

Provincia, l'assessore Salomoni dal Pd a Sel domani a congresso (sarà De Sarno il segretario)

La querelle

Referendum, presidio e diffida ai Garanti

schio alla luce delle norme sul riordino degli enti locali. Il prossimo presidente della Provincia, infatti, potrà contare su una rosa di soli cinque assessori (ora sono otto). In questo scenario, con la vicepresidenza e un assessorato che paiono aver preso la via del Pd, resterebbero da distribuire tre poltrone,



che andrebbero spartite fra Rifondazione, un esponente della minoranza slovena e, appunto, Sel, a meno di clamorosi exploit di altri partiti della coalizione. Intanto, domani sera, Salomoni siederà al tavolo del comitato congressuale di Sinistra ecologia libertà, al fianco di Alessandro Chiarion, del consigliere comunale Livio Bianchini e del consigliere provinciale Ennio Pironi.

Dopo l'intervento della segretaria provinciale Panariti e l'illustrazione del documento programmatico contenente le linee guida dell'emanazione territoriale del movimento, i 43 iscritti procederanno all'elezione del segretario comunale: in pole position ci sarebbe Nando De Sarno.

Il congresso si svolgerà a partire dalle 17 nella sala consiliare della Provincia. (chr.s.)

Dopo i ripetuti appelli, rimasti inascoltati, all'amministrazione comunale, il Comitato promotore dei referendum è ricorso, ieri mattina, alla diffida, in concomitanza con un presidio, di fronte al palazzo municipale, al quale hanno partecipato alcuni membri del Comitato e firmatari delle sottoscrizioni. L'avvocato Marzia Paoluzzi, per conto del Comitato, ha invitato e diffidato «il Comitato dei garanti a verificare senza ritardo le sottoscrizioni depositate a corredo dei quattro quesiti referendari ammessi» e «il consiglio comunale a deliberare senza ritardo la data della consultazione referendaria», che si dovrà svolgere quest'anno. «Le assise civiche hanno il dovere di fissare la data

del Referendum day entro il 31 gennaio – ha sottolineato l'avvocato Paoluzzi –. Troviamo assurdo che chi detiene il potere lo gestisca in questa maniera, dopo che siamo riusciti a raccogliere tutte le firme necessarie. L'ideale sarebbe poter indire i quattro referendum comunali fra aprile e giugno, accorpandoli al referendum nazionale promosso dall'Italia dei valori. In tal modo l'unico costo cui si dovrebbe sobbarcare il Comune sarebbe quello delle schede in più. Riguardo invece alle critiche che ci sono state mosse circa le spese ulteriori che una consultazione referendaria comporta, noi ribattiamo che i costi inutili della politica non sono i 4 mila 500 euro che servirebbero, ma

ben altri». Il Comitato pro referendum ribadisce che la convocazione del consiglio comunale e la verifica delle sottoscrizioni non sono atti discrezionali, ma dovuti, e, nel caso in cui vengano ancora una volta disattesi, «l'ente comunale si espone al concreto rischio di nuove azioni giudiziarie, ivi compresa la nomina di un Commissario ad acta, che provveda agli adempimenti indicati in luogo degli organi comunali palesemente inadempienti». Non è esclusa nemmeno, come extrema ratio, la denuncia in sede penale per omissione di atti d'ufficio. Per il momento, è stata soltanto convocata la riunione del Comitato dei garanti per le 15 di domani.

Iliaria Purassanta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

criteri di assegnazione dei contributi opportuni, basati per esempio sul reddito familiare; in secondo luogo la giunta, deliberando l'immediata eseguibilità del provvedimento, non ha garantito parità fra tutti i cittadini nell'accesso alle informazioni. La responsabilità non è dei dipendenti, che pure inevitabilmente si sono trovati favoriti dal contesto», ha detto l'esponente del Pd. Sulla stessa lunghezza d'onda anche Marko Marincic (Forum) e Donatella Gironcoli (Idv), mentre il consigliere della Lega Nord, Zotti, ha detto di non accettare strumentalizzazioni: «Faccio parte della maggioranza, ma ci tengo a esercitare il mio ruolo di controllo – ha detto –. Bisogna finirla con questo sistema che tende sempre a favorire gli amici e gli amici degli amici».

Commissione d'indagine. L'opposizione insiste intanto sulla necessità di formare una commissione d'inchiesta e controllo, emanazione del consiglio comunale, che possa trarre le debite conclusioni sulla vicenda, «fornendo eventualmente gli spunti per riformulare le linee d'indirizzo da utilizzare in futuro nella distribuzione dei buoni lavoro, per evitare che si ripetano eventi di questo genere», ha spiegato Portelli. Nel 2006 in ambito consiliare furono costituite, contemporaneamente, due commissioni: presiedute da Sergio Cosma (Fiamma tricolore) e Gerardo Amirante (Forza Italia), le assemblee avevano il compito di valutare l'operato dei vertici di Iris e Sdag, aziende di cui il Comune detiene a tutt'oggi partecipazioni societarie rilevanti.

Christian Seu

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Introdotti i "tavoli a tempo", e bisogna prenotare con largo anticipo. La mitica "lubianska" più grande di una pizza furoreggia su Internet

Scoppia la "Gianni-mania": anche corriere dal Veneto

La trattoria di via Morelli, famosa per le porzioni galattiche delle pietanze, è diventata un fenomeno di costume

Il castello, la villa Coronini, l'ex confine e... "Da Gianni": sembrano essere queste le motivazioni che attirano i visitatori a Gorizia: ma la celebrità della trattoria di via Morelli è assurda ad autentico fenomeno di costume, valicando i confini regionali, complici senza ombra di dubbio le dimensioni "titaniche" delle pietanze, oltre, ovviamente, alla qualità.

In cima alle preferenze dei clienti del locale c'è sempre la leggendaria "lubianska", tanto grande da essere oggetto di sfide tra le buone forchette su chi riesca a spazzolarla autonomamente. A molti concittadini è capitato d'imbattersi in persone che conoscono Gorizia proprio per la presenza del locale: e le corriere che fanno tappa in città proprio per consentire ai passeggeri di pasteggiare con la maxiporzione del locale sono ormai all'ordine del giorno. "Primi" così abbondanti da soddisfare anche quattro buone forchette, secondi altrettanto consistenti, con dosi di 12-14 salicce o una ventina di mozzarelle fritte, quantità altrettanto copiose di contorni: chi va a mangiare "Da Gianni" è preparato ad affrontare scorpacciate quanto mai impegnative, non soltanto per la lubianska che deborda anche da un piatto da pizza.

Di fronte alla necessità di portarsi via le cibarie avanzate per non trovarsi alle prese con un'indigestione, gli stessi gestori del locale corrono in aiuto degli avventori attrezzandosi con vaschette, sacchet-

ti e fogli di alluminio. Un centinaio sono i posti a sedere, gestiti secondo una ben precisa organizzazione. I clienti sono così numerosi che negli ultimi tempi, per soddisfare tutte le richieste, è stato necessario introdurre i tavoli a tempo: fermo restando che è impensabile riuscire a trovare un posto senza prenotare e che bisogna telefonare anche per portarsi via le pietanze per asporto, gli avventori serali sanno di dover liberare il proprio tavolo appena finito di mangiare, secondo una suddivisione ben precisa in

almeno tre turni. Molti sono coloro che ricorrono alla cucina tipica della trattoria per pranzi e cene casalinghe, ordinando le varie specialità per i compleanni e le altre feste.

Tutto è cominciato una cinquantina d'anni fa, come raccontano gli attuali gestori del locale, i quattro figli del suo fondatore: «Il locale è stato aperto da nostro padre, Gianni Battistella, una cinquantina d'anni fa. Ora lo gestiamo noi assieme a nostra madre Franca. Ovviamente negli anni gli spazi sono stati modificati e ampliati, in modo da



La mitica lubianska, succulenta mega-cotoletta

La curiosità

Gruppo su Facebook con oltre 1000 iscritti



L'insegna della trattoria "Da Gianni" in via Morelli. Il locale conta cento posti a sedere

Le maxi porzioni, ma anche il buon rapporto qualità-prezzo e l'ambiente casalingo sono i punti di forza di "Da Gianni" come si può leggere dalle numerose recensioni disponibili su internet. Basta digitare in un motore di ricerca il nome del locale per imbattersi in una lunga e ricca lista di commenti, oltre che per ammirare una dettagliata galleria fotografica, da cui spicca ovviamente l'immagine della super-lubianska. I pareri lasciati dagli avventori oscillano tra l'entusiasmo e l'incredulità, ma sono tutti molto positivi: si va infatti da "Prezzi umani e porzioni da brontosauri" ad "Assolutamente da provare previo digiuno". Al di là dei quantitativi di cibo, molto apprezzata è la semplicità della trattoria: "Buona qualità e servizio veloce anche con il locale pieno. Meglio prenotare onde evitare attese fuori. I clienti sembrano lillipuziani in confronto ai piatti". Non

mancano i suggerimenti per chi non ha mai provato l'esperienza delle porzioni servite: "Si sconsiglia di non mettersi alla guida dopo aver mangiato la ljubljanska in questa trattoria causa abbiocco. Qualsiasi portata può benissimo essere condivisa da 2 o 3 persone". La fama della trattoria di via Morelli è tale che è stato dato vita a un gruppo su Facebook, il cui inequivocabile nome è "Quelli che mangiano la Lubjanska da Gianni...e la finiscono": i promotori annunciano di aver superato i mille iscritti, al punto che si rende necessaria l'organizzazione di una sfida. Proprio la competizione tra frequentatori del locale è al centro di molti commenti, con riferimento a gare tra chi riesce a finire da solo una pietanza o addirittura a completare un intero pasto, come nel caso di chi ha scritto "Ieri sera sono uscito vincitore da uno scontro titanico con la Ljubljanska di Gianni". (f.s.)

le da essere al passo con i tempi. Ma da sempre lavoriamo tantissimo: ci hanno detto che su Internet si parla molto di noi, ma sono i nostri clienti che inseriscono informazioni. Ci hanno detto che ci sono molti commenti, recensioni e addirittura un gruppo degli appassionati della lubianska. E la nostra clientela a essere così gentile da provvedere a parlare di noi in rete, non abbiamo assolutamente tempo per occuparcene o per gestire un sito Internet».

La clientela è così variegata e tutt'altro che autoctona che aneddoti da raccontare ce ne sarebbero, come rimarcano i gestori, divertiti e nello stesso tempo lusingati e quasi travolti da un simile successo: «Sappiamo di dovere la nostra fama principalmente al passaparola. Superato lo stupore iniziale, ora ci siamo abituati all'idea di avere clienti che provengono da quasi tutta Italia. Le corriere di studenti in gita che si fermano a mangiare da noi sono diventate una costante, così come i viaggi di gruppo diretti ai casinò della Slovenia che fanno tappa per pranzo. Abbiamo quotidianamente clienti dal Veneto, ma anche dal resto della Penisola, come un gruppo proveniente da Napoli che aveva sentito parlare della nostra cucina. Ma esempi ce ne sarebbero tanti: volendone citarne uno per tutti, c'è un investigatore privato americano che ha apprezzato a tal punto la nostra cucina da scriverci regolarmente cartoline».

Francesca Santoro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

