Scritto da Red.
Domenica 01 Marzo 2020 19:29



MONTELLA – Biodigestore sì? Biodigestore no? Montella si prepara per l'ardua sentenza.L'amministrazione comunale di Montella è andata in visita ad un impianto di biodigestione e compostaggio a Codroipo (Udine) nei giorni scorsi. Ed ora dovrà prendere la decisione definitiva in merito all'interesse di voler ospitare un impianto per lo smaltimento dei rifiuti organici nel territorio comunale. I consiglieri di minoranza hanno già espresso volontà di un confronto ed anche la cittadinanza si aspetta un progetto.

L'irpino Luigi Gaudiosi, presidente provinciale dell'Associazione Artigiani e Piccoli Imprenditori - AssoApi che affianca e tutela imprenditori, artigiani, agricoltori, professionisti a livello locale e promuove la formazione dei giovani, dichiara a tal proposito: "Non danneggiamo e non deturpiamo l'immagine del territorio dell'Alta Irpinia. Sarebbe un danno per Montella realizzare il biodigestore in quanto non servirà per la produzione di energia utilizzando materiali di scarto dell'agricoltura, per esempio provenienti dalle coltivazioni vitivinicole o da allevamenti zootecnici, ma sarà un impianto esclusivamente per la raccolta dei rifiuti urbani. Per lo smaltimento dei rifiuti si possono ricercare altri siti, anche in Irpinia, già infrastrutturali con uno spreco minore di risorse pubbliche."

"Montella dovrebbe puntare al turismo, si pensi al progetto "pilota" che è stato previsto per finanziare la sciovia di Bagnoli Irpino finalizzato alla promozione turistica. Non ci dimentichiamo che non più tardi di due anni fa si organizzava a Montella l'evento "Verteglia Mater" finanziato dal Gal, dove il sindaco è presidente pro tempore. Per quale ragione ora ha cambiato opinione e cerca nuove strade per il futuro del Comune irpino? Montella può benissimo puntare al turismo enogastronomico" continua Luigi Gaudiosi, "situata nell'incontaminato e suggestivo Parco regionale Monti Picentini, si contraddistingue per le rinomate castagne di Montella a marchio Igp dalla bontà unica, ed anche per molti altri prodotti tipici: tartufo nero, funghi,

specialità casearie come provolone, caciocavallo impiccato, ricotta, scamorza, pizza gialla".

Gaudiosi infine afferma: "Preserviamo queste terre che sono di una bellezza mozzafiato e ricche di storia, tuteliamo i prodotti ed il benessere delle persone. Invito gli altri sindacati, le associazioni ed i comuni limitrofi ad intervenire: salvaguardiamo il territorio e diamo una scossa all'economia irpina. Le potenzialità ci sono, manca la volontà di realizzare progetti adeguati per lo sviluppo delle aree interne e la sinergia e la coesione tra enti, autorità ed organizzazioni presenti sul territorio."