

MERCATO STORICO INIZIATO IL CONTESTATO TRASLOCO DEI BANCHI DEL PESCE. «ERA NECESSARIO»



Nella foto
il presidente del Consorzio,
Andrea Prandini

ALBINELLI, SI CAMBIA

Servizi ■ A pagina 5

COMMERCIO

DILLO AL CARLINO
SEGNALAZIONI, OPINIONI, PROBLEMI?
SCRIVI UNA MAIL A:
CRONACA.MODENA@ILCARLINO.NET

Albinelli, via al trasloco dei banchi del pesce

Il presidente Andrea Prandini: «Era necessario per ammodernare la struttura»



di VINCENZO MALARA

OBIETTIVO FESTIVAL della Filosofia. E' quello che si pone il Consorzio del Mercato Albinelli per l'apertura dei nuovi banchi del pesce refrigerati. Ieri le aree delle tre future strutture - posizionate in più punti del mercato storico - sono state recintate, preludio all'inizio dei lavori veri e propri (valore 80mila euro circa, pagati dal Comune) che cominceranno in questi giorni. Tempo qualche settimana, quindi, e le tre pescherie, al momento tutte confinate, traslocheranno nei nuovi spazi, per permettere all'area ristorazione di ampliarsi ulteriormente.

NON È UN MISTERO - ne abbiamo scritto più volte in passato - che il trasferimento sta creando più di un malumore nei diretti interessati, anche se ormai la strada appare tracciata. «Siamo finalmente arrivati alla fase pratica - spiega il presidente del Consorzio Albinelli, Andrea Prandini -. Per ogni banco verrà installato un degrassatore per facilitare il reflusso delle acqua di scolo e ridurre così l'odore di pesce. Finiti gli scarichi si procederà con la realizzazione delle postazioni vere e proprie.

I tempi? Stando alle valutazioni dei tecnici e degli operai, dovrebbe essere tutto pronto in tempo per il Festival Filosofia».

MA COME sono adesso rapporti con i titolari dei banchi, oggetto un mese e mezzo fa anche di un blitz a sorpresa dei Nas per verificare lo stato di conservazione del pesce? «Ci siamo riparlati -prose-

POLEMICA

«Ci sono ancora attriti, ma spero che dopo l'estate il clima si rassenerà»

gue Prandini -. Certe cose sono state chiarite, mentre per altre resta un po' di attrito. Auspico che dopo le ferie il clima si sarà ulteriormente rasserenato. Dalla nostra siamo convinti di proseguire su questa strada, per ammodernare il mercato e renderlo più ancora più appetibile a clienti e visitatori».

LO SPOSTAMENTO libererà i banconi in marmo occupati attualmente dalle pescherie e soprattutto consentirà agli ambulanti del pesce la vendita della merce nelle migliori condizioni igienico-

co-sanitarie, aumentando anche la possibilità di diversificare l'offerta grazie al superamento della vecchia modalità con solo utilizzo del ghiaccio a favore di strutture refrigerante moderne e sicure per il consumatore, essenziali per la proposta di prodotti delicati e con precise esigenze di conservazione fissate a norma di legge. Si potrà così superare, inoltre, la pratica del lavaggio quotidiano dei banconi con abbondante uso di acqua e disinfettanti. Ciò permetterà di evitare il rischio che residui possano generare cattivi odori, specialmente a scapito della clientela che si ferma al mercato per pranzare.

LO AVEVA PRECISATO lo stesso Prandini al culmine delle polemiche a giugno: «La zona in questione aveva tanti spazi vuoti, quindi, in accordo con tutti e con una delibera approvata all'unanimità, si è deciso per il trasferimento delle tre pescherie, adibendo quell'ala della struttura solo alla ristorazione. Non è più pensabile, infatti, ospitare delle persone, spesso turisti, che consumano cibo a sedere nei tavolini e al contempo, intorno alle 13, avere gli operatori del pesce che, a due passi, iniziano a pulire bagnando in terra e con odori non proprio gradevoli».