

Pedane in legno in Piazza Tempone, nuovo look per i giardini di Capaccio capoluogo

Per tutto l'anno i giardini di Capaccio Capoluogo, che si affacciano sul panorama della pianura di Paestum, sono il punto di ritrovo dei residenti del posto. Ma d'estate, soprattutto di sera, diventano il luogo di incontro anche di tanti turisti in cerca di una boccata di fresco. Da quest'anno la passeggiata sarà ancora più godibile: in accordo e con l'autorizzazione dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di Capaccio Paestum, infatti, da quest'estate i tavolini dei bar saranno collocati su pedane di legno posizionate davanti ai locali. In questo modo si otterranno due obiettivi: verranno eliminate le auto in sosta lungo la strada, che sarà ad una sola carreggiata e che nelle sere d'estate diventa isola pedonale, e verrà lasciato più spazio libero nei giardini, dove in passato venivano posizionati i tavoli, ampliando la zona dedicata al passeggio. L'amministrazione comunale ha delimitato l'accesso all'area pedonale con paletti in ghisa e segnaletica, utilizzando attrezzature che erano custodite in magazzino, senza necessità di acquistarne di nuove. E' stata comunque garantita la presenza di aree di sosta riservate alle persone disabili nella zona adiacente l'isola pedonale. Le auto potranno circolare a senso unico e su un'unica carreggiata di giorno, mentre di sera e nei giorni festivi la strada sarà interamente riservata ai pedoni.

«Durante le sere d'estate sono tante le persone che si ritrovano sui giardini e si intrattengono ai tavolini dei bar. – spiega il vicesindaco e assessore alle Attività produttive Nicola Ragni – Negli anni scorsi veniva occupato molto spazio, limitando quello dedicato al passeggio. Per questo, con i gestori dei locali, abbiamo studiato e trovato una soluzione che potesse stare bene a tutti».

«Stiamo ricevendo molti apprezzamenti per questa iniziativa. – afferma il sindaco Italo Voza – E' stato sufficiente qualche accorgimento a costo zero per rendere questo luogo, amatissimo dai cittadini di Capaccio, ancora più godibile».

Capaccio 12 giugno 2013