

BADIA-LENDINARA

Redazione: piazza Garibaldi, 17 - Rovigo
Tel. 0425.200.282 Fax 0425.422584
e-mail: provincia.ro@lavoce-nuova.it

BADIA POLESINE Si attende il decreto di istituzione del distaccamento da parte del ministero

Vigili del fuoco, i volontari rispondono all'appello

Sala consiliare gremita per l'incontro. Amministrazione pronta per la nuova avventura

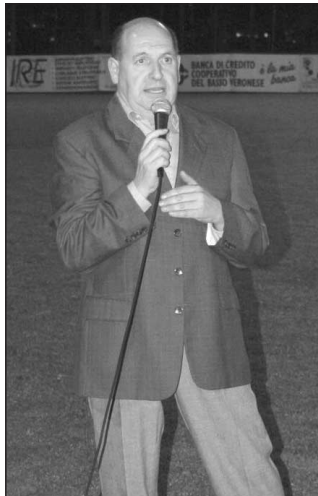
Piera Marsilio

BADIA POLESINE - Sala consiliare gremita a Badia Polesine giovedì scorso per la riunione informativa rivolta agli aspiranti vigili del fuoco volontari che verrebbero indirizzati al futuro distaccamento di Badia che il ministero, il Comune e il comando provinciale stanno cercando di costituire.

Presenti all'incontro Mario Sarno comandante provinciale dei vigili del fuoco, il sindaco Paolo Meneghin, l'assessore alla protezione civile Marcello Ferreri, il responsabile dell'ufficio P.o. Luca Traina e un vigile del fuoco in pensione.

Il sindaco ha dichiarato che l'amministrazione è pronta ad iniziare questa esperienza anche alla luce delle nuove problematiche che verranno a crearsi con i nodi stradali Valdastico e Nogara Mare. Mentre l'assessore Ferreri ha accennato brevemente all'iter di costituzione del piano di Protezione civile. "Siamo orgogliosi - ha dichiarato - è una grande soddisfazione vedervi qui numerosi; ciò vuol dire che l'argomento interessa".

Il comandante ha spiegato che per portare a termine il progetto che mira a potenziare la materia di sicurezza questo territorio, nel 2003 fu aperto il distaccamento di Castelmasa e nel 2005 il ministero decise di potenziare la zona con altri due di-



Il sindaco Paolo Meneghin

staccamenti: Badia e Porto Viro. Dopo una serie di corrispondenze il Comune con una delibera si è assunto un impegno formale. I volontari non debbono essere meno di 25-30 questo per esigenze di turnazione. "Abbiamo già raccolto 34 pre-adesioni - ha precisato Luca Traina - ci sono inoltre tre discontinui e cinque già formati volontari. L'iscrizione è aperta a tutti, più persone possono garantire i turni".

Possono iscriversi anche coloro che risiedono oltre l'Adige. Per presentare domanda bisogna recarsi all'ufficio personale del comando di Rovigo che effettua una visita del medico del comando per verificare requisiti base. Superata questa fase si compila la domanda a cui seguono esami medici più accurati. "Dopo gli accertamenti fisici - ha spiegato Sarno - ci sono controlli sul casellario giudiziario". Quando la

documentazione è completa viene inviata al ministero che emette un decreto nominativo che diventa effettivo dopo la frequentazione e il superamento del corso di 120 ore. Ogni vigile che ha avuto la nomina è operativo. "All'inizio ci sarà un tutor - ha puntualizzato - dopo i vigili volontari viaggeranno con le proprie gambe". In Trentino c'è un distaccamento volontario ogni campanile ma anche Copparo e Bondeno hanno fatto questa trafila.

Le numerose domande del pubblico, tra cui alcune ragazze, vertevano sulla distribuzione delle 120 ore, sulla presenza di test fisici da superare. Le lezioni si svolgeranno nei fine settimana con gruppi di 25 persone, sono inseriti moduli "fisici", camminare su un asse d'equilibrio (meglio non soffrire di vertigini, ndr) ed altri; saper nuotare è un requisito. "I vigili volontari possono svolgere servizio sia al comando che nei distaccamenti volontari. Un volontario di Masi può fare servizio a Badia".

Un datore di lavoro che obblighi ha? "E' tenuto a lasciare libero il proprio dipendente solo quando c'è la chiamata", il responsabile sarà reperibile (deve comunicarlo al datore) in base ad una turnazione. Quando riceve la chiamata si reca al distaccamento si cambia, prende i mezzi e parte. "Ci sono difficoltà nelle

BADIA

Castagnata
al centro
giovanile

BADIA POLESINE - I ragazzi del centro giovanile Papa Luciani di Badia Polesine hanno organizzato oggi dalla 14,30 alle 17,30, nel piazzale del centro, la tradizionale castagnata per festeggiare San Martino, (la ricorrenza è l'11 novembre ma viene festeggiata oggi). Patrono dei soldati è uno dei santi più popolari d'Europa, molte chiese e comuni hanno preso il suo nome.

P. M.

piccole aziende - ha ammesso Sarno - ma con un po' di buona volontà si risolvono. Purtroppo per difficoltà economiche il distaccamento partirà volontario e non misto". La retribuzione del vigile volontario scatta da quando arriva in caserma fino alla fine del servizio, le persone chiamate con il cerchione vengono retribuite in base alle ore (circa 10 euro). "Attualmente la caserma non c'è - ha affermato il sindaco - il posto idoneo è un capannone con un paio di stanzette a Crocetta. Un immobile con determinate caratteristiche sarà a vostra disposizione, un punto di socialità del volontariato".

Teatro Ballarin: nuove modalità di acquisto



Il teatro comunale Ballarin di Lendinara

LENDINARA - Nuove modalità di acquisto degli abbonamenti e dei biglietti per tutti gli eventi a pagamento che si terranno al teatro comunale Ballarin. Infatti, per l'acquisto e la prevendita di abbonamenti e biglietti già da ora c'è la possibilità di rivolgersi all'ufficio Iat di piazza Risorgimento nei giorni di venerdì, sabato, domenica e festivi, dalle 15 alle 18; a cui si aggiunge la possibilità di rivolgersi direttamente alla biglietteria del teatro a partire dalle 18 dei giorni degli spettacoli; e da ora anche on line sui siti web www.vivaticket.it e www.helloticket.it. Nel frattempo è entrata nel vivo la vendita degli abbonamenti per la stagione di prosa 2008-2009, che partirà il 23 novembre con lo spettacolo *Casa di Bambola - L'altra Nora*. Gli abbonamenti erano stati messi in vendita a partire dal 31 ottobre e dal 21 novembre, invece, si potranno acquistare anche i biglietti per i singoli spettacoli.

S. M.

BADIA POLESINE Protagonista il "salame gentile" dell'agriturismo. Prossima tappa a Porto Tolle

Successo alle Clementine per Coldiretti e Slow Food

BADIA POLESINE - Aglio, rigorosamente polesano, vino, sale, pepe e carne macinata di maiale, molto sbattuta e amalgamata. A mano, s'intende. Il "salame gentile" dell'agriturismo Le Clementine di Badia, il primo nato in Polesine nel 1991, potrebbe essere solo questo. Invece il grande successo della serata a tema (tutto esaurito), organizzata ieri sera da Coldiretti e Terranostra, con la partecipazione di Slow Food Veneto, ha dimostrato che il normale consumatore sa apprezzare la lavorazione tradizionale tramandata dalla famiglia del signor Beppe dell'agriturismo, la chiara carta d'identità del prodotto e la trasparenza della provenienza degli ingredienti, in tempi in cui la globalizzazione offre alle tavole l'indistinto, ma, soprattutto, le storie di vita della volitiva nonna Clementina della signora Luciana Clementina Vallese, titolare dell'agriturismo, che teneva i cordoni della borsa di una numerosa famiglia contadina, che come tante, ha creato l'ossatura sociale del Polesine di oggi. Senza collocare il "salame gentile" nel suo tempo e fra i suoi sapori originali, non si riuscirà a sentirne la carne che si scioglie in bocca ed il profumo di

genuinità. Il presidente di Coldiretti Badia, Roberto Candian, ha ricordato ai presenti l'importanza di non perdere le proprie radici, il cui collante sono appunto i prodotti agroalimentari nati con la storia della gente polesana. Mauro Pasquali, del coordinamento di Slow Food Veneto ha affermato l'importanza di valorizzare i prodotti, ma soprattutto la storia che sta dietro ed ha plaudito al "salame gentile", ma anche al pasticcio in brodo della signora Luciana Clementina: "Mi ha dato un flash - ha detto - mi ha ricordato che le famiglie contadine di una volta, quando ricevevano un ospite offrivano tutto quello che avevano di meglio: il pasticcio è proprio il simbolo della succulenza, i tortellini non erano sufficienti. Noi veneti - ha detto - ci sminuiamo sempre: dobbiamo invece essere orgogliosi delle nostre tradizioni, della nostra cultura e della nostra ineguagliabile varietà gastronomica". Il sindaco di Badia, Paolo Meneghin, e l'assessore all'agricoltura, Mario Cabassa, hanno ringraziato l'agriturismo Le Clementine per essere una presenza viva e vivace sul piano socio-culturale ed hanno annunciato la prossima apertura, in Badia,



di un distributore di latte crudo e di un farmers market, a dimostrazione della volontà di dare la possibilità ai propri cittadini di consumare prodotti genuini, direttamente dal produttore.

L'appuntamento con la tradizione contadina polesana di Coldiretti e Slow Food si rinnova sabato 22 novembre, alle 20, all'agriturismo La Fraterna di Porto Tolle, per un incontro ravvicinato con le storie e la cultura del "rito del maiale", che era il tesoro di casa perché assicurava il cibo per un anno alla famiglia patriarcale.



La serata all'agriturismo Organizzata dalla Coldiretti e da Slow Food