

Provincia

'Drudi' Il Comune pronto ad investire 1,5 milioni

Open day alla casa di riposo per anziani, presentati tutti i servizi, il personale e gli obiettivi futuri della struttura che conta circa 180 lavoratori

Tante le persone che hanno accolto l'invito di visitare la casa residenza per anziani 'Davide Drudi' a Meldola durante l'open day che si è svolto ieri. «Si è scelto di presentare a tutti la struttura, i servizi, le persone che ogni giorno si prodigano per accogliere gli anziani – spiega il sindaco di Meldola, Roberto Cavallucci –. Lo abbiamo fatto con un open day, un evento che si associa spesso alle scuole, ma ci sembrava giusto farlo anche per questa istituzione molto importante per noi». Importanza testimoniata anche dagli investimenti operati dal Comune per il miglioramento della stessa struttura, come l'ottimizzazione dell'impianto per la gestione del rischio legionellosi, che da sola è costata 189mila euro.

«**In più anche** le valvole termostatiche, il lavaggio a bassa temperatura con ozono – spiega ancora il sindaco –, le nuove attrezzature per la cucina per l'eliminazione del vapore, la revisione del sistema di fornitura dei pasti a domicilio, la pavimentazione della cucina». A questi si aggiungeranno nel prossimo futuro: 900mila euro per l'adeguamento antisismico, 110mila euro per l'adeguamento dell'impianto rilevazione incendi; 500mila euro di manutenzione straordinaria



Il sindaco Roberto Cavallucci

ria nei prossimi tre anni. La struttura, che conta circa 180 lavoratori, è gestita da un'Ati formata dalle cooperative sociali Ancora Servizi e In Cammino. «L'investimento da parte nostra è stato sulla qualità del servizio – spiega la presidente di Ancora, Catia Ceccarelli – con l'aumento delle ore del personale in aggiunta a quanto previsto dalla legge, proprio per dare un servizio migliore. Inoltre stiamo procedendo al cablaggio di tutta la struttura per poter procedere

poi con la videosorveglianza». **La casa** residenza anziani è un servizio assistenziale a carattere residenziale destinato ad anziani di età superiore ai 65 anni in condizione di non autosufficienza. Ha una potenzialità di 170 posti fra convenzionati e utenza libera. Vi è anche una parte destinata agli over 65 autosufficienti, così come un centro diurno ed è attiva anche l'assistenza domiciliare. Lo staff è coordinato da Daniela Zannoni e Giuliana Caselli. «Ci tenevamo a far vedere lo stato dell'opera – spiega Massimo Castellucci, presidente del consiglio di amministrazione dell'Istituzione ai Servizi Sociali 'Davide Drudi' – dopo il passaggio epocale della struttura dalla gestione comunale al sistema di accreditamento. Abbiamo lavorato tutti sodo per poter raggiungere un ottimo livello di servizio in piena sintonia con il Comune di Meldola e la gestione di Ancora Servizi».

Matteo Bondi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA COOPERATIVA ANCORA
«**Stiamo effettuando il cablaggio di tutta la residenza per poter procedere poi con la videosorveglianza**»

Polenta

'In Rumagna u s'dgeva': detti, proverbi e modi di dire locali con Garoia e Raffoni

A Polenta nella sede dell'associazione 'Amici di Polenta', ex scuole elementari in via Polenta 524, si svolgerà la serata 'In Rumagna u s'dgeva': detti, proverbi e modi di dire romagnoli, a cura di Radames Garoia e Nivalda Raffoni. Inizio ore 20,45.

Forlimpopoli

Agrichef, il festival all'Artusi Sfida tra piatti rurali regionali



I cappelletti in brodo contro la pizza frita di farro integrale macinato a pietra. E' una delle sfide che si svolgeranno a Forlimpopoli durante la tappa regionale del Festival Agrichef di Turismo Verde, l'associazione agrituristica di Cia-Agricoltori Italiani. Domani, dalle 14.30, all'Istituto alberghiero Artusi si confronteranno ricette della tradizione rurale proposte dagli agrituristi aderenti al circuito Turismo Verde. Tra le aziende a provenienza da tutta l'Emilia Romagna anche due romagnole, Clorofilla di Matteo Pagliarani, Mercato Saraceno, con la ricetta dei 'cappelletti in brodo' e Monte Spada Agri Culture di Matteo Bolognesi, Zattaglia di Brisighella, che propone appunto la 'pizza frita di farro integrale macinato a pietra'. La giuria è composta da giornalisti enogastronomici e chef che valuteranno i piatti proposti e come la materia prima, rigorosamente prodotta in azienda, viene elaborata. La mi-

gior ricetta della tappa regionale parteciperà alla finale ad Amatrice in primavera. Le aziende agrituristiche si confronteranno e 'racconteranno' storia e contesto territoriale delle ricette proposte, a fianco degli studenti dell'Istituto Artusi che potranno così cogliere elementi utili per il loro percorso scolastico e, un domani, per quello professionale. L'Agrichef Cia è una figura che nasce da un'idea lanciata da Cia-Agricoltori Italiani in occasione dell'Expo di Milano e rappresenta nella sua definizione più ampia il cuoco, di comprovata abilità ed esperienza, che esercita il suo mestiere all'interno della cucina dell'agriturismo, impegnandosi a trasformare principalmente produzioni agricole aziendali, o di prossimità, nel rispetto della stagionalità, dei saperi e sapori della cultura contadina, utilizzando nella realizzazione dei piatti ingredienti legati alla tutela della biodiversità.



La scritta con vernice gialla fosforescente con cui è stato imbrattato il muro che cinge il punto panoramico del Giardino dei popoli

Innamorati imbrattano il Giardino dei popoli

Bertinoro, il sindaco Fratto: «Già al lavoro per ripulire, gesto inaccettabile»

Le iniziali dei nomi sono M e M, stanno insieme da 10 mesi, molto probabilmente vivono a Bertinoro o nei dintorni, sono giovani o giovanissimi e, se venissero scoperti, potrebbero non passarsela proprio bene, tanta è la rabbia dei bertinoresi. M e M sono gli autori, o almeno uno dei due lo è, della scritta con vernice gialla fosforescente con cui è stato imbrattato il muro che

cinge il punto panoramico del Giardino dei popoli. «10 mesi di noi» recita quella che dovrebbe essere una specie di dichiarazione d'amore. Un gesto che, come dicevamo, ha fatto arrabbiare e non poco i bertinoresi che attraverso varie associazioni di volontariato si danno molto da fare per il mantenimento del decoro del borgo. La Pro loco si occupa ormai da un anno di varie aiuole di verde pubblico oltre a organizzare varie manifestazioni, la protezione civile 'Il Molino' da anni ha recuperato un sentie-

ro che costeggia le mura e ripulito da arbusti ed erbacce, proprio poche settimane fa, la zona della porta del soccorso. Anche i volontari del gruppo Bertinoro Cammina partecipano a vario titolo a queste iniziative. «E' già in corso da parte della nostra squadra operai la ripulitura del muro – afferma il sindaco, Gabriele Fratto –. Questi gesti sono inaccettabili e per niente romantici. Noi siamo ospitali per natura, ma verso l'ignoranza e la maleducazione diventiamo chiusi e reagiamo immediatamente».

ma.bo.