CRONACA PROVINCIALE

Una motonave elettrica per il Lago di Como

COMO (pia) Una motonave da 350 posti diesel-elettrica andrà ad incrementare la flotta della Navigazione Lago di Como. Avviata la gara telematica a procedura ristretta con scadenza il 30 agosto e un importo di base d'asta di 5,525 milioni di euro. La nuova unità navale, in tema green, sarà lunga 35 metri, larga 7,5 metri e raggiungerà una velocità di 12,5 nodi.

«Attuiamo, attraverso interventi concreti, il rinnovo della flotta. E ciò sta avvenendo in tempi celeri - conferma il direttore della Navigazione Lago di Como, **Nicola Oteri** - Questa nuova imbarcazione, che andrà a rafforzare la nostra flotta, rappresenta un altro importante tassello che conferma l'impegno a garantire ai passeggeri servizi al passo coi tempi».

La nuova motonave, disporrà di due linee assi ed eliche azionate sia da motori a propulsione elettrici alimentati da batterie e idonei convertitori di corrente che da motori a propulsione diesel. L'assemblaggio per la costruzione del nuovo natante avverrà nel cantiere navale di Dervio. «Una scelta irreversibile - conferma anche il direttore generale **Alessandro Acquafredda** - L'adeguamento progressivo della flotta verso una propulsione ibrida elettrica e in futuro anche la costruzione di imbarcazioni full electric è un percorso irreversibile di innovazione e trasformazione che Gestione Navigazione Laghi ha già intrapreso da diversi anni e costituisce una direttrice imprescindibile per lo sviluppo futuro del nostro servizio».

La perdurante siccità sta creando non pochi problemi anche nel nostro territorio

«Impariamo a non sprecare acqua»

Pezzoli, presidente di Como Acqua, fa il punto sulla situazione idrica

COMO (fmh) Sorgenti allo stremo a nord del Lago di Como e riduzioni significative che interessano altri punti della falda. Torrenti a portata ridotta, nell'ordine del 70%. Bacini montani e piccoli laghetti spazzati via. La crisi idrica mostra i suoi effetti anche attorno al Lago di Como.

A tenere il polso di quanto sta accadendo è Como Acqua, gestore del Servizio Idrico Integrato a favore dei Comuni compresi nell'ambito territoriale della provincia di Como. Il presidente e ad della società, **Enrico Pezzoli**, analizza gli interventi messi in campo e invoca comportamenti virtuosi a cominciare dal singolo cittadino, per evitare che la preziosa risorsa venga sprecata e che la situazione si aggravi qualora le prossime stagioni siano ancora caratterizzate dall'assenza di precipitazioni.

> *A soffrire maggiormente è la parte a Nord del Lago di Como, dove le sorgenti sono in esaurimento. Nella zona centrale stiamo assistendo a una riduzione del 70% della portata di acqua*

«La situazione del territorio è variegata – spiega Pezzoli - A soffrire maggiormente è la parte a Nord del Lago di Como, dove le sorgenti sono in esaurimento. Nella zona centrale stiamo assistendo a una riduzione del 70% della portata di acqua, un'ulteriore 25% dove la riduzione della portata è attorno al 40% e infine il restante 15% è inferiore al 20%».

Oltre alle sorgenti, a giocare un ruolo decisivo per l'approvvigionamento d'acqua sono i pozzi. In questo caso, dichiara Pezzoli, «abbiamo un 10% nel quale si è ridotta la portata del 50%, un 30% dove c'è stata riduzione portate pari al 30% e nel restante 60% è in atto un forte abbassamento del livello di falda». Quanto alle acque di superficie, continua, «ci sono torrenti in cui la portata si è ridotta nell'ordine del 70%. Per quanto riguarda i bacini montani e piccoli laghetti, invece, la riduzione purtroppo è totale». Problematiche che interessano, in modo particolare, le sponde occidentali e orientali bagnate dal Lago di Como, Valle Intelvi, Val Cavargna e Triangolo Lariano. Territori nei quali, osserva sempre Pezzoli, «stiamo assistendo alle maggiori criticità poiché attualmente influenzati da una presenza turistica importante, soprattutto al Nord, che porta a un inevitabile incremento dei consumi».

Diverse, giocoforza, le attività che vedono in cabina di regia proprio Como Acqua, la quale si è mossa in anticipo mettendo in campo tutta l'artiglieria disponibile per far fronte all'emergenza oro blu. «Dopo aver osservato che le precipitazioni da novembre dell'anno scorso ai mesi estivi non sarebbero state sufficienti a garantire le scorte necessarie, a partire già dal mese di marzo Como Acqua ha iniziato a operare seguendo il proprio Piano per la gestione dell'emergenza precedentemente redatto – prosegue il presidente Pezzoli - Abbiamo quindi aumentato le estrazioni d'acqua dai pozzi e lo abbiamo fatto andando a installare sistemi di pompaggio efficienti. Abbiamo valutato, poi, di riattivare pozzi dismessi o declassati e, nel contempo, abbiamo realizzato chilometri e chilometri di interconnessioni tra i serbatoi della provincia andando, grazie a una gestione e una visione d'insieme, a bilanciare i fabbisogni e garantire l'approvvigionamento della risorsa a tutte le utenze. Ciò è stato reso possibile grazie a un modus operandi ormai consolidato che ci vede mettere in atto manovre idrauliche volte a bilanciare le necessità delle varie realtà comunali in base alla disponibilità effettiva della risorsa idrica per una gestione sempre più accurata di un bene tanto prezioso quale è l'acqua».

Il presidente e ad della società Como Acqua, Enrico Pezzoli

La società sta operando anche su un altro fronte e sviluppando un importante progetto. Riguarda la nuova captazione del Ceresio per cui è in fase di realizzazione un'infrastruttura in grado di pescare acqua a mille metri di dislivello che verrà portata a Lanzo e da lì distribuita a tutta la Valle Intelvi.

In questo contesto l'Italia continua a guadagnarsi il primato di essere il più grande consumatore d'acqua d'Europa, sebbene il costo al metro cubo sia inferiore rispetto alla media del Vecchio Continente (0,53 euro al metro cubo contro i quasi 4 euro). Prendendo in esame proprio l'area comasca, sottolinea Pezzoli, «registriamo consumi che superano tre volte la media europea. Se la media è di 120 euro litri ad abitante, noi ne consumiamo invece tre volte tanto. E' evidente perciò che occorre cambiare l'approccio culturale verso la gestione della risorsa».

> *Abbiamo valutato di riattivare pozzi dismessi o declassati e, nel contempo, abbiamo realizzato chilometri e chilometri di interconnessioni tra i serbatoi della provincia*

Allo scopo di essere ancora più tempestivi e vicini alle esigenze dei territori condividendo strategie e obiettivi, infine, Regione Lombardia e Water Alliance Acque di Lombardia – che unisce le 13 aziende Gestori del Servizio Idrico Integrato lombardi di cui è portavoce lo stesso Pezzoli - hanno siglato un protocollo per «istituire un dialogo permanente, finalizzato a dare sempre più importanza al cosiddetto oro blu, attraverso iniziative di divulgazione e pianificazione in termini di investimenti e riuso».

Manca un mese al via ufficiale con il «Pizzocchero d'oro», sabato 3 e domenica 4

Grande attesa per la nuova edizione di «Sapori d'autunno» a settembre a Teglio

TEGLIO (brc) Una stagione iniziata bene e proseguita meglio che gli operatori sono decisi a protrarre fino ad autunno inoltrato: in una Teglio che accoglie un numero record di turisti, molti dei quali provenienti da fuori regione, c'è grande attesa per la nuova edizione di «Sapori d'autunno» che tornerà, com'è consuetudine, dal primo weekend di settembre.

Manca un mese al via ufficiale con il «Pizzocchero d'oro», sabato 3 e domenica 4, per proseguire a ottobre e novembre, fino al 26 e 27. Lanciato negli Anni Novanta del secolo scorso nella capitale gastronomica della Valtellina, l'evento è cresciuto e si è affermato come uno degli appuntamenti più attesi tra il finire dell'estate e l'arrivo dell'inverno, riuscendo nell'obiettivo che si erano posti i ristoratori di allungare la stagione.

Anche per quest'anno sono confermati i 13 fine settimana per degustare gli speciali menù degli chef tellini: dal «Pizzocchero d'Oro» ai weekend dei funghi, della cacciagione e dei sapori autunnali. I piatti della tradizione - a cominciare dai pizzoccheri cucinati secondo l'antica ricetta - e sfiziosi abbinamenti per esaltare i prodotti tipici locali. Ad arricchire l'esperienza culinaria, i visitatori troveranno una Teglio accogliente, con la sua pineta, Palazzo Besta, le chiese, i percorsi escursionistici e gli eventi in programma. Per coloro i quali decideranno di pernottare ci sarà anche la possibilità di scegliere tra i pacchetti turistici alla scoperta della Valtellina.

Una proposta complessiva che pone al centro i sapori per richiamare ogni anno un gran numero di persone: molte tornano ogni anno a Teglio proprio in occasione della rassegna gastronomica, sapendo di ritrovare i sapori ai quali si sono nel tempo affezionati. I menù tra i quali scegliere saranno sempre due: quello specifico dedicato a ciascuna delle quattro iniziative e quello dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

Oltre al piatto simbolo della gastronomia tellina, al quale nessuno rinuncia, si può scegliere tra quelli della tradizione contadina e nuove interpretazioni che abbinano i sapori locali con bresaola, formaggi, mele, miele, grano saraceno e vino.

Le informazioni con i menù e i ristoranti convenzionati si trovano sul sito internet www.tegliosapori.info.

VkVSIyMjZWE3NGZkZmMtNjdmOC00ND11LThjYmltMjdkMzg3TQzYmFhIyMjZjixMGE4MGYtZmJhNy00YmY4LTg1YWQtYjMzOGE4OWU4ODUzIyMjMjAyMi0wOC0yNFQwOTo1NzozNCMjI1ZFUg==