

Motociclisti, scontri e cadute sulla "45"

A Cerignale interviene l'eliambulanza. Code e disagi
Il consigliere Bergonzi: «Questo è un bollettino di guerra»

CERIGNALE - L'altra faccia della medaglia di una domenica di sole sono gli incidenti che coinvolgono gli appassionati delle due ruote. Sono quasi dieci i motociclisti feriti in poche ore in scontri o cadute, fortunatamente tutte non gravi. Quasi tutti in Valtrebbia, lungo la Statale 45. Tra chi è rimasto "incolonnato" a causa dell'incidente a Cerignale, dove si è verificato il primo capotombolo in ordine temporale, alle 14 circa, c'è

anche il capogruppo del Pd in consiglio provinciale, Marco Bergonzi. «Questo è un bollettino di guerra - esclama - si apre la stagione e gli incidenti si susseguono ancora, riportando per l'ennesima volta all'ordine del giorno la questione di una Statale 45 disastrosa. È il risultato di una politica del non fare, che ha relativi costi: anche quando gli incidenti non sono gravi restano i danni alle persone, oltre ai costi degli interventi

sanitari e l'impiego delle forze dell'ordine. C'è un costo sociale dietro al non fare ogni giorno più salato. E il paradosso - prosegue Bergonzi - è che in alcuni rettilinei lungo la statale ci sono limiti di velocità di 50 all'ora. È questa l'unica sicurezza, quando la strada crolla? Quei limiti trasformano gli autovelox in slot machine e i passanti in "grullini" da spennare. Noi dobbiamo, invece, impegnarci per l'ammmodernamento della statale e perché i tratti ammodernati prevedano una ciclabile in sede separata da inserire nei grandi itinerari cicloturistici europei». Il consigliere lancia una proposta per puntare sui "numeri" della

Due degli incidenti di ieri sulla statale 45



sta valle, sotto i nomi dei Comuni, dove si trovano le altre qualità del posto, come il riconoscimento di bandiera arancione e così via».

L'elenco degli incidenti è lungo: poco prima di Cerignale le due moto si sono scontrate ed è intervenuta l'eliambulanza. Tra Marsaglia e Ottone, a Traschio, all'incirca alla stessa ora, altri motociclisti sono rimasti feriti, uno è stato trasportato all'ospedale di Bobbio. A Corano, non distante da Pianello, sulla provinciale 412, un altro motociclista ha riportato un trauma cranico e toracico, rendendo necessario l'intervento dell'eliambulanza: è stato accompagnato all'ospedale di Castelsangiovanni. L'uomo è caduto in un canale lungo la strada. Sulla provinciale del monte Penice, poco prima del passo, infine, alle 17, un altro motociclista è rimasto coinvolto in un incidente. Sul posto, sono intervenute le forze dell'ordine, con i carabinieri per i rilievi, e il 118.

Elisa Malacalza



Da sinistra: Alberto Paganuzzi aiuta Fabrizio Mazzoni nella fase dell'insaccatura

Tutto quello che c'è da sapere sul salame

Serata a tema all'Accademia della cucina piacentina, si è parlato di insaccati

PIACENZA - Tutti i segreti della lavorazione del salame: li ha rivelati ai soci dell'Accademia della cucina piacentina, nell'ambito delle serate "a tema" che si svolgono periodicamente presso la sede di via Gaspare Landi tesi ad approfondire la conoscenza di piatti tipici o prodotti del territorio piacentino. Così dopo quella riservata ai formaggi, è stata la volta del salame Dop. Fabrizio Mazzoni docente al professionale per l'Agricoltura di Cortemaggiore in un corso riservato ai futuri ad-

detti alla salumeria (per i quali ha ricordato il presidente Mauro Sangermani - si prospetta un'assunzione quasi certa nei numerosi salumifici operanti nel piacentino) nonché "libero professionista" in diversi stabilimenti locali, ha ricordato che la carne utilizzata per il salame Dop, come prescrive il disciplinare di produzione, deve provenire da maiali allevati in Emilia-Romagna o Lombardia e lavorata 72 ore dopo la macellazione. Si utilizza solo carne pregiata, accurata-

mente "denervata"; poi ogni salumificio adotta la propria scelta che conferisce al proprio prodotto peculiarità particolari.

Per la serata in Accademia, Mazzoni ha scelto carne di prosciutto e pancetta, con macinatura artigianale, 30 per cento di grasso e 70 di magro; nel piacentino - ha rilevato - si usa uno stampo del 16/18, mentre in altre province la macinatura è più fine. Alla carne si mescola sale, spezie miste (coriandolo, chiodo di garofano, cannella, ecc la mi-

sela Pagani); i dosaggi sono prescritti dal Disciplinare. Quindi aglio pestato e vino bianco, poi con l'apposita macchina si insacca il macinato nel budello che viene legato a mano. Successivamente si fora per far fuoriuscire l'aria. Segue la stagionatura: più è prolungata ed in ambiente idoneo, più conferisce qualità al prodotto. Come sempre è seguita una degustazione: insaccati e un primo piatto con pasta di salame, cucinata dai cuochi-gentleman Marco Fantini e Pietro Uditore.

Aido, Piacenza tra le città più sensibili Donazioni in aumento del 20 per cento

PIACENZA - La donazione di organi vede Piacenza meritoriamente in controtendenza rispetto al dato nazionale che osserva una caduta del 10 per cento. La sensibilità del nostro territorio a questo tema vitale ci permette invece di chiudere il bilancio 2010 con un incremento di adesioni del 15 per cento.

Ne ha riferito Luigi Baldini, presidente Aido provinciale, all'assemblea intermedia annuale che si è svolta nella biblioteca dell'ospedale Guglielmo Da Saliceto e alla quale hanno preso parte una trentina di aderenti in rappresentanza di tutti e sedici i gruppi comunali.

Baldini ha svolto una relazione positiva sull'annualità trascorsa. Anzitutto nel Piacentino sono cresciute del 20 per cento le donazioni, si è infatti passati dalle 65 del 2009 alle 80 del 2010, e si è osservato un incremento di iscritti intorno al 15 per cento (270 nuove adesioni). Aido è una realtà associativa molto significativa, che conta un numero di tessere elevato: 14mila e 400.

Baldini ha ripercorso anche le tante iniziative svolte lo scorso anno, fra le quali spiccano per visibilità pubblica il concerto dei cinque tenori al Teatro Municipale del 16 aprile e una bicicletta il 30 maggio in occasione della giornata nazionale della donazione. A questo evento hanno preso parte anche altri sodalizi, Avis e Admo, che Baldini ha definito, insieme a Aido, "donatori di vita". Numerose pure le presenze sulle fiere e le azioni di sensibilizzazione sul territorio, come quella che si è svolta alla Scuola di Polizia che conta 240 allievi.

«Piacenza è una realtà un po' atipica per Aido - ha ricordato il presidente provinciale - e insieme a Parma rappresenta in Emilia Romagna la realtà più

PIACENZA - Torna il pellegrinaggio a Lourdes organizzato dall'Aido. A ricordarlo è il presidente provinciale dell'associazione Luigi Baldini che è tornato anche quest'anno a riproporre «a chiunque fosse interessato» l'iniziativa, ricordandone date e modalità d'iscrizione. Sono 50 i posti disponibili per il pellegrinaggio dal 29 maggio al 1° giugno. La partenza è fissata per la serata del 29 da Borgonovo, il pulman farà diverse tappe nella provincia, per permettere una maggiore partecipazione. Il viaggio inizierà da Borgonovo, alle 18.30, con soste successive a Piacenza, San Nicolò, Sarmato, Castel San Giovanni e Stradella. Per maggiori informazioni si può chiamare il numero telefonico della sede piacentina dell'Aido: 0523.325703, l'agenzia di viaggio: 0523.042105 oppure il numero 340.2645002.

L'iniziativa

Pellegrinaggio a Lourdes: cinquanta posti



PIACENZA - Il tavolo dei relatori per Aido alla sala biblioteca dell'ospedale (foto Lunini)

sensibile al tema delle donazioni, come emerge da una ricerca svolta dall'Admo regionale».

È importante ricordare il valore delle donazioni, ha riferito Baldini, basti pensare che una donazione multiorgano può salvare sette persone con il prelievo di cuore, fegato, reni, cornee e tessuti. I dati sulle donazioni confluiscono in una regione provinciale e poi nazionale che si incrocia con il centro na-

zionale trapianti, e così si salvano tante vite.

Aido chiede, ancora una volta, la collaborazione di tutti, anche di volontari che prestino la loro opera a sostegno. Per mettersi in contatto, si può telefonare alla sede Aido presso l'ospedale vecchio di Piacenza (lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12 e giovedì pomeriggio dalle 16 alle 18). Il telefono di Baldini è 340-2645002.

Fernando Tosco GRIBAUDO

IL MIO AMICO

CANE

IL MIO AMICO

GATTO

- Scegliere quello giusto, con cui condividere spazi e tempo.
- Prendersi cura della sua salute e del suo benessere.
- L'alimentazione corretta, i giochi e le attività.
- Oggetti e attrezzature: dalla ciotola al quinzaglio.
- Organizzare i suoi spazi in casa e prevederli in vacanza.
- Le normative italiane su vaccini, assicurazioni, tatuaggi e microchip...

DUE COMODE E PRATICHE GUIDE RICCHE DI INFORMAZIONI, SUGGERIMENTI E TANTE INDICAZIONI PER ANDARE D'AMORE E D'ACCORDO CON I VOSTRI AMICI A QUATTRO ZAMPE.

In edicola
con **LIBERTÀ**
€ 6,90 + il prezzo del quotidiano