

Portogruaro



DOPO LE SEGNALAZIONI INTERVENTO DI POLIZIA LOCALE E POMPIERI IN SUPPORTO ANCHE UN'IMBARCAZIONE

LA SCOPERTA

Vige un divieto di transito per i mezzi molto pesanti ma nessuno lo rispetta, serve manutenzione

mestrecronaca@gazzettino.it



Mercoledì 10 Ottobre 2018
www.gazzettino.it

Giunto ko, verifiche sul ponte

► Ieri controlli dei vigili del fuoco e di tecnici dell'Anas sulla passerella sul Tagliamento tra S. Michele e Latisana ► Individuato uno snodo che provoca vibrazioni anomale alla sezione centrale: ma non ci sono problemi strutturali

ATTENTA VERIFICA

«Nessun pericolo immediato ma serve manutenzione». Per i tecnici il ponte della Statale 14 sul fiume Tagliamento, tra San Michele e Latisana, da ieri è un osservato speciale. A chiamare il 115 verso mezzogiorno sono stati gli agenti della Polizia locale di Latisana, che da qualche giorno ricevevano delle segnalazioni da parte degli utenti. Non volendo lasciare niente al caso, la Polizia locale ha fatto intervenire le squadre dei vigili del fuoco, giunte da Portogruaro e da Cervignano. Con loro anche i rispettivi funzionari di Mestre e Udine, nonché i tecnici dell'Anas. In supporto anche una imbarcazione del Comando di Udine, che è risalita da Lignano, dove era in corso un servizio di addestramento. Per tutto il pomeriggio gli esperti hanno verificato la struttura che collega San Michele e Latisana per accertare eventuali problematiche.

DIVIETI NON RISPETTATI

«Abbiamo trovato un giunto difettoso che provoca vibrazioni anomale all'impalcato centrale - fanno sapere i pompieri - di fatto non ci sono problemi strutturali». Un sospiro di sollievo per tutti gli utenti, anche se serve fare la manutenzione. Lo aveva ribadito anche la ex presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, che nel settembre dello scorso anno aveva messo a bilancio 38 milioni di euro, di cui 14 per la Regione Veneto per la messa in sicurezza del Basso Tagliamento fra cui lo stesso ponte. Da anni infatti vige il divieto di transito per i mezzi pesanti sopra alle 7,5 tonnellate, ma basta sostare per pochi minuti nei pressi del Tagliamento per scoprire che il divieto non è per nulla rispettato. Non solo: dai sistemi di videosorveglianza si può notare che nel corso della notte



OSSERVATO SPECIALE I controlli sul ponte della Statale 14 sul Tagliamento. In alto, l'intervento di un'imbarcazione dei pompieri.

passano anche dei trasporti eccezionali, che dovrebbero rispettare dei precisi itinerari. Purtroppo a causa dei tanti incidenti in A4 la viabilità ordinaria ne ha risentito parecchio e con le chiusure autostradali in molti decidono di utilizzare il ponte sul Tagliamento. Tra questi diversi mezzi pesanti che potrebbero aver danneggiato, appunto, il giunto in questione. Per gli esperti dei vigili del fuoco Anas può intervenire per rimediare al danno, che al momento non pregiudica la staticità dell'impalcato. Insomma, come tutte le strutture anche il ponte che unisce Veneto e Friuli Venezia Giulia deve essere "accudito", come stabilito nel settembre del 2017. Ma ad oggi non si è visto ancora nessuno.

Marco Corazza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“Proposte per tornare a crescere” stasera il dibattito con Cottarelli

PORTOGRUARO

“Proposte per tornare a crescere” è il titolo dell'incontro organizzato oggi, mercoledì, a partire dalle 18, al teatro Russo di Portogruaro, dalla Fondazione Think Tank Nord Est. Presenti al dibattito, che sarà moderato dal direttore del “Gazzettino”, Roberto Papetti, l'economista Carlo Cottarelli, ex commissario straordinario per la Spending review che nel maggio scorso ricevette dal presidente Mattarella l'incarico di formare un governo tecnico,



ECONOMISTA
Carlo Cottarelli

Edoardo Croci, economista, docente alla Bocconi, Gianluca Forcolin, vicepresidente della Regione, e Riccardo Dalla Torre, ricercatore di Think Tank. Si parlerà dell'eccessiva burocrazia, della lotta agli sprechi, di risorse da trovare. Tra i temi che verranno discussi ed illustrati si parlerà anche di fusioni dei Comuni, tema sviluppato dall'ultimo studio pubblicato dalla Fondazione e dal titolo emblematico “La Fusione fa la forza”, Franco Angeli editore, curato e realizzato da Riccardo Dalla Torre e Alberto Cestari. (t.inf.)

M.Cor.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fiera di Sant'Andrea, marcia indietro sul Luna park

PORTOGRUARO

Marcia indietro sul Luna Park della Fiera di Sant'Andrea: resta in piazza Castello. Non ci sarà, almeno per quest'anno, il trasferimento delle giostrine nei due parcheggi dell'area ex Perfosfati, quello sopraelevato e quello realizzato a fianco della ex fabbrica, così come deciso qualche settimana fa dalla giunta di Portogruaro. Una decisione che aveva indispettito i consiglieri comunali della Lega Nord, che avevano espresso dubbi sulla bontà della scelta. I tempi per l'operazione, che contemplava anche l'individuazione, in via sperimentale, di piazza Castello quale area espositiva per attività sui temi del viaggio e del tempo libero, sono troppo stretti e l'amministrazione

energetico. Risorse che fanno parte della quota libera dell'avanzo di amministrazione 2017. «Spostare il Luna Park e quindi allargare e prolungare la Fiera di Sant'Andrea - ha detto ancora l'assessore Morsanuto - resta in ogni caso un obiettivo futuro perché è necessario cambiare passo a questa manifestazione. Serve un salto di qualità e non vedo altri spazi, oltre a piazza Castello, per farlo».

Teresa Infanti

NON C'È TEMPO PER GLI ADEGUAMENTI, LE GIOSTRE NON ANDRANNO NEI DUE PARCHEGGI DELL'AREA EX PERFOSFATI



IL PIANO «Spostare il Luna Park e allargare la Fiera - ha detto l'assessore Morsanuto - resta comunque un obiettivo»

Al via lunedì 22 i corsi di cucina con gli chef

CAORLE

Prenderà il via lunedì 22 ottobre il programma di corsi di cucina rivolti a professionisti del settore gastronomico e dilettanti organizzato dall'agenzia di comunicazione #Uovosodoconsale Creative Communication, recentemente inaugurata a Porto Santa Margherita. La Scuola è un progetto nato dalla volontà degli chef Orlando Scaggiane e Chiara Canzonieri di portare sul territorio del Veneto orientale un'offerta diversificata e rivolta non solamente a chi fa parte del settore e vuole approfondire tecniche di lavorazione dei piatti e di gestione della cucina dal menù al servizio.