

582354, Emilio Frigerio e.frigerio@laprovincia.it 031.582335, Luciano Barocco l.barocco@laprovincia.it, Nicola Panzeri n.panzeri@laprovincia.it, 031.582451, 2386, Roberto Calmi r.calmi@laprovincia.it 031.582361, Andrea Cavalcanti a.cavalcanti@laprovincia.it, 031.582334, Enrico Romanò e.romano@laprovincia.it
vincia.it 031.582353

accolta e smaltimento rifiuti che andremo a fare, essendo caduto l'attuale».

Evasione fisiologica: «Gli ultimi dati riguardanti la Tari licano un mancato pagamento l'anno scorso nell'ordine di 5.000 euro e, man mano, stanno entrando, tant'è che siamo cesi a 2-3000 euro - precisa Iusini - La base imponibile resta ampia e sostanzialmente invariata i costi del servizio e la cassa a conferma che, se tutti pagano, tutti pagano meno».

Il capogruppo di minoranza, Erruccio Cotta: «Attendiamo di andare a regime con la nuova piattaforma ecologica per vedere i dati della differenziata e valutare la validità dell'investimento fatto». Nel frattempo, l'otta invita la maggioranza a migliorare la pulizia delle strade, che a nostro avviso latita, e a disincentivare l'abbandono selvaggio di rifiuti nei boschi anche ricorrendo a sanzioni».

Il consigliere Luca Clerici propone invece «una informazione alle famiglie più specifica aggiornata sulla raccolta differenziata».

I.Clo.

I quattro baby pasticciere premiati per la torta olimpica

Albiolo

Hanno tutti sedici anni e hanno sbaragliato la concorrenza a Ristorexo di Erba

Premiati con medaglia d'oro a Ristorexo Erba quattro studenti della terza C del Centro formazione professionale di Como, per avere realizzato una torta ispirata alle Olimpiadi 2016 a Rio de Janeiro.

I premiati, tutti di 16 anni, sono Matteo Spanò di Albiolo, Martina Sturaro di Cagno, Elisa Briccola di Bulgarograsso e Giacomo Mazzolli di Canitu.

Oltre al primo posto nella categoria "Le sei mani d'oro-pasticceria", si sono aggiudicati anche il secondo nella classifica riservata ai tutti i concorrenti vincitori dell'oro nei quattro



Giacomo Mazzolli, Elisa Briccola, Martina Sturaro e Matteo Spanò

giorni della fiera.

La torta intitolata "Olimpicamente Rio" è formata da sette piccole torte di Pan di Spagna al cacao farcite con crema al mango e ricoperte di pasta di zucchero. Su ognuna è rappresentato uno sport diverso con la panna di zucchero: nuoto, golf, tiro con l'arco, tennis e ginnastica.

Sulla torta centrale sventra il

Cristo redentore di Rio fatto con il cioccolato e accanto il podio con le medaglie in pasta di zucchero.

«L'emozione è stata molto forte - afferma Spanò - sia i giudici che il pubblico erano tutti concentrati sulla nostra torta, molti la fotografavano e i commenti erano tutti positivi».

F.Ras.