



Gazzo Oggi



Mensile di Attualita' Politica Economia del Comune di Gazzo

Sped.in abb. post. Gr.3/70 Anno 2. N.9

Settembre 1991

XI ANNO DI ATTIVITA' DEL COMITATO A SOLLIEVO DELLE PERSONE HANDICAPPATE

" Settimana di solidarieta' " 1991 dal 3 al 15 Settembre

Con il 1991 si e' giunti all' XI anno di attivita' del Comitato a sollievo delle persone handicappate , che si rende protagonista di lodevoli iniziative , gite, incontri , aiuti economici e morali di una quarantina di persone portatrici di handicap .

Visti i risultati conseguiti e l'entusiasmo dimostrato , riteniamo opportuno impiegare le nostre forze per ampliare e migliorare sempre piu' tali iniziative .

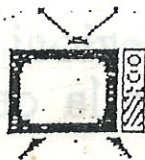
A tale scopo ci rivolgiamo agli Enti pubblici , privati , ditte , imprese , operatori economici , amici , onde avere un supporto , ed affrontare piu' sereni le entrate e uscite della manifestazione .

Dal 3/9 AL 15/9 1991 si ripetera' la " SETTIMANA DI SOLIDARIETA' " con l'adesione delle Autorita' Civili e Religiose di Quinto e Gazzo .

MARANGONI

Elettrodomestici

Idee regalo



Punto luce

Speciale bomboniere



Villalta di Gazzo

tel. 049/9425823



NELL' INTERNO :

Ampliamento strada provinciale n. 26

Settimana sollievo persone bisognose

Una pizza di cattivo gusto

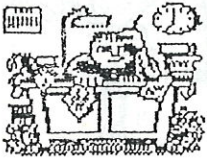
Trasporto per chi studia a Vicenza

Raccolta carta con il container

Storia di Gazzo Villalta parte 2a

Lettera al direttore riguardante l'articolo sul Grana Padano

Poesia : " L'ombrello "



Lettere al Direttore

Con amarezza abbiamo riscontrato che il mensile di Informazione del nostro Comune "Gazzo Oggi" colpisce ingiustamente il mondo agricolo di Gazzo, già in grave crisi per il difficile momento di mercato che sta attraversando.

L'articolo pubblicato a pagina 7 di detto mensile, intitolato: "A proposito di Grana Padano" colpevolizza il settore che maggiormente rappresenta e valorizza il nostro Comune; le argomentazioni di dubbia fonte scientifica provocano una falsa conoscenza di un prodotto di alta qualità e di genuinità che garantisce peraltro, il reddito ad un cospicuo numero di aziende del nostro Comune.

Non si capiscono le finalità di voler criminalizzare la produzione di un alimento da sempre riconosciuto di notevole importanza gastronomica e nutrizionale.

Ci sembra che l'articolista non conosca per niente le tecniche produttive del Grana Padano nel nostro Comune; contrariamente a quanto indicato nell'articolo: ".....latte proveniente da vacche che si nutrono sia di foraggi freschi, sia di foraggi conservati nei silos", vogliamo informarvi che l'uso degli insilati nelle nostre cooperative sono rigorosamente vietati. Si ricorda inoltre che il latte consegnato per la trasformazione viene rigorosamente controllato da appositi Centri di analisi ufficialmente riconosciuti.

Il rammarico espresso, deriva anche, dal venir meno dagli impegni presi dalla attuale Amministrazione in occasione del programma elettorale con il quale doveva venire valorizzata la produzione agricola locale, con particolare riferimento al prodotto "Grana Padano".

Non ci sembra questo il modo più opportuno per concretizzare tali iniziative.

Rinnovando ancora la nostra amarezza per l'infondata accusa rivolta al nostro settore e riservandoci di argomentare successivamente anche con supporti scientifici la genuinità e la qualità del prodotto, con l'occasione si porgono distinti saluti.

IL PRESIDENTE PROVINCIALE A.PROLAT.
- Mario Cestonaro -

IL PRESIDENTE DI SEZIONE
- Coldiretti -
Celestino Tognato

IL PRESIDENTE COMPENSORIALE
- Coldiretti -
- Mario Cestonaro -

Il Negozio di Confezioni - Intimo
Biancheria per la casa

Gabriella

Vi aspetta con
i nuovi arrivi
Autunno - Inverno

in via Vittorio Emanuele, 4 - nel vostro comune - Tel. 9425763

(RIPORTIAMO PER DOVER DI CRONACA L'INTERO PEZZO PUBBLICATO SUL MENSILE " ALTRO CONSUMO " FACENDO NOTARE CHE NELLA RUBRICA RIPORTATA NEL MENSILE " GAZZO OGGI " DI LUGLIO-AGOSTO, NULLA E' STATO MODIFICATO)

Formaggio con la formaldeide

A proposito di additivi, volevo alcuni chiarimenti. Ho sentito dire che il formaggio Grana Padano, contiene, a differenza del Parmigiano Reggiano, formaldeide (sigla E239). Vorrei sapere se è vero, perché dopo avere esaminato la composizione di diverse etichette di Grana Padano, nessuna indicava l'E239, ma tutte riportavano la sigla E240. Di che cosa si tratta? E' una sostanza tossica?

R.A. - Pisa

Facciamo subito una precisazione a proposito delle sigle citate dal nostro lettore: con la sigla E239 si indica l'esametilentetramina; è una sostanza che viene utilizzata nella conservazione del provolone, purché in quantità non superiore a 25 milligrammi per litro (di latte).

La sigla E240, invece, indica la formaldeide, un potente antimicrobico, il cui impiego è ammesso soltanto nella produzione di Grana Padano e in quantità non superiore a 25 milligrammi per litro di latte, nel periodo che va da maggio a ottobre, e non superiore a 15 mg/litro da novembre ad aprile.

La formaldeide viene utilizzata solo nel Grana Padano. Il motivo è presto spiegato: questo formaggio

è prodotto tutto l'anno con il latte proveniente da vacche che si nutrono sia di foraggi freschi, sia di foraggi conservati nei silos, che possono apportare al latte microorganismi dannosi per la produzione del formaggio.

Al contrario, nel Parmigiano Reggiano, la diversa qualità del latte da cui deriva questo formaggio e le diverse condizioni in cui avviene la produzione, consentono di evitare l'impiego della formaldeide.

Non ci sembra pertanto accettabile il fatto che i produttori di Grana Padano non possano elevare la qualità della produzione fino ad eliminare completamente l'uso di questo dannoso antimicrobico. La formaldeide, infatti, ad alte dosi può essere pericolosa sia per inalazione, sia per ingestione (i vapori di soluzioni acquose irritano le mucose; il contatto può provocare dermatiti; l'ingestione, a seconda delle dosi, può provocare gravi dolori addominali, vertigini, coma e anche la morte), anche se la sua concentrazione nel Grana Padano è molto al di sotto dei livelli di tossicità. ■

Tavola rotonda su formaldeide ed insilati

Il fatto : nell'ultimo numero di Gazzo Oggi il cronista Roberto Morsoletto nella rubrica da lui curata " A proposito di " riporta la risposta data da un esperto del mensile " Altro Consumo " del Comitato Difesa Consumatori di Milano nel numero di giugno, ad un lettore che chiede informazioni circa la lavorazione del Grana Padano.

La Confederazione Nazionale dei coltivatori diretti, tramite il Presidente Comprensoriale sig. Mario Cestonaro, ed il Presidente di sezione sig. Celestino Tognato, manifestano la loro disapprovazione per i contenuti dell'articolo (vedere lettera a lato).

Era doveroso a questo punto organizzare una tavola rotonda con i vari protagonisti. Chi scrive ha pertanto invitato il sig. Mario Cestonaro ed il Comitato di redazione ad una disamina senza accreditare delle tecniche di lavorazione del Grana Padano, con l'ausilio dell'Assessore all'Agricoltura sig. Piergiorgio Cherubin.

CESTONARO: Noi agricoltori stiamo attraversando un difficile momento per cui ogni piccola difficoltà diventa un danno importante per noi.

MORSOLETTO: Non era mia intenzione colpevolizzare il Grana Padano rispetto ad altri formaggi, ma ho solo riportato un parere espresso da un esperto che tra l'altro non ha ricevuto una smentita.

CESTONARO: Ho parlato con il Direttore del Consorzio di tutela del Grana Padano dott. Iore, il quale con il Presidente della latteria Molinetto di S. Pietro in Gu' sig. Lino Sandona, hanno inoltrato apposita smentita. Si smentisce che le Cooperative, e stando alla nostra zona, parlo di quelle di Camazzole, S. Pietro in Gu', Vallalta-Noli, Gazzo-Centro, e Grantortino, utilizzano nella loro produzione di latte i foraggi insilati, cosa che del resto è proibita dal regolamento delle Cooperative. Inoltre sono 2 anni che le medesime Cooperative non usano più la formaldeide, avendola sostituita con la lisazina.

FORASACCO: Come avvengono ora i controlli?

CESTONARO: Noi da 10 anni abbiamo puntato sulla qualità del latte con controlli

(segue... → → →)

CIGNO

RIPARAZIONI - IMPIANTI

• AUTORADIO

• AUDIO CAR

• RADIO TVC

• TV SATELLITE

• HI-FI VCR

• SONORIZZAZIONE AMBIENTI

GAZZO PADOVANO (PD)

Tel. 049/9425615 - Via Casalta, 6

quindicinali su tutta la massa, non traslasciando ovviamente la carica batterica. La qualita' del latte e' aumentata grazie anche ad interventi genetici con tori migliorativi (aumento di proteine e di grassi).

MARCATO: Come si controllano ora le frodi alimentari ?

CESTONARO: Gli industriali sono estremamente severi: dopo le prime adulterazioni rifiutano il prodotto; le Cooperative invece applicano delle sanzioni disciplinari pecuniarie. Tengo a precisare che il danno piu' grave non e' chi aggiunge acqua, ma chi usa il latte antibioticato.

CHERUBIN: Su questo siamo d'accordo: basta pensare che 5 litri di latte antibioticato danneggia irreversibilmente 70 q di latte. Vorrei inoltre dire a conclusione di questa tavola rotonda che se sparisce l'agricoltore sparisce anche l'Italia. Qui, nelle nostre campagne, ci sembra di essere in un giardino e questa perche' c'e' la vacca da latte che permette di

mantenere questo sistema ecologico. Se sparira' l'allevamento per puntare solo sulla coltivazione, aumentera' sensibilmente l'uso di fertilizzanti cosa che portera' ad un significativo elevarsi del tasso di inquinamento.

La Redazione prende atto delle dichiarazioni del sig. Cestonaro in merito all'uso degli insilati e della formaldeide. Ovviamente retifica l'articolo.

FA PERO' PRESENTE CHE L'ARTICOLO E' STATO TRATTO DAL MENSILE " ALTRO CONSUMO " DI MILANO, PER CUI SARA' OPPORTUNO CHE UNA COPIA DELLA SMENTITA, A TALE MENSILE, FATTA DAL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL GRANA PADANO, CI VENGA INVIATA AL FINE DI POTERLA PUBBLICARE ANCHE SUL NOSTRO GIORNALE.

Fa inoltre presente che nei numeri precedenti la Redazione ha seguito una linea editoriale vicina alle problematiche degli imprenditori agricoli del nostro Comune.

La Redazione



IL GRANA PADANO: ARGOMENTO PER ESPERTI

Qualche mese fa e' stato distribuito presso tutte le famiglie del paese un giornale " La nostra Citta' informa " dove accanto ad alcuni interventi di nostri amministratori, veniva evidenziata fotograficamente le vari fasi di lavorazione del latte fino al prodotto finito cioe' il Grana Padano.

Purtroppo le didascalie che accompagnano le foto non rappresentano effettivamente la realta': pensiamo fare cosa gradita nel presentare una scheda tecnica piu' precisa di come avviene la lavorazione e produzione del Grana Padano.

Formaggio Grana Padano

Standard

Iniziamo con il scrivere che il Grana Padano, formaggio semigrasso a pasta dura, e' esclusivamente prodotto con il latte di vacca di due mungiture scremato per affioramento. E' salato in salamoia. Il suo uso e' prevalentemente da grattugia, ma viene consumato anche come formaggio da tavola ed e' molto apprezzato sia per il valore alimentare che per le caratteristiche dietetiche (facile digeribilita'), Stagionatura 2 o 3 anni.

Caratteristiche

- forma cilindrica a scalzo alto, leggermente curvo, con faccie piane;
- peso medio di una forma: da 24 a 40 Kg;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm; altezza da 18 a 25 cm;
- crosta: liscia e regolare da 4 a 8 mm;
- pasta: colore bianco o paglierino, finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, con occhiatura appena visibile;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

Tecnica di produzione

Il latte della mungitura della sera, dopo una semplice filtrazione, viene versato nelle bacinelle di affioramento. Durante la sosta si ha l'affioramento della crema e la maturazione del latte, cioe' si ha un incremento dell'acidita'. Tale incremento pero' deve essere contenuto nei limiti di 0,2-0,4 S.H. % e per questo motivo e' necessario che il locale di affioramento sia piuttosto fresco. Contrariamente a tutti gli altri formaggi, per il formaggio Grana la pulitura centrifuga del latte non viene eseguita, perche' le proprieta' fisico-chimiche e microbiologiche del latte verrebbero alterate dallo sbattimento e dalla parziale omogeneizzazione, con conseguente difficolta' di affioramento della crema e comparsa di difetti nel prodotto. Il mattino successivo il latte viene versato in caldaia insieme a quello della mungitura del mattino, in proporzioni tali che il contenuto di grasso nel latte in caldaia non superi il 2%. Un contenuto superiore di grasso puo' provocare dei difetti, soprattutto per quanto riguarda il sapore che puo' assumere dei caratteri piccanti non desiderati. Le caldaie hanno una forma caratteristica di campana rovesciata, con fondo molto ristretto che serve a raccogliere la cagliata per la formazione della forma. La capienza e' di circa 9 q.li e permette la fabbricazione di 2 forme, ma si possono usare ripiene a meta' per la fabbricazione di una sola forma. La fabbricazione del Grana e' molto delicata e la buona riuscita non e' sempre assicurata, per cui ogni dato tecnologico relativo alla temperatura di coagulazione, alla velocita' di riscaldamento, alla qualita' ed all'acidita' di innesto aggiunto, alla qualita' di caglio ecc. , ha una particolare importanza e va rigorosamente controllato e studiato in funzione delle caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche del latte in lavorazione. Il siero-innesto viene preparato lasciando acidificare fino al mattino successivo il siero prelevato in caldaia il giorno precedente (al termine della lavorazione). Esso viene conservato in recipienti di vetro a collo largo in un locale riparato del caseificio (in genere vicino al generatore di vapore) e quando e' maturo, oltre ad avere raggiunto il necessario grado di acidita', si deve presentare non filante e senza schiuma. La voltatura superficiale della cagliata serve per far assumere a tutta la massa la stessa consistenza. La rottura (spinatura) e la cottura sono operazioni che richiedono una particolare capacita', sia nella manualita', sia nell'apprezzare quando le stesse siano ultimate. In pratica il casaro, mentre esegue la spinatura e la cottura, saggia continuamente con le dita i grumi di cagliata per controllare la grandezza dei grumi stessi ed il grado di spurgo. Dopo la cottura la cagliata si deposita sul fondo della caldaia e assume l'aspetto della forma, quindi viene sollevata con una pala di legno, raccolta in un telo e lasciata per un certo tempo sotto siero. Le forme vengono messe prima in fascere di legno che sono sottoposte alla pressatura (mediante la sovrapposizione di pesi) per far ultimare lo spurgo, poi in fascere metalliche bombate dove assumono l'aspetto definitivo. Dopo la salatura e l'asciugamento, le forme passano nel locale di stagionatura e vengono poste sopra scalere di legno. Durante la stagionatura le forme vanno periodicamente voltate, ripulite e spostate dall'alto verso il basso delle scalere. La maturazione si accerta con una particolare operazione detta " battitura " eseguita da esperti stimatori del formaggio. Quando la forma e' matura si dice che " ha fatto martello ", cioe' alla percussione ha un suono secco e nitido. La percussione, oltre il grado di maturazione, mette in evidenza eventuali difetti, quali sfoglie, vescigotti, occhiature, ecc. ; quindi serve a classificare il prodotto per attribuire le varie qualifche (Extra, Prima, Seconda, Scarto). In una partita di formaggio Grana, cioe' in tutte le forme fabbricate in un intero anno, la presenza del 10% di forme di scarte e' da ritenere normale.

Roberto Morsolotto

TEMPO di SCUOLA ...

Salve ragazzi ,
anche quest'anno ci attende l'appuntamento con Settembre per ricominciare la scuola e con esso il problema legato al trasporto . Sicuramente , come l'anno precedente , vi sara' arrivato il foglio nel quale e' spiegata la soluzione che e' stata adottata per risolvere il problema dei " posti a sedere " .

La commissione dei Trasporti e' disponibile ad organizzare una corsa bis con doppio autobus , in modo che quasi tutti possano trovare un posto a sedere evitando cosi' la noiosa fila nel corridoio dell'autobus . Ma la corsa bis non si limita a risolvere solo questo problema ; gli autobus infatti , seguiranno 2 percorsi diversi in citta' , in modo da portare gli studenti il piu' vicino possibile alle scuole , evitando corse a piedi o ritardi a scuola .

Non tutti forse hanno apprezzato questa iniziativa perche' oltre a pagare il solito abbonamento alle F.T.V. si deve versare una quota di lire 125.000 annue. Questa somma che viene ad aggiungersi al

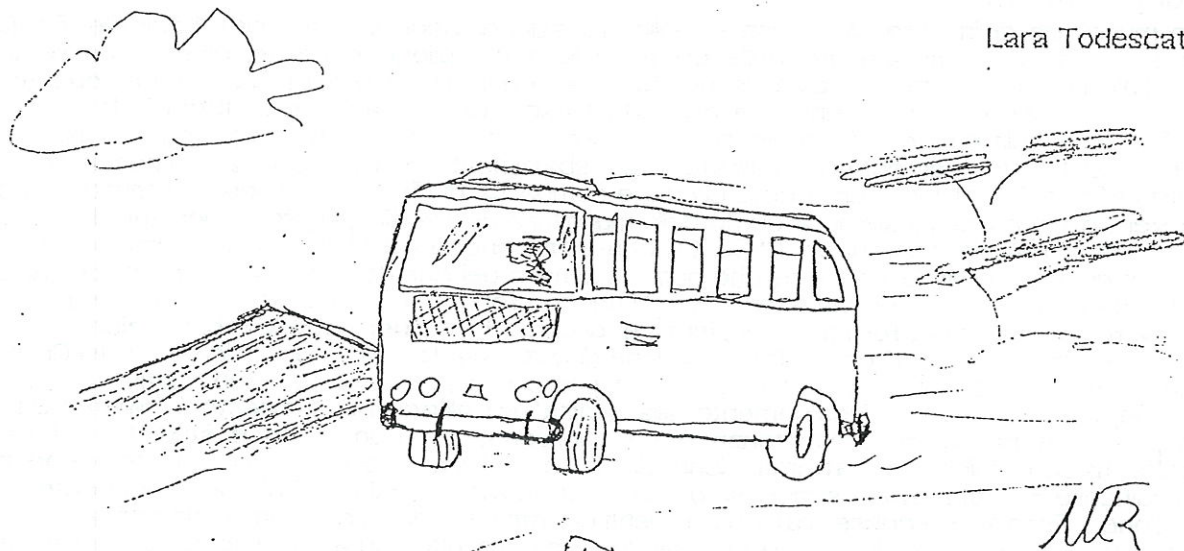
prezzo dell'abbonamento puo' costituire un problema per qualcuno .

Purtroppo , pero' non ci sono altre soluzioni in quanto il Comune di Gazzo e' in provincia di Padova e non spetterebbe a Vicenza il compito di provvedere al trasporto . Se gli studenti si recassero a Piazzola o a Cittadella il problema sarebbe risolto con piu' facilita , ma visto che Vicenza e' piu' vicina ed offre una maggiore scelta di scuole , e come conseguenza una maggior possibilita' di impiego vicino a casa , giustamente si preferisce questa ad altre citta' .

Vi preghiamo percio' di comprendere il perche' di questa somma da versare e di aderire alla proposta per quanto solamente se cio' sara' fatto essa si potra' attuare.

In caso si trovasse una alternativa a questa soluzione , essa vi sara' comunicata .

Lara Todescato



NR



CHAGAL

BY LOUISELLE S.P.A.



VIA NINO BIXIO, 8 - 35010 GROSSA DI GAZZO/PO
TEL. 049-5963100 (3 LINEE R.A.) - FAX 049-5963125

AMPLIAMENTO TRATTO DI STRADA PROVINCIALE N. 27
PER IL TRATTO GAZZO - GIARABASSA
(DUE ALBERE)

Intervista all' Assessore provinciale
ai Lavori Pubblici alla Viabilita' Franco Greggio

Franco Greggio 49 anni , residente ad Este e' stato dal 1980 al 1987 sindaco di Este dal 1980 al 1990 e' stato presidente dell' USL di Este . Dal 1990 e' assessore provinciale ai Lavori Pubblici alla Viabilita' ed inoltre ha la delega per la gestione dell' Ufficio Beni Ambientali .

I: <Assessore quando verra' ampliata la strada provinciale n. 27 da Giarabassa a Gazzo ? >

A: <Il progetto (di cui riferiamo a parte per quanto riguarda gli aspetti tecnici) e' stato inserito nel Programma triennale di intervento della viabilita' 92/94. Adesso andro' personalmente presso la Cassa Depositi e Prestiti al fine di ottenere in breve tempo l'adeguato finanziamento > .

I: <Perche' il progetto che interessa anche Gazzo e' stato inserito nel piano provinciale ? >

A: <L'Amministrazione Provinciale intende dare la prioritaa assoluta alle zone dell'Alta Padovana . Inoltre l'ampliamento della S.P.27 permettera' di raccordare meglio la direttrice Carmignano - Padova con la statale n. 53 Cittadella - Vicenza .

Piu' in generale l'Assessorato ai Lavori Pubblici ha individuato alcune direttrici di primaria importanza sulle quali si dovra' intervenire per eliminare "punti neri" ancora esistenti .

Convegno dell'Unione Provinciale Artigiani sulla viabilita' e mobilita' nella Provincia di Padova

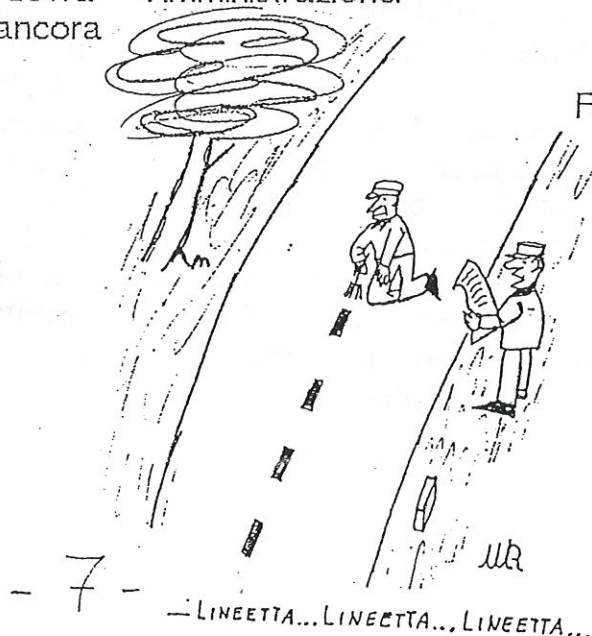
L'Unione Provinciale Artigiani di Padova ha espresso all'opinione pubblica, alle forze politiche e ai pubblici amministratori le proprie preoccupazioni per una situazione della viabilita' e del trasporto merci che si fa' sempre piu' grave con danni rilevanti per lo svolgimento delle attivita' industriali, artigianali ed agricole . Rilevato il gravissimo ritardo nell'avvio dei cantieri , per le opere gia' approvate o addirittura gia' appaltate (Statale del Santo , tangenziale di Fontaniva, ecc.) ,l'Unione Artigiani raccoglie ed esprime il disagio di alcune comunita' e il diffondersi di malessere e di sfiducia nella gente e negli imprenditori , verso l'operato della Pubblica Amministrazione .

" Le aziende e la societa' civile corrono piu' veloci del sistema politico , ma di fronte all'Europa del 1993 , non possono piu' fermarsi ad attendere " .

L'Unione Artigiani vuole informare sui progetti esistenti e sui motivi politici, tecnici, amministrativi, che limitano la realizzazione di tanti progetti e intende dare una scossa al " non fare " , all'immobilismo che da tanti anni caratterizza settori della Pubblica Amministrazione.

G. B.

Federico Marcato



Relazione sul Progetto Esecutivo della Sistemazione ed allargamento della Strada Provinciale n.27 di " Giarabassa " .

Esiste un progetto esecutivo datato 26/10/1987 sulla sistemazione della strada di cui sopra ed e' tornato di attualita' dopo le dichiarazioni fatte in proposito dall' Assessore Provinciale ai Lavori Pubblici e le richieste dell' Unione Artigiani (vedi articoli pubblicati n.d.r.) .

Il progetto riguarda i lavori di sistemazione ed allargamento di un tratto della Strada Provinciale n.27 " di Giarabassa " S.Giorgio in Bosco - Villalta , ed in particolare della parte di essa compresa tra la Strada Provinciale n.94 " Contarina " ed il centro di Gazzo Padovano .

Il tratto previsto da tale progetto interessa per circa meta' del tracciato il Comune di Gazzo e per l'altra meta' i Comuni di Grantorto e Piazzola sul Brenta . La Strada Provinciale n.27 rappresenta il punto d'incontro dell'area orientale della Provincia di Vicenza con quella Nord - Occidentale della Provincia di Padova e riveste pertanto una importanza notevole sia per le comunicazioni di persone sia per il traffico di merci .

Questa strada offre attualmente una larghezza media di carreggiata assolutamente insufficiente , tale da renderla difficilmente percorribile soprattutto da parte dei mezzi pesanti . La larghezza media sudetta e' di circa m. 4,50 , e in particolare si restringe a m. 4,20 in corrispondenza del ponte sul Canale Ceresone . Tale ponte, inoltre , presenta problemi statici che limitano notevolmente i carichi transitabili su di esso .

L'allargamento generale della carreggiata verra' effettuato utilizzando parte delle banchine nei tratti dove quest'ultime presentano larghezza idonea e acquisendo negli altri tratti una fascia di terreno da entrambi i lati della sede stradale a seconda delle possibilita' in relazione alla presenza di ostacoli piu' o meno insuperabili .

L'allargamento verra' effettuato allo scopo di portare la larghezza media della carreggiata a m. 7 , eseguendo le seguenti opere :

- bonifica e tombamento dei fossi di guardia esistenti ;
- formazione di nuovi fossi di guardia ;
- creazione di cassonetto ;
- costruzione di idonea sottofondazione stradale ;
- formazione della fondazione stradale e della pavimentazione con idonei materiali e bitumi ;
- raccordo con la sede stradale esistente e formazione del nuovo profilo trasversale .

Oltre a tali opere fondamentali ne verranno eseguite diverse altre quali : tombinamento di alcuni fossi di guardia nel centro di Gazzo , posa in opera di manufatti per la raccolta delle acque meteoriche , rifacimento di attraversamenti di alcune rogge .

Particolare attenzione merita l'allargamento della strada in corrispondenza del ponte sul Canale Ceresone : essendo risultato impossibile rinforzare la struttura esistente e contemporaneamente eseguire il raddoppio con una nuova struttura per raggiungere la larghezza necessaria , il progetto prevede il completo rifacimento del ponte ottenendo dimensioni e caratteristiche strutturali idonee. Il nuovo ponte sara' costituito da architravi in calcestruzzo in una unica campata di 18 metri . In tal modo verranno eliminati i due pilastri esistenti posti sull'alveo del fiume con evidenti vantaggi per il libero deflusso delle acque .

Il ponte avra' una larghezza complessiva di m.12 di cui m.7 utilizzati dalla viabilita' veicolare , m.2 di banchina e m.1,50 + 1,50 rispettivamente per un marciapiede e per una pista ciclabile . Il progetto , quindi ,

prevede un'opera importante : la costruzione di una pista ciclabile parallela alla strada e posta sul lato Nord della stessa , richiesta da tutti e tre i Comuni interessati .

Tale opera si presenta particolarmente utile alla luce del fatto che la strada e' interessata da un abbondante traffico di tipo ciclistico soprattutto nei momenti di inizio e fine delle attivita' produttive . Del resto , se da un lato si prevede un allargamento con conseguente maggiore " capacita' " della strada, dall'altro viene aumentata la velocita' dei veicoli che puo' determinare pericoli piu' gravi per cicli e motocicli .

Il progetto di 4 anni fa' prevede un costo finale di 1 miliardo e 750 milioni .

Personalmente penso che sarebbe del denaro pubblico speso con oculatezza .

Speriamo soltanto che la Pubblica Amministrazione mantenga le promesse .

Federico Marcato

Commissione edilizia: primi risultati

In uno dei primi Consigli Comunali sono stati nominati i nuovi commissari della Commissione Edilizia ed Ornato. La pubblica assise ha fatto propria la proposta del Sindaco di nominare persone non residenti nel Comune: sono stati pertanto nominati i seguenti professionisti. Architetto Migliorini da Monteviale (VI); ingegnere Brogliato da Torri di Quartesolo; geom. De Agostini da Piazzola; ing. Girolimetto da Fontaniva; ing. Alessi da Cittadella; perito agrario Bortolamei da S. Pietro in Gu' e infine l'urbanista Lucato da Carmignano di Brenta. A questi componenti vanno aggiunti come membri di diritto il Sindaco ed il Tecnico Comunale. Da quando e' stata nominata la CEO si e' riunita sei volte. E' stata azzerata l'arretrata di pratiche edilizie giacenti presso l'Ufficio Tecnico, anche grazie alla positiva collaborazione del geometra Nicola Chiarello che coordina con i due Tecnici l'attivita' del settore edilizio. Dando un'occhiata alle cifre si vede che nelle sei sedute sono state esaminate 90 pratiche edilizie: di queste, 9 si riferivano a richieste di sanatorie, mentre 81 erano progetti edificatori: di queste ultima la CEO si e' espressa positivamente per 48 di esse, ha sospeso la valutazione per oltre 23, mentre si e' espressa in modo negativo sui restanti 10 progetti. Fino al 9/08/1991, sono stati incamerati circa 68.000.000 di oneri edilizi.

Giorgio Brogliati



Non Solo Moda

**ABBIGLIAMENTO
E INTIMO**
di Dalla Libera Wanda e
Ceccato Francesca

Grossa di Gazzo (PD)
Via Indipendenza, 44 - Tel. 049/5963215
P.IVA 01291500286



OTTOBRE

Leva il sole ore 6 m. 14. Tr. ore 5 m. 19.

- 1 M s. Teresa di G.B.
- 2 M ss. Angeli Custodi
- 3 G s. Gerardo ab.
- 4 V s. Francesco A.
- 5 S s. Placido m.
- * 6 D s. Bruno ab.
- 7 L B.V. del Rosario
- 8 M s. Demetrio
- 9 M ss. Dionigi v. e G.
- 10 G s. Daniele m.
- 11 V s. Firmino v.
- 12 S s. Serafino c.
- * 13 D s. Edoardo re
- 14 L s. Callisto I p.
- 15 M s. Teresa d'A.
- 16 M s. Margherita
- 17 G s. Ignazio
- 18 V s. Luca cv.
- 19 S s. Laura ved.
- * 20 D s. M. Bertilla B. s. Irene
- 21 L s. Orsola
- 22 M s. Donato v.
- 23 M s. Severino

SOLE IN SCORPIONE
dentro ai
Cardi Rossi

- 24 G s. Antonio M.C.
- 25 V s. Crispino e C.
- 26 S s. Evaristo p.
- * 27 D s. Fiorenzo v. B. Bartolomeo da Bz.
- 28 L s. Simone v.
- 29 M s. Ermelinda
- 30 M s. Germano v.
- 31 G s. Lucilla m.

Il giorno calò di ore 1 m. 32

1 U.Q. ☾
ore 1 min. 32

Continua il cattivo tempo, va rimettendosi verso la fine della fase.

7 L.N. ☉
ore 22 min. 40

Continua il buono: pioggia e vento nei giorni 12-13.

15 P.Q. ☽
ore 18 min. 34

Abbassamento di temperatura e tempo stazionario per tutta la fase.

23 L.P. ☾
ore 12 min. 10

Molti da pioggia e vario; burrasca verso il 27.

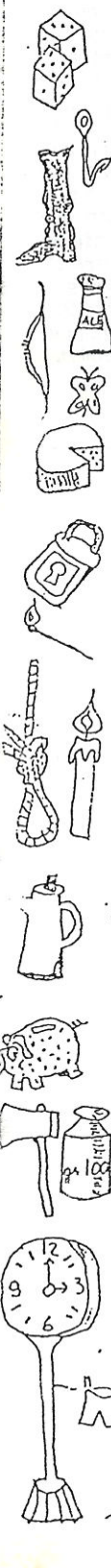
30 U.Q. ☽
ore 8 min. 13

Continua il tempo sconvolto fino ai primi giorni di novembre.

Tera, fruti e tuto
queo che ghe va drio

Continuando a proteggere gli ortaggi sotto tunnel, e' possibile in questo mese raccogliere molte < tardizie >. L'autunno, che aveva dato le sue prime avvisaglie in settembre, diventa ora padrone della situazione con le sue piogge, le sue nebbie e le prime basse temperature. Se le piogge non sono molto frequenti si continua ad apportare annaffiature molto leggere e alle piante piu' bisognose. Si continua ad aggiungere materiale alla composta, si raccolgono i semi. Si mettono a dimora gli astoni innestati delle specie fruttifere, gli arbusti e le erbe aromatiche perenni. Si riordina il ripostiglio degli atrezzi. Si impianta la carciofoia, si trapiantano cipolle, si impiantano i bulbilli d'aglio per avere prodotto fresco in primavera, si trapiantano scarole, cicorie, bietole da coste e cavoli. Si seminano spinaci.

Trona', fulmini e saete
fin che riva el 27.
Dal 28 a gh'e', pero',
altri lampi e porchi e zo'.



RACCOLTA DELLA CARTA CON IL CONTAINER:

UN' ESPERIENZA POSITIVA!

Dall' Aprile 1991 nella piazza di Gazzo, e' iniziata una nuova esperienza nella raccolta della carta straccia . Infatti come tutti avete potuto vedere, e' stato istituito un punto di raccolta della carta, con un container ogni secondo venerdi' del mese.

I risultati sono stati veramente eccellenti , fino ad oggi sono stati raccolti 400 quintali di carta, carta che non finisce nei cassonetti, il che vuol dire meno tasse per i contribuenti di Gazzo da pagare per i rifiuti.

Merito soprattutto dei cittadini di Gazzo che hanno risposto all'iniziativa in maniera massiccia e completa e di questo non finiremmo mai di ringraziarli.

Purtroppo pero' esiste una constatazione negativa, riguardo ad alcuni cittadini, che nonostante gli inviti gentilmente fatti tramite il giornale, e i cartelli a caratteri cubitali con scritto "SOLO CARTA" ancora si ostinano a gettare materiali (anche pericolosi e puzzolenti)che nulla hanno a che fare con la carta.

La situazione si e' andata aggravando, in quanto la ditta che porta il container ci ha avvisato giustamente, che se questa situazione continua, il container non verra piu' a installarlo .

Voi capite bene cosa vuol dire, vuol dire gettare la carta nei cassonetti, il che comporta quello da noi spiegato all'inizio dell'articolo . Ora se queste persone non hanno ben capito le finalita' di questa raccolta spero abbiano avuto un chiarimento. Sappiate pero' che se il container non verra' piu'

messo la colpa e' di queste persone, che non hanno rispetto per l'ambiente in cui vivono assieme agli altri .

Stessa cosa vale a dire per la raccolta del vetro, anche se non sta a noi dire questo, certo che se andate a vedere vicino alle campane l'immondiziale che c'e' vi fate un'idea di cosa nel container si puo' trovare . L'unica consolazione che ci puo' restare, per quanto riguarda quest'ultimo argomento, e' che sia qualcuno esterno al paese ne saremmo per lo meno sollevati anche se capite benissimo questa ipotesi lascia il tempo che trova.

Ringraziamo ancora una volta i cittadini di Gazzo che ci hanno aiutato e continuano ad aiutarci .

I RESPONSABILI DELLA
RACCOLTA CARTA



RICICLIAMO IL VETRO

Il vetro è un materiale che si può riciclare completamente, cioè da una bottiglia riciclata si potrà produrre un'identica bottiglia senza utilizzare materie prime aggiuntive. La presenza quindi nel nostro paese delle campane verdi per la sua raccolta ci permette di riciclare, senza danno per l'ambiente, uno dei materiali più utilizzati nel confezionamento dei prodotti alimentari (l'8% delle immondizie è costituito dal vetro). Inoltre, come già è stato evidenziato in articoli precedentemente apparsi sul nostro giornale, viene diminuito il costo per lo smaltimento dei rifiuti a carico del nostro Comune, e di conseguenza a carico nostro, il quale ammonta a 80 lire al kg solamente per lo stoccaggio in discarica senza quindi conteggiare i costi della raccolta. Consapevole dei vantaggi derivanti da una raccolta differenziata del vetro, il Consiglio comunale ha deliberato, in data 25/2/91, la promozione della campagna di raccolta differenziata dei contenitori ed imballaggi in vetro per liquidi nel proprio Territorio Comunale e quindi di continuare a mantenere dislocati all'interno del territorio comunale n. 8 contenitori. La gestione di questi contenitori poteva essere di due tipi:

- diretta, il Comune acquistava le campane ed effettuava anche la raccolta con successiva vendita del materiale ad una ditta di riciclaggio
- indiretta, il Comune pagava un canone annuo di affitto delle campane mentre la raccolta e la manutenzione delle campane veniva affidata alla ditta di riciclaggio.

Tra i due tipi di gestione è stata scelta quella indiretta per i minori costi. Quindi viene appaltato il servizio di raccolta vetro alla ditta Vetrital di Campalto (VE) con un canone annuo di 150.000 lire per contenitore (in totale perciò il Comune dovrà pagare un canone di 1.200.000 lire per gli otto contenitori dislocati nel nostro territorio). Da dati a livello nazionale, ottenuti presso la ditta riciclatrice, risulta che il vetro recuperato ammonta al 50% del totale prodotto (quindi il margine per migliorare la sua raccolta differenziata è ancora enorme) e che in una campana per il vetro vengono trovati il 20% di rifiuti. Perciò la ditta di riciclaggio, ma sarebbe ancor più giusto dire la coscienza civile di ognuno di noi, consiglia di non gettare altro materiale all'infuori del vetro, soprattutto ceramica e plastica, per non compromettere un'adeguata raccolta; inoltre il vetro dev'essere riposto solamente all'interno della campana e non sparpagliato all'infuori senno' cioè oltre a provocare un aumento di costi per il riciclaggio concorre a rovinare l'immagine del nostro territorio comunale (Alto Adige o Bassa Italia?).

Se il tempo trascorso da una raccolta all'altra (10-15 giorni in estate 22 giorni in inverno da dati forniti dalla ditta) sono troppo lunghi non si deve far altro che avvisare il Comune il quale dovrà aumentare il numero di campane. E per finire fornisco un dato: in 15 mesi sono stati raccolti nel Comune di Gazzo 51.000 kg di vetro una "montagna" di materie prime salvata e un "cratere" in meno per il povero suolo italiano così ricco di discariche.

Pietro Forasacco

CONCORSI

Concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura di n.1 posto di infermiere professionale (6^a qualif.funzionale). Per essere ammessi gli aspiranti devono aver compiuto i 18 anni e non superino gli anni 40 ed essere in possesso del diploma di Infermiera Professionale. Scadenza presentazione domande 23/9/91. Scadenza presentazione domande 23/9/91.

Concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura di n.1 posto di applicato amministrativo (4^a qualif.funzionale). Per essere ammessi gli aspiranti devono aver compiuto i 18 anni e non superino gli anni 40 ed essere in possesso del diploma di Licenza della scuola Media I Grado. Scadenza presentazione domande 23/9/91.

Concorso pubblico per titoli ed esami per il conferimento di n.1 posto di coordinatore 6^o livello - 2^o settore. Per essere ammessi gli aspiranti devono aver compiuto i 18 anni e non superino gli anni 40 ed essere in possesso del diploma di Geometra. Scadenza presentazione domande 25/9/91.

NOTIZIE DALL' INTERNO

In data 10/5/91 e' stata inviata dal Ministero dell'Interno , a tutti i Comuni , una circolare riguardante il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Statale per le assenze del personale amministrativo (ad esempio il personale degli uffici comunali) imputabili a fatto illecito del terzo (ad esempio incidente stradale subito dal dipendente comunale).

Il principio affermato dalla Suprema Corte di Cassazione , con sentenza del 9 febbraio 82 , in base al quale il datore di lavoro ha facolta' di esercitare , in caso di invalidita' temporanea del lavoratore dipendente , causata dal fatto illecito del terzo , il diritto di rivalsa per il danno subito , a causa del pagamento della retribuzione , senza poter usufruire della corrispondente attivita' lavorativa del dipendente , non veniva applicato in caso si trattasse di un dipendente dell'Amministrazione Statale . Ora questa circolare sollecita i Comuni a sperimentare azioni di rivalsa nei confronti delle Assicurazioni oppure direttamente sui terzi in caso di assenza di copertura assicurativa . Tutto cio' portera' sicuramente ad un risparmio per le Amministrazioni Statali ma tutto a vantaggio di chi ?.

Pietro Forasacco



**Morsoletto
Lucio**

Impianti elettrici civili
e industriali,
riparazione elettrodomestici

Gazzo Padovano (PD)
Via Mazzini 32-Tel. 049/9425815



UNA PIZZA DI CATTIVO GUSTO

Qualche tempo fa', dopo una seduta del Consiglio Comunale, alcuni amministratori di entrambe le liste rappresentate sono andati, tutti insieme a bere una birra presso la pizzeria del paese, ed al loro ingresso sono stati investiti da una valanga di impropri urlati a vivissima voce da parte del proprietario del locale e di un'altro individuo su cui ci soffermeremo piu' avanti.

Le ragioni di questa aggressione verbale risiedono nel fatto che ultimamente alcuni clienti del locale, all'uscita dello stesso, hanno trovato la propria auto multata perche' parcheggiata in malo modo, ed a parere del titolare della pizzeria, non solo erano opinabili le multe, ma addirittura si assisteva ad una vera e propria azione persecutoria nei suoi confronti. In altre parole, multando i clienti si intendeva colpire la pizzeria ed il suo titolare.

Gli amministratori sono rimasti letteralmente sconcertati dalla violenza delle affermazioni e dal tono usati, il tutto tra l'altro in presenza di numerosi clienti, ma nessuno ha reagito se non con alcune argomentazioni esposte con tono di voce normale e volte a chiedere esplicitamente al titolare di affrontare il problema nella giusta sede e non in un pubblico locale a suon di urla.

Vogliamo qui chiarire che non esiste nessuna volonta' persecutoria nei confronti di nessuno e tantomeno nei confronti di uno dei pochissimi esercizi del paese, ma questo non significa che per il fatto di svolgere una attivita' utile ed apprezzata dalla maggioranza dei cittadini si debba credere di essere esenti rispetto a tutti i doveri nei confronti della pubblica convivenza.

Esistono anche i diritti dei vicini e di coloro che transitano nella pubblica via. Fra l'altro tutti sanno e vedono che a pochi passi dal locale esiste una piazza in grado di ospitare senza problemi parecchie decine di vetture. Ma non vogliamo entrare ulteriormente nel merito del problema della legittimita' delle multe, ripetiamo che questo e' un argomento da discutere nella giusta sede.

Vogliamo invece dire alcune cose sulla sceneggiata di cui sopra e sull'uso che dopo e' stato fatto della non - reazione da parte degli amministratori. Inanzitutto non ci sembra corretto trasformare un pubblico locale in un luogo dove urlare le proprie ragioni, giuste o sbagliate che siano.

Poi non e' lecito usare l'insulto come argomento di discussione, ma soprattutto non e' ammissibile consentire ad alcuno di offendere la nostra terra ed i nostri concittadini con affermazioni da codice penale. Alludiamo a quel secondo personaggio che facendosi scudo con dichiarazioni di amicizia nei confronti del padrone di casa ha sfoderato una serie di vere e proprie calunnie nei confronti non degli amministratori ma del paese e della sua gente solo perche' non lui ma un suo amico era stato multato fuori dalla pizzeria.

A giudizio di questo individuo il nostro paese e la nostra gente emanano cattivo odore in ogni contrada (naturalmente ha usato termini molto piu' volgari) e tutti noi dovremo vergognarci di esistere e di abitare un posto del genere. Chi ci legge capisce a questo punto che l'unica reazione che poteva esserci era non verbale ma fatta di atti giudiziari, ma non era proprio il caso di gonfiare di importanza una vicenda che gia' si qualificava da se', ne tantomeno era serio scendere sul terreno della rissa pura e semplice.

Ci e' dispiaciuto invece di constatare che il titolare ha consentito a questo suo presunto amico di offendere il paese che lo ospita cosi' come ci e' dispiaciuto verificare come nei giorni successivi lo stesso titolare si sia vantato di averne dette quattro agli amministratori.

Crediamo che anche da parte del Signor Paganin sarebbe stato piu' intelligente stendere un velo sull'increpitoso episodio visto che nessuno in paese ama le risse. Comunque se siamo disposti a comprendere quanto meno il suo stato d'animo poiche' conosciamo l'irruenza del suo carattere e la sua buona fede, non siamo disposti a giustificare quella persona di cui non conosciamo il nome che cosi' volgarmente ha offeso la nostra comunita' e la cui presenza per tutti i Gazzesi e' diventata sicuramente indesiderabile.

IL CONSIGLIO COMUNALE



SALBEGO F.lli

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMIDRAULICI - ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

GAZZO PADOVANO (PD)

Via N. Sauro - Tel. 049/9425828 - Fax 9425706

La poesia dell' ombrellaro
Foto un portegheto
se trova un bon ometo
che magro come un canaro
el vol fare l'ombrelaro
xe ani che lo vedo
ch'el riva col careto
col vento, neve, freddo
l'impianta el so bancheto
po' cole man in scarsea
el speta qualche ombrea



oreficeria - orologeria

CISCATO VITTORIANO

concessionario:

SÉIKO - BULOVA - WINCHESTER
HELLAS - GUY GOSARD



35010 Gazzo Padovano (PD) - via V. Emanuele, 3

☎ 049 - 9425821



A.A.A. GERGASI VENDO OFFRO GOMPRO CAMBIO OFFERTE DI LAVORO

PICCOLA RUBRICA DI ANNUNCI ECONOMICI

(LA REDAZIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SUGLI ANNUNCI PUBBLICATI)

OFFICINA MECCANICA CERCA APPRENDISTI
E/O NEO DIPLOMATI TORNITORI
PER INFORMAZIONI TELEFONARE ALLO
0444/ 611964

VENDO N.3 VIDEOCASSETTE VHS

" LA STORIA DEL CALCIO "

ANNI 70-74-78-82-86-90

TELEFONARE ORE PASTI AL 9425672

VENDO AMPLIFICATORE PER AUTO
60 + 60 WATT INGRESSI PREOUT
USATO POCO VENDO LIRE 45000 NON TRATT.
TELEFONARE ORE PASTI 9425958

Se volete effettuare scambi compra vendite di qualsiasi tipo di materiale questa rubrica fa per voi , anche perche' le inserzioni sono

GRATIS

Per farlo, non fate altro che venire al giornalino con l'inserzione oppure parlatene con uno del comitato di redazione che la trascrivera' sul giornalino.

Chissa' se questo e' un modo per fare buoni affari

NOTIZIE FLASH

Rammentiamo ai gentili lettori che pur avendo gia' pagato l' abbonamento non ricevono regolarmente il giornale di farlo presente in Municipio. La redazione provvedera' al piu' presto a farlo recapitare .

Si avvisa i gentili lettori che il container per la raccolta di

solo carta

verra' posto nella piazza IV Novembre nei seguenti giorni :

13 14 15 SETTEMBRE

11 12 13 OTTOBRE

Avviso importante

Si informano gli abitanti di Gazzo che e' stato demolito il box posto dietro alla Chiesa che serviva per la raccolta della carta. Pertanto dietro alla chiesa non va depositato nessun tipo di materiale. Certi della collaborazione i responsabili ringraziano anticipatamente .



— Anche oggi, quando sono arrivata a scuola, le lezioni erano già finite.

Gazzo Oggi
mensile di Attualita' Politica Economia Sport
del Comune di Gazzo

Direttore Responsabile Giorgio Brogliati

Comitato di Redazione

Giaretta Attilio
Miglioranza Sabrina
Signorini Enrico
Marcato Federico
Guidolin Antonello
Mateazzi Pasqualino

Hanno collaborato inoltre:

Morsoletto Roberto
Todescato Lara
Forasacco Pietro
Librelotto Renzo
Consiglio Comunale
Veranda Roberto

Direzione e Amministrazione Piazza IV Novembre
Tel. 9425720 - 9425603 - Telefax 9425603
Abbonamento Annuale a " Gazzo Oggi " Lit. 20000
da versarsi presso i seguenti Esercenti: Trattoria da Ugo -
Gaiatico; Edicola Giornali Borsatto - Gazzo; Amadio Rino -
Villalta; Bolis Giovanni -Grossa; Latteria Sociale di Grantortino
o anche presso la sede Municipale

Autorizzazione Tribunale di Padova n.1236 del 26/09/90

Stampato in proprio

Sig.
Morsoletto Silvio
Via Mazzini 30
35010 Gazzo (PD)