

<https://pdf.extrapola.com/angv/4602621.pdf>

16

Macerata e provincia

www.corriereadriatico.it
Scrivi macerata@corriereadriatico.it

Scintille e accuse reciproche in Consiglio sul nuovo centro commerciale a Piediripa

Respinta la mozione di Miliozzi. Iommi: «Prima esaminiamo la procedura poi riferiremo in aula»

IL DIBATTITO

MACERATA Non passa la mozione dell'opposizione, primo firmatario il consigliere comunale di Macerata Insieme David Miliozzi, che chiedeva una decisa presa di posizione contro il nuovo centro commerciale Simonetti a Piediripa e l'immediato coinvolgimento della commissione consiliare competente per valutare la portata della questione.

La tensione

Mozione bocciata a maggioranza, ma altissima tensione in aula con scambi di accuse anche pesanti. A presentare la mozione era stato Miliozzi: «Ci sono questioni di impatto ambientale e di modello di sviluppo che si propone: il mondo è cambiato a fronte di un progetto che è partito venti anni fa, c'erano altra mentalità e altri modelli, sarebbe un colpo fata-

le al centro storico non solo di Macerata». L'assessore Silvano Iommi non è disponibile: «Oggi si discute un atto politico che l'opposizione presenta in consiglio dopo la precipitosa conferenza stampa fatta dal soggetto proponente che ha colto di sorpresa anche la amministrazione: si tratta di integrazioni a progetti presentati due anni fa, integrazioni da esaminare da parte dei nostri uffici tecnici per valutarne la portata. Quando i nostri uffici avranno valutato le osservazioni riferiremo al consiglio comunale, una volta definita la procedura. La proposta dell'amministrazione è quella di respingere la mozione e di riprenderla più in là». Il capo-

Castiglioni: «Questo progetto è stato sempre appoggiato dal centrosinistra»



L'assessore Silvano Iommi

gruppo di Fdi Pierfrancesco Castiglioni accende le polveri: «Con che coraggio ci si chiede di ostacolare un piano che avete favorito negli ultimi dieci anni, il centrosinistra ha sempre appoggiato questo centro, ha fatto venire il mal di testa con i cambi di destinazione di uso a Piediripa». Alberto Cicarè di Città Comune: «Quella di Piediripa è soltanto una speculazione». Narciso Ricotta attacca:

«Il peggiore difetto è l'ipocrisia, voi volete fare questo centro commerciale, non nascondetevi dietro un dito: lei parla di una autorizzazione di dieci anni in fa, ma in mezzo ci sono stati il Corridomnina, il terremoto e lo svincolo della superstrada che è scomparso da San Claudio. Non siete obbligati a nulla perché mancano i pareri sulle varianti urbanistiche che dovete portare in Consiglio, la

situazione commerciale è cambiata, non la viabilità che è peggiorata al di là degli studi che può fare la Sintagma. Dovete dirlo ai cittadini, il vostro obiettivo era il centro commerciale all'aperto in centro e invece ne fate uno al chiuso a Piediripa». Stessa posizione quella espressa dai democristiani Maurizio Del Gobbo, Ninfa Contigiani ed Andrea Perticarari. Il pentastellato Roberto Cherubini afferma: «non è vero - ha osservato Cherubini - che non si può fare nulla, qualsiasi atto può essere votato positivamente o negativamente, mi chiedo con quale coraggio potete accettare una variante così devastante, chi vi dice che non si può fare nulla è disonesto intellettualmente». Critica anche Stefania Monteverde di Bene Comune. Durissimo il capogruppo della Lega Claudio Carbonari. Mozione respinta, 12 voti favorevoli e 17 contrari.

Luca Patrassi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una filiera certificata della selvaggina dal bosco alla tavola degli agriturismi

Il centro di lavorazione è a Serrapetrona. Coldiretti: «Più consumo di cinghiale»

LA PRESENTAZIONE

MACERATA Dal bosco alla tavola, il menù a base di selvaggina è certificato Made in Marche. Così quello che è un problema, la presenza di troppi cinghiali sui territori montani, può diventare una risorsa. Presentato e firmato il protocollo d'intesa presso il mercato di Campagna Amica di Macerata da Coldiretti Marche, Terranostra, l'associazione che riunisce gli agriturismi di Campagna Amica, e Unione Regionale Cacciatori dell'Appennino (Urca) su la filiera certificata della selvaggina marchigiana. A firmare il protocollo d'intesa Silvia Pinzi sindaco di Serrapetrona, Massimo Iuliano presidente Urca Marche, Francesco Fucili presidente Coldiretti Macerata, Francesco Marchetti presidente Urca Macerata, Giuliana Giacinti presidente Terranostra Marche e in collega-



La presentazione del progetto

mento video Mirco Carloni assessore regionale all'Agricoltura. L'accordo prevede la creazione di una filiera tracciata e certificata della selvaggina in grado di garantire legalità, trasparenza, sicurezza alimentare, igiene dal momento dell'abbattimento, fino alla commercializzazione ed al successivo consumo, con l'ulteriore possibilità di individuare tutti i soggetti coinvolti e le relative responsabilità: cacciatore/selettore, centri di sosta e di lavorazione della selvaggina, dettanti e ristoratori. E' Serrape-

trona che ospita il CIs, il Centro di lavorazione selvaggina gestito dall'Urca, attorno al quale ruota il progetto. Là i selezionatori conferiscono i capi, soprattutto cinghiali ma anche caprioli e cervi, entro un'ora dall'abbattimento. La carne viene prima sottoposta a rigidi controlli sanitari, lavorata e infine commercializzata. Coldiretti si impegnerà a promuovere l'utilizzo di questa selvaggina presso gli agriturismi di Terranostra di tutte le Marche. Anche Fondazione nazionale Campagna Amica entrerà nella convenzione in modo da poter avere per i propri agriturismi in tutta Italia carne di cinghiale tracciata e di altissima qualità. «La filiera della carne di cinghiale auspichiamo come Coldiretti che cresca nel consumo - ha ribadito il presidente provinciale Francesco Fucili - perché noi viviamo in un territorio dove la presenza di animali selvatici sta danneggiando in modo sensibile l'agricoltura e le sue coltivazioni».

m.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

radiosalus

TAMPONI SALIVARI antigenici RAPIDI PER COVID-19

ESITO IN 15 MINUTI

APPROVATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE

non occorre più inserire il tampone in profondità nelle narici

INVASIVO

X

basta una applicazione sotto la lingua

NON INVASIVO

✓

PROMOZIONE

€ 18

0735.633550
0735.81112
0735.785088
prenota online
www.radiosalus.it

Una filiera certificata della selvaggina dal bosco alla tavola degli agriturismi

Il centro di lavorazione è a Serrapetrona. Coldiretti: «Più consumo di cinghiale» LA PRESENTAZIONE MACERATA Dal bosco alla tavola, il menù a base di selvaggina è certificato Made in Marche. Così quello che è un problema, la presenza di troppi cinghiali sui territori montani, può diventare una risorsa. Presentato e firmato il protocollo d'intesa presso il mercato di Campagna Amica di Macerata da Coldiretti Marche, Terranostra, l'associazione che riunisce gli agriturismi di Campagna Amica, e Unione Regionale Cacciatori dell'Appennino (Urca) su la filiera certificata della selvaggina marchigiana. A firmare il protocollo d'intesa Silvia Pinzi sindaco di Serrapetrona, Massimo Iuliano presidente Urca Marche, Francesco Fucili presidente Coldiretti Macerata, Francesco Marchetti presidente Urca Macerata, Giuliana Giacinti presidente Terranostra Marche e in collegamento video Mirco Carloni assessore regionale all'Agricoltura. L'accordo prevede la creazione di una filiera tracciata e certificata della selvaggina in grado di garantire legalità, trasparenza, **sicurezza alimentare**, igiene dal momento dell'abbattimento, fino alla commercializzazione

ed al successivo consumo, con l'ulteriore possibilità di individuare tutti i soggetti coinvolti e le relative responsabilità: cacciatore/selettore, centri di sosta e di lavorazione della selvaggina, dettaglianti e ristoratori. E' Serrapetrona che ospita il CIs, il Centro di lavorazione selvaggina gestito dall'Urca, attorno al quale ruota il progetto. Là i selezionatori conferiscono i capi, soprattutto cinghiali ma anche caprioli e cervi, entro un'ora dall'abbattimento. La carne viene prima sottoposta a rigidi controlli sanitari, lavorata e infine commercializzata. Coldiretti si impegnerà a promuovere l'utilizzo di questa selvaggina presso gli agriturismi di Terranostra di tutte le Marche. Anche Fondazione nazionale Campagna Amica entrerà nella convenzione in modo da poter avere per i propri agriturismi in tutta Italia carne di cinghiale tracciata e di altissima qualità. «La filiera della carne di cinghiale auspichiamo come Coldiretti che cresca nel consumo ha ribadito il presidente provinciale Francesco Fucili- perché noi viviamo in un territorio dove la presenza di animali selvatici sta danneggiando in modo sensibile l'agricoltura e le sue coltivazioni». m .g. © RIPRODUZIONE RISERVATA.