

CASTELFRANCO

Rogo doloso dal gommista, artigiano nei guai

Indagato dai carabinieri un altro piccolo imprenditore di Piumazzo per l'incendio notturno del furgone della Magic Pneus

CASTELFRANCO

C'è un indagato per il rogo doloso che nella notte tra giovedì e venerdì ha distrutto un furgone all'angolo tra via dell'Industria e via del Commercio a Piumazzo. È un piccolo imprenditore che lavora nella stesso comparto artigianale.

Sarebbe lui, dunque, secondo la ricostruzione dei carabinieri di Castelfranco, l'uomo incappucciato che attorno all'una è stato immortalato dalle telecamere a circuito chiuso mentre si avvicinava al furgone per dargli fuoco. Un'azione fuggace e repentina e che ha provocato enormi danni. I

vigili del fuoco di Vignola giunti sul posto, infatti, non hanno potuto fare nulla per salvare il mezzo, se non circoscrivere l'incendio, evitando che si propagasse alle altre autovetture parcheggiate nelle vicinanze. Ma per l'Opel Astra lasciata in sosta proprio lì accanto non c'è stato niente da fare.

Un fatto gravissimo per la "Magic Pneus" la ditta specializzata in pneumatici proprietaria del veicolo e soprattutto della costosa attrezzatura che vi era contenuta all'interno. Tanto che il danno è stato quantificato in circa cinquantamila euro.

Le indagini dei carabinieri

sono state rapide e si sono basate in primis sull'analisi del video della telecamera, che però non ha mai ripreso il piromane in volto, dato che indossava un passamontagna fin dal primo momento in cui è stato ripreso. Per questo i militari hanno anche parlato a lungo con i titolari e i dipendenti della "Magic Pneus" per cercare di capire se vi fossero state altre minacce in passato o situazione di potenziale pericolo. È chiaro che in questi casi il primo pensiero va a crimini che provocano grandi allarme sociale, crimini che la nostra provincia ha imparato a conoscere molto bene. Ovvero a quei ro-

ghi dolosi che altro non sono che intimidazioni di stampo mafioso. Campanelli d'allarme che gli inquirenti non prendono mai con sufficienza.

Ma fortunatamente nel caso di Piumazzo la mano che ha agito non è quella di un criminale "professionista", bensì è quella di un altro artigiano della zona. Un insospettabile.

Le motivazioni sarebbero del tutto futili. Ciononostante hanno provocato una reazione sproporzionata come l'incendio e le migliaia di euro di danni per una piccola impresa. —

GIB

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il furgone distrutto dalle fiamme

CASTELNUOVO

Corso per imprese su web marketing e promozione

Prosegue il ciclo di workshop per le imprese delle Terre di Castelli dedicato agli strumenti di promozione e valorizzazione, anche con le nuove tecnologie digitali. Un percorso coordinato dalle associazioni Lapam, Confcommercio, Confesercenti e Cna. Domani, alle 14.30, nella Sala delle Mura di Castelnuovo, spazio al tema del web marketing e Google ads.

LA MANIFESTAZIONE



Angela Sini (Cantina della Volta) e Romano Mattioli (TerraQuilia)

Quattro lambruschi protagonisti ad Autochtona 2018

A Bolzano saranno presenti TerraQuilia di Guiglia, Fattoria Moretto di Castelvetro Cantina della Volta di Sorbara e il Santa Croce di Carpi

Fabio Beggi

Sarà il Lambrusco uno dei maggiori protagonisti del forum nazionale dei vini autoctoni. A Bolzano, domani e martedì, tra i banchi di degustazione di Autochtona

2018, la rassegna che celebra i vini da vitigni indigeni italiani e che quest'anno compie 15 anni, le bottiglie modenesi saranno rappresentate da quattro produttori. Come raramente avviene in una manifestazione enologica di livello nazionale, le etichette del rosso frizzante in degustazione saranno tante e perfettamente complementari tra loro nel raffigurare la complessità di questo vino, che a volte rischia di essere troppo li-

vellato dagli stereotipi.

C'è Lambrusco e Lambrusco. A Bolzano saranno offerti in degustazione due versioni di Grasperossa, la varietà più corposa al palato: da una parte si assaporeranno i rifermentati in bottiglia d'alta quota prodotti dalla guigliese TerraQuilia, dall'altra i vini di Fattoria Moretto, da uve coltivate sui colli di Castelvetro. Non mancheranno esempi di Sorbara, una varietà delicata, la più acidula: saranno quelli prodotti secondo il Metodo Classico da Cantina della Volta di Bomporto, vincitrice per ben 6 edizioni del premio "Autochtona Award" per le "Migliori Bollicine".

Il premio per ogni categoria viene assegnato tutti gli anni da una giuria di giornalisti di settore che degustano "alla cieca" le bottiglie per decretarne le migliori. Ci sarà anche il Salamino di Santa Croce, varietà tipica della Bassa modenese, che si distingue per una schietta e piacevole beva. Il Salamino sarà offerto da Cantina di Santa Croce di Carpi con tre diverse interpretazioni.

La manifestazione si svolgerà a Bolzano e sarà rivolta a operatori di settore. In tutto saranno 17 le regioni rappresentate con circa 300 etichette in degustazione e più di 70 cantine. —

COMUNE E PD DI SAN CESARIO

«Emiliana Rottami? È soltanto un deposito»

SAN CESARIO

Sono passati un paio di giorni dalla pubblicazione delle accuse del gruppo "Rinascita Locale" che, denunciando l'utilizzo da parte della ditta "Emiliana Rottami" del sito in Via Bonvino, ha accusato il Pd di San Cesario ed in particolare il segretario Christian Mattioli Bertacchini di attuarne la diffusione di fake news. Arriva quindi la risposta di

Bertacchini, che si difende affermando che: «Rinascita Locale distorce capziosamente le parole per fare, essa sì, disinformazione. Come noto a San Cesario il "sito", intendendo come "produttivo", di Emiliana Rottami di Via Bonvino non è più attivo dal 2012 e da allora l'azienda non ha più effettuato nessuna lavorazione del materiale (mentre è rimasto il deposito). È davvero miserevole decontestualizzare una parola

travolgendone il significato per accusare strumentalmente una persona di fakenews».

Anche l'amministrazione comunale ha voluto chiarire la situazione, precisando che "per il deposito di Emiliana Rottami di via Bonvino la situazione è stata affrontata in varie circostanze come lo testimoniano i vari ricorsi giudiziari che la ditta interessata ha avanzato nei confronti di ordinanze della Amministrazione comunale nel recente passato, prima di arrivare alla autorizzazione attuale. Se non ci fosse stata alcuna azione del Comune, come Rinascita Locale vuole far credere, non si capisce contro cosa la ditta avrebbe presentato questi ricorsi". —

AGATA PATANÈ

VIGNOLA



La 41enne chef Francesca Simoni partirà per gli Stati Uniti

Francesca Simoni, la chef che insegna gli Usa a cucinare

Partirà per il New Jersey dove guiderà uno staff di quasi cento apprendisti per avviare un ristorante e la cittadella del made in Italy

VIGNOLA

Da Vignola al New Jersey, per insegnare a uno staff di oltre 80 apprendisti cuochi le migliori ricette della cucina italiana, comprese alcune tipicità modenesi, tra cui lo

gnocco fritto. Lei si chiama Francesca Simoni, ha 41 anni e, a partire da giovedì prossimo, sarà impegnata per due mesi nel mega centro commerciale di Short Hills, nel New Jersey (costa est degli Stati Uniti), per guidare passo a passo un team di quasi un centinaio di persone nell'apertura di un ristorante italiano in uno dei luoghi dove il cibo del Belpaese è più ricercato ed apprezzato.

«È una grande sfida per me

- commenta Francesca - ma sono molto soddisfatta per essere stata chiamata a coordinare questo team, dopo l'esperienza molto positiva che ho avuto tre anni fa a Puerto Rico, dove abbiamo avviato qualcosa di simile, ma dalle dimensioni più contenute. Oggi il ristorante italiano di Puerto Rico sta continuando a funzionare molto bene, quindi sono stata contattata per ripetere l'esperienza anche nel New Jersey, ma in spazi ben più ampi. Si tratterà infatti non solo di un ristorante italiano, ma di quello che può essere definito un vero e proprio "villaggio del cibo made in Italy", dove al suo interno quasi un migliaio di visitatori potrà contemporaneamente degustare piatti tipici della nostra cucina e acquistare anche prodotti agroalimentari provenienti dal nostro Paese. Insegneremo infatti a riconoscere e ad acquistare esclusivamente il cibo autentico italiano che viene esportato negli Stati Uniti (dai salumi al Parmigiano Reggiano, solo per fare qualche esempio) e introdurremo specialità del tutto inedite per quelle latitudini, come ad esempio lo gnocco fritto, che ho privilegiato rispetto alle tigelle perché gli americani, in generale, apprezzano molto i fritti». —

VIGNOLA

Mercati, sculture e cibo per la festa d'Autunno

VIGNOLA

Prosegue durante tutta la giornata di oggi, in centro storico, la manifestazione "Autunno a Vignola", iniziativa dedicata alla riscoperta dei sapori della tradizione locale. La manifestazione è organizzata dall'associazione di commercianti "Vignola Grandi Idee" in collaborazione con l'amministrazione comunale. Il programma prenderà il

via fin dalla mattinata in piazza dei Contrari, dove dalle 10 alle 13 e dalle 14,30 alle 18, l'appuntamento sarà con le "sculture" di frutta e verdura. Sempre in piazza dei Contrari saranno presenti gli stand di aziende agricole locali, che metteranno in vendita i loro prodotti, sia freschi sia trasformati. In via Garibaldi sarà invece presente l'acetaia comunale che effettuerà la bollitura del mosto, per rea-

lizzare poi aceto balsamico tradizionale. Nella stessa strada ci sarà anche lo stand del circolo culturale "Mezaluna", che proporrà le sue pubblicazioni e iniziative. In piazza Boncompagni, infine, anche oggi rimarranno saranno allestite locande che proporranno piatti tipici del territorio, tra cui borlenghi, gnocco fritto, caldaroste e altro ancora.

Il programma completo si può consultare anche sul sito internet del Comune. "Autunno a Vignola" è un appuntamento ormai consolidato nel palinsesto di eventi che vengono programmati annualmente a Vignola e richiama sempre diversi appassionati di cucina tradizionale e di sapori tipici.