

IL PARCO NATURALE DELLA VAL BORMIDA ACQUISTATO DAGLI ENTI LOCALI

L'Adelasia è salva, ma che fine farà?

Da Cairo la proposta di un vertice in cui esaminare tutte le proposte

Un vertice con Provincia e Regione, ma anche con i nuovi proprietari delle cascine, per capire cosa fare dell'Adelasia. Dopo l'estenuante «tre giorni notarile» presso lo studio del notaio savonese Firpo, l'Adelasia è ora ufficialmente di proprietà pubblica. Ma, con l'acquisto arriva anche qualche dubbio.

Il sindaco di Cairo, Fulvio Briano: «Un intervento, quello della Provincia, sostenuto dalla Regione che aveva stanziato a sua volta 675 mila euro, che si prefiggeva non solo preservare questa importante oasi. L'obiettivo concordato, infatti, doveva essere quello di renderla maggiormente fruibile al pubblico e di concretizzarne la potenzialità. Ora, però, a quanto pare, la Provincia non sarebbe più intenzionata a farla diventare un parco regionale. E' necessario, quindi, capire, da un lato quali siano ora le intenzioni della Provincia, dall'altro, coinvolgere tutti i soggetti interessati, e quindi non solo gli enti istituzionali, ma anche i privati che hanno fatto parte della cordata d'acquisto, per verificare la possibilità di progetti comuni. Sto pensando ad un circuito di Bad & Breakfast utilizzando le cascine, ad escursioni guidate in mtb o cavallo, ad iniziative promozionali che facciano conoscere questo territorio incontaminato».

La Riserva dell'Adelasia è, infatti, già ZPS (Zona Protetta Speciale) della Provincia e SIC (Sito di Interesse Comunitario). Attualmente ha una superficie di 450 ettari; i primi 150 ettari di questa vasta area furono già messi sotto tutela fin dal 1976 grazie ad un accordo fra la 3M ed il Comitato per la Salvaguardia dell'Ambiente Naturale delle Valli Bormida, ma la riserva è stata costituita nella sua forma attuale solo nel 1989.

Si tratta della più vasta area protetta di tutta la Valle Bormida. Inoltre è l'unica ad avere al suo interno una struttura attrezzata come la Cascina Mie-



Il parco dell'Adelasia non conosce ancora il suo futuro

ra dotata di numerosi posti letto, cucina e sala riunioni. La riserva è attraversata da molti sentieri, segnati e di facile percorribilità. Il più lungo richiede circa 7 ore per essere completato, mentre per il più corto bastano circa due ore. I sentieri sono, inoltre, molto adatti anche per escursioni a cavallo od in mountain-bike.

Insomma, le potenzialità ci sono, e visto che, tra l'altro, è costata circa 900 mila euro, sarebbe davvero il caso di sfruttarle. Da qui l'idea del vertice. Conclude, Briano: «Il nodo prioritario è ovviamente la salvaguardia di questo patrimonio naturale». [M.C.]

CENTRALE A BIOMASSE

Montezemolo ha un progetto Roccavignale alza le barricate

Contro il ventilato progetto di realizzazione di una centrale a biomasse vegetali a Montezemolo, Roccavignale, paese confinante, ha subito opposto un Comitato. E in attesa che l'amministrazione comunale di Montezemolo fornisca a quella di Roccavignale copia della delibera consiliare come richiesto ufficialmente dal sindaco, Renzo Ferraro, il neonato -comitato chiederà di entrare a far parte della Commissione di controllo di

cui il primo cittadino di Montezemolo, Secondo Robaldo, ha annunciato l'istituzione. Il timore, dicono nel paese dell'Alta Val Bormida «è che la centrale viste le dimensioni e che in base al progetto di massima dovrebbe essere realizzata alle sorgenti del torrente Belbo, a una quarantina di metri dalla nostra frazione "Fine della Rocca", possa bruciare oltre che biomasse vegetali anche rifiuti solidi-urbani». [L.B.]

NUOVI COMITATI

In Val Bormida raffica di no alla centrale di Ferrania

Il Comitato si fa in tre, anzi in quattro... Il Comitato nato per contrastare il progetto di centrale a biomasse di Ferrania diventa un laboratorio e divide i compiti in quattro. Giacomo Viglietti guiderà il gruppo di studio sulla centrale a biomasse; l'assessore Giovanni Ligorio sarà il punto di riferimento per il gruppo che preparerà uno studio sugli impianti a olio combustibile. Il portavoce del Comitato, l'avvocato Maria Sterzi, si

occuperà dei contatti istituzionali, soprattutto verso la Regione; mentre il presidente dell'ARE Valbormida, Giuseppe Boveri, si occuperà dell'organizzazione di un'assemblea-convegno con esperti e medici al Palazzo di Città. Tra le perplessità del Comitato, il inquinamento; la potenza della centrale; gli eventuali problemi di approvvigionamento di legname, la non economicità della ventilata rete di teleriscaldamento. [M.C.]

ALLO IAL DI CARCARE

Ecco come diventare chef e abili pasticceri

Sono stati inaugurati, ieri, allo Ial di Carcare i nuovi Laboratori di cucina-pasticceria. servizi di sala e bar, che per la Val Bormida rappresentano un'opportunità unica con corsi formativi rivolti non solo ai giovani, finalizzati alla valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio con i suoi prodotti tipici, e alla promozione del settore turistico.

«Grazie alla Regione che ha sostenuto le valutazioni relative al tessuto produttivo valbormidese elaborate dallo Ial e dall'Istituto secondario superiore di Cairo - spiega la direttrice Veronica Paraluppi -, è stato possibile realizzare nel nostro centro un modello funzionale avanzato di Laboratorio cucina-pasticceria per migliorare la qualità dell'offerta formativa e proporre alla Val Bormida nuove opportunità formative ed occupazionali». E aggiunge: «La nuova struttura accoglie, infatti, strumenti e tecnologie innovative che ampliano il repertorio dei modelli didattici e organizzativi della cucina e della pasticceria, consolidando e valorizzando la trentennale presenza del nostro Centro in Val Bormida». Al termine della presentazione, sotto la guida dei docenti chef e maitre, gli allievi del settore ristorativo-alberghiero hanno offerto un buffet realizzato con prodotti della tradizione locale, prova del loro impegno e delle loro capacità professionali. [L.B.]



DOMENICA 1° NOVEMBRE 2009

ore 10.00 - 18.00

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI

a base di Aglio&Vino del Piemonte e della Liguria

AGLIOWINE

PROGRAMMA

- ore 10.00 - Degustazione di Pesto e vini Piemontesi
- ore 12.00 - Degustazione di Bagna Càuda e vini Liguri
- ore 15.00 - Degustazione di Pesto e Bagna Càuda con vini Liguri e Piemontesi
- ore 17.30 - Il trionfo dell'aglio. Degustazione di prodotti liguri e piemontesi a base di aglio (pesto, agliata, bagna càuda ed altre salse). In abbinamento a vini Liguri e Piemontesi

PRESSO LA VETRINA

DALLE ALPI AL MARE. Savona - Nuova Darsena - Via Maestri D'Ascia 7

