

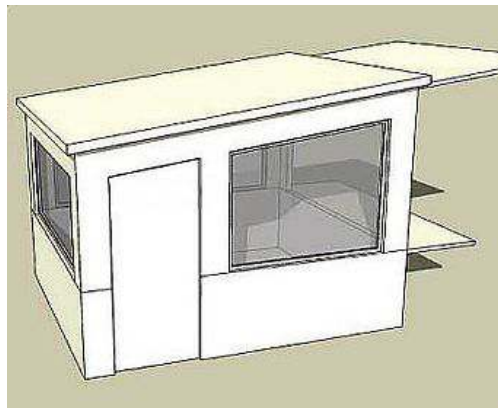
La Festa del Regalo avrà un'aria parigina

Trovato l'accordo tra Comune e Consorzio commercianti per la nuova struttura. Cambia l'estetica: sul Listone saranno collocate 24 casette di legno chiare

La prossima Festa del Regalo avrà un'aria parigina e non tirolese. Comune e Consorzio Festa del Regalo hanno trovato l'accordo sulla nuova struttura che a fine anno verrà installata sul Listone e ieri la giunta l'ha messo su bianco approvando la delibera presentata dall'assessore al commercio Roberto Serra. Il Comune mesi fa aveva fatto sapere di non essere soddisfatto del precedente allestimento; si era aperta qualche crepa a causa del dissenso proveniente in particolare da settori vicini a Confesercenti. Ascom aveva provato ad allargarla avanzando l'idea di un mercatino di Natale con casette ispirate ai modelli tirolese.

Alla fine è prevalsa la linea estetica di Serra: un amico gli aveva mostrato la soluzione in voga a Parigi un anno fa: casette di legno chiaro, sobrie, pratiche, non invadenti. C'era il timore, da parte degli operatori commerciali, che costassero un occhio della testa, anche perché

Saranno più o meno così le casette che verranno montate a novembre sul Listone per la Festa del Regalo. Nell'altra foto la struttura che è stata soppiantata su richiesta del Comune



scottava ancora l'esborso di 30 mila euro effettuato nel 2105 per rimodellare, sempre su richiesta del Comune la struttura. I costi non dovrebbero lievitare. Le casette parigine saranno prese a noleggio e alla fine la spesa sarà analoga a quella che si sosteneva per il montaggio (piuttosto oneroso) della struttura e per il suo immagazzinamento.

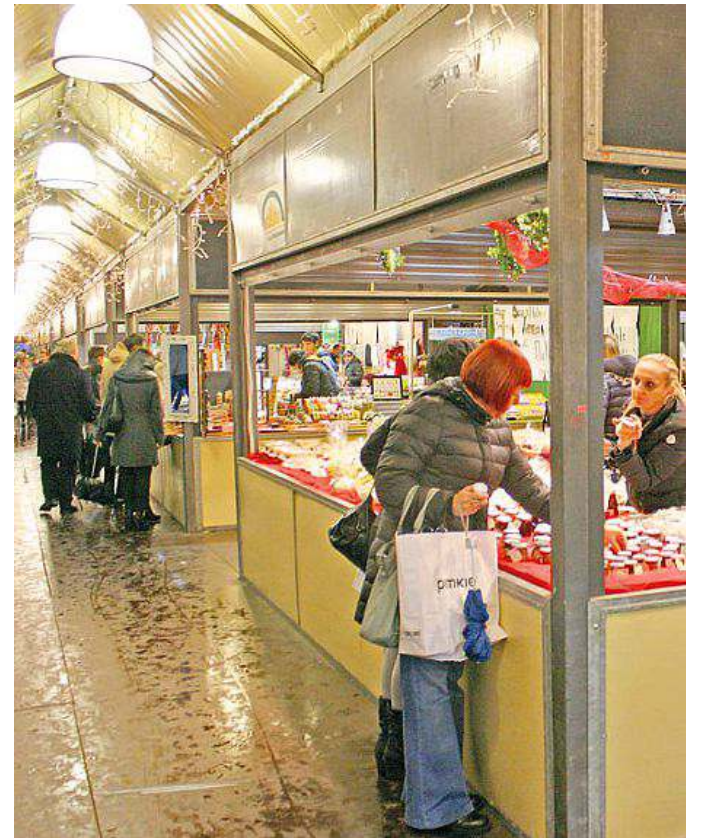
L'accordo prevede l'impegno degli operatori a collocarsi sul

Listone, già a novembre 2016, con le nuove casette colore bianco/grigio chiaro che avranno dimensioni di 4x5 metri circa.

«La novità - assicura il comunicato della giunta - avrà un impatto piacevole e consentirà di immergersi maggiormente in un clima natalizio; non sarà una struttura a se stante e chiusa ma si aprirà su tutta la piazza». Diversa sarà infatti la disposizione:

» Gli operatori non avranno sovraccarichi di costi. Per questo primo anno noleggeranno le casine

» Dopo le tensioni dei mesi scorsi da giunta e assessore Serra arriva il grazie alla Confesercenti



aziende in piena autonomia hanno deciso almeno per il primo anno di noleggiare le strutture senza fruire di alcun contributo pubblico per questo scopo.

Dopo le tensioni dei mesi precedenti è arrivato il momento della distensione. Dalla giunta e da Serra arrivano i ringraziamenti «agli operatori per lo sforzo compiuto e alla Confesercenti, attore importante in questo

percorso di cambiamento». Piercarlo Baglioni, direttore di Anva-Confesercenti, che a suo tempo aveva polemizzato con il Comune, apprezza l'intesa: «Se gli operatori sono soddisfatti, sono soddisfatto anch'io». Vede solo un possibile inconveniente: «In caso di maltempo la precedente struttura garantiva una maggiore protezione».

Marcello Pradarelli

BONIFICA E RIQUALIFICAZIONI

Missione turca per Remtech. Joint venture e cooperazione

RemTech Expo, il più importante evento italiano in materia di bonifica, riqualificazione, tutela e recupero del territorio, organizzato da Ferrara Fiere e patrocinato dal Comune di Ferrara e dal ministero dell'Ambiente, è impegnato in questi giorni in un'importante missione ad Ankara. Duplice l'obiettivo: da un lato, «supportare il governo turco nelle attività di bonifica e monitoraggio dei siti contaminati, e nell'analisi dei siti potenzialmente inquinati» svela Fiera Ferrara; dall'altro, «favorire, mediante lo sviluppo di joint venture, la cooperazione tra le imprese italiane di tecnologia e servizi, e quelle turche certificate e abilitate a svolgere attività di risanamento».

Nel corso della missione, alcune delle più importanti im-

prese di RemTech Expo presenteranno casi eccellenti di bonifica in Italia e in Turchia, come sta avvenendo proprio in queste ore nel corso del seminario "Inquinamento del suolo in Turchia", davanti a una platea di oltre cento persone. Poi, dal 21 al 23 settembre, in occasione della decima edizione di RemTech Expo che si svolgerà sempre nei padiglioni fieristici ferraresi, una delegazione turca di imprenditori e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni sarà in visita in città. L'obiettivo sarà conoscere le migliori aziende italiane e partecipare a RemTech Europe, la prima conferenza europea sul mercato della *remediation* in Europa, in calendario in Fiera giovedì 22 settembre. Si aprono quindi orizzonti internazionali.

SVILUPPO E AFFARI

Visit Ferrara va a nozze con Caricento

Il consorzio turistico (90 imprese) ha stretto un patto di collaborazione con la banca

È una collaborazione in nome dello sviluppo turistico quella presentata ieri tra Visit Ferrara (consorzio che unisce 90 operatori turistici) e la Cassa di Risparmio di Cento. In base a questo accordo, l'istituto di credito offrirà una serie di facilitazioni, di tipo bancario e assicurativo, alla novantina di realtà imprenditoriali finora socie del consorzio che da quattro anni promuove e commercializza le bellezze del territorio provinciale. «È più che una sponsorizzazione - dice Matteo Luderghani, presidente di Visit Ferrara -, tra l'altro la prima della nostra storia, è una vera e propria partnership. Abbiamo iniziato i primi colloqui a maggio, i tempi sono stati davvero rapidi. In un contesto che rimane difficile, se c'è un settore che può dire la sua è proprio il turismo: ciò perché il



I protagonisti dell'accordo tra Visit Ferrara e Caricento

nostro territorio è vocato in questo senso ma anche perché qui partiamo un po' in ritardo. Negli ultimi anni sono stati fatti passi avanti: i dati più recenti delle presenze in città sono positivi, mentre sulla costa è ancora presto per i bilanci».

Soddisfatto per il patto siglato è anche il presidente della

Caricento: «Questa opportunità ci gratifica - dice Carlo Alberto Roncarati -. Ampliamo sempre più la nostra attività al settore turistico, che in provincia ha mix distintivo importante e un potenziale enorme. Solo un mese fa abbiamo inaugurato una nuova filiale a Porto Garibaldi, la seconda in meno di un anno

dopo quella di Comacchio. Siamo una banca solida, grazie a una politica sempre prudente, e stiamo maturando una semestrale ancora in utile». Visit Ferrara conta soci soprattutto a Ferrara città e verso il mare, non ancora a Cento. L'accordo con Carice potrebbe favorire anche una spinta verso ovest? «Ce lo auguriamo - risponde Luderghani -, abbiamo aderenti a Bondeno e Casumaro fin qui. Certo, al di là di questo patto, vorremmo svilupparci anche a Cento, ce ne saranno tutte le condizioni quando sarà finito definitivamente il post terremoto». Presenti in Camera di Commercio per la conferenza stampa anche il direttore di Visit Ferrara, Donato Concato, e i membri del consiglio direttivo Davide Bellotti e Valentino Mondo.

Fabio Terminali

IN VISITA ALLA NUOVA CON LA PRESIDE MONTI

All'istituto Vergani uno chef e una hostess da 100 e lode



Da sinistra: Francesco Boni, la preside Roberta Monti, Elisa Barboni

C'era da aspettarselo che anche alla fine di questo anno scolastico l'istituto Vergani-Navarra (polo scolastico agro-alimentare) avrebbe tirato fuori un asso dalla manica. E così è stato. Per la verità gli assi (veri assi dello studio!) sono due, entrambi 19 anni: Elisa Barboni e Francesco Boni. Lei bellissima hostess, lui promettente cuoco (peraltro già assunto da un noto ristorante). Lei e lui, l'una a fianco dell'altro, il meglio della nostra gioventù, facce pulite, voglia di studiare, giovani di cui andare fieri. Si sono diplomati con 100 e lode (il massimo) e ieri, accompagnati dalla preside professoressa

Roberta Monti, sono venuti a trovarci ed a fare visita alla redazione della Nuova. Una visita quanto mai gradita, la loro, con la Monti in veste non solo di accompagnatrice e preside ma anche forte dei tanti incarichi (sarebbe troppo elencarli tutti) che la prof ricopre. Grazie soprattutto alla prof, il messaggio «Ferrara capitale della eno-gastronomia» è ormai un dato di fatto. Francesco si appresta ad entrare in un ristorante come chef, Elisa punta dritto a diventare un'organizzatrice di eventi, una *event organizer*. Meritano gli auguri più sinceri. (m.puli.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

RILEVAZIONE DEI PREZZI ALLA PRODUZIONE DELLA FRUTTA FRESCA			
Prezzi minimi e massimi maggiormente praticati in provincia di Ferrara da produttore a grossista, f.co luogo di produzione per partite in natura, scarto d'uso, imballaggio del compratore, merce caricata sul mezzo dell'acquirente, IVA esclusa. La forbice tiene conto della qualità della merce (pezzatura, colorazione, rugginosità), della dimensione della partita e dei conseguenti impegni logistici, dell'imballaggio e delle modalità di pagamento e di ritiro che, in quanto estremamente variabili tra le partite, non possono essere diversamente specificate.			
Periodo dall'8 al 14 luglio 2016			
SPECIE E VARIETA'	Cal.	Min	Max
PERE			
Carmen	55+	0,65	0,74
Carmen	60+	0,75	0,80
Risponditore automatico 0532 241182			