

IL GIALLO

Gombito. Abbandonato da giorni, ieri alle 14 il ritrovamento: indaga l'Asl Vitello gettato nel Serio Morto

di Matteo Berselli

GOMBITO — La carcassa di un vitellino morto ormai da alcuni giorni è stata ritrovata ieri pomeriggio, poco prima delle 14, nel colatore del Serio Morto, nel tratto di fiume che passa accanto al campo sportivo comunale. Come abbia fatto l'animale, di circa dieci giorni, a finire nel canale è ancora un mistero. Formulare ipotesi è forse prematuro, ma non troppo, se si ricordano alcuni precedenti neanche troppo datati. L'autore dell'infelice ritrovamento, il cantoniere **Giuseppe Sacchelli**, un'idea a riguardo se l'è fatta eccome: «Sono trent'anni che faccio questo lavoro - spiega il dipendente comunale — e purtroppo non è la prima volta che assisto a simili scoperte. Un paio di anni fa, sempre in questo stesso punto, abbiamo rinvenuto due vitellini legati fra di loro e i resti di alcuni maiali. Poi si è scoperto che

provenivano da alcuni allevamenti di Castelleone». Anche in quella circostanza, il periodo in questione era quello estivo, e proprio questo dettaglio alimenta un altro, ben più triste, sospetto. Com'è noto infatti, in questa stagione il livello dell'acqua delle rogge e dei fiumi, a causa delle irrigazioni, è piuttosto basso e la corrente è praticamente inesistente. E' proprio per questo che la carcassa del vitellino, ieri come qualche anno fa, si è arenata in quel punto ed è stata facilmente individuabile. La paura di molti è che nel resto dell'anno altri animali possano essere stati gettati nel canale e trasportati più a valle dalla corrente. Ieri, sul posto, è intervenuto **Domenico Mainardi**, veterinario dell'ASL di Cremona, che ha stilato un rapporto e presenterà segnalazione alle autorità competenti. Spetta al Comune di Gombito, invece, presentare denuncia contro ignoti per inquinamento delle acque del Serio.



Domenico Mainardi della Asl



Il vitello ritrovato ieri pomeriggio in una roggia (foto Defanti)

Regona. Emozioni e tanto pubblico, sei squadre in gara, tifo da stadio: una serata baciata dal successo

Pizzighettone spinge più forte I 'Cinque sotto zero' vincono la seconda 'Autosburla'

di Cristina Viciguerra

REGONA — E' stato l'unico equipaggio pizzighettone, i 'Cinque sotto Zero', ad aggiudicarsi la vittoria della seconda edizione del 'Gran Prix Autosburla': una serata con i bolidi a spinta, tra via Goldoni e via Manzoni, davanti a un numeroso pubblico assiepato ai lati della strada. Alla gara hanno preso parte sei equipaggi di Regona, Pizzighettone e Scandola Ripa d'Oglio, con partecipanti di tutte le età: giovani soprattutto, ma anche giovanissimi come i componenti del 'Mini Super Car Regona'.



I 'Cinque sotto zero': D. Berettini, S. Bragalini, S. Scaravaggi, G. Marzi, M. Boccardo



Un momento della gara e il tifo del pubblico, assiepato a ridosso delle transenne

A scandire i ritmi della gara, lo speaker Matteo Pini; presenti alla manifestazione anche il parroco don Franco Regonasi, l'assessore allo sport Gianluca Pinotti e l'ideatore dell'Autosburla Gianluca Filippini. L'equipaggio dei 'Cinque Sotto Zero' (Damiano Berettini, Simone Bragalini, Stefano Scaravaggi, Guido Marzi, Matteo Boccardo) è riuscito a conquistare il primo posto con un tempo complessivo di 1'28" 33 centesimi. La regia della manifestazione, seguita sotto il profilo tecnico

da Vittorio Fedeli e per l'assistenza sanitaria dalla Cri pizzighettone, è stata affidata alla neo nata commissione allo sport dell'oratorio regonese composta da Davide Zignani, Delia Corbani Micheli, Marisa Davidi Tarantola, Marco

Bergamaschi, Gianfranco Cantarini, Ervino Contardi, Diego Razzetti, Angelo Micheli, Claudia Tarantola, Rossana Garoli, Stefano Micheli, Giuliano Gaimarri. Dopo la gara, le premiazioni dell'Autosburla e del torneo di pallavolo

che si disputato la scorsa settimana: primo posto nel settore maschile la formazione composta da Bruno Guarneri, Andrea Tonani e Raffaele Rancati; per il femminile la coppia Simona Tosi e Sabrina Razzetti.

'Amici della lirica' Pizzighettone e Arena Verona ora collaborano Tante iniziative

PIZZIGHETTONE — Prima iniziativa concreta per il sodalizio nato recentemente tra il gruppo pizzighettone 'Amici della Lirica' e l'Ente Arena di Verona. Martedì 10 luglio, proprio a Pizzighettone, verrà presentato il programma della stagione operistica 2001-2002 del teatro Filarmonico di Verona, gestito dall'ente della città scaligera. I responsabili del teatro e dell'Ente Arena di Verona sbarcheranno tra le mura pizzighettonesi su invito degli 'Amici della Lirica' per presen-

tare agli appassionati della provincia di Cremona il cartellone della prossima stagione operistica del Filarmonico: «Un'iniziativa — spiega Costantino Fedeli, presidente del gruppo Amici della Lirica titolato al baritone cremonese Aldo Protti — che siamo riusciti ad ottenere anche grazie ai continui contatti e alle numerose trasferte che come gruppo effettuiamo a Verona. E' solo l'inizio di una collaborazione, in futuro il rapporto potrebbe portare significativi risultati con grosse

soddisfazioni anche per il paese. Per esempio un concerto di tutto rispetto organizzato in tandem proprio a Pizzighettone; o magari un'intera opera». Martedì 10 luglio, alle 21 nella casamatta numero 26 di via Boneschi, la presentazione della stagione operistica del Filarmonico; nella seconda parte della serata la presentazione de 'Il Rigoletto' a cura del maestro Fabio Capanni, in vista della selezione dell'opera verdiana in programma a Pizzighettone per il 28 settembre. (c.v.)

In Breve

Grumello, bimbi bielorussi Ieri primo giorno al Grest

Grumello — Dopo l'arrivo di sabato, e la festa di accoglienza in oratorio di domenica sera, è iniziato ieri il primo giorno di Grest all'oratorio grumellese per i sedici bambini bielorussi di età compresa tra i 9 e i 15 anni arrivati con un'accompagnatrice e un'interprete che, per circa 34 giorni, saranno ospiti di quattordici famiglie cremonesi: undici di Grumello, due di Fengo e una di Acquanegra. Per loro un'estate all'insegna del divertimento e dell'amicizia.

Crotta d'Adda, il regolamento per la concessione dei loculi

Crotta — E' stato variato il regolamento comunale per la durata di concessione di loculi, tumuli e nicchie. La durata del diritto di concessione è stata innalzata da trenta a quarant'anni dalla data di tumulazione della salma. A differenza del precedente regolamento si devono, in caso di morte posticipata rispetto alla stipula del contratto, integrare gli anni che portano al raggiungimento degli anni fissati (quarant'anni), versando l'apposita cifra a conguaglio. Per ulteriori e più complete informazioni, comunque, è possibile contattare gli addetti in municipio durante gli orari di ufficio.

Pizzighettone, tuffi by night In piscina fino a mezzanotte

Pizzighettone — E' aperta anche di sera, con ingresso gratuito, la vasca olimpionica della piscina comunale di viale De Gasperi. Un servizio in più offerto dalla piscina comunale che apre tutti i giorni dalle 10 alle 20 (il lunedì, giornata di pulizia e depurazione della vasca, dalle 14 alle 20) e anche alla sera dalle 21 alle 24 per un tuffo in vasca by night.



Ristorante
«CANTOÓN FUMÁANA»
Quistro di Persico Dosimo (Cremona)
Via Dante, 19 - Telefono 0372 493005
CHIUSO IL MARTEDÌ
Vi aspettiamo con i prelibati antipasti di pesce, i famosi risotti e le fantastiche pizze dietetiche.
SONO INIZIATE LE PRENOTAZIONI 2001 PER BANCHETTI CERIMONIE E CONVIVI

Trattoria • Bar
Le Due Lanterne
ROBECCO D'OGGIO (CR) - Strada Statale Cremona-Brescia - Telefono 0372 921556
CHIUSO IL MARTEDÌ
TORTA FRITTA ANCHE A MEZZOGIORNO
Tutte le sere nel nostro giardino BOS piatto tipico di famiglia.
Nel nostro acquario: gamberi, anguilla, pescegatto per la griglia, anche fritti con arborella e rane.
Pasta fresca, risotti, pisarei, stracotti, carni miste, tagliata.
Dolci della casa.

Ca buona tavola *Il buon vino*

**Ristoranti
Trattorie
e Pizzerie**

Trattoria e osteria tipica
Antica locanda
«BISSONE»
Cremona centro - Via Pecorari, 3
Telefono 0372 23953
si avvisa
la gentile clientela
che il ristorante sarà chiuso
per ferie
dall'11 giugno al 4 luglio

Ristorante • Bar • Vineria
LA STAMBERGA OSTERIA
Nella suggestiva atmosfera di un vecchio mulino, potrete gustare le nostre straordinarie "bali sgniff" con salumi e degustazioni di formaggi pregiati, primi piatti artigianali e prelibati secondi, il tutto annaffiato da ottimi vini.
● Ogni sabato, dopo cena, SI BALLA CON IL DJ RENÉ
● Organizziamo feste e cerimonie di ogni genere "divorzi" compresi con menù su misura.
APERTO DALLE ORE 19
DOMENICA ANCHE A PRANZO - CHIUSO LUNEDÌ
http://lastambergasupereva.it
PRENOTATE ALLO 0523 814048 - CAORSO (PC)

Pizzeria
«LA FAVOLA»
CIGNONE di Corte de' Cortesi
Telefono 0372 925190
CHIUSO IL MERCOLEDÌ
**Per gustare
la buona pizza**

Bar-Trattoria
«LA RUSTICA»
TORTA FRITTA TUTTE LE SERE
(Domenica anche mezzogiorno)
Pasta fresca e pesce di fiume (anguilla e pesce gatto)
Ampio giardino estivo con parco giochi
Via Santi Olza Po, 35
Olza di Monticelli - (Piacenza)
Telefono 0523 829466
Chiuso il mercoledì

osteria
del Melograno
Via Aporti, 25 CREMONA - Tel. 0372.31863
Per le calde serate estive L'OSTERIA DEL MELOGRANO rinfresca la sua cucina!!!
LUNEDÌ E MARTEDÌ cucina vegetariana
MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ pesce di mare
VENERDÌ E SABATO la cucina tradizionale
CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA
DAL 2 LUGLIO AL 25 AGOSTO APERTO SOLO LA SERA

Trattoria
«LA STAZIONE»
Via Stazione, 28 - Olmeneta (Cremona)
Tel. 0372 924084
Piatto tipico: Polenta e Boss
Filetti pesce gatto, rane, anguilla, avanotti di trota, ambolina
Pasta fatta in casa - Cucina tipica cremonese
Tutti i giovedì Torta fritta - Locale climatizzato
È gradita la prenotazione - (Chiuso il martedì)

Bar Ristorante
AL CAMPEGGIO
Lungo Po Europa, 12 - CREMONA
Telefono 0372 21268 - 0347 0627928
NUOVA GESTIONE
Oriella e Giuseppe Vi aspettano
INGRESSO LIBERO A TUTTI
Specialità cremonesi
Merende a tutte le ore - Panini caldi
Carne e pesce alla griglia o fritti
Menù a prezzo fisso L. 14.000 escluse bevande

Trattoria
«SECONDO BARACCHINO»
Castelvetro Piacentino (PC)
Via Riviera Po, 5
Telefono 0523 823560
GIORNO DI CHIUSURA
LUNEDÌ E MARTEDÌ
▶ APERTO TUTTO L'ANNO ◀

Pub «ÈL BRIGANT»
Trattoria - Bruschetteria - Birreria - Bar tabacchi
Specialità: pasta fresca, marubini in brodo di gallina, stanghete del Brigant, risotto ai porcini freschi, allo scoglio bianco e nero, costine d'agnello alla griglia, pesce di fiume e di mare fritto ed alla griglia, torta frita tutti i giorni con lardo di gola e di colonnata, salame d'oca e spalla di S. Secondo ecc.
APERTURA SERALE DALL'8 LUGLIO AL 31 AGOSTO TRANNE I FESTIVI
SU PRENOTAZIONE QUALSIASI TIPO DI SELVAGGINA.
CHIUSO IL LUNEDÌ
Cornaleto di Formigara - Via Delmati, 2
Tel. 0374 78321 - 78360

Hostaria S. Carlo

Due accoglienti sdalette con camino
Ampio salone climatizzato per banchetti
COLOMBARE DI MOSCAZZANO (CR)
TEL. 0373 66190 www.brambini.com