

IMPIANTO A SANTA BARBARA: I CRITERI ESCLUDENTI

Sulla vicenda Entosal il Comune di Galatina alza la testa, ribadendo già nella delibera di Consiglio n.77 del 7 luglio scorso *Parere non favorevole* alla realizzazione dell'impianto di smaltimento rifiuti pericolosi e non, nella frazione di Santa Barbara. Il Consiglio Comunale accoglie e condivide "le risultanze tecniche e motivazionali... dettagliate nella Nota tecnica istruttoria" redatta dall'Ufficio Lavori Pubblici, demandando al Sindaco o suo Delegato di manifestare nelle sedi opportune la contrarietà di tutta l'assemblea rispetto alla procedura in itinere sul rilascio del PAUR (Procedimento Autorizzatorio Unico Regionale). Uno dei punti importanti della discussione ha riguardato la destinazione urbanistica del sito oggetto dell'istanza. Si è appurato che nel 1999 fosse stata concessa una variante urbanistica temporanea (D1) alla vecchia proprietà dell'opificio, che pure si occupava di gestione rifiuti ma, in considerazione della cessazione di quell'attività, tale autorizzazione sia di fatto decaduta ed il sito debba ritornare alla



ficiente, non già una prova della effettiva pericolosità dello stesso ma, la semplice analisi delle notevoli ripercussioni sul territorio e sulle comunità interessate. La valorizzazione delle frazioni costituisce ad oggi un obiettivo strategico nello sviluppo turistico e culturale della città di Galatina; l'intervento in questione pregiudicherebbe senza dubbio questo obiettivo e ciò rappresenta un'altra valida ragione a sostegno della presa di posizione netta degli amministratori. Intanto, il 9 luglio, si è tenuta in Provincia la "temuta" Conferenza dei Servizi decisoria, nella quale pare che di definitivo non sia stato ancora stabilito nulla. La Provincia, tenuto conto di ulteriori criticità rilevate dagli enti chiamati a valutare l'impianto, della inequivocabile contrarietà del Comune di Galatina e della posizione piccata della società richiedente l'autorizzazione, sembra abbia deciso di programmare un sopralluogo sul sito oggetto del contendere per esaminare lo stato dei luoghi. Attendiamo la pubblicazione del verbale di seduta dalla Provincia per nuove considerazioni su una storia, ancora tutta da rivedere, che certamente appassionerà i nostri lettori e terrà vigili e attive tutte quelle associazioni territoriali che per prime hanno lanciato un grido d'allarme nel tentativo di fermare l'ennesima aggressione al già compromesso equilibrio del "nostro" habitat.

Maria Grazia Sederino



destinazione prevista dal PUG vigente, ovvero zona agricola (E). Tra i numerosi criteri escludenti, la delibera riporta l'eccessiva vicinanza dell'impianto al centro abitato, la vocazione agricola del territorio circostante e galatinese tutto, le criticità rilevate da Arpa Puglia, le considerazioni seguite agli studi sull'impatto acustico e la mancata previsione sull'incremento del traffico veicolare. Viene sottolineato con forza che l'Amministrazione è deputata "alla tutela della salubrità dell'ambiente e dunque della salute..." dei cittadini; per esprimere un giudizio di negatività sull'attivazione dell'impianto è suf-

LA PARABOLA DEL PANIFICIO INDIPENDENTE



C'è poco da fare, le storie più belle escono ed entrano dalle pagine, perché la realtà e il sogno sono vasi comunicanti. Non è un caso se *La Parabola del panificio indipendente*, scritto e illustrato da Neil Packer, tradotto da Sara Saorin, edito da Camelozampa, campeggia sul bancone di un panettiere di Galatina (LE) che incarna la storia narrata nell'albo e sembra quasi essere uno di quei cittadini a cui i due anziani fornai del libro passano le consegne, insegnando come si fa il buon pane. Non è un caso se Andrea Cirolla, panettiere "indipendente" del forno "Settecroste", aperto nel 2021, quest'anno ha ottenuto il premio *Panettiere Emergente*, assegnato dalla guida *Pane e Panettieri d'Italia* del Gambero Rosso. Il nome del panificio, spiega il titolare, deriva da un passo del libro "Pane nostro" di Predrag Matvejevic, a lui caro: "Molti sono i destini, collettivi e singoli che dipendevano e dipendono dal pane, in vari modi e in diversa misura. Ma alcuni esseri umani hanno forse patito di più degli altri: i santi, gli eremiti, i monaci, gli anacoreti, i pellegrini, i mariani, i carcerati. I mendicanti, gli zingari, e i poveri. Per tutti costoro il pane delle sette croste è stato ristoro del corpo e il sostegno dell'anima".

Bergamasco d'origine, un passato nell'editoria, Andrea ha scelto di trasferirsi da Milano nel Salento, andando controcorrente, per inseguire il sogno di tenere le mani in pasta, nonostante la fatica di panificare, usando rigorosamente il lievito madre e farine di grani antichi e comunque vari per origine e caratteristiche. Tante le farine usate: duri del Sud, farro monococco, orzo salentino, grano Senatore Cappelli, Saragolla,



Tummina, Urria, Russello di Castiglione d'Otranto, segale integrale. Martedì, giovedì, sabato sono gli unici giorni in cui il negozio è aperto. Sfora pani di grande formato che si finiscono subito. Non riesce spesso a soddisfare la richiesta, perché è da solo in negozio e la panificazione richiede i suoi tempi inderogabili. Finisce di sfornare e si mette al banco di vendita, con l'albo di Neil Packer in bella vista, quasi un manifesto d'intenti.

Singolare come nel libro siano messe a fuoco proprio le stesse parole d'ordine che rappresentano la ragion d'essere di questo piccolo panificio resistente: varietà, fatica, sacrificio, passione, scelta. Il panificio del libro sembra cedere alle lusinghe della grande fabbrica, chiudendo la storica attività datata 1885, ma poi riscopre la sua vocazione sociale. Siamo quello che mangiamo e la nostra scelta di consumatori, sembra voler dire l'autore, è una scelta individuale che disegna destini collettivi. Lo spettro dell'omologazione incombe sulla città (anche fuori dalle pagine) e rischia di sopraffarla, quando i clienti cominciamo ad abituarci al pane "insipido, molliccio e gommoso della grande fabbrica" al punto da dimenticare il sapore vero del pane delizioso sfornato da quell'ultimo negozietto sopravvissuto all'industria dalle grandi macchine e dai punti vendita rigorosamente tutti identici. Sembra essere arrivati al punto di non ritorno, finché i due fornai, con un piccolo gesto rivoluzionario, sono capaci di invertire la rotta con un'impresa collettiva. Il pane vero è salvo. Come? Non vi resta che leggere quest'albo elegante, ricercato nelle tavole, raffinato nella veste grafica, sin dai risguardi, nonché necessario.

Daniela De Santis



Dolci Facili

con Piero

SORBETTO AL CAFFÈ

INGREDIENTI PER 1 KG DI SORBETTO

Caffè 250 g
Zucchero 350 g
Acqua 450 g
Panna fresca liquida (da aggiungere a temperatura ambiente) 150 g
PER GUARNIRE
Panna fresca liquida 150 g.
Cacao amaro in polvere q.b.

PREPARAZIONE:

Per realizzare il sorbetto al caffè iniziate preparando il caffè con la moka senza zuccherarlo. Poi, in una pentola capiente versate l'acqua, il caffè che avete preparato con la moka e lo zucchero semolato. Portate lo sciroppo al bollore a fuoco moderato mescolando con una frusta.

Una volta raggiunta l'ebollizione, spegnete il fuoco e versate la panna fresca liquida mescolando sempre

con la frusta e fate raffreddare. Quindi versate il composto in una ciotola, meglio se di metallo, e riponetelo in freezer per circa 6 ore. Ogni 2 ore si raccomanda di tirare fuori dal freezer il sorbetto e mescolarlo con la frusta.

Dopo queste operazioni, otterrete la consistenza compatta tipica del sorbetto, poiché non tutti i freezer hanno la stessa resa, qualora dovesse risultare ancora troppo morbido, si consiglia di prolungare i tempi di raffreddamento. Una volta pronto, conservate in freezer il sorbetto e versate la panna fresca liquida in una ciotola, montatela a neve ben ferma con le fruste elettriche utilizzando una planetaria munita di frusta.

Prendete dei bicchierini da dessert e riempiteli con il sorbetto a caffè aiutandovi con un cucchiaino, guarnite i sorbetti con un ciuffo di panna montata e per finire spolverate la superficie con il cacao in polvere. Il sorbetto al caffè è pronto per essere gustato.



www.ilgalatino.it

il Galatino

ABBONATI