

# VIGEVANO

Redazione Viale Canton Ticino 16  
Telefono 0382/434511 - 572299  
Numero verde 800.011.792  
Abbonamenti 0376/303245

Pubblicità A. Manzoni Viale Canton Ticino 16  
Tel. 0382/439111 - Fax 0382/439268  
orari: 8.30/12.00 - 14.30/18.00  
Necrologie Tel. 800.700.800  
E-mail vigevano@laprovinciapavese.it

**Sapori della Lomellina**

Scriveteci sulla nostra pagina Facebook e Instagram oppure alla seguente mail: info@saporidellalomellina.com il vostro indirizzo.

Sapori della Lomellina  
via Cascina Morra, 4 - 27030 Langosco (PV)  
Cell. 335 67 65 364  
Cell. venditore Frank: 389 82 32 024  
info@saporidellalomellina.com  
www.saporidellalomellina.com

RISO PURO CARNAROLI,  
RISOTTI FRONTI,  
ZUPPE DI LEGUMI,  
POLENTE, PASTA FRESCA  
ALL'UOVO, RAVIOLI,  
GNOCCHI, LASAGNE,  
SALAMI ARTIGIANALI,  
INSALATA RUSSA,  
INSALATA DI MARE,  
TORTELLINI, VITELLO  
TONNATO, ANTIPASTO  
PIEMONTESE E FORMAGGI.

CONSEGNE A DOMICILIO

SE NE OCCUPA ANCHE "CHI L'HA VISTO?"

## Avvistato in campagna continuano le ricerche dell'autista 48enne

A metà gennaio era alla frazione Buccella con alcuni cani. Il fratello ha denunciato la scomparsa ai carabinieri

VIGEVANO

È stato visto due volte in zona Buccella. Filippo Incarbone, 48 anni, autista di Vigevano, sparito dalla sua casa di corso Torino dal 6 gennaio, ha incontrato almeno due persone attorno al 15 gennaio nella zona della frazione.

A spiegarlo è Lucianna Tommasi, un'amica di Lecce, che ha vissuto a Vigevano per 15 anni, fino al 2010, e che ha fatto girare sui social le foto dell'uomo scomparso. «Eravamo un gruppo di lec-

cesi che sono arrivati a Vigevano - racconta. - Ho ancora molti amici in città e li ho contattati per segnalare la scomparsa di Filippo. Molte persone l'hanno visto senza dubbio attorno al 16 gennaio. Ci hanno anche parlato perché lo conoscevano».

LE SEGNALAZIONI

Le segnalazioni sono arrivate direttamente a Lucianna via social. Una volta Filippo è stato visto con alcuni cani, tra i quali non c'era il suo, che ha lasciato a casa, mentre



Filippo Incarbone

un'altra volta era all'esterno del megastore cinese di viale Petrarca. Chi l'ha incontrato ha spiegato come l'abbia trovato molto dimagrito e che si era fatto crescere la barba.

Sono segnalazioni che Lucianna ritiene attendibili, visto che arrivano da persone che conoscono Filippo e con cui hanno anche parlato di argomenti generici. L'uomo non è entrato nello specifico e non ha segnalato alcun mallesere.

Questi elementi dimostrano che fino a 20 giorni fa Filippo era ancora vivo e a Vigevano, ma dall'altro gettano un'ulteriore ombra di mistero sulla scomparsa.

Il 27 dicembre scorso, infatti, Filippo per l'ultima volta incontra il fratello che vive a Gambòlo. Il 3 gennaio manda un messaggio alla cognata per augurarle buon anno, scusandosi di averlo fatto in ritardo, e il 6 gennaio i vicini di casa chiamano vigili del fuoco e polizia locale, perché da 24 ore il cane di Filippo abbaiva senza sosta.

Pompieri e agenti sono entrati nell'appartamento forzando la porta di ingresso e l'animale è stato portato al canile, e proprio ieri dato in adozione. Di Filippo non c'e-

ra però traccia. Per giorni non si sono avute più notizie, fino a quando qualcuno non l'ha incontrato in zona Buccella dove andava spesso con il proprio cane. Filippo aveva interrotto un rapporto lavorativo come autista con una società nella quale lavorava da vent'anni. Era così rimasto disoccupato e questo aveva influito sul suo umore. Negli ultimi tempi chi l'aveva incontrato lo descrive come triste e poco curato. Era uscito anche dal gruppo WhatsApp degli amici di Lecce.

LA DENUNCIA DI SCOMPARSA

Ieri uno dei fratelli è arrivato da Lecce a Vigevano per fare ufficialmente denuncia di scomparsa ai carabinieri e per fornire indicazioni agli uomini dell'Arma. Le forze dell'ordine hanno così aperto la procedura per gli scomparsi e iniziato le ricerche, che partiranno dalla vita dell'uomo, che abitava da solo. A Vigevano Filippo Incarbone aveva diversi amici e conoscenti, che nella giornate di mercoledì e di ieri hanno fatto circolare l'annuncio di scomparsa. Del caso si è occupato anche "Chi l'ha visto?", la trasmissione di RaiTre. —

ANDREA BALLONE

INTERROGAZIONE DI M5S

## Strada dei Rebuffi da 3 anni si attende la chiusura alle auto

Torna di attualità la mancata chiusura al traffico automobilistico del tratto di strada dei Rebuffi tra via El Alamein e il cimitero della Sforzesca. Nel prossimo consiglio comunale verrà discussa un'interrogazione della consigliere Silvia Baldina in cui si chiedono i motivi della mancata applicazione dell'ordinanza che risale al 23 ottobre 2018 e quando il tratto di strada verrà interdetto ai veicoli. «Dopo aver sollecitato per quasi 2 anni i vari assessori all'ambiente e dirigenti sull'applicazione dell'ordinanza dirigenziale del 23 ottobre 2018 che doveva rendere strada dei Rebuffi ciclopedonale - si legge in una nota, - M5s chiede risposta ufficiale e documentata in merito ai ritardi sulla sua attivazione». La via è quasi interamente di proprietà del Consorzio strade vicinali e proprio questa particolarità sarebbe alla causa del ritardo.

Molte famiglie scelgono di preparare il pasto a casa per i loro bambini I genitori: «I nostri figli ci riferiscono che il vitto è immangiabile»

## Proteste sul cibo delle mense il caso finisce in commissione

LA POLEMICA

Una commissione sul servizio mensa, dopo le lamentele delle famiglie.

Ieri pomeriggio i dirigenti scolastici e i componenti della commissione mensa delle scuole dell'infanzia comunali e di tutte le scuole elementari e medie cittadine si sono riuniti insieme al

responsabile del controllo qualità e al responsabile della ditta Pellegrini, che ha l'appalto delle mense, per parlare del menù invernale e di quello primaverile.

Sul tavolo, però, c'erano anche le lamentele espresse da alcuni genitori in merito, appunto, alla qualità del vitto proposto ai bambini.

«Dal lungo tempo - lamentava Mario Galli, papà di un alunno di quinta elementa-

re - un gran numero di genitori e bambini si lamentano delle condizioni del vitto, cosa ripetutamente segnalata, ma che non ha mai avuto alcun riscontro. I nostri figli, e non solo un ristretto numero di bambini, ci riferiscono che quanto servito a mensa è "immangiabile". Dopo la nostra segnalazione alla stampa, mio figlio ha provato a mangiare di nuovo in mensa, un giorno

solo della scorsa settimana, e mi ha detto che il primo era accettabile, il resto uguale prima. Dai compagni ho raccolto più o meno le stesse indicazioni, c'è stato qualche miglioramento, ma nulla di significativo, tant'è che ormai gli preparo panini tutti i giorni e la stessa cosa vale per molti altri compagni, cui i genitori preparano il pasto».

Chi dà il panino al figlio, non paga il pasto fornito dalla Pellegrini, ma non è la soluzione auspicata dalle famiglie. Una mamma ha anche detto che i genitori sono pronti allo sciopero se il servizio non migliorerà.

«Non paghiamo - risponde Galli - e mi sembra strano che un calo simile delle prenotazioni resti inosservato. Speriamo che nella riunione della commissione



ANTONELLO GALIANI  
ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE DEL COMUNE

«C'è chi preferisce il panino ai piatti preparati, ma non tutti la pensano così»

ne le nostre lamentele vengano ascoltate e si torni al "vecchio" servizio mensa».

«Ci sono sempre pareri totalmente opposti - riferisce Antonello Galiani, assessore alle Politiche educative, - per qualcuno non va bene il vitto, per altri i bambini sono soddisfatti e vogliono il bis di alcuni piatti, soprattutto delle polpette al sugo. Non ho sentito proteste per problemi oggettivi, ma solo soggettivi. In linea di massima, però, devo riconoscere che per molti è meglio il panino che la mensa».

La questione è delicata, perché investe un servizio che sta molto a cuore ai genitori e che può suscitare dibattito e polemiche sulla qualità del cibo portato sulle tavole degli alunni che frequentano le scuole. —

SELVAGGIA BOVANI

INIZIATIVA DI CONFARTIGIANATO

## Corsi formativi per impiantisti elettrici e termoidraulici

VIGEVANO

Confartigianato Imprese Lomellina, in collaborazione con la società di servizi Artser, promuove un percorso formativo per impiantisti elettrici e termoidraulici. «Pensiamo al settore casa - dice Roberto Gaviglio, imprenditore, presidente della categoria degli installatori d'impianti (elettrici

ed idraulici) e vicepresidente di Confartigianato Lomellina - i cambiamenti maturati negli ultimi anni sono enormi: la domotica, la sostenibilità ambientale, le costruzioni realizzate con materiali e criteri inimmaginabili fino a qualche anno fa. Questo è il mondo nel quale noi impiantisti siamo chiamati a inserirci, offrendo ai cittadini e ai committenti la

certezza di avere di fronte la persona giusta, con le competenze certificate e la volontà di perseguire continuamente l'eccellenza del saper fare».

Il progetto, che si chiama Ipe (Imprese di provata eccellenza), prevede un sistema in grado di certificare la formazione e le competenze sviluppate, con tanto di test finale di verifica delle

competenze pratiche e teoriche sotto la supervisione di un tecnico qualificato e, per le imprese che investono in formazione, è previsto il "Badge Ipe" che attesta le competenze raggiunte dalla stessa impresa.

«Alla crisi si reagisce investendo - conclude Luigi Grechi, presidente Confartigianato Lomellina - e l'investimento migliore è quello che faremo su noi stessi e i nostri collaboratori».

Per informazioni sui corsi, sulle date in cui si terranno e sui costi e anche per le iscrizioni gli interessati possono visitare il sito internet [www.asarva.org/percorso-ipe-imprese-provata-eccellenza/](http://www.asarva.org/percorso-ipe-imprese-provata-eccellenza/). —

S.BO.

**Sapori della Lomellina**

Scriveteci sulla nostra pagina Facebook e Instagram oppure alla seguente mail: info@saporidellalomellina.com il vostro indirizzo.

Sapori della Lomellina - P.iva: 080823084  
via Cascina Morra, 4 - 27030 Langosco (PV)  
Cell. 335 67 65 364  
Cell. venditore Frank: 389 82 32 024  
info@saporidellalomellina.com  
www.facebook.com/SaporidellaLomellina  
www.instagram.com/SaporidellaLomellina  
www.saporidellalomellina.com

RISO PURO CARNAROLI,  
RISOTTI FRONTI,  
ZUPPE DI LEGUMI, POLENTE,  
PASTA FRESCA ALL'UOVO,  
RAVIOLI, GNOCCHI, LASAGNE,  
SALAMI ARTIGIANALI,  
INSALATA RUSSA,  
INSALATA DI MARE,  
TORTELLINI, VITELLO  
TONNATO, ANTIPASTO  
PIEMONTESE, E FORMAGGI.

CONSEGNE A DOMICILIO