

COLI - Il presidente e vicesindaco Bertuzzi: «Per dare voce ai cittadini e difendere il territorio»

## E' nata "La voce della montagna"

COLI - E' nata un'associazione per la difesa e lo sviluppo della montagna per iniziativa del vice sindaco di Coli e di un gruppo di amici. "La voce della montagna", questo il nome del gruppo, ha raccolto finora circa 250 adesioni.

Il presidente è il vicesinda-

co Luigi Bertuzzi, che sta raccogliendo le adesioni dei cittadini nati, residenti o turisti con seconda residenza in montagna.

Scrive Bertuzzi: «Saranno accolte tutte le iscrizioni degli aderenti e sarà elaborato uno statuto da sottoporre all'assemblea dei soci e poi sa-

ranno eletti gli organi rappresentativi dell'associazione».

Continua il vicesindaco: «Lo scopo dell'associazione è quello di difendere la montagna attraverso l'applicazione delle leggi nazionali e regionali, ora disattese, e di potenziare lo sviluppo me-

COLI - Una veduta di Coli dove è nata l'iniziativa di "dar voce alla montagna"



dante un'efficace concertazione con le istituzioni che hanno il compito di pro-

grammare. Per fare un esempio, in questi periodi assistiamo ad associazioni che si

incontrano con il presidente della Regione per sollecitare interventi normativi relativi agli impianti idroelettrici e consegnare la mappa degli interventi possibili da inserire nel Ptcp provinciale senza consultare le istituzioni e le popolazioni della montagna».

Conclude Bertuzzi: «Questo ci sembra leggermente antidemocratico e d'ora in avanti l'associazione istituita chiede di essere perlomeno consultata per praticare un pochino di democrazia».

# In festa per San Colombano

## Bobbio, domenica messa con il vescovo Ambrosio

### In breve

**INIZIATIVA DELLA LEGA "Provincia che vorrei": serata a Rivergaro**

RIVERGARO - Domani, alle 21, nella Sala lettura della Biblioteca comunale di Rivergaro (via Bonistalli 10), nuovo appuntamento con il ciclo di incontri dal titolo "La Provincia che vorrei". Interverranno Massimo Polledri, Maurizio Parma, Massimiliano Dosi e Luigi Fogliazza.

**QUESTA SERA Rivergaro, incontro con Sandro Ballerini**

RIVERGARO - Stasera all'auditorium, dalle ore 21, Sandro Ballerini torna ad esibirsi davanti al pubblico della Valtrebbia. L'ultimo cantautore piacentino propone un cabaret popolare, condito da aneddoti, storie e battute in dialetto, intervallate da splendide canzoni popolari. L'ingresso è libero e gratuito. Lo spettacolo è organizzato dal Comune.

**CENTRO DI LETTURA Il questionario sbarca a Niviano**

RIVERGARO - (sm) Il Centro di lettura ha organizzato per stasera, alle 21, nel salone parrocchiale di Niviano, un incontro per illustrare il questionario che in questi giorni è stato inviato ai rivergaresi. Con questo tipo di indagine i cittadini sono stati invitati ad esprimere la loro opinione su diversi argomenti in merito alla qualità della vita nel paese. Durante la serata saranno spiegati gli scopi dell'iniziativa, le modalità di compilazione e di restituzione del questionario.

BOBBIO - Dopo la Festa medioevale della settimana scorsa, Bobbio si appresta a celebrare la solennità del santo patrono, domenica prossima, con una serie di iniziative. In onore del santo patrono, ogni sera alle 20.30 in cripta, canto dei vesperi e benedizione. Sabato sera, sempre alle ore 20.30, si celebrerà il transito, una liturgia che ricorda l'ascesa al cielo del grande monaco irlandese, avvenuta il 23 novembre dell'anno 615. Lungo tutto il porticato dell'abbazia, splendidamente ornato dall'accensione di una miriade di lumini, si snoderà la processione al seguito del busto argenteo del monaco.

Al termine della celebrazione, il sodalizio "Ra familia bubieiza", offrirà com'è consuetudine un rinfresco nel cavedio con ottimo vin brulé e dolci vari. Domenica 23, solennità di San Colombano, alle ore 8 prima santa messa nella cripta della basilica; alle 11, solenne concelebrazione eucaristica, presieduta dal vescovo monsignor Gianni Ambrosio. Al termine



BOBBIO - Il pane benedetto durante la celebrazione dello scorso anno

della celebrazione verrà distribuito il pane benedetto di San Colombano, preparato con cura da alcuni panificatori bobbiesi. Nella stessa giornata, alle ore 16, presso i locali della curia vescovile, si terrà l'incontro annuale degli "Amici di San Colombano", dopo il saluto del parroco don Mario Poggi, il padre scalabriniano professor Stelio Fongaro, illustrerà "La let-

tera ai Filippesi" di San Paolo in occasione dell'Anno Paolino. Al termine della conferenza il segretario degli "Amici di San Colombano" monsignor Piero Coletto presenterà un consuntivo dell'anno sociale e il programma futuro, seguirà un momento di aggregazione e di amicizia presso un noto ristorante cittadino.

Patrizia Marchi

**DA BOBBIO A PASSO DEL SETTIMO**

## Una targa sulle Alpi svizzere ricorda il passaggio del monaco irlandese

BOBBIO - (pc) In viaggio fino al Passo del Settimo per ricordare il transito di San Colombano: un gruppo di bobbiesi, guidato da monsignor Piero Coletto, ha posto una targa al valico alpino, in tedesco "Septimerpass", per testimoniare il passaggio del santo irlandese. Alla messa celebrata da Coletto, c'erano una cinquantina di persone arrivate dalle comunità italiane e francesi che si richiamano a San Colombano. «La giornata grigia e freddissima non ha impedito il

crearsi di un'atmosfera di entusiasmo e di fraternità che si è conclusa nel bellissimo paese alpino di Bivio. Tutti ospiti del sindaco Fritz Guidon a cui si deve gran parte della buona riuscita dell'evento colombaniano», ricorda Coletto.

Passo del Settimo, ad una altezza di oltre 2300 metri, fu utilizzato in epoca romana per collegare Chiavenna e il lago di Como, quindi Milano e la Pianura padana, con le valli grigionesi dell'Oberhastein. Qui sono tran-



Gli amici di San Colombano sulle Alpi

sitati lo scorso anno due pellegrini francesi che, partiti a piedi da Bangor, nell'Irlanda del nord, avevano concluso a Bobbio il loro cammino sulle orme di Colombano. Si tratta dei coniugi Robert e Claudie Mestelan: a loro si deve l'idea di mettere una targa in bronzo come quelle posate a Bangor, Luxeuil e Bobbio.

**RIVERGARO Furto notturno di champagne alla Vinea in via Fornace**

RIVERGARO - Furto di vino nell'azienda Vinea di via Fornace. Nel corso della notte ignoti si sono introdotti nell'azienda e hanno rubato 5-6 bottiglie di liquori, champagne e vino.

Ancora da quantificare, da parte dei titolari, l'entità del danno arrecato all'azienda.

I malviventi sono entrati nell'azienda, nella notte fra martedì e mercoledì, dalla parte posteriore all'entrata praticando un buco nel muro di cartongesso.

Una volta all'interno del locale hanno iniziato a rubare bottiglie, ma si sono dovuti fermare presto a causa dell'allarme che ha iniziato a suonare.

A quel punto sono fuggiti con la merce che erano riusciti a sottrarre nel breve tempo che avevano a disposizione.

Sul posto sono intervenute le guardie giurate ma dei ladri non vi era più traccia. Ieri mattina i titolari hanno fatto un inventario della roba rubata con i carabinieri di Rivergaro che ora stanno indagando sul caso.

**ARIVERGARO E TRAVO Arrestati due stranieri per violazione della legge Bossi Fini**

RIVERGARO - Un marocchino di 34 anni e una donna dell'Ecuador di 35 anni sono stati arrestati, in circostanze diverse, dai carabinieri della stazione di Rivergaro comandata dal maresciallo Roberto Guasco, per violazione della legge sull'immigrazione Bossi Fini. Essendo stati entrambi colpiti in passato da ordine di espulsione, e non avendo però lasciato l'Italia, sono stati processati in tribunale a Piacenza e condannati entrambi a cinque mesi e dieci giorni e accompagnati in questura per l'espulsione definitiva.

Il marocchino era stato fermato in compagnia di due conazionali nella zona residenziale di Niviano. Mentre gli amici erano presenti regolarmente in Italia, il 34enne è risultato sprovvisto di documenti. Sottoposto a riscontro segnaletico Afis, è risultato essere stato sottoposto nel marzo 2008 ad ordine di espulsione del questore di Milano.

La donna ecuadoriana è stata invece fermata a Travo e risultata colpita da un ordine di espulsione del questore di Piacenza nell'agosto 2004. Ordini mai ottemperati.

**RIVERGARO Gutturino e Trebbianino entrano nel "gotha" dei vini italiani del 2009**

RIVERGARO - I vini delle cantine Bonelli di Rivergaro sono stati insigniti di importanti riconoscimenti.

Il Gutturino doc colli piacentini frizzante linea ristorazione 2007 è stato inserito nell'annuario dei migliori vini italiani 2009 di Luca Maroni.

Il Trebbianino Val Trebbia doc colli piacentini 2007 linea ristorazione e il Gutturino doc colli piacentini superiore 2005 sono invece stati inseriti nella guida Ais l'Emilia da bere 2009.

Infine le cantine Bonelli, per concretizzare l'impegno nella realizzazione degli incontri di studio a tema Terra che si svolgono da due anni, hanno creato lo spumante "La madre terra".

Nuovi riconoscimenti dunque per l'azienda fondata nell'immediato Dopoguerra da Anacleto Bonelli riconosciuta per il suo Trebbianino Val Trebbia creato nel '50 e Doc dal 1975. L'azienda produce un milione e 100mila bottiglie ogni anno. Nel 2004 le cantine Bonelli, condotte oggi da Andrea e Franco Bonelli, hanno inaugurato due nuove strutture: una cantina di affinamento e una sala per le degustazioni.

# Dottorato internazionale alla Giorni

## La ricercatrice ed entomologa della Cattolica premiata in Inghilterra

Grazie alla ricerca sulle popolazioni fungine presenti naturalmente sul mais e capaci di produrre tossine pericolose per l'uomo e per gli animali - in quanto ingrediente di mangimi zootecnici - una ricercatrice piacentina ha ottenuto l'importante dottorato internazionale (PhD) da un istituto anglosassone, la Cranfield University. Paola Giorni di Valleria, laureatasi a Piacenza in Scienze e tecnologie alimentari, lavora come ricercatrice dell'istituto di Entomologia e patologia vegetale della Cattolica: «Il lavoro della mia tesi inglese, iniziato nel 2004, è risultato dalla collaborazione fra la nostra università e la facoltà di Medicina e bioscienze della Cranfield Health a Bedfordshire, nell'hinterland

**Una ricerca triennale**  
Lo studio riguarda le micotossine prodotte dal metabolismo dei funghi

londinese».

«Devo ringraziare la professoressa Paola Battilani della Cattolica di Piacenza, il professor Naresh Magan della Cranfield University ed il progetto Aflarid, coordinato dal professor Gianfranco Piva, preside della facoltà di Agraria, che ha finanziato le ricerche - prosegue la ricercatrice - La mia ricerca ha avuto luogo sia in Italia che in Inghilterra, così ho alternato la mia presenza in entrambe le strutture negli scorsi 3 anni». Lo studio riguar-

da in particolare le micotossine, sostanze prodotte dal metabolismo secondario dei funghi. «Alcuni di questi funghi si trovano naturalmente su molti prodotti vegetali fra cui il mais, utilizzato in Italia principalmente per l'alimentazione animale. Queste tossine sono pericolose per la salute dell'uomo in quanto potenzialmente cancerogene, teratogene, mutagene ed immunosoppressive mentre per i bovini, animali a cui è destinato principalmente il mais, non sono pericolose in quanto riescono ad espellere queste sostanze con il normale metabolismo, principalmente attraverso il latte», spiega la ricercatrice. Le aflatoxine sono regolamentate dalla Commissione europea che stabilisce i valori massimi ri-

Paola Giorni, al centro, con i tutor Naresh Magan (Cranfield University) e Paola Battilani (Cattolica) durante la "Graduation ceremony"



scontrabili negli alimenti. «In Italia, generalmente, non si verificano casi di alti livelli di aflatoxine nel mais, però nel 2003, a causa dell'andamento climatico particolarmente arido e con precipitazioni scarse, si è riscontrato per la prima volta un livello nel mais superiore ai li-

miti consentiti e, di conseguenza, il livello di aflatoxine è risultato superiore al limite anche nel latte. Questo ha portato alla distruzione di enormi quantità di latte causando ingenti perdite economiche. Siccome era una situazione nuova per l'Italia, mai verificatasi prima, si è pen-

sato di indagare le specie fungine presenti sul mais e responsabili di queste aflatoxine».

La ricerca della piacentina è partita da qui. «Sui funghi produttori di aflatoxine si è lavorato molto a livello internazionale poiché pericolosamente presenti nel mais ma anche in altri prodotti come arachidi e pistacchi. Nel mais il lavoro maggiore è stato svolto negli Stati Uniti, però le popolazioni fungine sembrano avere caratteristiche un po' diverse». Le informazioni raccolte durante lo svolgimento della tesi, insieme alle informazioni presenti in letteratura, sono state utilizzate per preparare le linee guida che aiutano gli agricoltori nella gestione della coltura in campo e post raccolta. Inoltre, costituiscono un'ottima base per lo sviluppo di un modello per la previsione del rischio di contaminazione della granella alla raccolta.

Paolo Carini