

L'olio... nel motore del turismo sebino

Concluso il week end dedicato all'extravergine Dop A Marone tante iniziative e grande afflusso di visitatori

CALCINATO
Cede la tettoia, ferite due ragazze uscite... dalla finestra



CALCINATO Due chiacchiere fuori dalla finestra, come nei telefilm americani, mentre la città dorme, potevano costare care a due ragazze finite da un momento all'altro l'una al Civile e l'altra alla Poliambulanza.

La pensilina sulla quale si erano sedute è infatti improvvisamente ceduta facendole precipitare a terra.

Ferite, in maniera fortunatamente non grave, sono state immediatamente raggiunte da famigliari e soccorritori e trasportate in ambulanza nei due ospedali cittadini. L'incidente è avvenuto nella notte tra sabato e domenica (ieri) poco prima dell'una. Teatro dell'accaduto un complesso residenziale con attività (ditte e negozi) al piano terra di Ponte San Marco, Calcinato, che sorge lungo la Statale. Le due amiche, una di 14 anni e l'altra di 15, erano uscite dalla finestra della camera da letto che si affaccia su una pensilina (di quelle che proteggono le automobili) per chiacchiere, quando la struttura è improvvisamente ceduta. Sul posto, oltre alle ambulanze, sono accorsi nella notte anche i carabinieri della compagnia di Desenzano. L'abitazione dove è avvenuto l'incidente è della famiglia di una delle due ragazze; l'altra, un'amica, era ospite.

MARONE Cene a tema, laboratori, degustazioni, incontri, concorsi e spettacoli. Tutti molto partecipati, tutti con un solo vero protagonista: l'olio Dop del Sebino.

Si è conclusa nel modo migliore la tredicesima edizione di «Dall'olivo all'Olio», tenutasi a Marone nel fine settimana. La manifestazione ha visto la partecipazione di diversi produttori locali e nazionali - a sottolineare l'importanza dell'appuntamento -, che hanno proposto le loro specialità e tipicità negli stand posizionati sulla splendida passeggiata a sbalzo sul lago d'Iseo.

«Siamo molto soddisfatti» ha dichiarato Gabriele Cristini, assessore al Turismo del Comune, nel tracciare un primo bilancio: «L'edizione 2012 - ha aggiunto - ha attirato tanta gente, tanti curiosi, tante famiglie. Gestire una manifestazione del genere, con l'incognita meteo, è difficile, ma anche quest'anno siamo stati all'altezza».

Sono stati tre giorni ricchi di iniziative, ad iniziare dalla cena nel centro storico, che ha coinvolto ristoranti, agriturismi e bar, per passare alle visite guidate al mulino storico del paese: c'è stato spazio anche per le degustazioni-laboratorio con i prodotti abbinati agli oli Dop italiani e per i vari intrattenimenti artistici e culturali.

Nella serata di sabato l'Amministrazione ha voluto premiare don Antonio Mazzi ed il Gruppo ristoratori della Vallecannonica, rispettivamente per l'impegno costante profuso nel sociale e per quello nella tradizione culinaria; a loro, il sindaco Emilio Tosoni ha consegnato le targhe intitolate a «Ercole de' Ela». La mattinata di ieri è stata dedicata invece alla scoperta dei sapori e dei profumi del territorio, con il Treno dei Sapori sulla Brescia-Iseo-Edolo, mentre nel pomeriggio la Navigazione Lago d'Iseo ha proposto le «gite sulle acque sebine».

«Marone - ha dichiarato il primo cittadino - intende continuare su questa strada. Le tradizioni e le proposte enogastronomiche, unite a eventi di spettacolo e cultura, generano turismo, che a sua volta

genera economia locale. Non è un caso se ultimamente a Marone siano nati e si siano sviluppati agriturismi, aziende agricole, attività locali: segno che le tipicità, l'agricoltura, l'enogastronomia sono parte integrante del nostro paese.

«In questo modo - ha concluso Tosoni - stiamo facendo conoscere il nome e le bellezze del Sebino in tutta l'Italia. Marone è città dell'olio: un marchio di fabbrica e di qualità decisamente importante». Gli amministratori lo sanno bene: la volontà di puntare sul turismo è infatti ai primi posti nei programmi attuali e futuri.

Proprio in quest'ottica in serata è stato ufficialmente presentato alla popolazione il progetto di riqualificazione dell'area dell'ex Palazzo Cittadini, stabile in riva al lago e posizionato tra il parco di Villa Vismara ed il lungolago, che verrà presto rimesso a nuovo per favorire attività turistiche e ricettive.

Alessandro Romeo



In riva al lago

La tredicesima edizione di «Dall'olivo all'olio» ha richiamato molti visitatori sulle rive del Sebino: una delle più apprezzate produzioni tipiche locali (in alto un uliveto) ha portato tanta gente tra gli stand allestiti sul lungolago di Marone.

Rovato, messo al sicuro il fossato di via Lucini



I lavori in via Lucini

ROVATO L'investitura ufficiale risale al Consiglio comunale del 25 maggio. Espletate le formalità, la neo-giunta del sindaco di Rovato, Roberta Martinelli, inizia adesso ad operare ed i primi interventi concreti arrivano dall'assessorato ai Lavori pubblici, retto da Francesca Mombelli.

Due, in particolare, i lavori portati a termine. Il primo ha riguardato la messa in sicurezza del fosso di via Lucini. Nelle scorse settimane i residenti avevano preso carta e penna chiedendo alla precedente Amministrazione di intubare un tratto aperto di fosso, posto a pochi metri da un'area verde molto frequentata da famiglie e bambini. Per questo motivo l'assessore Mombelli, dopo aver verificato l'effettiva pericolosità dei circa 35 metri di fosso a cielo aperto, ha deciso di intervenire. Sostenibile, in tempi di magra per le casse degli enti locali, la spesa messa in cantiere: circa 6 mila euro.

A poche centinaia di metri di distanza dal parco di via Lucini, il secondo intervento, questa volta in viale Rimembranze, la direttrice che dal quartiere di San Rocco conduce al cimitero Vantiniano. Lungo il viale tre grandi cipressi erano da tempo «ammalati di carie del fusto»: il problema - dice l'assessore Mombelli - aveva causato una pericolosa inclinazione dei cipressi verso le case vicine e la strada, con rischi evidenti sia per gli automobilisti che per i molti pedoni. Per questo i cipressi sono stati rimossi. In autunno, gli alberi verranno ripiantumati, scegliendo una localizzazione più idonea.

Infine questa mattina il mercato del Foro boario ospiterà un gazebo informativo organizzato dal Comune per contrastare la diffusione della zanzara tigre.

Oltre tremila visitatori a Moniga per degustare i vini dell'«Italia in rosa»



Un momento della manifestazione che si è svolta a Moniga del Garda

MONIGA «Italia in Rosa», vetrina del panorama enoico dei rosa, rosati, rosé di tutta Italia, giunta alla sua quinta edizione, in programma a Moniga fino a ieri sera per il pubblico, e proseguendo fino a questa sera in apertura straordinaria per i professionisti del settore, ha dato il meglio di sé.

Da venerdì a domenica la kermesse ha portato in scena, sul palco della seicentesca villa Bertanzi, suggestiva per il verde che nel centro storico rivierasco l'avvolge e per la vicinanza agli ulivi ed ai vigneti che degradano verso il lago di Garda, ben centocinquanta frutti di Bacco rosa di tutte le regioni d'Italia, fermi e spumanti, in degustazione libera e continua a cura di abili sommelier.

Complici il clima inoltrato e tanto atteso di fine primavera

ed inizio estate e l'assenza degli scherzetti di Giove Pluvio che nelle scorse edizioni avevano fatto la loro comparsa, l'edizione del primo lustro ha fatto centro, convocando sulle rive lacustri oltre tremila visitatori.

I vini protagonisti, frutto della passione e delle fatiche di un centinaio di produttori - dal padrone di casa, il chieretto, nettare rosa della Valtènesi nato dall'incrocio «magico» di uve Gropello, Barbera, San Giovese e Marzemino, a quelli super premiati della Provenza che hanno internazionalizzato la manifestazione, analizzati da esperti e meno esperti, alla vista, all'olfatto e al gusto, tra gradazioni di rosa e fresche note fruttate e floreali, han dispensato grandi consensi, dando appuntamento, su questi lidi, alla prossima edizione. **a.pall.**

aiutiamoci a vivere

Dal Burundi al Brasile, con lo Scaip in attesa che padre Piamarta sia santo

Prosegue a pieno ritmo la preparazione e l'avvio di nuovi progetti che toccano tutti i Paesi dove Scaip - Servizio collaborazione assistenza internazionale piamartino - opera da sempre con una novità ad un nuovo Paese beneficiario, il Burundi. Per Scaip si apre un tempo denso di significati: nell'ottobre di quest'anno Benedetto XVI proclamerà santo padre Piamarta, fondatore della realtà religiosa che ha preso il suo nome; nel 2013 si celebrerà il trentesimo compleanno dell'iniziativa. Un tempo di impegnativi bilanci e di progetti di speranza. In Brasile è in corso un importante progetto per la promozione di

un'agricoltura sostenibile in collaborazione con un'altra Ong bresciana, il Servizio volontariato internazionale (Svi). Il progetto prevede la creazione di una rete stabile di scambi di buone pratiche tra il centro formativo di Limoeiro e quello di Santa Luzia. Nel frattempo procedono i lavori per la creazione di un laboratorio di analisi del suolo e di fitopatologia che aiuterà il centro di Limoeiro e i produttori locali ad un approccio migliore alle coltivazioni. In Mozambico, a più recente presenza Scaip, si è compiuto il primo anno del programma triennale legato alla formazione professionale in carpenteria, meccanica,

falegnameria ed informatica. Il progetto ha garantito l'acquisto delle attrezzature necessarie a dotare i primi laboratori e ad acquistare i materiali di consumo. Un edificio destinato a laboratorio di carpenteria è stato realizzato in muratura con copertura di legno e lamiera. Questo spazio è completo di aperture grigliate per la ventilazione degli spazi. L'edificio è stato realizzato in parziale auto-costruzione grazie all'attività di produzione di mattoni della missione. Già i primi corsi sono partiti e, con il secondo anno, l'offerta formativa sarà ampliata. In Burundi si avvierà a breve un programma pilota che coinvol-

gerà lo Scaip in un'esperienza comune ad altre quattro Ong bresciane (Svi, Tovini, Sipep e Medicus Mundi) all'interno di un progetto multisettoriale. Per la parte di sua competenza lo Scaip si concentrerà sulla figura della donna intervenendo con la formazione agricola, piccoli allevamenti familiari di polli e conigli, l'appoggio alle cooperative agricole femminili. Per sostenere questi progetti rivolgersi a Scaip, via Ferri 75, 25123 Brescia, www.scaip.it info@scaip.it telefono 0302306873, fax 0302309427

Adalberto Migliorati