

OLBIA ■ GALLURA

Rifiuti a San Teodoro Giro di vite in vista della stagione turistica

Contro i “pirati del sacchetto” il Comune installa le fototrappole

di **Pietro Rudellat**

San Teodoro La caccia ai lanciatori seriali di sacchetti di rifiuti parte dalle fototrappole posizionate nelle zone più a rischio del centro turistico gallurese. L'abbandono dei rifiuti è un reato ambientale che comporta pesanti multe e l'amministrazione comunale di San Teodoro ha voluto dotarsi di un sistema di videosorveglianza finalizzato a prevenire lo scarico abusivo, rispettando le norme sul trattamento dei dati personali.

«Nel 2022 abbiamo emesso 72 verbali per abbandono dei rifiuti – dice Agostino Decandia, agente della polizia municipale responsabile ambiente e videosorveglianza – inoltre abbiamo eseguito più di 100 controlli sulle aree più critiche che sono state poi ripulite. In questi primi mesi del 2023 i verbali accertati sono dodici».

Un problema, quello delle discariche abusive, che colpisce un territorio spesso è vittima dello scarso grado di civiltà di abitanti e turisti. «Non



Le discariche di rifiuti spuntano come funghi e sono un problema

possiamo negare che nel nostro territorio ci siano delle discariche abusive – conferma il comandante della polizia municipale Giovanni Pischetta – ma sono abbastanza sotto

controllo e si riesce a ripulire in tempi brevi, sanando così l'ambiente. Il problema è quello dei rifiuti speciali e degli inerti, perché la procedura da eseguire è più lunga e com-



Chi è

Agostino Decandia consigliere comunale di San Teodoro delegato all'Ambiente

pressa. Noi non possiamo provvedere direttamente allo smaltimento, ma abbiamo una convenzione con una ditta specializzata che provvede a questo e i tempi si allungano, perché non si può intervenire, anche a causa del costo, per poca roba, ma occorre attendere che questi rifiuti siano più numerosi. Questo problema si caratterizza nel periodo invernale, mentre durante la stagione estiva il problema riguarda invece i rifiuti solidi urbani».

Per una maggiore tutela dell'ambiente la polizia urbana ha già previsto l'utilizzo di ulteriori due agenti che giornalmente presidieranno alcune zone del centro e delle frazioni.

Al momento, inoltre, l'amministrazione comunale ha già dato il via a un controllo più efficace per quanto riguarda il possesso o meno dei mastelli che caratterizzano la raccolta differenziata e di conseguenza sull'iscrizione al ruolo Tari. «Abbiamo previsto strumenti per il corretto smaltimento dei rifiuti – dice Fabia-

no Decandia, consigliere comunale delegato alla cura dell'ambiente – ci sono isole ecologiche itineranti e le isole fisse che si aprono con l'utilizzo della tessera sanitaria e che sono operative 24 ore su 24, oltre l'ecocentro che nel periodo estivo lavora a pieno regime. Le isole itineranti ripartiranno dal prossimo mese di giugno».

Per quanto riguarda la raccolta differenziata si è passato, nel corso di due anni, dal 71% all'80,4% del 2022 con un incremento del 9%. «Questo è dovuto – aggiunge Decandia – alla intensificazione dei servizi, come ad esempio le isole presidiate, l'incremento del numero delle isole itineranti e

La polizia municipale Sono stati già eseguiti almeno cento controlli nelle aree più a rischio In questi mesi 12 verbali

la possibilità di conferire rifiuti nelle isole ecologiche fisse automatizzate. L'intenzione dell'amministrazione è quella di essere sempre più presente nei controlli, perché ogni anno si devono affrontare nuove problematiche e dobbiamo essere in grado di superarle per fare in modo che, per l'utente, fare la raccolta differenziata sia il più semplice possibile e sia quindi possibile raggiungere sempre risultati sempre più positivi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il diabete nella donna e nell'uomo medici a congresso sulle terapie

Domani e sabato la due giorni di studi all'hotel President



Giancarlo Tonolo direttore della Diabetologia dell'Asl Gallura e responsabile scientifico del congresso

Olbia La ricerca e le terapie differenziate, la diversità nello sviluppo della patologia tra uomo e donna, la personalizzazione delle cure: sono alcuni degli aspetti che verranno approfonditi nel congresso “Le differenze di sesso/genere nella malattia diabetica e non solo”, promosso dal responsabile scientifico Giancarlo Tonolo, direttore della Diabetologia della Asl Gallura, in collaborazione con la Simdo (Società italiana metabolismo diabete obesità). Il congresso si terrà domani (dalle ore 14) e sabato al Grand Hotel President di Ol-

bia. La due giorni prenderà il via con i saluti del Magnifico Rettore dell'Università di Sassari Gavino Mariotti, dell'assessore regionale alla Sanità Carlo Doria, del direttore generale e del direttore sanitario della Asl Gallura Marcello Acciaro e Raffaele De Fazio, del sindaco Settimo Nizzi, del presidente dell'Ordine dei medici provinciale Nicola Addis e del presidente nazionale Simdo Vincenzo Provenzano. Nella prima giornata i relatori saranno puntati sul diabete, sul bisogno di una farmacologia di genere, sull'approccio mul-

tidisciplinare, sul trattamento del dolore, sugli organismi che lavorano alla medicina di genere e sul rischio vascolare nell'uomo e nella donna. Durante la seconda giornata, che inizierà alle 8.30, si discuterà di obesità e comportamento alimentare, differenze di genere nella prevenzione del diabete, tecnologie, percorsi psicologici e psichiatrici. Il congresso è accreditato ai fini Ecm per 150 partecipanti per le seguenti figure professionali: medico, biologo, farmacista, psicologo e infermiere. L'iscrizione è gratuita.

San Teodoro, domani in sala consiliare sarà presentata la variante al Pai regionale

► San Teodoro. L'amministrazione comunale di San Teodoro guidata dalla sindaca Rita Deretta (nella foto) informa che domani mattina, alle 10.30 nella sala consiliare in via Grazia Deledda, verrà presentata la variante al Pai (Piano assetto idrogeologico) regionale che verrà esaminata per la presa d'atto nella prossima seduta del consiglio comunale.

Il Piano per l'assetto idrogeologico è un importante atto tecnico dell'amministrazione propedeutico alla redazione del Puc (Piano urbanistico comunale). L'incontro informativo promosso dall'amministrazione è rivolto a tutta la cittadinanza, con particolare riguardo a tutti i professionisti che operano nel territorio. «Nell'ambito di una trasparente azione dell'ente e nell'ottica di un coinvolgimento attivo della cittadinanza – ha annunciato la sindaca di San Teodoro –, così come è stato per il Piano particolareggiato dei centri storici di San Teo-



doro centro e della frazione di Nuraghedu e la variante al Pul, il Piano di utilizzo del litorale, verrà condiviso il percorso che ha portato alla sua definizione, alla presenza degli esperti che l'hanno redatto». La presentazione proseguirà con la presentazione delle linee guida e degli obiettivi del futuro Piano urbanistico comunale, che è in corso di definizione a cura del tecnico urbanista incaricato dall'amministrazione comunale.

La buona tavola Piatti tradizionali e ambiente sofisticato nel ristorante boutique di via Regina Elena L'Accademia della cucina visita il “Maison et charme”



Dove

Il Maison et charme è in via Regina Elena

Olbia Le vie della ristorazione sono infinite e l'esperienza di un ristorante-boutique sicuramente arricchisce l'offerta di una città come Olbia, turistica sì ma con una clientela esigente, sempre desiderosa di lasciarsi cullare e gratificare a tavola. Insomma, se le pur meravigliose cozze alla marinara non esaudiscono desideri e fantasie, ecco che il Maison et charme boutique restaurant di via Regina Elena aggiunge un pizzico di eleganza trasformando la serata tra amici in una cena d'autore.

Il ristorante-boutique di Mario Ponti lo scorso fine settimana ha accolto con garbo la delegazione gallurese dell'Accademia italiana della cucina, guidata da Massimo Putzu. Un esame importante con ospiti il sindaco Settimo Nizzi e l'archeologa Letizia Frascini, che ha tenuto una breve lezione sulla storia gastronomica antica di Olbia. Il Maison et charme, infatti, si affaccia su via Regina Elena che diversi anni fa è stata teatro di importanti scavi archeologici.

Al ristorante si accede at-



Mario Ponti con la brigata di cucina e i camerieri nel salone del ristorante boutique Maison et charme

traverso l'omonima boutique di arredamento e design. Si percorre un labirinto di mobili, cuscini, lampade e infinite altre cose, poi il corridoio si apre su una sala pure zeppa di componenti d'arredo. Nella sala quattro grandi tavoli segnalano che si è arrivati a destinazione.

Per la conviviale dell'Accademia della cucina Mario Ponti ha presentato un menù “su misura” con prodotti di terra molto legati alla Sardegna, assecondando la missione degli accademici, chiamati a valutare proprio lo

stato di salute della cucina tradizionale, come ha ricordato il simposiarca della conviviale, l'architetto Tomaso Pirina. In tavola sono stati serviti formaggi e un prezioso prosciutto di Villagrande, animelle con riduzione di cannonau e grana, una fregola con guanciale di Villagrande e verdure di stagione, infine uno stracotto di cinghiale. Ottimo il dessert: un budino della nonna con vaniglia e amaretto. Tutti i piatti sono stati accompagnati da vini rigorosamente sardi: una selezione di cannonau, carignano e cagnulari delle tenute Nereidi, più un vermentino di Gallura della cantina Atlantis di Berchidda. Molto alto (8) il voto degli accademici che hanno così premiato la qualità del ristorante.