

MALCOSTUME Per un caso risolto ce n'è un altro in via Mirabella, quartiere San Paolo: «Da mesi la situazione è insostenibile»

Abbandono di rifiuti a Chiavazza, i responsabili scoperti e individuati grazie alle "fototrappole"

BIELLA (ces) Il nucleo tutela Ambientale della Polizia locale di Biella ha identificato il responsabile dell'ennesimo caso di abbandono di rifiuti. E' il secondo episodio nell'arco di poche settimane e anche questa volta è risultato decisivo l'utilizzo delle "fototrappole". I fatti si riferiscono a un abbandono registrato negli scorsi giorni in via Collocapra nel quartiere di Chiavazza. Agli agenti del nucleo tutela Ambientale sono bastati pochi elementi per identificare e convocare al comando il responsabile che è stato sanzionato con una ammenda.

Spiega il vicesindaco e Assessore alla Polizia locale **Giacomo Moscarola**: «La Polizia locale prosegue la lotta agli abbandoni irregolari dei rifiuti, un fenomeno che si registra settimanalmente e che va contrastato anche grazie ai mezzi tecnologici. Abbiamo fortemente voluto la nascita del nucleo di tutela Ambientale proprio per contrastare il fenomeno, in città sono posizionate diverse "fototrappole" e grazie al lavoro



A lato, le fototrappole del comune hanno permesso di individuare le persone che abbandonavano i rifiuti a Chiavazza. Una situazione analoga è denunciata dai residenti di via Mirabella nel quartiere San Paolo

degli agenti si stanno ottenendo dei risultati concreti».

Per un situazione risolta positivamente ce n'è un'altra che rimane ancora aperta. La zona interessata in questo caso non è quella centrale di via Mirabella,

quartiere San Paolo.

«Da diversi mesi - spiegano alcuni residenti - nella nostra via vengono abbandonati rifiuti di ogni genere. E quanto diciamo di "ogni genere" non intendiamo solamente i classici sacchetti del-

la spazzatura ma anche rifiuti di ingombranti. Tra i tanti, recentemente è stata abbandonata anche una vecchia lavatrice. Purtroppo non si tratta di un caso isolato ma ormai è diventata una consuetudine».

Ovviamente le lamentele presso gli uffici competenti non sono mancate: «A parte il fatto che prima che il materiale venga ritirato passano anche settimane con telefonate tra Seab e polizia municipale che si rimbalsano vicendevolmente le responsabilità, quello che ci ha amareggiato è stato il discorso relativo alle cosiddette "fototrappole"».

E qui, immane scatta la burocrazia. «Ci è stato risposto che non possono essere installate perché la via non è pubblica. E' una risposta che non possiamo accettare. Il decoro di una città è un bene comune che riguarda tutta la popolazione a prescindere che la strada sia pubblica o privata. Siamo amareggiati e speriamo che il comune faccia qualcosa anche in via Mirabella per far finire questo scempio».

INIZIATIVA

Preparate i vasi, sabato 20 febbraio ritornano i semi

Torna a grande richiesta l'orto fatto in casa, che tanto successo ha riscosso lo scorso anno. Sabato 20 febbraio il giornale la Nuova Provincia di Biella regalerà la prima bustina di semi. In dieci uscite consecutive, mercoledì e sabato, troverete con il giornale i semi per piantare pomodori, carote, ravanelli, insalata e tanto altro.

Il progetto è dedicato anche alle scuole elementari e materne, che potranno così cimentarsi con l'orto più bello. Gli istituti che sono interessati ad aderire devono iscriversi all'indirizzo mail direttore@nuovaprovincia.it ed indicare il nome della scuola, le classi partecipanti, il nominativo di un referente e un numero di telefono.

A fine maggio infatti, previo appuntamento, un'apposita giuria valuterà gli orti realizzati dai bambini e decreterà le tre classi vincitrici, che riceveranno in regalo materiale didattico. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'associazione Biella 3.0



ALPINI

Sabato in città il presidente Favero



BIELLA (ces) Sabato 6 febbraio la sezione di Biella ospiterà la riunione periodica dei Presidenti del 1° Raggruppamento, nel rispetto delle disposizioni anticovid in vigore in tema di sicurezza. E' data per certa la presenza del presidente nazionale **Sebastiano Favero** (nella foto), il quale porterà, insieme al suo saluto, la volontà alpina di continuare con determinazione gli impegni associativi. Tra i punti all'ordine del giorno la nomina del nuovo segretario/coordinatore del Raggruppamento, con la sola candidatura prevista di **Marco Fulcheri**, presidente della sezione di Biella. Ovviamente il presidente nazionale verrà messo al corrente di tutto il grande lavoro fatto dalla sezione provinciale per poter ospitare l'adunata nazionale del 2023. A proposito di adunata, quella di quest'anno in programma a Rimini è stata rinviata al mese di settembre: la data precisa verrà comunicata nelle prossime settimane.

AFFARI

L'azienda statunitense, di proprietà di un imprenditore di Vigliano, è stata acquistata da un Fondo La Creminelli ha trasformato i salumi in oro

BIELLA (ces) La cifra è coperta da riserbo ma certamente la vendita della Creminelli Fine Meats nello Utah, Stati Uniti, a un fondo di investimento ha fruttato parecchio denaro al suo proprietario, **Cristiano Creminelli** di Vigliano Biellese. Tra l'altro l'imprenditore biellese, come avviene molto spesso in queste operazioni, l'interessato rimarrà all'interno della nuova società con un posto da dirigente apportando così alla nuova proprietà la propria impareggiabile esperienza professionale.

Se la Creminelli Fine Meats è stata fondata "solamente" nel 2007, l'avventura della famiglia Creminelli oltre oceano ha una storia addirittura secolare risalendo, pare, al lontano 1600 quando ancora gli States erano veramente terra promessa e di conquista.

Da allora la famiglia Creminelli si è dedicata alla lavorazione della carne e ora l'ultimo dei discendenti, Cristiano, dal 2006 vive a Salt Lake City - la capitale riconosciuta dei Mormoni - dove ha aperto la Creminelli Fine Meats per far conoscere agli americani la bontà della salumeria italiana.

Per quanto riguarda le ultime generazioni della famiglia biellese, il nonno Ugo fu il cuoco personale del generale Bado-



glio - il comandante supremo dell'Esercito durante la Prima guerra Mondiale - mentre il padre, Umberto aprì il Salumificio di Vigliano nel 1970. Cristiano incominciò a muovere i primi passi lì, fino a diventare capo produzione nel 1990 e gestore, insieme al fratello nel 1996. Dal 2000 Cristiano incominciò a collaborare con l'istituto alberghiero di Tri-

vero, per insegnare ai futuri chef l'arte della salumeria. Nel 2006 il Salumificio di Vigliano fu il primo in provincia a ottenere il riconoscimento di eccellenza di Slow Food. Proprio quell'anno Cristiano decise allargare decisamente gli orizzonti e di aprire un salumificio in America.

I Creminelli sono sbarcati negli Usa con l'obiettivo di far

conoscere e apprezzare Oltreoceano le specialità di carne italiana, molte sconosciute al pubblico a stelle e strisce. La produzione è fatta in loco, con ingredienti biologici e animali allevati al pascolo. Inizialmente hanno proposto prodotti freschi venduti nello Utah mentre ora stanno incominciando a espandere la propria offerta con salumi impacchettati a fette.