

POMPOSA

Più vicini a ripartire Per la Kastamonu c'è l'ok della Regione

L'Arpae ha dato il via libera all'autorizzazione ambientale
Il sindaco: «Passo decisivo, a giorni incontrerò i dirigenti»

Fabio Terminali

POMPOSA. Si avvicina la ripresa della produzione nello stabilimento ex Falco, sotto l'egida della nuova proprietà turca Kastamonu. Il passaggio è decisivo, carta canta: la Regione ci ha messo la firma.

È arrivato, infatti, l'ok definitivo al rilascio dell'Aia, la sospirata Autorizzazione integrata ambientale che rappresentava lo scoglio da superare prima di poter "riaccendere" i motori della fabbrica di Pomposa.

IL VIA LIBERA

Mesi e mesi di controlli, analisi e documenti. In mezzo anche l'incendio alla catasta di cascami di legno di metà luglio. Poi l'ultima conferenza dei servizi del 6 novembre ha sciolto i dubbi restanti: pochi



L'ex Falco fu acquisita nel 2017 dalla multinazionale turca Kastamonu

giorni dopo, il "timbro" della Struttura autorizzazioni e concessioni di Arpae Ferrara. «L'azienda dovrà attenersi scrupolosamente alle prescrizioni dell'Aia circa la tutela ambientale – commenta il sindaco di Codigoro, Alice Zanardi – ma è chiaro che siamo di fronte a un passo avanti importante, anzi decisivo».

Ma quando potrà ripartire lo stabilimento, fermo da cinque anni? «Già sul finire di questa settimana incontrerò i dirigenti della Kastamonu per capire come intendono muoversi», fa sapere la Zanardi la quale afferma inoltre che «il via libera dei tecnici testimonia la validità del progetto industriale».

LE PROSPETTIVE

Il progetto, appunto. La Kastamonu potrà produrre, a seguito della modifica impiantistica e dei presidi ambientali, pannelli a base di legno con una capacità massima pari a 480.000 metri cubi all'anno (1.600 al giorno), attraverso il recupero di 490.000 tonnellate all'anno di rifiuti legnosi non pericolosi.

Il tutto dopo un investimento complessivo che tra acquisto all'asta, risorse per i macchinari edili, elettrici e di carpenteria ammonta a 100 milioni di euro. L'impianto di Pomposa a pieno regime darà lavoro a 200 persone, ulteriormente incrementabili nel giro di un paio d'anni, dando la precedenza agli 100 lavoratori impiegati precedentemente alla Falco. —

BY NENO ALCAZAR/DIRITTI RISERVATI

PORTO GARIBALDI

Ex Cercom, il progetto rivisto dalla proprietà Due generatori in meno

PORTO GARIBALDI. Due impianti di cogenerazione (l'E24 e l'E25) da cancellare. Vale a dire meno emissioni inquinanti in atmosfera. È la modifica che la Sacmi, società proprietaria del complesso ex Cercom, ha dichiarato di voler attuare rispetto all'istanza presentata originariamente per ottenere i permessi ambientali per la riqualificazione industriale della fabbrica di ceramica di Porto Garibaldi, da diversi anni ridotta a uno scheletro.

Comunicata all'Arpae e al Comune di Comacchio il 6 novembre, la novità ha un valore significativo, in termini di un ridotto impatto ecologico che ne è la relativa conseguenza; uno spunto che è stato inevitabilmente al centro della discussione nell'ultima conferenza dei servizi, dieci giorni fa. Sollevando più di una perplessità da parte degli addetti ai lavori.

Paola Magri (dirigente Arpae) ha sottolineato come siano «da aggiornare le relazioni tecniche alla luce dell'esclusione dei cogeneratori dal progetto, illustrando anche come aver-

rà l'approvvigionamento del calore e dell'energia elettrica». L'architetto Rosanna Zavattini, in rappresentanza della Regione, ha a sua volta sollecitato l'azienda proponente il piano a chiarire «in quale modo potrà provvedere all'esigenza energetica», visto che «l'impianto produttivo a pieno regime sarà fortemente energivoro».

Dubbi, insomma, come del resto quelli avanzati da Giuseppe Fersini (Asl) secondo cui il dato emissivo fornito nella relazione dall'azienda «è preoccupante anche in relazione all'impossibilità di avere delle simulazioni sulle ricadute in rapporto alla direzione del vento. Il quadro riassuntivo delle emissioni è inoltre di difficile lettura, andrebbe migliorato».

Richieste di integrazione che risuoneranno nella prossima conferenza dei servizi, convocata dal Comune per venerdì prossimo alle 10.30 in municipio, una riunione che sarà preceduta da un sopralluogo nell'area di via Marina. —

F.T.

BY NENO ALCAZAR/DIRITTI RISERVATI

IN BREVE

Lagosanto
Erogazione farmaci
Al Delta cambia l'orario

Da oggi al 7 dicembre, l'erogazione diretta dei farmaci ad utenti e pazienti, presso la farmacia ospedaliera del Presidio Sanitario del Delta, inizierà alle ore 10.30 anziché alle 9 per poi proseguire, come di consueto, fino alle 16.

Monticelli
Fusione Goro-Mesola
Il tour del No

Proseguono gli incontri del "Comitato per il no" alla fusione dei Comuni di Goro e Mesola, il cui voto referendario è in programma domenica. Oggi tappa alle 20.30 nella sala Arci di Monticelli; domani, alla stessa ora, alla sala civica di Bosco, quindi il 30 al Palazzo della Cultura di Mesola, sempre alle 20.30.

Mesola
Corso sui funghi
in cinque incontri

Il Gruppo Micologico di Copparo, con il patrocinio del Comune di Mesola, organizza un corso di 5 incontri sul mondo dei funghi. Giovedì 29 lezione sulla suddivisione in classi. Costo del corso 15 euro, al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Per informazioni ed iscrizioni: 338.4268432, 338.6961442 oppure 340.3680568.

Comacchio
Debutta il Gal
dedicato alle Valli

Oggi dalle 9.30 primo incontro del Gruppo di azione locale del Progetto Delta Lady - Floating Cultures in River Deltas, al Centro visite Salina di Comacchio. Obiettivo, la quantificazione dei principali servizi ecosistemici delle Valli e la loro valorizzazione concertata con gli stakeholders locali.

Comacchio
Mercoledì all'Utef
si parla di botanica

Mercoledì alle 15.30, all'Utef di Comacchio (sala polivalente della Biblioteca "Muratori" di Palazzo Bellini) si terrà il corso "Alcuni aspetti botanici di un territorio tra terra e acqua". Relatore sarà Gianfranco Visentin (Segretario Nazionale dell'Associazione Micologica Bresadola) che svilupperà il tema: "Fiori e funghi degli ambienti dunali".

Comacchio
In pellegrinaggio
a Medjugorje

È stato organizzato un pellegrinaggio religioso Medjugorje, dal 5 al 9 dicembre con partenza dai Lidi. Per info: Giancarlo (340.0612042) oppure ristorante Gazebo di Lido Estensi (333.9988945). Posti ancora disponibili.

RISTORANTI DI CODIGORO

La Capanna di Eraclio e La Zanzara al top nella guida Michelin

CODIGORO. È stata presentata qualche giorno fa a Parma la edizione numero 64 della guida Michelin, che ogni anno recensisce oltre trecento cinquantasei ristoranti della nostra penisola e assegna la tanto ambita stella.

Tra promossi e bocciati, la celebre guida rossa conferma la buona salute della ristorazione di casa nostra e i riconoscimenti già assegnati negli anni scorsi. A fare notizia è stata senza dub-

bio la promozione del ristorante Uliassi di Senigallia, sulla riviera marchigiana, che ha conquistato la terza stella ed è entrato nell'esclusivo club dei migliori dieci ristoranti a tre stelle, tra i quali figurano – giusto per citare quelli che sono più vicini a Ferrara – anche La Francescana di Modena dello chef Massimo Bottura, Le Calandre di Padova dello chef Massimiliano Alajmo e Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio gestito dalla fami-

glia Santini.

I LOCALI DEL TERRITORIO

Nel nostro territorio i due ristoranti al top per la guida Michelin sono entrambi a Codigoro: La Capanna di Eraclio della famiglia Soncini, a Ponte Vicini, e La Zanzara, gestita dalla famiglia Bison, a Lido di Volano. Entrambi hanno confermato la stella, restando tra i locali con una cucina di grande qualità che meritano una tappa, proponendo piatti che raccontano molto bene il nostro territorio, tra cucina di mare e di valle.

GLI ALTRI FERRARESI

La guida Michelin, oltre ai ristoranti stellati (367 in Italia), segnala anche i locali dove si può gustare un menù di qualità restando entro i 32 euro di spesa. La re-

gione con il maggior numero di Bib Gourmand (questo il premio assegnato) è l'Emilia Romagna, che ne conta ben 32. Tra questi due sono a Ferrara: Il Lanza-gallo di Gaibana e Ca'd'Frara di Ferrara. Va aggiunto, inoltre, che sulla guida rossa hanno meritato una citazione anche La Chioccola di Quartiere e La Rosa di Sant'Agostino oltre che Da Pericle a Porto Garibaldi.

Torniamo ancora una volta ai locali della città, dove troviamo il molto conosciuto Quel Fantastico Giovedì (che ha ricevuto anche il "Buona Cucina 2018", riconoscimento della Accademia Italiana della Cucina), L'Antico Giardino (a Ravalle), Cucina Bacilieri e Trattoria Da Noemi. —

M.C.

BY NENO ALCAZAR/DIRITTI RISERVATI

LIDO ESTENSI

Il pane e le sue ricette A lezione dallo chef

LIDO ESTENSI. Oggi pomeriggio, dalle 14.30 alle 17.30, all'Istituto Remo Brindisi di Lido Estensi, si terrà una giornata di formazione gratuita con lo chef Fulvio Vailati Canta, che interpreterà una ricetta basandosi su una delle diverse modalità di utilizzo del pane in cucina. Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato. L'incontro è organizzato dalla Biosfera Delta Po e dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma (infor-

mazioni ad info@biosferadeltapo.org).

Con l'appuntamento di oggi inizia la nuova edizione del concorso "Upviviuvium", vinto l'anno passato dalla Biosfera Delta Po. Alla nuova avventura, dedicata al pane, parteciperanno due Riserve di Biosfera in più: oltre a "Delta del Po", "Appennino Tosco-Emiliano", "Alpi Ledrensi e Giudicaria", si aggiungono "Sila" e "Isole di Toscana". —

BY NENO ALCAZAR/DIRITTI RISERVATI

OGGI SU RAIUNO

Erica, una comacchiese alla "Prova del cuoco"

COMACCHIO. Parlerà anche comacchiese la nuova settimana della trasmissione di RaiUno "La prova del cuoco", in onda a partire dalle ore 11.30 da oggi a venerdì, condotta come di consueto da Elisa Isoardi.

Tra i protagonisti di questa mattina, chiamati a dare il meglio di sé ai fornelli, ci sarà infatti anche la comacchiese Erica Carli: nella prima "manche" prevista dal programma

odierno, la portacolori del territorio lagunare (da cui, c'è da scommetterlo, si alzerà un "Forza Erica") sfiderà il romano Giovanni Crialesi, in collaborazione con lo chef Marco Claroni. A giudicarlo saranno lo chef "stellato" Adriano Baldassarre, la critica gastronomica Eleonora Cozzella e, "giurato per un giorno", la conduttrice tv Lorena Bianchetti. —

BY NENO ALCAZAR/DIRITTI RISERVATI