

INTESA L'assemblea dei condomini ha votato "sì" alla proposta da 600mila euro. Il tutto è vincolato all'approvazione del progetto, il Consiglio decide il 20 febbraio

Boffalora, siglato l'accordo per il risarcimento

Un altro passo, non ancora quello decisivo, ma comunque un ulteriore segnale incoraggiante per il futuro della Boffalora. L'assemblea dei condomini ha detto sì, con voto unanime, all'accordo proposto da Red e frutto della transazione con Vegagest, presente e passato del progetto che dovrebbe portare alla nascita del nuovo quartiere di Segrate. Un risarcimento di 600mila euro, da versare in più tranche. Un rimborso per gli evidenti disagi vissuti dai residenti che resta comunque subordinato a due condizioni: l'approvazione del PII (piano integrato d'intervento) da parte del Consiglio comunale entro fine febbraio e l'ingresso

di Red nel fondo Aster, proprietario del comparto Boffalora. La seduta per il voto definitivo è fissata per il 20 febbraio e il sì pare blindato. Per quanto riguarda la svolta finanziaria, il percorso è tracciato. «Per sottoscrivere un aumento di capitale di un fondo comune d'investimento - spiega Angelo Turi - sono necessari passaggi formali successivi all'approvazione del progetto. Difficilmente ce la faremo entro la fine di marzo, è una questione di tempi tecnici, ma non andremo molto oltre». Intanto, risolta anche l'ultima grana legata a dei rilievi idrogeologici mossi da Città Metropolitana a metà dicembre. «Abbiamo ef-

fettuato le prove richieste - racconta Turi - con squadre di operai e tecnici che hanno lavorato anche nel periodo natalizio a 40-50 metri di profondità. I campioni sono stati esaminati da laboratori autorizzati e la relazione è stata consegnata il 31 gennaio. L'istruttoria tecnica è già stata ultimata». Tornando ai condomini, quei 600mila euro sono il risarcimento pattuito, ma ovviamente resta il percorso tracciato da Red per risolvere le problematiche tuttora presenti. Una volta approvato il PII e rinnovato l'impianto del fondo Aster, partiranno i lavori di messa in sicurezza del secondo piano interrato, quello interessato dai con-

tinui allagamenti, con lo spostamento dei quadri elettrici e non solo; poi si inizierà a realizzare i nuovi box, che verranno consegnati in permuta, senza spese aggiuntive per i condomini. Ma verranno ripagate anche le spese legali affrontate in questi anni dai residenti e, da quando si cominceranno i lavori alla loro conclusione, è previsto il rimborso delle bollette per le idrovore sempre in funzione, nell'ordine di 10mila euro al mese. Un altro passo, insomma, un segnale che la svolta è reale, anche se in molti sottolineano come manchi un tassello fondamentale. Turi spiega che non può ancora rivelare i partner finanziari del pro-

getto Milano 4 You, che nessuno vuole uscire allo scoperto prima dell'approvazione in Consiglio. Ma ci sono, insiste. «I lavori veri e propri per la realizzazione del nuovo quartiere non partiranno subito - dice - perché bisogna passare per la progettazione esecutiva, una fase che durerà circa sei mesi. E' presumibile che si inizi verso settembre/ottobre. Comunque, visto il valore tecnologico di Milano 4 You, abbiamo presentato il progetto al Ministero delle Infrastrutture e stiamo lavorando perché alcune innovazioni del settore possano trovare spazio qui per la loro sperimentazione».

J.C.



Saracinesche abbassate Qui sopra, le claire del bar tabacchi e del negozio di abbigliamento. Il primo ha chiuso a fine gennaio, l'altro è stato tra i primi ad arrendersi

ISOLATI Era l'ultimo negozio di vicinato del quartiere, stretto tra BreBeMi e Intermodale

Tregarezzo, chiude anche il tabaccaio I residenti: "Siamo stati abbandonati"

Era l'ultimo presidio, l'ultimo punto di ritrovo per quelli di Tregarezzo. Il bar tabacchi: caffè e sigarette, una mano di briscola e quattro chiacchiere. Già la saracinesca anche qui, senza neppure avvisare, racconta Dante Bigaroli, storico residente della frazione di Segrate. I due proprietari si sono arresi, come molti prima di loro. «C'era una volta Tregarezzo», sembrano sospirare da quelle parti, pensando alla trattoria, al negozio di abbigliamento... E adesso il bar. «Per noi residenti - spiega Bigaroli - questo è un ulteriore segnale del destino di questo quartiere, un destino ormai

segnato. Siamo stati abbandonati, da sette anni, anche dieci, nessuno si occupa più di Tregarezzo». Altri sospiri, stavolta malinconici, ripensando a chi viveva lì e se n'è andato, ai lavoratori delle ferrovie che popolavano il quartiere e soprattutto le due torri. Una volta in pensione, hanno fatto le valigie e si sono trasferiti, sono tornati al paese da dove erano partiti a caccia di lavoro e fortuna, magari. Si è svuotata Tregarezzo, poco da fare. I tanti cantieri aperti negli ultimi anni (BreBeMi su tutti) non hanno aiutato; il progetto dell'Intermodale, ormai in rampa di

lancio e quasi impossibile da rivedere, come certificato dai rimbrotti della Regione in sede di valutazione del nuovo Pgt di Segrate, pare aver assestato il colpo definitivo. Sta diventando un quartiere fantasma, qui si sentono murati, tra l'autostrada e i container. L'età media dei residenti denuncia questa situazione: di nuovi abitanti, coppie giovani soprattutto, neanche l'ombra da parecchio. «Solo extracomunitari», sussurra qualcuno senza razzismo ma con una sorta di nostalgia, preoccupato per il futuro, per quelle case che adesso rischiano di valere sempre meno.

INAUGURAZIONE Sabato 18 febbraio, dalle 11, degustazioni gratuite presso il nuovo pastificio del Centro

Il Piemonte incontra la Puglia alla "Bottega della Pastaia"

L'inaugurazione ufficiale - con degustazione gratuita delle specialità della casa - è fissata per sabato 18 febbraio, dalle 11 fino all'ora di pranzo. Ma la saracinesca si è già alzata da una settimana e la produzione è già a pieno regime alla "Bottega della Pastaia" di via Cassanese 178 (a due passi dall'ufficio postale di Segrate Centro), ultima novità nel panorama gastronomico cittadino frutto dell'iniziativa di Domenico Molle e Claudia Marchetti, coppia nella vita e... in laboratorio, che hanno sfidato la crisi per lanciarsi con entusiasmo in un progetto nato dalla passione comune per farina e ripieni. Lui, segratese doc ma di famiglia pugliese, esuberante e attaccatissimo alla sua terra d'origine oltre che ai... fornelli. Lei, astigiana un po' timida e dai modi discreti - da buona piemontese - cresciuta nella terra dell'agnolotto, del "gobbo", che si illumina parlando della sua infanzia tra la pasta fresca in casa o nelle botteghe della sua città natale. Una tradizione che adesso ha deciso di "esportare" a Segrate con l'aiuto del suo Domenico. E quindi agnolotti piemontesi, ravioli di ogni gusto con farciture classiche, creative e anche su richiesta, tagliatelle, fettuccine, spaghetti alla chitarra, gnocchi e molto altro.



Entusiasmo Claudia Marchetti e Domenico Molle, coniugi e titolari della nuova attività in via Cassanese 178, mostrano due delle loro specialità, agnolotti e spaghetti alla chitarra

«Utilizziamo semola di grano duro che arriva da Corato, in Puglia, una per la pasta e una per i ravioli. E per la carne ci siamo affidati alla macelleria "La Costata" di via Gramsci del signor Bonetti, storica bottega cittadina, una garanzia di freschezza e qualità», spiega orgoglioso Domenico, un passato da tecnico audio-video a Mediaset dove è rimasto per vent'anni. «Volevamo fare qualcosa di nostro, insieme, e la gastronomia ci ha messi d'accordo unendo il mio amore per la pasta fresca e i ravioli e le abilità culinarie di mio marito, mai messe a frutto professionalmente ma "certificate" da tutti quelli che hanno avuto modo di provarle», sorride Claudia, arrivata a Segrate nel 2005 per lavoro, rimasta per amore e, ora, anche nella nuova veste di imprenditrice. Oltre alla vendita di pasta fresca e ra-

violi di produzione propria, alla "Bottega della Pastaia" è possibile gustare direttamente le specialità della casa condite dai sughi di Domenico (tra cui ovviamente burro salvia, ragù e pomodoro) dato che sono a disposizione sgabelli e banconi per pranzi veloci o spuntini decisamente golosi. Ma non solo. «I clienti possono ordinare la loro pietanza e gustarla in pratici cartocci, una sorta di "tortello da passeggio" - spiegano i titolari - raccogliamo inoltre ordinazioni per la preparazione di ravioli personalizzati con ripieni particolari su richiesta, in aggiunta alle tante varianti che proporremo assieme ai classici di carne e di magro».

La Bottega della Pastaia, via Cassanese 178, tel. 392-3948055. Da lunedì a sabato 9-14, 16.30-19.30, domenica 9.30-13.00



WEB: WWW.SKELMUSICSSCHOOL.IT

TEL: 333 6610144

EMAIL: INFOCORSI@SKEL.IT

SKEL - VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 5 SEGRATE

LA CARTOLERIA

**TUTTO PER LA SCUOLA
TUTTO PER L'UFFICIO**

- ✓ FOTOCOPIE
- ✓ FAX
- ✓ SCANSIONI
- ✓ RILEGATURE
- ✓ PLASTIFICAZIONI
- ✓ IDEE REGALO

APERTURA ORE 8.00!

**VENDITA
BIGLIETTI
A.T.M.**

REPARTO DISGRAFIA

**VIA EMILIA, 18 - REDECESIO (SOTTO I PORTICI)
TEL. 02 9286 0442**