

COMUNE

«Atti sostituiti al protocollo I dirigenti vanno allontanati»

Bartolomei: «Non garantiscono l'imparzialità»

IL CAPOGRUPPO di Forza Italia in consiglio comunale, Alessio Bartolomei, interviene nuovamente, in modo molto critico, sulla vicenda di Luciano Del Santo, e più precisamente sulla sostituzione di alcune pagine del suo curriculum, avvenuta quando gli atti erano già da tempo registrati e archiviati all'ufficio del protocollo. E' grazie a questa misteriosa contraffazione, per la quale è stato presentato un esposto alla procura, che Del Santo ha potuto diventare presidente del Copit, azienda per la quale non aveva fatto domanda, così come invece prescrive il regolamento del Comune. «Questa vicenda — afferma Bartolomei — ha messo in evidenza non solo che qualcuno ha commesso un illecito, sostituendo atti già protocollati, ma soprattutto che all'interno dell'amministrazione comunale non viene garantita la certezza del diritto. Si è scoperto che qualcuno può, a suo piacimento, sostituire, modificare, o distruggere atti già registrati, facendo mancare con questo qualsiasi garanzia di imparzialità nei confronti dei cittadini». «A seguito di questa vicenda — aggiunge Bartolomei — si è scoperto che da quando c'è il protocollo informatico, viene registrata solo la prima pagina di ogni atto. E siccome l'80 per cento dei documenti è composto da più pagine, ne consegue che la maggior parte dei documenti archiviati in Comune potrebbe essere sostituita in qualsiasi momento. Basti pensare alle conseguenze che questo potrebbe avere per

concorsi, bandi pubblici, domande per ottenere servizi. E' un fatto di una gravità inaudita. In pratica, è emerso che esiste una falla nelle procedure amministrative che non dà garanzie ai cittadini. Purtroppo bisogna rilevare che è la terza volta che accade in pochi mesi. Prima c'è stata la vicenda delle residenze concesse ai cinesi, che hanno evidenziato la mancanza di adeguati controlli; poi è scoppato il caso dei sussidi comunali dati agli immigrati non residenti, che hanno messo in luce l'inadeguatezza delle verifiche». «Da tutto questo — afferma ancora

Bartolomei — appare evidente che la macchina comunale non funziona e fa acqua da tutte le parti. I responsabili delle procedure amministrative sono i dirigenti, che prendono stipendi a cinque zeri. A loro sarebbe spettava rendersi conto di quello che non andava e adottare le misure conseguenti. Noi chiediamo dunque che da un lato venga immediatamente rivista la procedura del protocollo con la quale vengano registrati gli atti e che dall'altro che questi dirigenti vengano sostituiti, perché non offrono più ai cittadini adeguate garanzie di imparzialità e di certezza del diritto».



COMUNE
Alessio
Bartolomei

PROVINCIA I CONSIGLIERI PACI E LA PIETRA CHIEDONO SPIEGAZIONI

«Piscina Fedi in gravi condizioni nonostante la manutenzione»

I CONSIGLIERI provinciali Marcello Paci e Patrizio La Pietra intervengono a proposito della piscina Fedi, di proprietà della Provincia, su cui nei giorni scorsi si è aperto un dibattito a seguito delle critiche di alcuni cittadini. I due consiglieri chiedono chiarimenti all'amministrazione.

«**SI È APPRESO** — affermano i due consiglieri del Pdl — che la Piscina Fedi manifesta mura scrostate a causa di infiltrazioni di umidità, pezzi di cemento crollato, pezzi di intonaco staccati, muffa annata lungo il perimetro degli infissi, spo-

gliatoi maschili avvolti da erbaccia ecc...» «Si è rimasti stupiti dalla notizia — aggiungono — stante che è ancora recente l'intervento di manutenzione straordinaria che è costata oltre 400.000 euro».

«**SE SUSSISTEVANO** queste ulteriori carenze — aggiungono i consiglieri — allora sarebbe stato meglio rendere più completo l'intervento già eseguito. Frazionare gli interventi spesso comporta il reiterare di disagi nell'uso della struttura specialmente la mattina per gli studenti delle scuole superiori». «Anche in questa occasione i disagi si sono rilevati in prossimità

dell'apertura delle scuole. Si riscontra, altresì, una ulteriore "stranezza" nell'aprire il ritardo nell'apertura dell'impianto principale di Montale, previsto a novembre, con contestuale invito di frequentare la piscina Fedi, sempre sino a novembre, che non versa certo nello stato migliore».

«**CONSEQUENTEMENTE** — concludono i due consiglieri — si chiede all'amministrazione provinciale come voglia intervenire sia per accelerare la conclusione dei lavori nell'impianto principale della piscina di Montale che per migliorare le condizioni interne ed esterne della Piscina Fedi».

CARNE DI CONIGLIO: TANTA SALUTE, BUON PREZZO!!! FANTASIA IN CUCINA PER TUTTI



MANGIA CONIGLIO ALMENO 1 VOLTA ALLA SETTIMANA perché carne **bassa di calorie**, **ricca di proteine**, senza zuccheri, **ricca di acidi grassi omega 3**, povera di sodio, **ricca di fosforo**, **vitamine PP e B12**.

Tutte queste caratteristiche sono un aiuto prezioso contro il colesterolo e le malattie cardio-vascolari. Tenera e digeribile è adatta a tutti compreso bambini, gestanti e anziani.

Contrariamente a certe idee comuni, IL CONIGLIO E' UNA CARNE FACILE DA CUCINARE E CHE SI PRESTA A TUTTI I MODI DI COTTURA.

PORTA L'ORIGINALITA' NELLA TUA TAVOLA!

NON SAI CUCINARE?

FAI UNA SCOMMESSA SEGUI QUESTE RICETTE E INVITA DEGLI AMICI.

SARA' UNA FESTA PER TUTTI: PER LA CUOCA E PER GLI INVITATI.



CONIGLIO ALLE OLIVE

Ingredienti (per 4/6 persone):

1 coniglio di 1,5 kg
300 gr di olive denocciolate verdi e nere
2 bicchieri olio d'oliva
2 spicchi aglio

1 rametto di rosmarino

Sale pepe

Esecuzione:

Tagliare il coniglio a pezzi piccoli (circa 20 pezzi), lavarlo e

asciugare bene.

Mettere in una padella larga i pezzi di coniglio con un bicchiere e mezzo d'olio e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Tritare finemente aglio e rosmarino e spargere sul coniglio con sale e pepe cuocendo a fuoco medio con il coperchio per 30 min.

Aggiungere tre quarti delle olive intere. Coprire e cuocere altri 10 min.

Frullare le rimanenti olive con mezzo bicchiere d'olio e a fine cottura unire la salsa e servire.

CONIGLILO FRITTO

Ingredienti (per 4/6 persone):

1 coniglio di 1,5 Kg

Olio d'oliva e olio di semi

Farina bianca

3 tuorli d'uovo

1 limone

1 spicchio d'aglio

Sale pepe

esecuzione:

Tagliare il coniglio a pezzi piccoli e, dopo averlo lavato e asciugato bene, mettere a marinare per 1-2 ore con mezzo bicchiere di olio d'oliva, sale, pepe e aglio, avendo di cura di rigirare i pezzi di tanto in tanto.

Sgocciolate bene i pezzi, asciugateli, passateli nella farina, poi nell'uovo sbattuto.

Friggeteli per 8-10 minuti in olio bollente (se piace il sapore fare metà olio d'oliva e metà olio di semi), fino a quando non saranno dorati su entrambi i lati.

Sgocciolare e farli asciugare su carta assorbente, salate e servite.

a cura del GRUPPO BERTI-coniglio di Romagna