

# Centro storico Un piano per i negozi sfitti e per dare nuova vita al piccolo commercio

Contributi per chi vuole aprire un'attività, alcuni borghi pedonalizzati e zone con parcheggio temporaneo gratis. Le vetrine chiuse saranno ricoperte da pannelli e sarà ridotto il canone per l'occupazione delle aree esterne

MARIA TERESA ANGELLA

■ Incentivare il commercio nelle aree urbane centrali, prevenire le chiusure e dare nuova vita agli esercizi commerciali chiusi e inutilizzati. Sono questi gli obiettivi del piano strategico per il piccolo commercio operativo nel triennio 2018-2020 e frutto dell'impegno unitario dell'Amministrazione comunale in condivisione con le associazioni di categoria del commercio e la collaborazione tecnica del Politecnico di Milano URB&Com Lab. Il piano incentiverà il piccolo commercio nelle aree urbane prevenendo le chiusure dei piccoli negozi tramite interventi di carattere generale e puntuale. Si punterà quindi a mantenere la continuità dei fronti commerciali, il decoro e la sicurezza soprattutto di quelle aree che sono soggette a «vuoti commerciali», dove cioè più attività hanno abbassato la saracinesca, rilanciando anche l'attrattiva dei luoghi. «La ricaduta delle attività commerciali sul territorio è visibile in termini di vivibilità, decoro e sicurezza - ha



spiegato Casa -. Per questo abbiamo previsto una serie di azioni che interessano urbanistica e mobilità creando un piano a 360° per il sostegno del piccolo commercio». Il Piano presenta progetti ben delineati in un arco temporale specifico con una copertura economica, come affermato dal direttore di Ascom Claudio Franchini. «Il provve-

dimento recepisce la necessità di vedere il nostro centro storico come un grande valore economico che deve essere rivalutato anche nell'ottica del 2020 quando Parma sarà Capitale della Cultura - prosegue Franchini -. Il piccolo commercio, fatto da cittadini e imprenditori che investono e portano ricchezze nel territorio, è la forza del-

## Le zone Interventi anche in Oltretorrente e in via Trento

■ Ad essere interessate dal Piano strategico saranno i principali assi commerciali del centro storico, dell'Oltretorrente e di alcune aree limitrofe, come via Trento e via Venezia. Nell'area del centro storico gli interventi interesseranno galleria bassa dei Magnani, borgo Romagnosi e piazza Giaia. Queste aree saranno recuperate insieme a strada Garibaldi e via Verdi. «L'idea è di intervenire già alla fine del 2018 sulle zone centrali spiega Casa -. Gli interventi saranno anche di ristrutturazione culturale (come l'inaugurazione domenica del Ponte Romano) per creare una zona appetibile». La zona di via Bixio e di via d'Azeglio necessitano di un intervento di riposizionamento delle attività.

M.T.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la nostra città e delle periferie».

«Il piano prevede l'inserimento di progetti in aree urbane più vaste rispetto al centro storico, dove ci sono stati problemi di degrado», ha sottolineato Luca Vedrini direttore Confesercenti Parma. Sono molti i punti previsti dal piano per il piccolo commercio, primo fra tutti assicurare il decoro e il rilancio dei locali commerciali sfitti o inutilizzati da più di tre mesi attraverso: tamponatura delle vetrine con pellicole o pannelli che richiamino attività o iniziative, impiego come spazi espositivi per renderli di nuovo attrattivi (con abbattimento dei tributi locali Tari ed imposta sulla pubblicità) e riduzione del canone per l'occupazione di suolo pubblico (Cosap) per le aree esterne. Sarà inoltre consentito l'ampliamento degli esercizi di vicinato già esistenti fino a 400 mq di superficie di vendita nel centro storico. Verranno emessi avvisi pubblici per incentivare la nascita di nuove attività a basso impatto nei locali commerciali sfitti da almeno 3 mesi con l'erogazione

di contributi fino ad un massimo di 10.000 euro. Saranno approvati i nuovi criteri qualitativi per il rilascio delle autorizzazioni per le medie strutture di vendita, dopo la sperimentazione durata un anno e mezzo che ha portato a reperire 400.000 euro destinati ai vari bandi di concorso. Si attueranno progetti pilota di monitoraggio per il recupero degli spazi sfitti e verrà fatta una mappatura delle attività commerciali. Alcuni borghi del centro storico (Tommasini, Nazario Sauro, e XX Marzo) saranno pedonalizzati e in aree specifiche sarà possibile parcheggiare con sosta gratuita temporanea. Verrà anche predisposto un regolamento di salvaguardia per tutelare le aree commerciali e artigianali da aperture incongrue. Le attività saranno sostenute in caso di ristrutturazioni in previsione di Parma 2020 e con riferimento a Parma Unesco City of Gastronomy attraverso Consorzi di Garanzia. Infine verrà realizzato un mercato alimentare coperto di qualità in piazzale San Bartolomeo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Panificatori Festa per 30 aziende: una categoria in perfetta salute

Riconoscimenti a chi ha raggiunto nel lavoro traguardi di anzianità

MICHELE DEROMA

■ «Sanno sacrificare tempo da dedicare alle rispettive famiglie, per offrirlo al proprio lavoro e a gesti significativi di solidarietà». Nelle parole di Vittorio Dall'Aglio, presidente di Ascom Confcommercio Parma, sta tutto l'orgoglio dell'ente per l'attività dei panificatori artigiani della provin-



I PANIFICATORI ARTIGIANI. Da sinistra Mauro Alinovi, Maura Rabitti, Franco Borlenghi, Fiorenza Gozzi, Franco Barba e Vittorio Dall'Aglio.

cia, il cui gruppo - aderente proprio ad Ascom - si è riunito al ristorante Vedel, a Vedole di Colorno, per la 65° festa annuale di categoria.

Una trentina le aziende presenti all'evento, «l'occasione annuale per scambiarci riflessioni su come migliorare il nostro settore», ha spiegato Mauro Alinovi, presidente del gruppo dei panificatori artigiani della provincia. Una categoria in salute, perché nonostante nuovi modelli alimentari «il pane resta uno degli ingredienti di base della nostra storia», per l'ex parlamentare Giuseppe Romanini, secondo il quale «la mancata approvazione definitiva della legge nazionale sulla produzione e vendita del pane, nella scorsa legislatura, non diminuisce l'interesse verso questo settore». A fine 2017 è invece entrata in vigore sul tema

una normativa di ambito regionale, «un'opportunità per tutelare le produzioni artigianali e i prodotti da forno, e garantire una migliore informazione ai consumatori», ha aggiunto il consigliere della Regione Barbara Lori, anch'essa presente a Vedole. Durante l'evento, sono stati consegnati alcuni riconoscimenti a panificatori e dipendenti che nel 2018 hanno raggiunto traguardi significativi di anzianità nel rispettivo lavoro. Tra questi Maura Rabitti, per i 42 anni di attività all'omonimo panificio di Parma; Franco Borlenghi, che nel 1971 aprì il tuttora aperto panificio Borlenghi, e i dipendenti Franco Barba - da ventinove anni alle dipendenze del panificio parmigiano Giacomazzi - e Fiorenza Gozzi, dal 1998 al Voglia di pane di Parma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Funghi Controlli gratis per mangiarli in sicurezza

L'esame di commestibilità degli ispettori deve avvenire il prima possibile

■ Per mangiare i funghi raccolti, è bene farli controllare dagli ispettori micologi dell'Ausl. L'esame di commestibilità dei funghi raccolti per il consumo diretto è gratuito. Sono gratuite anche le prestazioni a favore dei dettaglianti e dei ristoratori, mentre il servizio è a pagamento per il

commercio all'ingrosso, a 40 centesimi per kg di funghi. I funghi da sottoporre al controllo devono essere freschi, interi, sani, puliti ed in buono stato di conservazione; provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico. All'esame di commestibilità deve es-

sere sempre sottoposto l'intero quantitativo raccolto, il prima possibile. Prima di acquistare funghi freschi, è bene verificare che la cassetta o l'involucro siano muniti di una etichetta attestante l'avvenuto controllo da parte degli ispettori.

Gli ispettori micologici dell'Azienda Usl sono in via Vasari n. 13/a a novembre il lunedì dalle 16 alle 17,30, a ottobre, il lunedì e il giovedì dalle 16 alle 17,30; al di fuori di que-

sti periodi e orari, è necessario l'appuntamento telefonico (0521/396400 - 405 - 543 - 411). A Borgotaro, il servizio è in via Benefattori n. 12, a novembre, il martedì dalle 16 alle 17,30, a ottobre, il martedì e il giovedì dalle 16 alle 17,30; per l'appuntamento telefonico (0525/970266 - 324 - 326 oppure 0525/300442 - 495 - 419). E' sempre necessario l'appuntamento telefonico per accedere ai servizi di Langhirano di via Roma n. 42/1 (0521/865310 - 319 - 309 - 263); Vaio, via don Tincati n. 5 (0524/515111 - 733 - 728) e Fornovo, via Solferino n. 37 (0525/300442 - 495 - 419).

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SOCIETÀ AUTOSTRADA LIGURE TOSCANA S.p.A.  
Tronco Autoisla - Sede Secondaria - Via Cambaroa n.26/A, Fraz. Ponte Taro, 43015 Noceto (PR) Telefono: +39 0521613711 Fax: +39 0521613720 - www.salt.it

## Estratto di Avviso di aggiudicazione di appalto

Si rende noto che, ai sensi del D.Lgs n. 50/2016, sulla GURI - 5a Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 113 del 28/09/2018 è stato pubblicato l'Avviso di aggiudicazione di appalto relativo alla procedura aperta GARA 02/2017 - Autostrada A15 Accordo quadro per manutenzione ordinaria opere civili - CIG 7127083EEF - CPV 45230000-8 - Luogo principale dei lavori: Autostrada della Cisa A15 e relative pertinenze fra la prog. va km 0+000 e la prog. va 100+494 - Provincia di Parma (PR), Provincia di Massa Carrara (MS) e Provincia della Spezia (SP). L'Avviso di aggiudicazione di appalto è pubblicato e consultabile sul profilo di committente (URL): <http://www.salt.it> - Importo complessivo massimo previsto per l'accordo quadro: 13.000.000,00 (esclusa IVA) - criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs n. 50/2016. Data di conclusione del contratto: 24/07/2018. Operatore economico aggiudicatario: A.T.I. Società Industria Pienisco - S.I.P. S.p.A. (capogruppo, 43044 Collecchio PR) - Varia Costruzioni S.r.l. - M.G.A. Srl Manutenzioni Generali Autostrade - AB Global Service S.r.l. - Iembo Michele S.r.l. - Importo complessivo di aggiudicazione: Euro 9.390.235,75 (esclusa IVA) - ribasso percentuale offerto: 28,693% - punteggio complessivo: 95,527. Responsabile del Procedimento: Ing. Daniele Buselli.