

FARINI

«Un impianto che produce energia pulita senza danni»

Taglio del nastro, ieri, dell'aereogeneratore di Nicelli



Altezza della torre metri 40, lunghezza delle pale metri 19,1; produzione annua di energia attesa 1000 MW/h. Questi i numeri salienti dell'aereogeneratore installato in località Nicelli, presentato e inaugurato ufficialmente con una cerimonia nella sala consiliare del Comune di Farini con l'intervento di autorità, del committente dell'impianto, dei tecnici della ditta costruttrice e di un folto gruppo di operatori e persone visibilmente interessate all'innovativa applicazione dalla quale, per almeno 25 anni, è attesa energia elettrica con assenza di inquinanti, prodotta utilizzando la forza del vento.

Si tratta di un'iniziativa privata promossa da Andrea Negri, attraverso l'Azienda Agrituristica "Le Sermase" di cui è titolare, che negli ultimi anni, ha puntato su agriturismo, coltivazioni biologiche integrate dall'allevamento dei bovini da carne, un insieme di attività che collegate consentono di esercitare un'attività imprenditoriale capace di produrre lavoro e reddito, contribuendo anche alla tutela e difesa della montagna. Negri ha espresso ringraziamento per la ditta costruttrice della pala eolica a Nicelli, per gli enti: Comune, Provincia, Consorzio Pedemontano che l'hanno incoraggiato e assistito nel lungo iter che ha preceduto il rilascio delle autorizzazioni. Non è mancata una frecciatina polemica nei confronti dei quotidiani che dedicano spazio alle prese di posizione di quanti ritengono più importante la tutela di qualche volatile rispetto a quella dell'imprenditoria di montagna.

Visibilmente orgoglioso il sindaco Antonio Mazzocchi, per il quale la passata giunta provinciale (ieri a Farini erano presenti anche Boiardi e Ziliani) «ha dimostrando coraggio e lungimiranza autorizzando le previsioni del Ptcp vigente malgrado vi fossero problemi di coerenza col piano paesaggistico regionale: la mancanza di una pianificazione territoriale che dovrebbe identificare le zone idonee per l'installazione degli impianti, non deve comunque impedire, in modo ingiustificato, la loro realizzazione». Al riguardo della distanza delle pale dalle abitazioni, il sindaco ha sottolineato «che questa va verificata attentamente sulla base delle emissioni acustiche e valutata in armonia alla normativa vigente. Un impianto eolico, come quello di Nicelli - ha concluso - produce energia pulita senza danni all'ambiente ed è perfettamente integrato nel territorio. Molti terreni ormai



Sopra, un momento della presentazione alla cittadinanza dell'impianto con il sindaco Antonio Mazzocchi e l'assessore provinciale Davide Allegri. A fianco, Gianluigi Ziliani e Gianluigi Boiardi. Sopra a destra, Andrea Tisot



incolti e abbandonati perché non più redditizi, possono trovare, grazie all'eolico, una nuova fonte di utilizzo che permette ai proprietari di avere un reddito supplementare e poter quindi continuare ad abitare nel territorio che proprio per la mancanza di buone possibilità ha visto ridursi sempre più i residenti».

Sostanzialmente in linea con il sindaco, l'assessore provinciale Alle-

gri per il quale le fonti di energia rinnovabile costituiscono occasione di «sinergie virtuose» per il territorio. I titolari della ditta costruttrice dell'impianto di Nicelli, Renato e Stefano Oppimitti, con il progettista Andrea Tisot, hanno presentato la loro azienda e fornito ampi dettagli costruttivi - comprese le peripezie documentate da foto, per portare in loco l'elemento torre lungo le strette

strade per Mareto e da qui al luogo d'installazione.

L'aereogeneratore è del tipo tripala, macchina che si è imposta sul mercato per semplicità di progetto e di realizzazione, nonché per la maggiore affidabilità e per il minore impatto visivo e acustico. Opera secondo la forza del vento e di sotto a una certa velocità (3 m/s) la macchina non è attiva.

L'avviamento avviene nel momento in cui la velocità del vento raggiunge la soglia minima d'inserimento. Il massimo della potenza è raggiunto con una velocità prossima ai 15 m/s. Grazie al sistema di "orientamento al vento" la funzione di controllo interno, tramite comando a motore, provvede a mantenere il rotore sempre in posizione perpendicolare alla direzione del vento.

Ad elevate velocità del vento (25 m/s) l'aereogeneratore viene posto fuori servizio per motivi di sicurezza. La navicella è dotata di un sistema d'isolamento acustico in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente esterno dal rumore generato dagli organi in movimento.

È monitorato da un computer interno che ne controlla l'efficienza in base alle condizioni anemometriche esterne: ogni qualvolta il sistema di controllo interno rilevi parametri di esercizio fuori dai valori impostati, è in grado di fermare la macchina, di risolvere l'errore e far ripartire automaticamente la produzione.

Tra gli intervenuti Padre Stelio Fongaro il quale ha virtualmente benedetto l'impianto e in generale l'energia da fonti rinnovabili, poiché compatibili con il pensiero della Chiesa espresso anche nell'ultima Enciclica del Papa.

Renato Passerini

La primavera dei Grass si apre con i tartufi Tre serate tra "didattica" e "degustazione"

Il tartufo e il territorio di Pecorara, i salumi e i classici vini piacentini sono i protagonisti dell'edizione 2010 di "Piacenza in tavola - La primavera dei Grass".

Organizzata dalla confraternita dei Grass (www.igrass.it), associazione di promozione sociale, la rassegna oltre a promuovere le eccellenze dell'enogastronomia piacentina e il suo territorio, porta i partecipanti verso un consumo consapevole dei cibi svolgendo così anche una funzione culturale.

Patrocinata dal Comune di Pecorara, la manifestazione consiste in due serate di lezioni e assaggi al Bar Caffè Mirabilia in via Dante Alighieri a Piacenza e di un'escursione domenicale nel paese dell'Alta Valtidone con una dimostrazione di cani da tartufo seguita dal pranzo in un ristorante tipico. Ogni serata, quindi si articolerà in due momenti: una prima parte introduttiva nella quale un esperto racconterà le tecniche di produzione e di lavorazione degli alimenti, e in una seconda in cui i par-

tecipanti, riuniti attorno ad un buffet, potranno gustare (e non degustare) i cibi rari raccolti dagli organizzatori con un lavoro di ricerca tra i piccoli produttori sparsi in tutta la provincia. Immane pertanto la presenza dei produttori che racconteranno di persona le loro creazioni.

"Piacenza in tavola" non è quindi una semplice degustazione, ma un momento conviviale di gente che attorno al cibo vede e comprende che c'è qualcosa di più.

La prima serata di mercoledì 19 maggio (con inizio alle 20,30) sarà incentrata sui "sapori del bosco". Protagonista il tartufo di Pecorara, la cui biologia sarà illustrata da Giuseppe Fricano della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Alla parte teorica ne seguirà una "pratica" con la degustazione, prima, di una pietanza a base di tartufo accompagnata dai vini dell'azienda vitivinicola Villa Rosalba Celleri di Carpaneto, poi di liquori casalinghi (quali bargnolino e nocino) realizzati artigianalmente con bacche e frutti rac-

colti nei boschi del nostro territorio.

Mercoledì 26 maggio, sempre con inizio alle 20,30, saliranno invece "in cattedra" i salumi biologici, ricavati dai maiali allevati allo stato brado dall'azienda agrituristica Miranti di Rivergaro, accompagnati dalle "bionde" del Birrificio Bad - La Duchessa di Travo e dai vini della Cantina Croci di Castellarquato.

Domenica 6 giugno, infine, "Piacenza in tavola" farà tappa a Pecorara. I partecipanti si ritroveranno in piazza Jacopo da Pecorara alle 10,45 e da qui si sposteranno lungo il Tidoncello per una dimostrazione pratica di cani da tartufo. A seguire il pranzo in un ristorante tipico della zona.

La rassegna è aperta a tutti. Per partecipare è sufficiente presentarsi un quarto d'ora prima dell'inizio di ogni serata al Caffè Mirabilia, viale Dante Alighieri n.21, per l'iscrizione.

Per motivi organizzativi è comunque gradita la prenotazione al numero di telefono 3347456248 o tramite la mail dei Grass: igrass@igrass.it.



AGRARIA Castelli Fabio

- Insetticidi • Anticrittogamici
- Diserbanti • Concimi
- Terricci e substrati specifici
- Sementi per orto e tappeti erbosi
- Piantine di ortaggi e fiori
- Accessori per l'irrigazione
- Mangimi e accessori per animali da affezione (cani, gatti, criceti, ecc...) e ornitologia



PROPONE UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI PER AGRICOLTURA, GIARDINAGGIO, ZOOTECNICA

- Attrezzature zootecniche
 - Farmacia zootecnica per animali da cortile
 - Cereali • Sfarinati e cruscamì
 - Sale per depuratori
 - Concime linee biologiche
- CONSULENZE TECNICHE ANCHE IN LOCO
N° di riconoscimento aziendale
IT.000007PC

Via Michelangelo, 1 - Monticelli d'Ongina - Piacenza - Tel. e Fax 0523 827262