

## Il ponte sul Rio Barzotto dovrà essere rifatto completamente



### COLLI AL METAURO

Il ponte ciclopedonale sul Rio Barzotto, a Tavernelle, in prossimità del bivio per Serrungarina, realizzato nel 2003 e chiuso da giugno per un abbassamento del piano di calpestio, dovrà essere rifatto ex novo. «Gli accertamenti – spiega il Comune – hanno evidenziato un ammaloramento della struttura che impedisce un intervento localizzato e il mantenimento delle parti esistenti. Si dovrà ricostruirlo in acciaio Corten». Il ponte dovrà rimanere chiuso ancora diversi mesi, in attesa che la nuova amministrazione (viste le elezioni in programma il 3 e 4 ottobre) effettui i lavori.

s. fr.

## Con "MarCheStorie" va in scena il terribile delitto del 1828



### TERRE ROVERESCHE

Domani in piazza Garibaldi ad Orciano, nell'ambito del festival "MarCheStorie", alle 20,30 e con replica prevista per le 22,30, si terrà la rappresentazione teatrale "La notte di San Martino, un orribile delitto del 1828", tratto da un lavoro dell'attore e regista Fabio Brunetti (foto). In scena, sotto la regia di Glaugo Faroni, lo stesso Brunetti, Nicola Gaggi, Simone Vitali, Mario Doninelli, Stefano Brunetti, Fabio Rupoli e Nicola Del Moro. L'opera ripercorre un duplice omicidio avvenuto proprio ad Orciano nel 1828, in un palazzo situato a poche decine di metri dal luogo dello spettacolo di domani, quando il territorio apparteneva allo Stato Pontificio.

# Crisi per il Covid, sconto sulla Tari

Lo sgravio a San Lorenzo in Campo arriva fino all'80 per cento. Importi ridotti in base alla categoria

### SAN LORENZO IN CAMPO

**Sconti** fino dell'80% complessivo della Tari, sia sulla parte fissa, calcolata sui metri quadri dell'immobile, sia su quella variabile, che tiene conto degli occupanti l'edificio. Li ha stabiliti l'amministrazione comunale di San Lorenzo in Campo guidata dal sindaco Davide Dellonti per fronteggiare la crisi causata dall'emergenza sanitaria.

«I fondi attualmente stanziati per abbassare la tassa sui rifiuti del 2021 alle utenze non domestiche – spiega il primo cittadino – sono pari a 43mila euro. Abbiamo stabilito l'80% di sconto per gli alberghi, con e senza ristorazione, per pizzerie, ristoranti, bar, pasticcerie e circoli. Il 40% per barbieri, parrucchiere ed estetiste; e il 30% per i commercianti al dettaglio maggiormente colpiti dalle restrizioni anti-Covid; ad esempio cartolerie, negozi di abbigliamento, calzature, piante e fiori, beni durevoli, elettrodomestici, ferramenta e ottica. Mi preme evidenziare – aggiunge il sindaco che non c'è alcun bisogno di inoltrare domande specifiche. Lo sconto verrà calcolato direttamente dall'ufficio e sarà presente sui modelli F24, che avranno scadenza al 31 ottobre, 30 novembre e 31 gennaio prossimi. Chi vuole, per semplicità, potrà pagare anche in un'unica soluzione, entro il 31 ottobre. Le tre rate, sia per le utenze non domestiche, che per i nuclei familiari, verranno inviate per posta al domicilio dell'esercente o del cittadino entro i primi di ottobre e i modelli F24 potranno essere comodamente pagati negli uffici postali, in banca o tramite le applicazioni di home banking». Oltre a queste misure già stabilite a favore delle imprese, a breve verranno destinate risorse per agevolare anche i nuclei familiari.



Il sindaco Davide Dellonti

«Nelle prossime settimane –

conferma Davide Dellonti – sarà attivato un ulteriore fondo per il sostegno al pagamento della Tari anche per le utenze domestiche e già da oggi è possibile chiedere informazioni più dettagliate all'ufficio tributi del Comune. Per tali aiuti emetteremo un bando a breve e gli aventi diritto riceveranno dei benefit sot-

### BANDO PER I CITTADINI

**In vista nuovi aiuti sotto forma di buoni spesa. Sostegno anche per restauro e manutenzione degli edifici storici**

to forma di buoni spesa». Questi bonus straordinari, legati all'emergenza sanitaria si aggiungono a due misure introdotte da alcuni anni dall'amministrazione Dellonti: «Si tratta del pacchetto progetto "valorizziamo i centri storici" e "sosteniamo l'economia" – spiega il sindaco – che prevedono, innanzitutto, contributi a fondo perduto per gli interventi di manutenzione straordinaria, restauro, risanamento conservativo e ristrutturazione delle facciate degli edifici dei centri storici del capoluogo e delle frazioni di San Vito e Montalfoglio, che variano dal 10 al 15 per cento in base al reddito Isee, per un massimo di 2.500 euro. Inoltre, per le abitazioni dei centri storici interessate da questi lavori è prevista anche la riduzione dell'Imu per 3 anni dalla data di ultimazione dal 9,5 per mille al 6,6; e l'azzeramento della tassa sul suolo pubblico».

**In quest'ambito**, c'è anche la riduzione del 50 per cento della Tari per le nuove attività commerciali insediate nei centri storici e del 25 per cento per quelle fuori dai centri, per i primi tre anni. E uno sconto sulla Tari è stabilito anche per i locali senza slot-machine e per le famiglie con nuovi nati.

Sandro Franceschetti

## Si impara e si inforna: così Moretti fa scuola

La nota azienda ha dato il via a un progetto formativo che coinvolge venti giovani degli istituti alberghieri

### MONDOLOFO

**Ha preso il via** il progetto di formazione "Learn and Bake" di Moretti Forni dedicato a 20 giovani diplomati provenienti da prestigiosi istituti alberghieri di tutta Italia che saranno ospitati per due settimane dall'azienda di Mondolfo per seguire un corso di 40 ore di lezioni frontali e pratiche di pizzeria e pasticceria, tenuto da docenti di spicco nel panorama nazionale. All'inaugurazione dell'iniziativa, che ha il patrocinio dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, c'erano il sindaco Nicola

Barbieri e, in rappresentanza di tutti gli istituti coinvolti, il presidente del "Panzini" di Senigallia Alessandro Impoco. «L'idea di "Learn and Bake" è nata durante il lockdown, quando tutta la ristorazione si è trovata di fronte a una grande impasse – ha evidenziato il Ceo Mario Moretti –. Visto che in oltre 10 anni di "Morettilab", la nostra accademia della cottura, abbiamo formato centinaia di professionisti da tutto il mondo, abbiamo deciso di mettere a disposizione la nostra esperienza, oltre che i nostri spazi, per offrire agli studenti più meritevoli un'esperienza di alta formazione con la collaborazione dei migliori trainer del settore pizzeria e pasticceria».

**Il sindaco** Nicola Barbieri ha detto: «È un piacere che studen-



Alcuni dei partecipanti dell'iniziativa formativa "Learn and Bake" promossa da Moretti Forni. Il corso si tiene a Mondolfo

ti provenienti da tutta Italia vengano qui a Mondolfo per fare un'esperienza importante, che rappresenta anche un modo per far conoscere il nostro territorio. Grazie a Moretti Forni per quest'opportunità. Tante aziende hanno avuto difficoltà in questo periodo e investire nella formazione è un segnale rilevante».

**«È un progetto** di grandi prospettive – ha concluso Impoco –. Moretti Forni sta investendo in capitale umano e in formazione, il pilastro centrale di tutto il mondo del lavoro». Tra i docenti, nomi di rilievo della pizzeria e pasticceria nazionale: Renato Bosco, Diego Vitagliano, Pasquale Moro, Mauro Morandin, Gabriele Baldi e Michele Tonelli.

s. fr.