

«Quel prato è lasciato al degrado da dieci anni»

«Al di là della strada c'è il proseguo dell'area, da tempo bloccato da dispute legali e lasciato a se stesso. Di fatto viene già utilizzato»

di **Monica Sorti**

TREVIOLIO (smy) «Benissimo l'ampliamento del parco Zanchi. Siamo molto contenti che, anche se a distanza di anni, sia dato un seguito alla nostra mozione che chiedeva un ricordo per le vittime del Covid». Il gruppo consigliere di minoranza Miglioriamo Treviolo, con le parole della capogruppo **Linda Mapelli**, rivendica la paternità dell'idea di intitolare l'ampliamento del parco Zanchi alle vittime del Covid di Treviolo, presentata con una mozione del 22 giugno 2020, nel momento in cui si stava uscendo dalla prima ondata della pandemia che ha investito il paese.

«Ci fa molto piacere che l'opera sia stata finalmente sbloccata, così come siamo contenti quando si parla di cura del verde». Mapelli aggiunge: «L'ampliamento è un'opera nuova, ma al di là della strada c'è il proseguo del Parco dei Ciliegi, che è da tempo immemore bloccato da dispute legali e lasciato a se stesso ormai da più di dieci anni». Collegato con una strettoia, l'apezzamento va a finire su via Santa Cristina.

«Sembra che non ci sia la stessa volontà o perseveranza nello sbloccare pure quello e ci chiediamo perché, visto che a oggi di fatto è già utilizzato. La gente ci passa anche se presenta molti punti di pericolo, perché ci sono i pozzi dell'illuminazione che



sono lasciati cavi e, nonostante siano stati segnalati più volte, altrettante volte la segnaletica è sparita».

Mapelli sottolinea inoltre che l'area risulta non mantenuta perché spesso e volentieri, nell'arco temporale dell'anno, l'erba arriva a superare un metro di altezza ed è stata segnalata anche la presenza di topi. «Bene aver sbloccato un'opera nuova, che si era inceppata subito sul nascere, speriamo che si abbia la stessa voglia e perseveranza di sbloccare anche

qualcosa che è in uno stato di degrado da dieci anni».

Durante una seduta della commissione ecologia è emerso che ci sono dispute legali con la società che doveva concludere il parco, che è risultata inadempiente. «Ma dopo dieci anni pensiamo sia giunto il momento di portare a casa l'opera. È un apezzamento di terreno molto percorso, è il proseguo del Parco dei Ciliegi e da lì si arriva ad Albegno. Non dovrebbe essere agibile, ma a tutti gli effetti viene utilizzato come



passaggio, nonostante ci sia una certa pericolosità e una certa incuria».

La consigliera Mapelli ricorda inoltre che, tra le mozioni presentate dal gruppo consiliare Miglioriamo Treviolo e sempre votate all'unanimità, una fra tutte è quella dell'emergenza climatica che, anche se presentata nel 2019, è sempre attuale. «Anzi, oggi ancora di più. Uno dei vari punti che venivano toccati è quello di portare soluzioni progettuali e tecniche gestionali conformi alla rigenerazione urbana. Speriamo che, con tutte le nuove opere che ci sono in cantiere, una fra tutte quella che interessa il centro di Curnasco, venga applicata la regola di orientarsi sempre verso l'utilizzo di materiali eco-sostenibili, a basso impatto ambientale, e intrapresa la strada del green. Perché la realizzazione delle opere è un'ottima cosa, ma il fatto che siano eco-sostenibili è un valore aggiunto per tutti».

Lo chef Stagi lascia Bolle Che ne sarà della stella?

LALLIO (bm7) Lallio forse perderà la sua stella Michelin, quella del ristorante Bolle di proprietà della Agnelli since 1907. Altrimenti potrebbe anche mantenerla, ma possiamo dire che il futuro è incerto dopo l'annuncio che dal 31 dicembre 2023 si è interrotta la collaborazione con lo chef **Marco Stagi**, al quale la stella è legata.

L'annuncio è arrivato dalla stessa proprietà, che in un comunicato spiega: «Il 31 dicembre 2023 si conclude la collaborazione con lo chef Marco Stagi, che ringraziamo per il supporto offerto durante il suo periodo di collaborazione e al quale auguriamo un nuovo ed entusiasmante percorso fuori dal progetto di Bolle Restaurant. Il nostro sous chef prende in mano il coordinamento della brigata di cucina unita nel rinnovato entusiasmo, dal costante e garantito processo di valorizzazione del Ristorante Bolle grazie all'investimento della famiglia Agnelli e dei suoi partner».



Sul successore arriva solo qualche indiscrezione: «Ad affiancare il sous chef a partire da fine marzo 2024 la proprietà ha già individuato due giovani e brillanti chef con significative esperienze di ristorazione fine dining in ambito nazionale e internazionale, che andranno a integrarsi con l'attuale brigata di cucina per migliorare ed elevare ulteriormente il livello di proposta che Bolle Restaurant vuole offrire al suo affezionato pubblico».

I nomi restano quindi un mistero ed è probabile che verranno svelati dopo la chiusura invernale, prevista dal 7 al 17 gennaio.