

Ufficio Stampa – Comune di Terracina

**RASSEGNA STAMPA**

*Venerdì 15 Novembre 2013*

L' INIZIATIVA

## Ricetta per il restyling del parco Area Chezzi, gestione a bando

**B**ando aperto per la gestione dell'area Chezzi. Il Comune ha deciso di affidare a terzi la cura del parco e lo ha fatto con un avviso rivolto prioritariamente ad associazioni e Onlus. Chi gestirà l'area verde potrà avere un ritorno economico organizzando eventi, attività ludiche e vendendo cibi e bevande a patto che non siano alcolici. In cambio dovrà garantire la custodia, apertura e chiusura del parco e manutenzione. L'ente municipale si riserva di usare il parco anche per attività patrociniate ma garantisce a chi parteciperà al bando di rilasciare tutte le licenze per la

somministrazione di cibo e bevande. La durata della concessione sarà di 5 anni e non sarà tacitamente rinnovata. Si tratta del primo passo che il Comune compie per riqualificare le aree verdi di cui non riesce a prendersi cura. Non è escluso che un indirizzo simile sarà adottato anche per un'altra area, quella del Montuno, attualmente chiusa e interessata, al suo esterno, da lavori di realizzazione di nuovi marciapiedi. Ma una volta ultimati i lavori anche la «collinetta» potrebbe essere oggetto di gestione da parte di terzi più o meno alle stesse condizioni.

D.R.



L'AREA CHEZZI IN VIA GIACOMO LEOPARDI

15 NOV. 2013



IL CASO

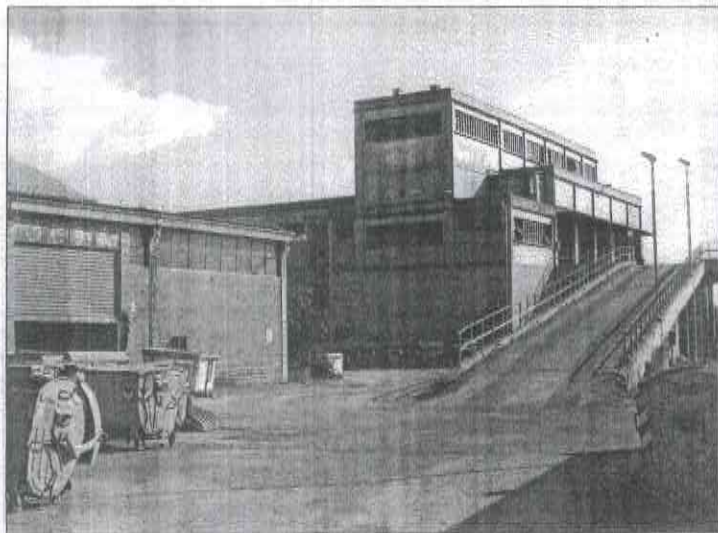
## La Servizi industriali si smarca ma i suoi dipendenti lavorano nell'area tutti i giorni

# Morelle zona «franca»

### La ditta declina responsabilità sulla sicurezza del sito: competenza comunale

DI DIEGO ROMA

Spuntano i rischi per l'incolumità dei lavoratori al deposito di rifiuti di Morelle, da anni utilizzato come luogo di lavoro degli operatori ecologici. A sollevare la questione non è un consigliere comunale d'opposizione bensì la stessa Servizi Industriali, che nei giorni scorsi nel rispondere a una richiesta dei sindacati di usare i locali per un'assemblea ha precisato di non avere ancora sottoscritto alcun contratto d'affitto col Comune rinvlando all'ente il rilascio dell'autorizzazione e declinando ogni responsabilità in caso di danni a cose, persone. Insomma, la società non vuole entrarci nulla con quel sito, di proprietà del Comune, descritto come privo di energia elettrica e il cui stato di inidoneità è stato denunciato più volte. Il discorso della società del gruppo Fatone non farebbe una piega, se non fosse che ogni giorno gli operatori ecologici, alle dipendenze della Servizi Industriali, si recano a



Morelle per cambiarsi, prendere i camion e svolgere le loro mansioni. E lo fanno da sempre. L'altolà della società arriva

per l'assemblea sindacale: la società declina ogni responsabilità e Morelle diventa improvvisamente una sorta di zona

franca in cui, nella malaugurata ipotesi si verificasse un incidente, tutto fa pensare che i guai li passerebbe il Comune



IL GESTORE

**DAVIDE FATONE, TITOLARE DELLA SERVIZI INDUSTRIALI, RIMARCA L'ASSENZA DI UN CONTRATTO D'AFFITTO DELL'AREA COMUNALE**

che è proprietario. Possibile? Il Comune nel capitolato d'appalto ha previsto di dare in affitto il deposito alla società vincitrice ma il passaggio non è ancora avvenuto. E la società è probabile che non firmerà nulla prima che quel deposito venga messo a norma. Ma allora chi autorizza ogni giorno i lavoratori a recarsi a lavorare a Morelle? Non dovrebbe essere interdetto l'accesso? I sindacati, interpellati, confermano di voler

svolgere l'assemblea per il 18 novembre. Appare assai strano infatti che il luogo quotidiano di incontro e di lavoro dei lavoratori possa essere a rischio solo per le assemblee. La questione però è ben più seria: occorre far sapere con chiarezza ai dipendenti se il deposito è un luogo di lavoro sicuro oppure no. E bisogna scrivere nero su bianco chi si fa garante di quella sicurezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dagli «azzurri» un secco no alla stangata sui rifiuti per imprese e famiglie Pdl, affondo sulla maggioranza

DI ALESSANDRO MARANGON

No alla stangata sui rifiuti per imprese e famiglie. E' quanto chiede il Popolo della Libertà di Terracina dopo che il Piano economico finanziario è stato licenziato dalla maggioranza nello scorso Consiglio comunale. «Sarà devastante per imprese e famiglie - dicono i piduelli - in un momento che vede la città già provata dalla congiuntura economica negativa nazionale e internazionale. Abbiamo cercato di far comprendere in tutti i modi a questa giunta che non si può arrivare ad un Pef di oltre 9 milioni di euro. Le risposte, come sempre, sono state vaghe, senza dati certi e al di fuori di ogni logica amministrativa». Già, i dati. Secondo il Pdl non ce n'è uno convincente: «Basti pensare a come si arriva alla ripartizione del costo tra famiglie e imprese. La legge

prevede la redazione di uno studio del territorio sul conferimento dei rifiuti e solo in seconda battuta la possibilità di fare il cosiddetto 'calcolo normalizzato'. Il nostro comune non ha mai redatto il piano, e a

**«NON SI PUÒ ARRIVARE A UN PEF DI OLTRE 9 MILIONI DI EURO»**

richiesta le risposte sono state; ma anche altri comuni non sono dotati dello studio. Ci saremmo aspettati di più, specialmente da parte del 'nembro civico' all'Ambiente che in Commissione e nel Consiglio sul Pef dei rifiuti non ha quasi mai preso la parola». Ma non finisce qui. No, perché il Pdl rincara la dose: «L'am-



PIETRO PALMACCI

ministrazione si è sforzata di dire che per la prima volta non ci saranno aumenti per le imprese: affermazioni che denotano la ricerca di un consenso tra le categorie, ma che poi trovano puntuali smentite nei fatti. I titolari delle imprese dovranno ricordarsi di queste parole mentre saranno in fila alla posta o in banca per i paga-

menti. Poi arriviamo alla parte più devastante di questo provvedimento, vale a dire l'aumento dal 17% al 34% delle bollette per le famiglie. Un peso tributario insostenibile, non equo, che avrà effetti devastanti dal punto

**«ANCHE STAVOLTA CI SARANNO I FURBI CHE CONTINUERANNO A NON PAGARE»**

di vista sociale. Tutto questo mentre ci saranno i soliti furbi che continueranno a non pagare niente. Noi - concludono dal Pdl - oggi come in passato quando stavamo in maggioranza, abbiamo sempre combattuto contro i piani dei rifiuti dai costi astronomici e per una lotta all'evasione con risultati certi».

LA NOTA

Realtà cittadina: numeri risicati in aula

## Il Pef divide l'Assise

Pef votato con una maggioranza risicata, forse era necessario approfondire. Questa la lettura fornita dall'associazione Realtà cittadina che rileva come per il Pef il voto per l'approvazione è stato raggiunto con 13 favorevoli e 12 contrari. «Visto e considerato che quei numeri tanto contestati si trasformano poi in soldi che devono uscire dalle tasche di tutti i cittadini è doveroso prima capire scrupolosamente l'attendibilità della cifra e poi votare secondo logica e coscienza a prescindere che si sieda in opposizione o in maggioranza» scrive l'associazione. «La controversia tra maggioranza e opposizione non è la prima volta che accade. Infatti, oltre alla votazione di martedì scorso, anche nelle ultime tre votazioni sul Pef ci sono stati 13 consiglieri a favore e 12 contrari». Una spaccatura così netta su un documento così importante secondo l'associazione avrebbe dovuto indurre la giunta a rinviare l'approvazione per approfondire la questione.

D.R.

I CORSI

## Pasticceri della bellezza, arriva il «Cake design»

Arriva il «tempio» per gli appassionati del Cake design, ovvero il gusto estetico associato a quello del palato. Domenica pomeriggio inaugurerà infatti il suo point «Dolcecyano», il più grande negozio della provincia di Latina specializzato nel Cake Design. «Dal mio amore per la pasta di zucchero - affermano le responsabili dell'attività, Roberta Marigliani e Valentina Pasquali - la decisione di portare il dolce mondo anche a Terracina. Ci sarà materiale per pasticceria, si effettueranno corsi con vari livelli e tecniche». L'inaugurazione sarà il 17 novembre alle 17.30. A partire dalle 18 e 30 la cake designer Surelis farà una dimostrazione ed al termine ci sarà un fantastico buffet.

## L'intervento del comandante della polizia locale Vincenzo Pecchia Fiera, non c'è stata aggressione

Nessuna aggressione ai vigili urbani o episodio che li ha visti protagonisti alla fiera di San Cesareo, conclusasi nei giorni scorsi, da parte di commercianti ambulanti extracomunitari. Arriva dal comandante della polizia locale Vincenzo Pecchia una precisazione in merito a una

notizia pubblicata all'indomani della fiera patronale. Rispetto a quanto affermato, e cioè che alcuni stranieri avessero reagito alla polizia locale tanto da richiedere l'intervento dei carabinieri, Pecchia scrive che «dal contesto narrato l'immagine della polizia locale ne esce sminuita». Ma il coman-

dante dei vigili urbani vuole anche smentire che le cose siano andate in quel modo, e cioè che non si sarebbe verificata alcuna aggressione da parte di commercianti stranieri, cosiddetti vu' cumprà, nei confronti degli agenti della polizia locale in servizio durante la fiera.



F.A.

VINCENZO PECCHIA



CRONACA

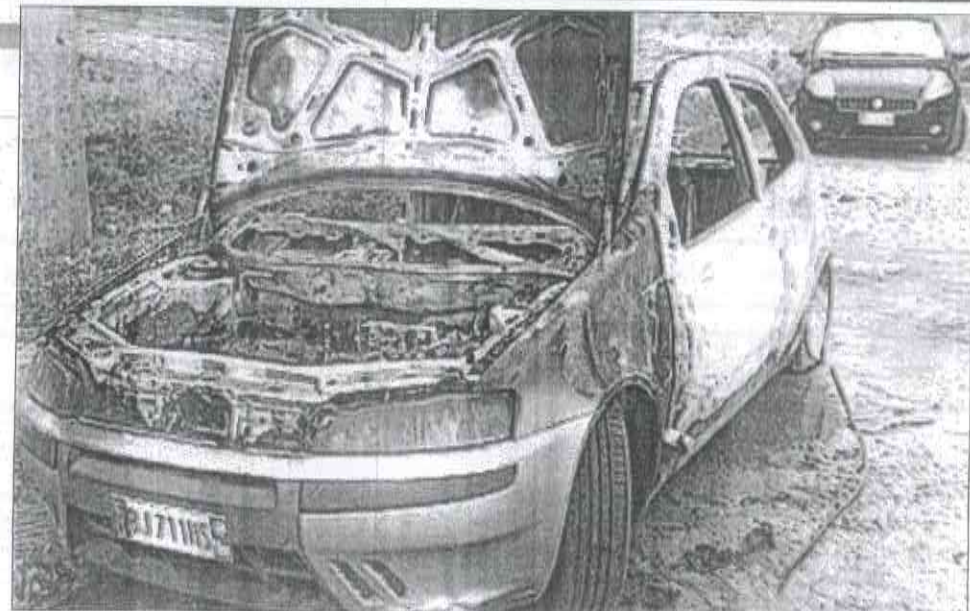
LA FIAT PUNTO  
DISTRUTTA DALLE FIAMME  
L'ALTRA NOTTE AL PORTO

DI FRANCESCO AVERNA

Un altro incendio notturno, l'ennesimo, che si aggiunge alla lunga serie di roghi sospetti a Terracina. L'ultimo in ordine di tempo si è verificato mercoledì sera nella zona del porto. Poco prima della mezzanotte i residenti sono stati svegliati dall'odore acre del fumo e degli pneumatici che bruciavano. In strada, intanto, il veicolo, una Fiat Punto di proprietà di un 50enne del posto, veniva avvolto dalle fiamme. Il fuoco ha impiegato poco tempo per circondare l'utilitaria e per danneggiarla in maniera pesante. Per quanto tempestivo, l'intervento dei soccorritori non è riuscito

L'INTERVENTO  
DEI VIGILI  
DEL FUOCO  
INDAGA LA POLIZIA

a salvare la macchina che a conclusione dell'intervento era ridotta a un ammasso di lamiera. Distrutta la parte anteriore e gran parte dell'abitacolo dell'utilitaria. I danni so-



## Auto distrutta dal fuoco, fiamme nella zona del porto

*Danni a una Fiat Punto, non si esclude la pista dolosa*

no pressoché irreparabili. L'allarme è scattato pochi minuti prima della mezzanotte. I residenti della zona, poco lontano dal porto, hanno chiamato la sala operativa del 115. L'equi-

paggio dei vigili del fuoco di Terracina ha impiegato una manciata di minuti per arrivare sul posto dalla caserma di via Mantegna e avviare le operazioni di spegnimento del rogo.

Arrivati vicino all'auto, i vigili non hanno potuto fare altro che circoscrivere le fiamme ed evitare che l'incendio potesse provocare danni ancora maggiori. Gli uomini del

115 hanno quindi domato il rogo e, non appena concluso lo spegnimento, hanno avviato le indagini per accertare la natura delle fiamme. In questo sono stati aiutati dagli

agenti del Commissariato di polizia di Terracina, a cui sono affidate le ricerche sull'ennesimo incendio sospetto in città. Stando a una prima ricostruzione della dinamica dei fatti, sembra che sul posto non siano state rinvenute tracce di liquido infiammabile o altri inneschi. Ma questo non basta a escludere l'origine dolosa dell'incendio che, anzi, resta la pista investigativa più battuta. Non si può comunque escludere l'ipotesi di un corto circuito. Il tutto comunque resta al vaglio della polizia. Come si diceva, l'incendio dell'automobile mercoledì sera, è tutt'altro che un caso isolato. Dall'inizio dell'anno so-

LA MACCHINA  
DI PROPRIETÀ  
DI UN 50ENNE  
DEL POSTO

no state numerose le macchine andate a fuoco in orario notturno in diverse zone di Terracina. Per tutti i casi le indagini sono ancora in corso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Welfare, bilancio in arrivo

Entro novembre i conti dell'Azienda speciale in Consiglio comunale. In vista del bilancio di previsione arrivano finalmente i numeri sui fondi da stanziare per l'Azienda speciale. L'ente strumentale ha in bilico ancora i consuntivi 2011 e 2012 e



LA SEDE DELL'AZIENDA

deve approvare il bilancio di previsione del 2013. Si ricorderà la polemica durissima che riguardò le spese dell'Azienda, per le quali il sindaco Nicola Procaccini volle una commissione di monitoraggio. Ebbene, sembra che quel milione di euro in forse sarà riconosciuto all'Azienda. Per il resto, in arrivo anche una proposta per facilitare l'inserimento di persone svantaggiate attraverso le gare d'appalto.

D.R.

**TERRACINA** Le ragazzine non erano tornate da scuola e avevano lasciato scritto ai genitori che volevano scoprire il mondo

## Due tredicenni in fuga verso Milano rintracciate col Gps dai Carabinieri

**U**na scappatella giovanile finita fortunatamente senza gravi conseguenze per due giovanissime di Terracina.

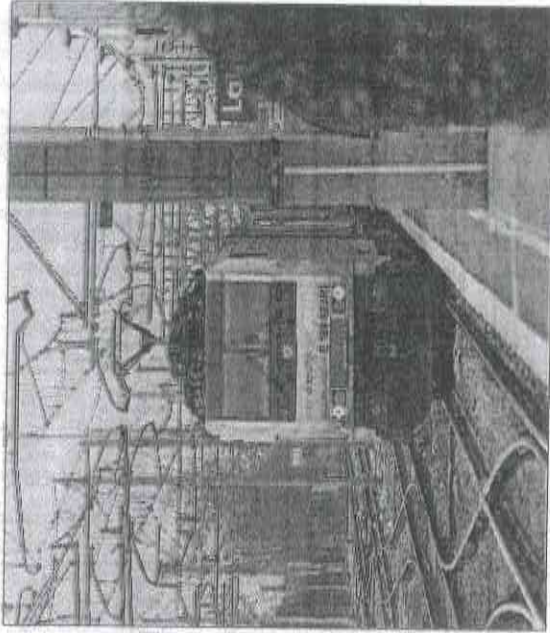
Le due ragazze volevano scoprire il mondo come hanno lasciato scritto ai genitori e per farlo avevano deciso di partire di slancio alla volta di Milano, verso quel capoluogo lombardo meta di sogni e di opportunità «Vogliamo scoprire il mondo». Queste le poche parole di saluto scritte sul biglietto che due ragazzine di 13 anni hanno lasciato ai familiari per poi partire alla volta di Milano.

Una fuga pianificata. Le due

giovanissime di Terracina hanno racimolato un piccolo gruzzoletto per poter partire alla scoperta del mondo. E zaino in spalla hanno comprato il biglietto, direzione: Milano.

Il rinvenimento del biglietto e il mancato ritorno da scuola al termine delle lezioni presso una scuola media di Terracina ha creato grande agitazione. I genitori delle due giovanissime "fuggitive" non hanno esitato e hanno immediatamente dato l'allarme alla stazione dei carabinieri.

Grazie alla denuncia tempestiva e all'intervento altrettanto celere degli uomini dell'Arma



il treno diretto a Milano, il mezzo di fuga delle due 13enni

le due ragazzine sono state rintracciate grazie all'uso del Gps che ha individuato i cellulari. Nel brevissimo tempo, infatti, le due tredicenni sono state fermate, grazie anche all'ausilio della Polfer, sul treno diretto a Milano.



## TERRACINA L'istituto alberghiero teatro dell'iniziativa

# Un corso di cucina e pasticceria aperto a tutti presso il Filosi

**S**iete appassionati di cucina? Aspiranti masterchef di provincia, pronti a sfidare Cannavacciuolo in cucine da Incubo o addirittura aspiranti vincitori di Hells Kitchen con Carlo Gracco, prossimo reality show di Sky? Ebbene a Terracina c'è quello che fa per voi: pasticceri e cuochi con il doppio corso di cucina organizzato presso l'istituto alberghiero "Filosi" di Terracina.

Il corso di pasticceria si articolerà in 20 ore suddivise in 4 lezioni che si terranno nei giorni del 23 e 30 novembre e 7 e 14 dicembre dalle ore 8.30 alle 13.30. I docenti sono tutti professionisti e Mastro Pasticceri accreditati. Il programma del corso è articolato per fornire tutte le conoscenze utili per la pasticceria professionale e in ogni lezione (teorico, pratico dimostrativa) verranno dettagliati i passaggi e le tecniche per l'elaborazione sia di dolci classici che moderni, ma anche biscotteria, cremeria e mignon di vario genere. Ogni classe conterà un numero massimo di 10 persone per permettere ai docenti di ap-



profondire le materie trattate seguendo ciascun corsista con attenzione. Al termine del corso verrà rilasciato un certificato di partecipazione, spendibile anche nel mondo del lavoro.

Il corso di "Primi passi in Cucina" è un percorso di formazione per un approccio al mondo della cucina professionale at-

traverso un modulo di 20 ore suddiviso in 4 lezioni che si terranno nei giorni del 23 e 30 novembre e 7 e 14 dicembre dalle ore 8.30 alle 13.30 presso i laboratori di cucina del 'Filosi' di Terracina. Tutte le lezioni saranno teorico-pratico-dimostrative e i docenti professionisti accreditati di cui mi avvalgo nello svolgimento delle lezioni, vi sveleranno i segreti degli chef per la preparazione di primi, risotti, piatti a base di carne e di pesce e, aperitivi sfiziosi; un vero e proprio A B C del mondo della cucina professionale di... livello. Al termine verrà rilasciato un certificato di partecipazione. Il numero massimo per il corso è di 10 persone, proprio per permettere a ciascun corsista di essere seguito in maniera ottimale nell'esercitazione delle lezioni.

Per tutte le informazioni è possibile contattare la mail: [feroniasaperesapori@gmail.com](mailto:feroniasaperesapori@gmail.com). Ai corsi potrà partecipare chiunque: studenti, casalinghe, imprenditori, tutti coloro che amano la buona cucina e vogliono conoscerne i segreti degli Chef!

15 NOV. 2013