

## AnconAmbiente, recuperato un super rifiuto nel sentiero di Vallemiano

Intervento lungo e complesso riuscito grazie alle segnalazioni dei cittadini e della professionalità degli operatori di AnconAmbiente Rubegni: “Un gesto senza senso e pericoloso dettato solo dall’inciviltà di chi l’ha compiuto, sarebbe stato sufficiente portare il tutto presso i nostri CentrAmbiente”.

Ancona 24 febbraio 2022 – “Ogni tipo di abbandono di rifiuti è un illecito, un’azione deprecabile sempre e in ogni caso, ma creare una discarica abusiva in un sentiero immerso nella natura che collega **Vallemiano al Parco Naturale del Conero** è ancor più disgustoso, poiché particolarmente amato dai cittadini anconetani”. Queste le parole di **Roberto Rubegni** Amministratore Delegato di **AnconAmbiente S.p.A.** a commento di un complicato recupero di un grande rifiuto ingombrante proprio lungo questo sentiero peraltro recentemente riqualificato.

Un percorso di 4 chilometri che comincia sotto i piloni dell’asse attrezzato in prossimità del campo sportivo, con una stradina asfaltata che costeggia il torrente Miano e conduce subito in piena campagna. Durante il percorso si incrocia per qualche decina di metri Via Bartolini e proseguendo verso destra si entra ufficialmente nel Parco del Conero, qui il paesaggio si apre, e ci si ritrova nella tipica campagna marchigiana.

“È difficile capire la logica di chi si carica un enorme frigorifero su un furgone, trasportarlo poi a spinta con un carrello lungo questa bellissima passeggiata per poi gettarlo in un dirupo quando, molto più semplicemente e correttamente, potrebbe essere portato presso i nostri **CentrAmbiente aperti tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle 12.00 in via del Commercio 27 e dalle 15.30 alle 18.30 in via Sanzio Blasi a Posatora**. Un ringraziamento va a tutti i cittadini che attraverso la **App Junker** ci hanno segnalato la situazione e, naturalmente, agli **operatori di AnconAmbiente** che sono riusciti a recuperare questo rifiuto dopo ore di lavoro e grazie alla loro preparazione e professionalità”.