

QUATTRO CASTELLA

# All'ex latteria nasce il Conad con altri negozi e servizi

Il sindaco Tagliavini: «Sono 2.400 metri quadrati, di cui 2.000 del supermarket. In futuro l'area verde di 100mila metri vicina alle scuole diverrà parco pubblico»

QUATTRO CASTELLA. Si avvicina il momento dell'inaugurazione del nuovo punto vendita Conad e di altre attività commerciali nell'ex latteria di Montecavolo e della parte nuova in fase di costruzione a lato e sul retro dell'edificio "storico". L'inaugurazione è prevista per il giugno prossimo. Il supermarket Conad occuperà la parte nuova, mentre i locali dell'ex latteria della frazione castellese saranno utilizzati da altre attività.

«Si tratta di 2.400 metri quadrati - spiega il sindaco Andrea Tagliavini - di cui 2.000 occupati dal Conad: 1.500 per la vendita e la parte restante per il magazzino e attività accessorie. La parte relativa all'edificio dell'ex latteria servirà per attività commerciali o per servizi, uffici o anche un ristorante. Quest'ultima parte - prosegue Andrea Tagliavini - è stata acquistata dal titolare di un'azienda di Orologia».

Quanto all'inaugurazione,



Il cantiere alla ex latteria di Montecavolo, dove a giugno è prevista l'inaugurazione del nuovo punto vendita Conad e di altre attività commerciali o uffici

il sindaco castellese spiega che l'obiettivo del Conad e del proprietario della parte "storica" è di «aprire insieme, a giugno».

Nelle intenzioni dell'amministrazione comunale, l'area diventerà molto importante perché «sempre lì metteremo una eco-station (stazione eco-

logica per il conferimento delle varie tipologie di rifiuti, ndr), che si aggiungeranno alla casetta dell'acqua pubblica, alle scuole elementari Mamelì e alla palestra».

In prospettiva - sempre secondo i progetti dell'amministrazione comunale di Quattro Castella - l'area ospiterà

anche un parco pubblico. «Attorno alla scuola elementare - argomenta il sindaco Tagliavini - c'è un'area di centomila metri quadrati che è già di proprietà dell'amministrazione comunale castellese. Confidiamo di trasformarla in parco pubblico».

Quando? «Toccherà alla fu-



tura amministrazione comunale», risponde Andrea Tagliavini con un sorriso, dal momento che a breve terminerà il suo secondo mandato come primo cittadino. In passato l'ex latteria fu al centro di un acceso dibattito anche a livello politico. Nel 2015 il consiglio comunale

approvò a maggioranza la via libera alla trasformazione dell'ex latteria sociale nel nuovo centro commerciale Conad, con il voto favorevole della maggioranza di centro-sinistra e il voto contrario dei gruppi di opposizione.

M.G.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

BIBBIANO

## Terminata la ciclabile lungo via Canusina. Ci sarà anche la rotonda

BIBBIANO. «Muoversi a Bibbiano sta diventando sempre più sicuro grazie ai diversi interventi realizzati, insieme da Provincia e Comune». Così il sindaco Andrea Carletti.

È infatti terminato l'intervento di realizzazione della pista ciclopedonale che costeggia a Ovest la strada provinciale 53 (la strada per Quattro Castella): oltre 500 metri che in via Canusina - dalla rotonda con via San Giovanni Bosco fino all'in-



La nuova pista ciclabile

tersezione con via Vittorio Veneto - garantiscono il transito in sicurezza a pedoni e ciclisti. I lavori proseguiranno con la realizzazione di una rotonda all'incrocio tra via Canusina e via Vittorio Veneto.

Si tratta di un intervento che inizierà, indicativamente, dopo Pasqua e che completa l'ambizioso progetto di mobilità sostenibile anche lungo questa strategica arteria di collegamento verso Quattro Castella.

Sono opere realizzate con l'apporto progettuale della Provincia di Reggio Emilia e con l'Ufficio tecnico comunale, che prevedono investimenti importanti, sostenuti grazie al contributo significativo dell'ente provinciale, competente sul tratto stradale. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

SANT'ILARIO

## Il pizzaiolo Mosca ci riprova domani ai Mondiali della pizza

SANT'ILARIO. Francesco Mosca ci riprova. Il 40enne pizzaiolo originario di Pagani, titolare della pizzeria "Voglia di Pizza" di Salerno, sarà infatti in gara domani per il suo terzo campionato del mondo della pizza. Una sfida, quella del pizzaiolo sant'ilariese, doppia, visto che, oltre alla competizione per la categoria pizza classica, sarà impegnato nella prima edizione del Philadelphia Pizza Challenge, sfida ideata dal brand statunitense e riservato a soli 40 pizzaioli.

«Sono ancora emozionato - racconta Francesco Mosca - come l'anno scorso e quello precedente. So che la sfida sarà difficile e anche molto dura, ma l'idea di rappresentare l'Italia e Salerno in una competizione mondiale la sento molto».

Il pizzaiolo di origini salernitane sarà in gara domani, anche se rimarrà nei padiglioni delle fiere a Parma, dove si svolge la kermesse alimentare Cibus Connect, dal 9 all'11. Alla gara mondiale di pizza classica parteciperanno ben 1.200 concorrenti, mentre per la sfida con il formaggio spalmabile il cerchio è ristretto appunto a quaranta pizzaioli.

Inoltre, Mosca sarà di supporto a Gennaro Giordano, del Piedigrotta di Reggio, nella gara Stg Pizza verace napoletana. «Io dico sempre che



Francesco Mosca con i suoi collaboratori nella sua pizzeria

la pizza unisce - rimarca Mosca -. Quando Gennaro mi ha chiamato, mi sono sentito onorato. Sarà la mia prima volta come aiutante».

Un anno fa non andò benissimo al Mondiale. Ma la sua Tricolore ha poi riscosso un grosso riscontro di pubblico. «Infatti. I miei clienti ormai non chiedono che quella pizza. La realizzo con un impasto bio, frutto di una farina macinata a pietra. Come sempre, è il pubblico a essere il miglior giudice», dice.

Quest'anno con cosa si presenta?

«Porterò "La Zafferano del Re". Un'idea che mi è nata grazie alla continua ricerca sui materiali e sulle novità. Non mi fermo mai».

Vuol dire che ha realizzato una pizza utilizzando lo

zafferano?

«Non potrei svelare molto sulla ricetta che porterò in gara. Ma questo lo posso anche ammettere. Ho realizzato un impasto con farina bio e stimmi di zafferano. Ma il resto degli ingredienti sono top secret».

Dove ha scovato questa rarità?

«Sono curioso e sono entrato in contatto con il molino della azienda agricola "Zafferano del Re" di Cosenza, zona Busento. Mi hanno raccontato come lo coltivano, lo abbiamo provato ed eccoci pronti al mondiale. Preparerò l'impasto lunedì (ieri, ndr), perché servono 48 ore di lievitazione. Ma il risultato è davvero speciale». —

Alessandro Zelioli

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CANOSSA

## Infortunio sul lavoro. 54enne ferito alla testa

CANOSSA. Infortunio sul lavoro, ieri verso le 13.30, in via delle Industrie a Ciano. Un uomo è stato ferito alla testa mentre lavorava e ha riportato un forte trauma. Sul posto è arrivata l'ambulanza inviata dal 118, che ha trasportato il ferito, 54 anni, al pronto soccorso dell'ospedale di Montecchio, in condizioni di media gravità. Dopo gli accertamenti, l'uomo è stato ricoverato in osservazione.

Pare che l'uomo sia rimasto ferito, mentre lavorava, da un palo che l'ha colpito. Quando avviene un infortunio sul lavoro solitamente intervengono gli ispettori dell'Ausl per ricostruire l'accaduto. In questo caso le conseguenze non paiono gravi.

Il 54enne è stato soccorso immediatamente anche grazie all'allarme lanciato dai colleghi di lavoro. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## IN BREVE

**San Polo**  
Un weekend dedicato a cibo sano e benessere

«San Polo Feels Good». San Polo si sente bene è il titolo del weekend dedicato al benessere e alla prevenzione, organizzato dal Comune in collaborazione con Lilt di Reggio, Asp Sartori e Us Barcaccia. Il 12, 13 e 14 aprile cena e laboratorio per imparare a cucinare ricette sane e dimostrazione di percorsi di cura integrativi, con l'informazione sulla coltivazione bio. Si comincia venerdì, alle 20.30, al Centro culturale a Barcaccia, con la cena della prevenzione a cura chef Pierluigi Pellegrini.