

Cattolica • Gabicce

● Corriere Adriatico

● email: romagna@corriereadriatico.it

● fax: 0721 67984

● Domenica 30 luglio 2023

● www.corriereadriatico.it

● telefono: 0721 31633

Status di comunità marina «Ora la legge è più vicina»

Foronchi al G20Spiagge, la proposta arriva in commissione parlamentare

IL DOCUMENTO

CATTOLICA Una grande giornata ieri per i comuni del G20Spiagge, network delle maggiori 20 città balneari italiane: una loro qualificata rappresentanza, i Sindaci di Arzachena, Castiglione della Pescaia, Cavallino Treporti e Lignano Sabbiadoro, hanno portato ai membri della X Commissione Parlamentare le ragioni per cui stanno chiedendo con molta insistenza una legge per lo Status di Comunità Marina.

Il vuoto normativo

«La legislazione italiana, pur avendo istituito fin dal 1952 le Comunità Montane riconoscendone la particolarità gestionale e amministrativa, - afferma Roberta Nesto, coordinatrice nazionale del G20Spiagge - ha lasciato un vuoto che ci sta penalizzando: la nostra proposta potrà finalmente aiutarci



Il litorale di Cattolica

nell'amministrare meglio le nostre comunità e portare un aiuto concreto ai residenti».

È questo il senso di una legge che consentirà ai sindaci di utilizzare corretti strumenti per intervenire sulla sicurezza e sull'ordine pubblico, nella gestione dei rifiuti e delle acque, nella gestione del demanio marittimo, con attività di contrasto all'erosione delle coste tute-

lando così un territorio fragile e di prestigio internazionale come quello rivierasco italiano.

«Un passo importante verso la realizzazione di una legge che istituisca le Comunità Marine, - commenta la Sindaca Franca Foronchi - una vera necessità per una città come Cattolica che durante la stagione turistica vede aumentare esponenzialmente i propri residen-

ti. Il nostro obiettivo è quello di garantire un alto livello di servizi a cittadini e turisti durante tutto l'anno e lo status di Comunità Marine ci permetterebbe di farlo».

La presa d'atto

I parlamentari hanno preso atto dell'importanza e della necessità di arrivare ad una normativa che possa sostenere un settore così importante per il PIL nazionale e per l'immagine dell'Italia nel mondo. Le Comunità Marine rappresentano una eccellenza qualitativa per la vacanza nel nostro Paese e sono certamente un segmento del turismo italiano che più di ogni altro ha dimostrato oggi una capacità reattiva, dopo l'emergenza Covid: con questo commento dei Parlamentari l'iter legislativo ha preso avvio e nelle prossime settimane sarà possibile calendarizzare la riforma.

Eleonora Rubecchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Co-housing nella Rsa C'è la firma sull'accordo

In gioco 450mila euro per 8 moduli abitativi

L'EDILIZIA

CATTOLICA Approvato in giunta l'Accordo di collaborazione con il Comune di Rimini, Riccione e l'Asp Vallonimarecchia per la realizzazione di alloggi abitativi con servizi per anziani non autosufficienti presso l'ultimo piano della Rsa Vici-Giovannini da tempo non utilizzato. L'intervento finanziato dal Pnrr Missione 5 "Inclusione e coesione" rientra in un più generale potenziamento dei servizi socio-sanitari nel nostro territorio. Per questo progetto il Comune di Cattolica disporrà di 452.034,64 euro per l'adeguamento della parte di Rsa interessata e per il potenziamento della rete integrata dei servizi legati alla domiciliarità. Tale somma consentirà di realizzare otto moduli abitativi autonomi, con camera, bagno e piccolo angolo cottura. All'interno del piano verrà assicurato anche uno spazio comune per attività di socializzazione. Il progetto prevede anche impianti di domotica e servizi di teleassistenza. L'intento dell'Amministrazione è quello di giungere al termine dei lavori e quindi alla piena funzionalità dei nuovi spazi entro il 2024, seguendo uno specifico cronoprogramma concordato che prevede come prossima tappa la ricerca tramite bando di operatori economici per la progettazione e la successiva esecuzione dei lavori.

La mission

«Dopo la notizia dell'assegnazione del finanziamento - commenta l'assessore Nicola Romeo - abbiamo proceduto con rapidità alla stipula di questa convenzione perché vogliamo arrivare il prima possibile al termine di questo progetto di co-housing, volto alla prevenzione dell'istituzionalizzazione degli anziani non autosufficienti, che verrà realizzato in una parte della Rsa non utilizzata da tempo. Alloggiando all'interno del nuovo centro miglioreranno la qualità di vita».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È tornato alla luce il formaggio di fossa Dop

Protetto dalla terra durante la tragica alluvione di maggio

LA TRADIZIONE

NOVAFELTRIA Salvo dall'alluvione il Fossa di Sogliano Dop. Il D-Day era mercoledì scorso, il tradizionale giorno della sfossatura primaverile dell'inconfondibile formaggio nell'azienda dei Fratelli Fabbri a Peticara di Novafeltria. Il centesimo giorno dopo la sistemazione per affinamento nelle fosse del formaggio prodotto a gennaio.

«L'alluvione disastrosa che ha colpito l'Emilia-Romagna il maggio scorso - testimonia il produttore Gianluigi Draghi nonché Presidente di Fattorie Marchigiane Consorzio Cooperativo tra i più qualificati produttori di quest'eccellenza per



Gli studenti del Cecchi

TreValli Cooperlat - aveva purtroppo danneggiato anche i locali con le fosse dove stagionavano i formaggi». Il timore è che l'acqua fosse entrata all'interno e avesse compromesso completamente il prodotto ma il prodotto è salvo. «Abbiamo tirato

fuori dalle fosse 3.800 kg di formaggio di fossa - conferma Draghi - prima di portarlo al Caseificio TreValli Cooperlat per la pulitura, ne abbiamo verificato la qualità, lo abbiamo assaggiato e degustato in abbinamento al Verdicchio dei Castelli di Jesi. Confermiamo tutta la bontà unica di questo formaggio. Con noi erano presenti anche gli studenti dell'Istituto Agrario di Pesaro in stage presso la cooperativa agricola Alta Valmarecchia-Montefeltro, che hanno partecipato alle operazioni di sfossatura».

La prossima sfossatura sarà il 25 novembre, giorno di Santa Caterina. Un formaggio che si distingue nel ricco paesaggio delle Dop italiane. Spiega Paolo Cesaretti, esperto della denominazione: «La sua storia millenaria, la passione per il lavoro, l'ambiente intatto danno forma a uno dei

formaggi più amabili e peculiari al mondo per un'esperienza dal gusto indimenticabile. Dal colore bianco avorio, a volte giallo ambrato, il formaggio di Fossa al taglio si presenta con una pasta compatta, semidura, facilmente friabile. Rispetto al gusto autunnale, il fossa estivo è più dolce, fresco e meno piccante. È ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e tartufo, così come i sapori che si rinnovano tra il dolce e il piccante. Sia all'odore che al gusto, si rivela intenso e persistente».

Stagionando in fosse il formaggio che il disciplinare consente di essere ovino, vaccino o misto, cambia dal punto di vista fisico e chimico. Il formaggio in assenza di aria perde lattosio e diventa più digeribile, scompare il colesterolo ed il prodotto acquisisce caratteristiche uniche.

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA