

CARABINIERI ■ Nucleo Operativo Ecologico

Sei aziende sotto sequestro per reati ambientali

Nell'operazione anche tre arresti e un obbligo di firma. Undici attività imprenditoriali sospese in attesa di indagini

Sei aziende sequestrate. Tre arresti. Un obbligo di firma. Undici attività imprenditoriali sospese, tutte operanti nei settori movimento terra, gestione cave, trattamento rifiuti e bonifiche ambientali. Sono alcuni, preoccupanti numeri dell'operazione condotta dal Nucleo Operativo Ecologico dei Carabinieri, che gravita attorno ai campi del tortonese e ad alcuni veleni interrati sotto questi, parrebbe anche da imprese legate alla criminalità organizzata. Tutto è partito dal ritrovamento, nei giorni scorsi, di rifiuti nell'ex cava di Castello Armellino, vicino a Tortona. La scintilla che ha, di fatto, dato il via all'operazione e portato agli arresti,

disposti dal Giudice per le Indagini Preliminari di Torino.

Tortona, cuore dell'indagine

Se immaginiamo l'area coinvolta sul traffico di rifiuti illeciti coordinata dalla Dda di Torino, il risultato è che il triangolo comprende tre città capozona della Provincia: Novi, Alessandria e Tortona, ovvero il centro di questa brutta storia. E al "centro del centro" c'è lui, Francesco Ruberto, imprenditore tortonese, con una storia piuttosto lunga di precedenti

giudiziari alle sue spalle. Sette, per la precisione, tra le quali risalta un episodio di tredici anni fa, quando picchiò e rapinò un attivista contro la cava Cementir di Voltaggio. Anni dopo, invece, fu oggetto addirittura di un attentato. Non una "new entry" della cronaca giudiziaria, insomma. Al momento, la Prefettura ha emesso provvedimenti interdittivi alle due ditte di famiglia, ovvero la Idrotecnica e la Ruberto srl. Pare che, al loro interno, si fossero infiltrati elementi legati alla 'ndrangheta. Tortona era la sede delle attività della famiglia Ruberto, visto che i Carabinieri, nei giorni scorsi, hanno messo i lucchetti all'ex cava Vidori, di proprietà pro-

prio di Idrotecnica e l'impianto di recupero di rifiuti della medesima impresa. E, mentre il padre Francesco è agli arresti, il figlio Daniele, legale rappresentante e gestore delle due ditte finite nell'occhio del ciclone, se l'è cavata con i domiciliari.

Biogest smentisce

Il laboratorio con sede a Novi, tramite la sua titolare, Franca Sogari, ha negato ufficialmente qualsiasi responsabilità in merito a quanto scritto nell'ordinanza del Gip. "Né la titolare, né il socio di minoranza - si legge - sono indagati. Dimosteremo la nostra estraneità, collaborando con i magistrati". Agli investigatori risulta che Biogest abbia ottenuto da Cociv l'incarico di analizzare e certificare le terre da scavo nei cantieri del Terzo Valico. Questo, mentre la Sap di Spinetta si occupava di smaltire lo smarino e il gruppo Franzosi forniva materiale sempre per il Terzo Valico. Lavori su cui si sta indagando, mentre, sempre restando nei pressi di Tortona, a Sale, anche la cava di cascina Viscarda, gestita proprio dalla Franzosi, è stata messa sotto sequestro. Lo scorso anno, l'Arpa aveva effettuato rilevazioni sconcertanti, grazie alle quali si scoprì che, nel terreno, erano presenti idrocarburi e benzinorene. Il tutto, mentre in superficie si coltivava tranquillamente grano. E non finisce qui, perché cascina a Aliprandina, nel tortonese anch'essa, il terreno depositato dalla Autotrasporti Famiglia Gandini Sandro, ditta di Voghera, è risultato inquinato. A tutt'oggi, però, sull'area non è stato disposto il sequestro. Per il titolare dell'azienda, invece, Sandro Gandini, sono scattati i domiciliari.

TORINO ■ Giunta Regionale

APPROVATO IL PIANO AMIANTO: ENTRO IL 2020 BONIFICHE COMPLETATE A CASALE E BALANGERO

Mappatura e censimento dei siti con amianto, smaltimento e indirizzi per agevolare il processo, bonifica dei siti di interesse nazionale e dei manufatti che lo contengono. E' quanto prevede, per la parte relativa all'ambiente, il Piano regionale amianto, approvato dalla Giunta del Piemonte.

Le bonifiche di interesse nazionale di Casale Monferrato e Balangero dovranno essere completate entro il 2020, grazie alle risorse recentemente stanziati dal Governo, pari a 80 milioni di euro.

Il Piano prevede, inoltre, che si giunga a una graduale eliminazione dei manufatti contenenti amianto, pressoché definitiva entro il 2025. La priorità è rappresentata dalla bonifica degli edifici pubblici, partendo dalle scuole. In conformità alla Legge Regionale 30/2008, il documento evidenzia l'importanza di individuare risorse da destinare ai Comuni, singoli o associati, per attivare servizi di raccolta e smaltimento di determinati quantitativi di manufatti contenenti amianto nell'ambito del sistema regionale di gestione dei rifiuti.

Quanto alla mappatura, si prevede di continuare le attività mediante Arpa Piemonte, in collaborazione con le Asl, con pubblicazione e aggiornamento costante delle informazioni. Ad oggi, la quantità di coperture in cemento-amianto rilevata in tutta la regione è prossima ai 50 milioni di metri quadri. Le elaborazioni condotte sui dati di mappatura dell'amianto, rapportate alle disponibilità attuali per il conferimento dei materiali provenienti dalle bonifiche, hanno confermato la necessità di incrementare le disponibilità per lo smaltimento in regione. L'approvazione da parte della Giunta del Piano regionale amianto (la versione attuale è del 2001) è il primo passo dell'iter che prevede l'approvazione finale da parte del Consiglio regionale. (e. m.)

MILANO ■ Expo 2015

La Centrale del Latte di Alessandria e Asti partner di «Identità Expo»

Il latte fresco e gli altri prodotti della Centrale del Latte di Alessandria e Asti sono protagonisti all'Esposizione Universale di Milano 2015, attraverso la partecipazione a Identità Expo, un grande evento nell'evento, dedicato all'alta cucina e nato dalla collaborazione tra Identità Golose e San Pellegrino. In un apposito spazio su due piani all'interno di Expo, con prestigioso affaccio sul decumano tra i padiglioni della Malaysia e della Thailandia, sorge la sede del temporary restaurant, in cui cuochi stellati provenienti da tutto il mondo si alternano, proponendo le loro creazioni di eccellenza. Per cinque giorni alla settimana, dal mercoledì alla domenica, a pranzo (12,30-15,30) e a cena (19,30-22,30) è tempo di Italian & International Best Chef, con le più importanti 'firme' della cucina italiana



e internazionale ad alternarsi ai fornelli. Il tutto viene coordinato da una regia alessandrina: i cuochi, infatti, sono coadiuvati da una brigata fissa, non meno di una trentina di elementi tra sala e cucina, coordinata dall'executive chef Andrea Ribaldone del ristorante stellato "I Due Buoi" di Alessandria, in stretta collaborazione con i resident chef Domenico della Salandra di Taglio a Milano e Domenico Schingaro de I Due Buoi di Alessandria. Grazie a un'importante partnership con Identità Expo, per tutta la durata dell'esposizione universale, la Centrale del Latte di Alessandria e Asti fornisce il latte, la panna e il burro utile agli chef stellati per cucinare i loro piatti. "Si tratta di un'occasione unica di visibilità nazionale e internazionale" dichiara il Presidente Filippo Zaio, che aggiunge: "Ancora una volta, si conferma la grande qualità dei nostri prodotti, fortemente voluti da Andrea Ribaldone, che ben conosce l'attenzione e la passione dedicate dalle nostre persone ogni giorno e lungo tutta la filiera".

E proprio Ribaldone sottolinea il valore dell'iniziativa: "il latte fresco della Centrale alessandrina ha accompagnato la mia infanzia e ora continua a farlo nelle mie cucine. Un prodotto genuino,

nutriente e di elevata qualità che non tradisce mai le aspettative e che qui a Identità Expo ho voluto per preparare piatti gustosi e genuini". Come il riso e latte, preparato lo scorso 29 maggio, in occasione della Festa del Latte. Al primo piano del ristorante Identità Expo i visitatori hanno potuto degustare questa prelibatezza, cucinata da Andrea Ribaldone e dal suo sous chef Domingo Schingaro con il latte fresco Alta Qualità della Centrale del Latte di Alessandria e Asti. Nel corso della giornata, sono stati serviti anche il Pink Milk Expo, un cocktail analcolico studiato per l'occasione dal bartender Fabiano Omodeo, e un gelato al fiordilatte. Presenti i vertici della Centrale nelle persone del presidente Filippo Zaio e del direttore Franco Butti, e uno dei consorziati, Claudio Monferino, in rappresentanza degli allevatori. La festa è stata l'occasione per raccontare al pubblico di Expo e ad alcuni giornalisti della stampa nazionale presenti all'evento l'attività della Centrale e la filiera corta e controllata che caratterizza la sua produzione. Nelle prossime settimane, saranno organizzati altri eventi in collaborazione con Identità Expo, per dare il giusto risalto al latte alessandrino. (e. m.)

