

ORTA. L'OPERA DA PIAZZA MOTTA ALLA BAGNERA

Il percorso degli innamorati con 70 punti-luce e attracchi

La passeggiata sulla riva adesso è percorribile anche di sera

VINCENZO AMATO
ORTA SAN GIULIO

La calda luce giallo-arancione dei nuovi lampioni rende l'atmosfera ancora più suggestiva. Più romantica. Dopo quattro mesi è finalmente pronta la nuova passeggiata a lago fra piazza Motta e la Bagnera. Un'opera importante, costata oltre 400 mila euro e finanziata dall'assessorato regionale ai Trasporti e Navigazione.

Non soltanto è stata resa pedonale un chilometro e mezzo di riva ma soprattutto è possibile ora utilizzare il lago con nuovi pontili di attracco. «La passeggiata del lungo lago del Movero apre nuove prospettive all'uso turistico della parte Nord di Orta - osserva l'assessore comunale ai Lavori Pubblici, Guido Locatelli -. E' stata recuperata una parte storica della periferia della nostra città che era in degrado. I lavori hanno permesso di realizzare sette nuovi pontili pubblici, prima c'erano solo di privati, che permetteranno l'attracco ad una ventina di barche. Di riflesso sono stati costruiti, accanto a ogni punto di attrac-



Favorevoli e contrari: il nuovo lungolago è pronto per l'esame

co, undici scalini a lago per consentire a chi attracca di scendere a riva».

A queste opere sono da aggiungere anche 70 nuovi lampioni, interventi di manutenzione della passeggiata nella parte esistente e la realizzazione praticamente ex-novo del lastricato nella parte di stradina che porta verso il parcheggio dei pullman. «Il risultato è doppiamente - prosegue Locatelli -: il turista che viene da altre località del lago e vuole raggiungere Orta adesso ha la possibilità di attraccare a dei pontili o a dei piloni che sono alla periferia ed

in pochi minuti raggiungere il centro. La stessa cosa la potrà fare il turista visto che dall'area parcheggio dei pullman ad Orta c'è al massimo un chilometro e mezzo percorribile in meno di mezz'ora».

La passeggiata del lungolago è particolarmente suggestiva e consente di ammirare la sponda occidentale con una prospettiva nuova. L'illuminazione con i punti luci - da qualcuno sono però ritenuti «eccesivi» 70 lampioni - consente di usufruire del lungolago anche nelle ore serali. Dedicato ai romantici e agli innamorati.

A Dagnente

La nuova via di Cavallotti

Sono in corso a Dagnente di Arona i lavori di rifacimento della storica via Cavallotti, nel cuore della frazione. Le opere erano state assegnate a una ditta di Napoli, vincitrice del bando d'appalto, che in estate aveva rinunciato per mancanza di personale. Il Comune di Arona ha affidato il progetto all'impresa «Gugliotta» di Vigliano Biellese. Tre mesi il tempo previsto per il completamento delle opere in tre tronconi per non paralizzare la viabilità: via Manzoni-via di Sopra-piazza Principale. Progettista è l'ingegner Paolo Nardello. Importo stanziato: 185 mila euro. La strada è quella che percorreva Felice Cavallotti, il «bardo della democrazia», deputato, poeta e drammaturgo, che a Dagnente, in una casa sull'omonima via, trascorreva lunghi periodi di riposo. A Meina viveva una sorella. Ora i residenti sperano che questo sia il primo di una serie di lavori di cui Dagnente ha assoluta necessità. (S. BOT.)

AI VERTICI. ESPRESSO E GAMBERO ROSSO

Villa Crespi: altri balzi nelle due classifiche della ristorazione vip

Novantuno centesimi dal «Gambero Rosso» e 17,5 ventesimi dalla guida dell'«Espresso». In poche parole: sempre più su nel Gotha della grande cucina italiana. Così Antonino Cannavacciuolo - secondo le prime due più celebri guide della ristorazione appena pubblicate - è balzato in testa alla classifica piemontese bruciando molti colleghi blasonati e piazzandosi nelle primissime posizioni della ristorazione nazionale e non solo.

«Tonino», come preferisce essere chiamato, è lo chef del ristorante «Villa Crespi», di cui è titolare con la moglie Cinzia. E' napoletano di origine e in Piemonte è arrivato dopo anni di esperienza nei grandi alberghi di Capri.

Dice, soddisfatto per le votazioni ottenute: «Fa molto piacere avere un punteggio alto sulle guide, sarebbe sciocco negarlo. Ma il mio punto di riferimento sono i clienti». Come si fa ad arrivare così in alto nella considerazione dei critici? «Stando sempre in cucina - rivela - e utilizzando i prodotti migliori».

Al «Villa Crespi» hanno soggiornato e pranzato tante personalità della politica, dello spettacolo e dello sport, da Maradona a Magalli a giornalisti e artisti: qual è il complimento più bello che ha ricevuto in questi anni? «Per for-



«Tonino» Cannavacciuolo

tuna ne ho ricevuto molti. Qualcuno mi ha paragonato a Totti e questo mi fa piacere. Per me il complimento più bello è quando un cliente fa la scarpetta. Allora significa che quel piatto ha fatto centro».

I clienti più esigenti? «Probabilmente gli italiani perchè abbiamo una tradizione culinaria eccezionale, dalla mamma alla nonna». E quelli più facili? «Forse gli americani, ma posso anche capirli, proprio perchè da loro una tradizione gastronomica come la nostra non c'è». Cannavacciuolo dice che in questi anni si è sforzato di coniugare la tradizione del Mezzogiorno con quella del Piemonte: quali sono i suoi piatti a cui è più affezionato? «Da buon napoletano sono legato ai primi: le linguine, la burrata, il risotto. Sono piatti che il cliente trova sempre sulla carta del Villa Crespi». (M. G.)

Domenica Sempre Aperto

L'appetito vien gustando...



OGGI
dalle ore **15**
degustazione* gratuita di
TORTE SALATE
ai formaggi e salumi!



ROMAGNANO SESIA (NO) - S.P. 299 DELLA VALSESIA