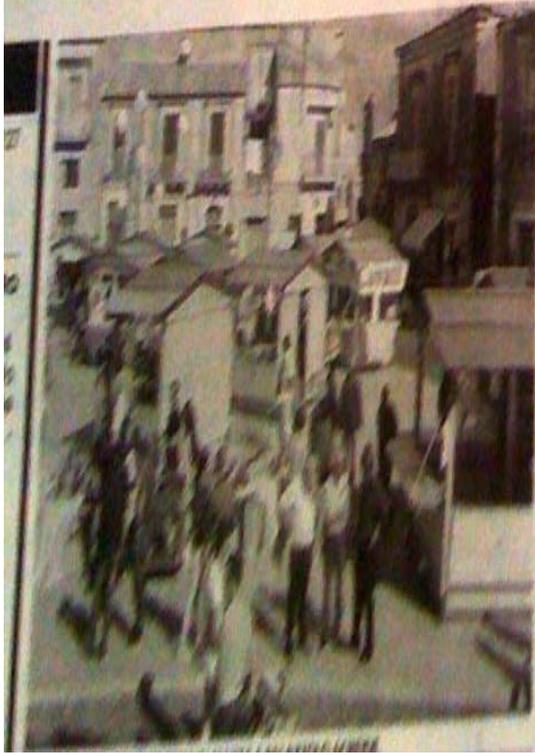


GIORNO & NOTTE

CHIUSA A PALAZZOLO LA 14ª EDIZIONE

Agrimontana, un tripudio di sapori



Un tripudio di sapori e di tradizione: migliaia di visitatori sabato e domenica a Palazzolo per la quattordicesima edizione dell'Agrimontana. Complice il bel tempo, la festa ha avuto un grande successo per le degustazioni di prodotti di qualità con gli stand realizzati in piazza del Popolo con le eccellenze della gastronomia, ma anche per le visite guidate all'azienda centrale per una riflessione sull'agricoltura con i due momenti di confronto sabato e domenica promossi dalla Sout, dove si è studiata l'importanza di un marchio che accompagna i produttori e alla possibilità di lavorare tra i produttori, il rapporto che

faccio - ha affermato il sindaco Carlo Scibetta - è di promuovere forme aggregative in agricoltura ma anche in altri settori dell'economia come l'artigianato e il commercio per poter affrontare in maniera organizzata un mercato che è sempre più globalizzato e tentare di abbassare i costi di produzione.

Sabato nell'aula consiliare si è parlato di "La forma di aggregazione in agricoltura" con gli interventi di Giuseppe Molteni, Antonia Conzatti e Salvatore Dell'Acqua. Insieme a nuovi spazi e "Agrimontana, identità, cultura e promozione del territorio" con la partecipazione di Concetta Pizzi della Sout, di Mariacristina

Carubba", Ivana Calabrese, Nino Sotera. Le conclusioni sono state affidate a Michele Giglio dell'ispettorato regionale.

Riflessione quindi ma anche animazione e festa con i caratteristici "Giochi medievali" allestiti lungo corso Vittorio Emanuele a cura dell'associazione culturale "Madrigale" di Burchetti, la musica di "Auspicio folk", "Toso Beato stori band" e "Cantata Cantaboli". Tutte le occasioni in mostra dai dolci, come i castelli e le zuppe, ai cavati con il sugo di stinco, alla salsiccia palazzolana, gustati nei caratteristici stand della piazza. Suorcrosso anche per l'artigianato di qualità esposti dentro la sala dell'ex biblioteca.

Città e hinterland

Nuovo frigomacello, adesso è tempo di ritocchi

Palazzo. In dirittura d'arrivo i lavori in contrada Timponazzo per la struttura che rilancerà il settore economico



IL CANTIERE DI CONTRADA TIMPONAZZO

PALAZZO. L'ultimazione del frigomacello, di contrada Timponazzo, è questione di giorni. E non appena verranno completate le rifiniture potrà essere reso immediatamente funzionale per rilanciare il comparto.

La gestione è stata affidata ad una cooperativa come annunciano dal Comune. Inoltre, la struttura verrà allacciata al metano e all'energia elettrica, in attesa che venga finanziato il progetto, inserito nel Piano triennale delle opere pubbliche di un impianto di biogas. Si tratta di un progetto di grande importanza in quanto consentirà un risparmio abbastanza consistente nella gestione della struttura, e quindi renderà competitivo il mercato delle carni.

Il progetto ha come obiettivo di pro-

ducere energia elettrica, attraverso la valorizzazione energetica di sottoprodotti e scarti di macellazione. I sottoprodotti e gli scarti vengono degradati anaerobicamente per produrre biogas (metano) e quindi energia elettrica e calore attraverso un sistema di cogenerazione.

La struttura conta di una sala della lavorazione delle carni macellate che poi saranno conservate nelle frigocelle. Ognuna di queste frigocelle avrà un proprio compressore per la refrigerazione. Rendendo le frigocelle autonome si potrà realizzare un risparmio sul consumo dell'energia elettrica tenendo spente quelle che saranno inutilizzate.

Se poi si aggiunge che l'energia elettrica, attraverso l'impianto di biogas, si potrà avere utilizzando gli scarti della macella-

zione della stessa struttura, il risparmio sarà tale che le carni potranno essere immesse nel mercato con un'aggiunta di costi irrilevanti per il consumo di energia elettrica.

Il progetto, inoltre, prevede la realizzazione di una struttura adeguata alle normative comunitarie con due linee di macellazione, una per bovini ed equini e l'altra per suini, agnelli e capretti. La realizzazione di celle frigorifere consentirà lo stoccaggio delle carni prima della vendita e un locale, quello che verrà realizzato con la variante, per il sezionamento delle carni e in base alla gestione anche il confezionamento delle stesse per la commercializzazione finale, nonché l'impianto di depurazione e l'approvvigionamento dell'acqua potabile.

P. M.

● Palazzolo

«I carri in mostra nelle piazze per il Carnevale»

«Con la mostra dei carri valorizzeremo le principali piazze e con la sfilata dei gruppi in maschera e delle bande musicali manterremo la tradizione». A ribadirlo il sindaco di Palazzolo Carlo Scibetta e l'assessore comunale al Turismo Paolo Sandalo dopo le critiche sollevate dal gruppo del Megafono sul Carnevale. Le proposte sono quelle del gruppo di lavoro istituito dall'amministrazione e presentate in Consiglio. «Il gruppo - aggiunge Scibetta - ha suggerito che i carri non sfilino per il paese, in quanto sono di grandi dimensioni. Saranno in mostra nelle piazze mentre la sfilata sarà con i gruppi». ("AGAR")