

MASSALENGO ■ I COBAS: «ERA UNA MOBILITAZIONE PACIFICA»; E IL COLOSSO DEI TRASPORTI PRECISA: «NOI NON C'ENTRIAMO NULLA»

Finisce in rissa il presidio all'Af Logistics

Il litigio nella notte ai cancelli, 5 lavoratori trasportati in ospedale

MASSALENGO Si trasforma in rissa il blocco dei cancelli alla logistica di Massalengo. Dopo il presidio organizzato dai Cobas, è scoppiato un duro scontro tra lavoratori. Sono dovute intervenire le forze dell'ordine per calmare gli animi. E il "118" ha inviato sul posto alcune ambulanze per raccogliere i feriti. Il bilancio è stato purtroppo pesante. Alla questura risultano 5 contusi, che sono stati trasportati all'ospedale. Alcuni hanno anche ricevuto 7 giorni di prognosi, dopo le percosse subite.

L'episodio è successo martedì sera, dopo le 23. Verso le 20.30 il sindacato intercategoriale Cobas ha proclamato uno sciopero a sorpresa: qualche decina di lavoratori si sono messi davanti agli ingressi della Af Logistics e hanno impedito ai mezzi pesanti di circolare, così da generare una lunga coda fuori dai capannoni.

«La nostra era una mobilitazione pacifica - dichiara Fulvio Di Giorgio, delegato Cobas - poi siamo stati aggrediti da altri lavoratori. Sono stati lanciati degli oggetti. Qualcuno ha cominciato ad alzare le mani. E siamo stati costretti a chiamare i soccorsi, perché ci sono state persone che sono state malmenate». Lo stesso Di Giorgio ha riferito di essere andato al pronto soccorso per farsi medicare, dopo i colpi che ha ricevuto. Il blitz dei sindacati di base è scattato per denunciare una cooperativa, colpevole a loro parere, di aver sospeso per tre giorni un lavoratore. «Lo sciopero era contro il continuo rimandare nel tempo la messa in regola dell'attività lavorativa dei soci di cooperativa, delle persistenti erronee buste paga, e le insufficienti e gravi inadempienze in merito alle norme di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro», sottolinea in un comunicato i Cobas. Sul posto sono quindi arrivati martedì sera i carabinieri, gli agenti della Digos della questura, della Guardia di finanza. Un grande spiegamento di forze per riportare la situazione alla normalità.

Per la questura si è trattato di «un presidio non autorizzato». Ieri è intervenuta anche l'azienda Af Logistics, che ha fatto alcune precisazioni sull'accaduto. «Le rivendicazioni sostenute dai lavoratori iscritti ai Cobas riguardano le relazioni lavorative tra i soci della società cooperativa Freccia e il sindacato, si riferiscono ad una contestazione disciplinare nei confronti di un socio per comportamenti non consoni al luogo di lavoro - spiega in una nota la ditta di logistica - Af in veste di committente si ritiene estranea ai fatti, comunque vengono effettuati tutti i controlli previsti dalla legge nei confronti della società Freccia e da tali verifiche non risultano inadempienze. In egual misura Af Logistics rispetta le norme di sicurezza sul lavoro e pretende altrettanto dalle cooperative a cui appalta il servizio». Per la logistica di Massalengo, «a questa forma di selvaggia protesta che ha bloccato in maniera illegale i cancelli hanno partecipato meno di 20 lavoratori a cui si aggiungevano persone estranee all'azienda. I 150 lavoratori all'interno del deposito si sono totalmente dissociati da tale iniziativa».

Matteo Brunello



Il picchetto organizzato dai Cobas martedì sera, a partire dalle 20.30 fuori dall'azienda dei trasporti di Massalengo

Test sulla mensa scolastica: a Lodi Vecchio i pasti sono ok

LODI VECCHIO Alla mensa scolastica di Lodi Vecchio si mangia bene, parola degli alunni. E quanto emerso dai risultati dell'indagine sulla qualità percepita dei pasti erogati dalla Sodexo, l'azienda che ha in appalto il servizio mensa presso l'istituto comprensivo "Antonio Gramsci" di piazza San Giovanni da Lodi Antica. La Sodexo Scuole, lo scorso mese di marzo ha infatti condotto a livello nazionale un'analisi sulla Qualità Percepita (IQP) coinvolgendo 187 clienti, tra amministrazioni pubbliche e scuole private: per l'occasione sono stati somministrati questionari a 102.438 utenti del servizio di ristorazione scolastica in 957

pleggi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie. Il campione nazionale coinvolto nell'indagine è risultato composto per il 75 per cento da bambini (scuole primarie), per il 16 per cento da ragazzi (scuole secondarie) e per il 9 per cento da insegnanti (scuole dell'infanzia, primarie e secondarie). L'adesione all'indagine, mediante la restituzione dei questionari compilati, è stata complessivamente pari all'80 per cento. Anche i risultati raccolti a Lodi Vecchio hanno rispecchiato il trend nazionale: alla scuola primaria, utenza principale del servizio di refezione scolastica, sono stati distribuiti 305 questionari e ne sono tornati compilati 235, pari al 77 per cento. Ai ragazzi sono state sottoposte quattro domande (Come ti sembra il cibo? Le persone sono gentili? Il cibo è abbastanza caldo? Come ti sembra la mensa?) a cui dovevano rispondere barrando la casella corrispondente al valore di gradimento. In generale, i dati confermano la piena soddisfazione per il servizio ricevuto.



I risultati di un'indagine all'istituto Gramsci promuovono la qualità del servizio tra gli alunni

«L'indagine - spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione del comune, Andrea Locatelli - rispecchia effettivamente il gradimento dei pasti erogati quotidianamente presso il nostro plesso scolastico. Durante l'anno abbiamo anche una commissione mensa che tiene monitorata la situazione. Inoltre, siamo intervenuti prontamente laddove sono sorte lamentele. Ad esempio, quando è stato introdotto il menu invernale, abbiamo avuto criticità per l'inserimento di troppi pasti a base di legumi. Molti bambini si rifiutavano di mangiare. Con l'Asl si è poi trovata la soluzione ottimale cambiando il menu in alcuni giorni e la situazione si è stabilizzata con soddisfazione delle famiglie».

Un dato interessante riguarda la rilevazione del personale addetto per quanto riguarda gli avanzati nel piatto, da cui si evince che una grande fetta di alunni rifiuta in parte i contorni a base di verdure. «I bambini mangiano poca verdura - aggiunge Locatelli - ma in mensa si cerca comunque di indirizzarli verso questa sana abitudine. Ecco dunque che la refezione scolastica diventa anche un momento di educazione alimentare: grazie alla varietà del menu si vuole stimolare gli alunni, ma anche gli stessi genitori, ad introdurre nei pasti quotidiani maggiori alimenti oltre a quelli tradizionali, soprattutto legumi, frutta e verdura». Con beneficio per la salute dei giovanissimi scolari.

Alberto Belloni

Sonia Battaglia

CRESCONO I LOCALI PROTAGONISTI: VIA IL 4 FEBBRAIO CON TRIPPA E BOLLITI, POI LA REPLICA IN PRIMAVERA

Sulla tavola i piatti della tradizione

Per la Rassegna del Gusto decimo compleanno con menù

Un compleanno speciale, anzi, da record. È quello dell'edizione 2012 della Rassegna del Gusto, la kermesse dedicata alle grandi tradizioni culinarie del Lodigiano e del Cremasco, e dai menù

concluderà il primo aprile, e la rassegna di primavera, dal 7 aprile fino a giugno. Lo spirito è sempre il solito: promuovere il territorio e i suoi prodotti. Ormai sono dieci anni che siamo partiti, dieci anni molto faticosi e impegnativi, ma che ci stanno dando avendo risultati favorevoli: basti pensare che, nel 2011, in tre mesi abbiamo avuto 16mila presenze. L'obiettivo, va da sé, è confermarci e se possibile migliorare: per questo, oltre alla distribuzione di oltre mezzo milione di locandine, Granata e la sua "squadra" hanno arricchito di indicazioni anche il sito internet della kermesse (www.rassegnadelgusto.it), dove oltre alla guida dei ristoranti (contatti per le prenotazioni obbligatorie compresi) è possibile trovare i rispettivi menù completi. I quali, al prezzo di 35 euro bevande comprese (ma ciascun ristorante prevede anche serate con sconti del 10 per cento) offriranno una ampia e gustosissima varietà di piatti tipici locali, dall'antipasto ai dolci; ivi comprese le ricette del noto gastronomo lodigiano Emilio Mazzi, "adattate alla portata

«La kermesse vuole promuovere i prodotti del territorio»

ne di oltre mezzo milione di locandine, Granata e la sua "squadra" hanno arricchito di indicazioni anche il sito internet della kermesse (www.rassegnadelgusto.it), dove oltre alla guida dei ristoranti (contatti per le prenotazioni obbligatorie compresi) è possibile trovare i rispettivi menù completi. I quali, al prezzo di 35 euro bevande comprese (ma ciascun ristorante prevede anche serate con sconti del 10 per cento) offriranno una ampia e gustosissima varietà di piatti tipici locali, dall'antipasto ai dolci; ivi comprese le ricette del noto gastronomo lodigiano Emilio Mazzi, "adattate alla portata

di tutti", passando per quelle della "Regiura" Cremasca: «Cominceremo promuovendo i menù e le specialità invernali: brasati, trippa, paste fresche ovunque e anche i bolliti - conclude Margherita -. E poi c'è il vino, compreso nel prezzo, che in autunno era stato escluso. Ci sarà anche la possibilità di aver-

I PARTECIPANTI

Tre province per un trionfo di mille sapori Questa volta sarà un'edizione da record

Tre province, mille sapori. Sono quelli che offriranno i 25 ristoranti che aderiscono alla Rassegna del Gusto 2012, un'edizione da record nella quale in evidenza, per numero di locali, ci sarà soprattutto la provincia di Lodi. I colori giallorossi del capoluogo saranno rappresentati dal ristorante Gaffurio, dalla trattoria Torretta e dall'Antica Osteria del Rondò, mentre a nord i buongustai potranno scegliere tra il ristorante Il Bocchi di Comazzo, Le Bon Bec e i Cacciatori di Zelo, l'Osteria Colono di Casalmacio, l'Osteria Pater e la Trattoria del Cacciatore di Tavazzano. A Lodi Vecchio l'indirizzo giusto è quello della cascina Le Gualdane, mentre scendendo dall'Adda verso la Bassa la mappa delle golosità segnala l'Osteria Perbacco di Cavenago, quella Darfani a Caviggi di Cavenago, il ristorante La Colombina di Bertinico, l'Osteria del Gallo di Brembio e la Risotteria alla Torre di Casale. Ma la "direttrice del gusto" taglierà il Lodigiano anche da est a ovest. Dalla Locanda dei Sapori di Borghetto Lodigiano, per esempio, la rassegna sconfinerà nel Milanese, sui colli di San Colombano, precisamente all'Osteria del Castello, al ristorante Gerette 2010 a La Caplana. Nell'Oltreadda, invece, l'Antica Osteria del Cerreto di Abbadia e quella Lungolada di Corte Palasio segneranno il confine con il Cremasco, dove i ghiottoni potranno mettere le gambe sotto al tavolo a Cascina Lorenza (Chieve), all'Osteria degli Amici (Gradella di Pandino), al ristorante Bosco Laghetto di Sergnano e agli Oleandri di Castelleone.

ne una di qualità ogni quattro persone, come il barricato di San Colombano. In questa zona ci sono ottimi vini: è lo stesso Consorzio, che si sta aiutando, promuoverà la rassegna per avere finanziamenti dalla Regione». Prosit, allora, e buon appetito.

di tutti", passando per quelle della "Regiura" Cremasca: «Cominceremo promuovendo i menù e le specialità invernali: brasati, trippa, paste fresche ovunque e anche i bolliti - conclude Margherita -. E poi c'è il vino, compreso nel prezzo, che in autunno era stato escluso. Ci sarà anche la possibilità di aver-

LeOccasioni

de il Cittadino

SETTIMANALE DI ANNUNCI GRATUITI E OFFERTE DI LAVORO
Tutti i martedì in edicola e tutti i giorni su www.leoccasioni.it

RUBRICHE ANNUNCI ECONOMICI GRATUITI (max. 25 parole)

- 13 Impiego/domande
- 15 Lavoro/domande
- 18 Scuole, lezioni
- 22 Annunci Vari
- 23 Baby sitter
- 24 Hobby, fai da te
- 25 Collezionismo
- 26 Modellismo e giochi
- 27 Libri, giornali, fumetti
- 28 Dischi, nastri
- 29 Strumenti musicali
- 30 Radio hi-fi tv
- 31 Elettronica computer videogiochi
- 32 Foto cine ottica

RUBRICHE ANNUNCI A PAGAMENTO (con un minimo di 16 parole)

- 1 Commercio, servizi, consulenze
- 2 Capitali e società
- 3 Aziende, attività, negozi
- 4 Appartamenti
- 5 Case, ville, terreni
- 6 Affitto case e appart/offerte
- 7 Affitto case e appart/domande
- 8 Immobili industriali e commerciali
- 9 Appartamenti e camere arredate
- 10 Rappresentanti/offerte
- 11 Rappresentanti/domande
- 12 Impiego/offerte
- 14 Lavoro/offerte
- 16 Opportunità per giovani
- 17 Artigianato, prestazioni varie
- 19 Vacanze e turismo
- 20 Loc. turistiche/affitto
- 21 Loc. turistiche/vendita
- 44 Mobili, attrezzature per uffici
- 45 Macchinari e veicoli industriali
- 49 Agenzie investigative

Normale	Grassetto	Riquadrato
€ 1,05*	€ 1,31*	€ 1,57*

*I PREZZI SI INTENDONO A PAROLA

Gratis:
• Internet
• Posta
• Di Persona
• Telefono
• Fax

A pagamento:
• Internet
• Di Persona

www.leoccasioni.it
Le Occasioni de il Cittadino, via P. Gorini 34, 26900 LODI
Via Cavour, 31 - via P. Gorini 34, 26900 LODI
Telefono 800 651 003 Da lun. a ven. (non abilitato per cellulari)
Fax: 0371 544344

Chiedo la pubblicazione della seguente inserzione **gratuita** su

LeOccasioni

de il Cittadino

numero rubrica _____

descrizione rubrica _____

testo (max 25 parole): _____

nome _____

cognome _____

residente a _____

via _____

tel. _____

doc. identità n. _____

rilasciato da _____

il _____

www.leoccasioni.it

Ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo n. 196/2003, Le forniamo le seguenti informazioni: Editoriale Laudense S.r.l. viene in possesso dei suoi dati per adempiere le normali operazioni derivanti dal obbligo di legge di contrattualità. In qualunque momento potranno essere esercitati dagli interessati i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo n. 196/2003 consentendo al responsabile del trattamento Roberto Sorani, con sede in Lodi - via Piacca Corini, 34 - tel. 0371 544200 fax 0371 544301 - email pubblicita@leoccasioni.it L'Informazione completa può essere consultata presso i nostri uffici di via P. Gorini, 34 - Lodi.

© Copyright Editoriale Laudense tutti i diritti riservati