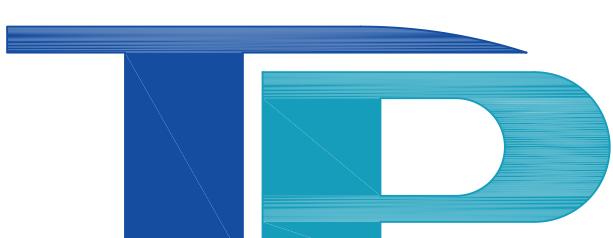
ALTRI SERVIZI OFFERTI:

- Trussardi Petrol Caffè
- Autolavaggio con sistema antigraffio
- IL TUTTO ESEGUITO DA PERSONALE QUALIFICATO

TRUSSARDI PETROL spa - Via Agazzana Loc. Besurica - Piacenza - www.trussardipetrol.com

SEMPRE APERTI CON ORARIO CONTINUATO 6.30-19.30 DA LUNEDÌ A SABATO - DOMENICA MATTINA 6.30 - 12.30

NUOVA STAZIONE DI SERVIZIO



Trussardi Petrol

Stazione di servizio carburanti
BENZINA, GASOLIO E GPL