

del Garda



- 4-5 VIP A GARGNANO per la vela solidale
- 6 CIRCOLO DELLA LIBERTA' A SIRMIONE
- 7 UN GALA' PER IL PROGETTO EQUAL
- 8 45° PER I LIONS di Desenzano
- 9 HOTEL ACQUAVIVA
- 10 I BANCHETTI NELLA STORIA
- 11 SLOW FOOD: Guida alle Osterie
- 12-13 SLOW FOOD: Il Consumo Etico
- 14 QUANDO LA CALLAS INCONTRO' PIO XII
- 15 INTERVISTA A RAMIN BAHRAMI
- 16 LUCA FORMENTINI: non solo vino
- 17 LE "SNOBS" 40 anni dopo
- 18-19 25 ANNI PER BELLINI&MEDA chi c'era
- 20-21 MUSEO NICOLIS a Villafranca
- 22 CUBORCAR presenta: TOYOTA TONERO
- 23 PORSCHE: Corsi di guida sicura
- 24 BIOLAGO A PRATELLO DI PADENGHE
- 25 CONVENIENTI REGGE GARDESANE
- 26 UGO DA COMO: le biblioteche
- 27 DOTT.SSA TAKIPIRINA
- 28-29 INCONTRO CON LA PROF.TANZINI
- 30 TRITONE SUB SUL PODIO
- 31 Intervista a VIRGILIO BERTOLDI
- 32 25 ANNI PER L'ASSO99 di Santarelli
- 33 MATTEO CAMPIONE SU OPTIMIST
- 34 TURCHIA IN PULLMAN con la zia Marisa
- 35 NIDESTI: un salone per ogni esigenza

Dipende
Desenzano del Garda



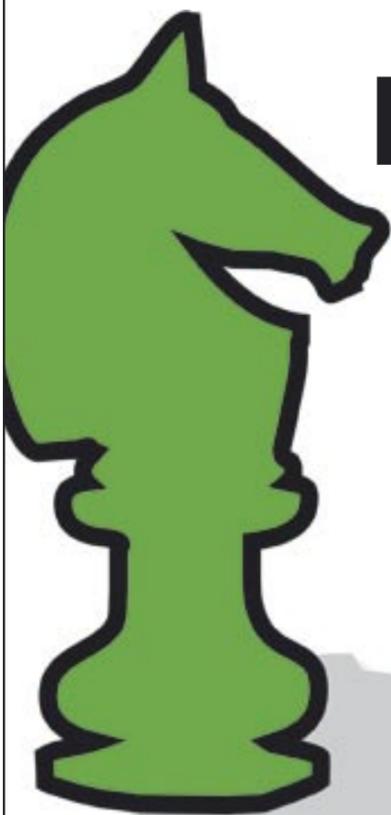
**Azienda Agricola Frantoio
MANESTRINI**

Via Avanzi Soiano del Lago (Bs)
Tel.0365-502231 Fax 0365.502888
www.manestrini.it



Cesti natalizi personalizzati con i migliori prodotti enogastronomici del Lago di Garda

Produzione Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Garda bresciano - Vendita Prodotti Tipici del Garda
orari: Lunedì - Sabato 9.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00



MOSSA VINCENTE!

**Trasferisci
il tuo conto corrente a BPER:
è semplice, rapido e gratuito!**

Filiale di Desenzano del Garda
Via Montanara, 2
tel. 030.9144496 - desenzanodelgarda@bper.it

 **Banca popolare
dell'Emilia Romagna**
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

La banca per la famiglia

www.bper.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai Fogli Informativi a disposizione della clientela presso ogni filiale della banca o sul sito www.bper.it.



REGISTRO OPERATORI
della COMUNICAZIONE
Iscrizione N.5687



associato
Unione Stampa
Periodica Italiana

D del Garda

supplemento a GIORNALE DEL GARDA n.157 /2007

Reg.Stampa Trib. di Brescia n.8/1993 del 29/03/1993

www.dipende.it

Editore:

Associazione Culturale M. Indipendentemente

Direttore Responsabile: Giuseppe Rocca

Direttore Editoriale: Raffaella Visconti Cruz

Hanno collaborato:

Renzo Allegri, Alessandra Andreolli,
Velise Bonfante, Roberta Cottarelli,
Enzo Dellea, Amelia Dusi, Patrizio Emilio,
Pia Dusi, Giancarlo Ganzerla, Laura Gorini,
Davide Marchi, Marisa Meini Ventura,
Luca Morelli, Marilena Mura, Ennio Morozzi,
Enrico Raggi, Daniela Rocca, Elena Turina,
Matteo Zacco, Elisa Zanola, Paola Zanoni

Foto: Movida - archivio Dipende

Stampa: FDA EUROSSTAMPA - Borgosatollo

Spedizione: COOP Service

Redazione: via delle Rive, 1 Desenzano d/G

Tel 030.9991662 cell.335.6116353

Si riceve solo su appuntamento

E-mail: redazione@dipende.it

www.dipende.it

INSERZIONI PUBBLICITARIE

Tel.030.9991662

Raffaella Cell.335.6116353

Patrizio Cell.338.6868821

ABBONAMENTI 2008

n.10 copie

GIORNALE DEL GARDA

+

n.6 copie D del GARDA

Euro 30,00

c/c postale 12107256

intestato a Indipendentemente

Via delle Rive, 1 25015 Desenzano d/G



IMMAGINI

Cresce il magazine D del Garda e si arricchisce di nuovi argomenti. A partire dal 2008 la rivista sarà abbinata ogni due mesi al GIORNALE del GARDA e si troverà esclusivamente in edicola o in spedizione postale. L'abbonamento alle due testate per un anno al costo di 30 euro è una bella idea per Natale, un regalo da apprezzare tutto l'anno.

SOMMARIO

VIP del GARDA

- * VIP a Gargnano in occasione della prima Children Dream Cup *Chi c'era...*
- * Progetto europeo EQUAL: incontro internazionale a Desenzano. *Chi c'era...*
- * 45° compleanno per LIONS Club di Desenzano. *Chi c'era...*
- * A Sirmione un nuovo Circolo della Libertà. *Chi c'era...*

GOURMET

Il Cavaliere Enzo Dellea, celebre cultore dell'enogastronomia, ci accompagnerà nei meandri della storia e del bon ton a tavola.

* Tre millenni di banchetti SLOW FOOD ci svelerà il piacere del cibo e della lentezza, l'educazione al gusto, la salvaguardia delle produzioni tradizionali e delle biodiversità, la nuova agricoltura ecosostenibile.

* Le osterie gardesane segnalate nella guida SLOW FOOD dedicata alle osterie d'Italia. *Chi c'era...*

* "Quinto quarto": il consumo etico della carne alle Fattorie dei Colli Storici

MUSICA & dintorni

Classica, lirica e leggera: incontri e interviste di ieri e di oggi.

* L'incontro inedito di Maria Callas con Papa Pio XII rivelato da Meneghini, e raccontato da Renzo Allegri

* Intervista esclusiva a Ramin Bahrami, pianista che ha fatto gridare al miracolo per le sue recenti incisioni bachiane

* Incontro con le desenzanesi "Snobs", le sorelle musiciste alla ribalta negli anni sessanta

* Luca Formentini, successo all'estero con la sua musica "ambient"

AZIENDE del GARDA

- * PORSCHE: corsi di guida sicura a Desenzano
- * ACQUAVIVA: una grande struttura per il turismo, un'opportunità per il territorio
- * BELLINI & MEDA: 25 anni di attività, una grande festa. *Chi c'era...*
- * CUBORCAR: presenta il Toyota Toner

* GILIOLI illustra Borgo Venzago

PERSONAGGI gardesani personaggi del Garda e filosofie di vita da ricordare.

* Incontro con la professoressa Tanzini, insegnante di matematica al Liceo Bagatta e prima donna laureata di Montichiari

* intervista a Virgilio Bertoldi, mitico pescatore e motoscafista di Sirmione

* Ugo da Como a Lonato: il progetto biblioteche

SOLIDARIETA' * La dott.ssa TAKIPIRINA e le teorie di Patch Adams per un sorriso all'ospedale

AMBIENTE

* Biolago a Padenghe: il progetto di Vera Luciani a Pratello

SPORT

* SUB: il Tritone sub di Desenzano vince il Campionato Italiano di Pesca in apnea

* VELA: il giovanissimo Matteo Pilati di Brenzone e il suo ottimist

* l'ASSO99, veloce monotipo progettato da Ettore Santarelli, compie 25 anni

VIAGGI

i racconti della zia Marisa: * Turchia in pullman.

Partenza da Rivoltella del Garda

chi c'era...

Il Circolo Vela Gargnano ha ospitato la 1° edizione della Children Dream Cup, la regata che ha visto protagonisti i bambini dell'ABE (Associazione bambino Emopatico). Una giornata per portare un sorriso, per realizzare un sogno dei piccoli pazienti del reparto di emo-oncologia degli Spedali Civili di Brescia.

VIP A GARGNANO PER LA CHILDREN DREAM CUP

di Dario Boccioni - Foto di A.Ceccarelli

Coniugare la solidarietà con lo sport, l'immagine con la scenografia delle rive benacensi, la vela con la passione per la navigazione. Mescolate il tutto come in un cocktail e la vera, forse l'unica festa che può definirsi tale, è andata in scena a Bogliaco, al porticciolo di Marina 2000 e nelle sale della Club House del Circolo Vela Gargnano. L'occasione era rappresentata dall'evento voluto dall'Associazione Bambino Emopatico e dall'Ospedale dei Bambini di Brescia, la prima edizione della "Children Dream Cup". Tutti insieme per una giornata sull'acqua, dai piccoli ai grandi, da chi sul lago ci lavora come i mezzi di soccorso delle forze dell'ordine (Guardia Costiera, Polizia, Carabinieri, Guardia di Finanza e Vigili del Fuoco) e del 118, da chi sul Garda si diverte come i velisti, ai Vip, altrettanti "Nip", cioè emeriti sconosciuti, ignorati pure sul pianerottolo della propria abitazione, che qui arrivano per tanti momenti mondani, in un vero crescendo e che molto spesso restano. Occasioni importanti - da non farsi sfuggire - per promuovere e far conoscere ogni angolo di questa riviera, quella dei Limoni, che va da Salò a Limone, di fatto l'ultima occasione per far festa in una lunga estate che ha visto il "gossip" lacustre (o lacquale...) animare la "Movidia valenciana" in occasione della Coppa America di vela, dove un ex playboy bresciano è stato visto colloquiare intimamente con Demi More all'esclusivo ricevimento di Prada...tra i banchetti del Mercato generale, mentre un ex Sindaco della bassa (per motivi di privacy non possiamo fare nomi) è stato trovato in atteggiamenti ancor più...inequivocabili con la Sindaco (tra primi ed ex primi cittadini il feeling resta per sempre) della città spagnola, la signora Barbera (forse confusa per il suo... cognome), fino agli eventi della "Movidia nostrana" della 57a Centomiglia. In mezzo tanti altri "tentativi" di imitazione con gare fintostoriche, con i più svariati mezzi di locomozione, e la banalizzazione assoluta. Unico momento da salvare e citare il recupero della ruota della bicicletta del garibaldino, nipotino di Bixio, uno dei "Mille", operata da un gruppo di subacquei guidati da un fornaio di Madesimo, convinto che dal Benaco si potesse arrivare direttamente al mare, quello del mar Rosso, il tutto per colpa dei soliti...comunisti. Ma la



Maurizio Ferrini

"Children" è stata una giornata del tutto diversa, la ciliegina sulla torta che chiude ogni grande momento della vita, un incontro per portare un sorriso, per realizzare un sogno dei piccoli pazienti del reparto di emo-oncologia degli Spedali Civili di Brescia. Ad accompagnare in barca i "futuri velisti", gli stessi responsabili dell'Ospedale con i dottori Spiazzi e Porta e Marzollo, skipper e tanti personaggi di questa strana "nuova tv" che hanno voluto portare, con la loro presenza, una testimonianza di solidarietà. Moltissimi i volti noti: da Maurizio Ferrini, la mitica signora Coriandoli da Bagnacavallo, ad Antonio Zequila, l'Er "mutanda" dell'Isola dei Famosi, alle gemelle "meteorine", passate dalle stelle di Emilio Fede alle stalle della "Fattoria", il fortunato programma di Canale 5, da Linda Santaguida a Teodora Rutigliano, fino ai "tronisti" di Maria De Filippi, come i fratelli "spezza-cuori" Cristiano e Salvatore, Alessandro Genova e l'opinionista Karina. Anche il mondo dello sport ha voluto essere presente con i calciatori del Brescia comandati da Marius Stankevicius, l'Higlander della squadra di Cosmi, al gvardese Marco Zambelli, ai nazionali ungheresi Robert Feczessin e Adam Vass, accompagnati dalla famiglia Corioni e dal direttore sportivo Gianluca Nani, a



ARCHE' la barca per i disabili arrivata dal Garda Trentino



Francesco Salvi il becchino della notissima soap opera di Rai Uno "Un Medico in famiglia" con Sandro Pellegrini



I tronisti di Maria De Filippi



Presidente Rizzardi



Marco Zambelli del Brescia Calcio su Dolphin 81, scafo disegnato da Ettore Santarelli



Le due meteorine poi passate alla fattoria di Canale 5 con alcuni animatori dell'Ospedale dei Bambini di Brescia

Gigi Maifredi, più famoso, per il pubblico nazionale popolano, per i goal ricostruiti in televisione al fianco di Simona Ventura che come allenatore di Bologna e Juventus. La politica ha schierato l'ex guardasigilli Roberto Castelli, velista di razza, vice campione italiano in questo 2007 con l'Asso 99, il vice presidente del Consiglio della Regione Lombardia Enzo Lucchini: "Dare un messaggio forte di speranza e di fiducia nel futuro a questi bambini - ha detto Lucchini - è uno dei compiti e dei doveri più importanti di un'istituzione". La manifestazione, seguita in diretta televisiva da Teletutto (oltre 4 ore con una media di quasi 90 mila spettatori), ha consentito di raccogliere fondi a favore dell'ABE, attiva dal 1981, grazie alla "vendita" ideale delle imbarcazioni agli sponsor che hanno supportato la giornata. 30 mila Euro i soldi raccolti che pongono la "Children Dream Cup" sulle vette degli eventi del Garda. A condurre la "barca" i volontari dell'Associazione Bambino Emopatico, i tanti volontari dell'Ospedale dei Bambini (alla testa i comici), ed i timonieri d'eccezione del Circolo Vela Gargnano.

É
Ben Essere Estée
CORPO MENTE SPIRITO

APERTO A TUTTI

IN RIVA AL LAGO
A 2 PASSI DAL CENTRO

SAUNA E MASSAGGI

Hotel Estée

Viale T. Dal Molin, 33 - 25015 DESENZANO DEL GARDA
Tel 030 9141318 - Fax 030 9140322

chi c'era...

Fondato a Sirmione il Circolo della Libertà. All'incontro di presentazione, oltre ai soci fondatori, tutte le rappresentanze sirmionesi: dai politici agli imprenditori, dai commercianti ai liberi professionisti. A breve sarà organizzato un incontro di presentazione ufficiale alla cittadinanza.



CIRCOLO DELLA LIBERTÀ



foto Patrizio Emilio

I soci fondatori del Circolo della Libertà della penisola scaligera sono un gruppo di imprenditori e professionisti gardesani animati dalla volontà di unire idee ed energie per un'iniziativa politica e culturale fortemente innovativa ed allo stesso tempo concreta e radicata nella realtà territoriale locale. Si tratta di personaggi già noti in quanto presenti da tempo nel tessuto economico e produttivo sirmionese: Antonio Merlin, che ricopre la carica di Presidente del Circolo, Roberto Cappelletto, Vice Presidente dell'Associazione Albergatori, Angelo Chincarini, Stefano Bin, Alberto Treccani, Mario Marchioni, Giovanni Gazzola, Flavio Viviani, Cirillo Bonora. Il gruppo ha raccolto l'invito lanciato a livello nazionale da Michela Vittoria Brambilla affiliando anche Sirmione al grande movimento dei Circoli della Libertà presentato con grande risalto durante la recente Convention di Roma. *“Uno dei principali obiettivi del Circolo, in sintonia naturalmente con le linee portanti del progetto avviato dalla Brambilla e recentemente avallato e rafforzato dall'intervento del Presidente Silvio Berlusconi, è costituito da un forte coinvolgimento delle componenti più significative della società civile nella vita politica ed amministrativa della comunità -ha affermato Antonio Merlin, Presidente del circolo di Sirmione- una particolare attenzione verrà riservata alle tematiche locali, alla ricaduta in ambito gardesano di problematiche di rilievo nazionale ed alla condizione del Cittadino Sirmionese in tutti i suoi rapporti con le Istituzioni”.* Fra le autorità presenti all'incontro del 14 novembre il Sindaco Maurizio Ferrari, l'Assessore al Turismo Giordano Signori (F.I.), il Consigliere (AN) Massimo Padovan, l'Arch. Fausto Fattori in rappresentanza di Luca Azzoni Consigliere (UDC), la Sig.ra Donatella Garlaschi Consigliere (Lista Civica Per Sirmione), Raoul Negri (Presidente dell'Associazione Commercianti), l'ex Sindaco Enzo Migliorati.

chi c'era...

Personaggi di spicco della politica internazionale e tanti giovani si sono incontrati a Desenzano del Garda per il Convegno Internazionale Equal "LAVORO E INNOVAZIONE TRANSNAZIONALE" per sviluppare nuovi mezzi e misure volte a combattere ogni forma di discriminazione e disuguaglianza in relazione al mercato del lavoro. La serata di gala all'Hotel Estée ha concluso la giornata.



Hotel Estée

UN GALA' PER EQUAL



foto Luca Morelli - Matteo Zacco

3,25%

FAI CRESCERE IL TUO RISPARMIO

Conto Socio di BCC DEL GARDA ti offre vantaggi esclusivi. Scopri nella tua filiale.

3,25%

I VANTAGGI PER I TITOLARI DEL "CONTO SOCIO":

TASSO A CREDITO 3,25%

POLIZZA ASSICURATIVA GRATUITA CONTRO I RISCHI DI RESPONSABILITÀ CIVILE

CARTA DI CREDITO COOPERATIVO E PAGOBANCOMAT GRATUITI

80 OPERAZIONI ALL'ANNO GRATUITE

SCOPRI TUTTE LE ULTERIORI AGEVOLAZIONI RISERVATE AI SOCI NELLA FILIALE PIÙ VICINA

RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI ALLA TUA FILIALE



OPPURE VISITA WWW.BCCGARDA.IT

Per tutto quanto qui non previsto si fa riferimento ai Fogli Informativi Analitici e Sintetici a disposizione presso tutte le Filiali della BCC DEL GARDA. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

chi c'era...

45 anni con il Club di Desenzano. Una grande festa per il sodalizio fondato nel 1962 da un gruppo guidato da Giorgio Foschini. Il Presidente Giampiero Citterio: "quasi mezzo secolo speso a servizio degli altri come negli scopi del lionismo mondiale"



BUON COMPLEANNO LIONS



Per i giovani, la cultura, il terzo mondo, i diversamente abili, l'impegno civile e l'ambiente. Questi i settori di intervento principale messi in evidenza durante la grande festa organizzata dal Lions Club Desenzano del Garda e della Riviera Host per il 45° Anniversario di Fondazione. Insieme ad un ricordo particolare per Giorgio Foschini, fondatore del Club e Past Governatore della Lombardia, con una targa donata al figlio Stefano, Presidente del Lions Alta Velocità, per ricordarne l'impegno nel diffondere i valori del lionismo. Al Presidente Gianpiero Citterio, il compito di fare gli onori di casa ad ospiti quali Achille Mattei, Presidente della Circonscrizione, Marina Noe, delegata di Zona, Luigia Soncina, Presidente del Lions Club di Sirmione, Lions Club Leo al completo con il Presidente Mino Ciraci. Ed inoltre dalla Presidente del Direttivo del Distretto Leo 108 1B2, dall'immediata Past Presidente Barbara Zanini e da Anna Maria Lamperti Coordinatrice Circonscrizione Brescia. "145 anni di attività del Club - ha spiegato Citterio - sono stati spesi a servizio degli altri, com'è negli scopi e nelle finalità statutarie del lionismo mondiale". Il presidente ha poi elencato le numerose iniziative intraprese negli ultimi anni. "Per i giovani sono state offerte apparecchiature all'Ospedale dei bambini di Brescia. Per la cultura il Club si è impegnato nella stampa di due libri di particolare rilievo, "Zanone Veronese", pittore che costituisce un punto di forza delle pitture del Garda e "Le Ville Romane del Lago di Garda". Ed ancora - ha proseguito il Presidente- per il terzo mondo con diversi service dedicati alla raccolta fondi come nell'annata 2002/2003 con il concerto Jazz a Sirmione e l'attuale indirizzo per il sostegno delle suore che operano in Siria". Sul versante assistenziale e sanitario Citterio ha rammentato le iniziative per i diversamente abili, con le donazioni di cani guida per non vedenti ed il service triennale a favore dell'Ospedale Oncologico "Laudato Si" di Rivoltella per il quale "è già stata raccolta una grossa cifra da aggiungere quelle che verranno incassate nel 2007 e 2008". Infine il Presidente ha evidenziato l'attività in campo ambientale, con la nomina del socio Giuseppe Lanfranchi a Coordinatore della Commissione Distrettuale "Ambiente ed Ecologia" e con il successo del Tema - Studio nazionale "Sorella acqua, conoscerla per salvarla" - interessantissimo progetto promosso con passione proprio da Giorgio Foschini "Che ha portato il nostro Club - ha concluso Citterio- all'attenzione di tutto il mondo lionistico".

Primo veglione all'hotel Acquaviva a Desenzano del Garda. In festa per la nascita del 2008 con un menù di grande qualità contornato dai servizi esclusivi dell'albergo. Per una notte da ricordare con un originale e appassionato brindisi fronte lago

CAPODANNO con stile

En plein prelibato nel tocco della mezzanotte del primo Capodanno all'Hotel Acquaviva. Passaggio di consegne speciale aperto a tutti, grazie al luccicare espressivo dei preziosi battenti del nuovissimo albergo desenzanese. E passaggio particolare in questo Sud gardesano, pronto a ripartire nella bisestile dinamica di un 2008 tutto da scoprire. Mentre l'Acquaviva appronta con cura i ferri del mestiere, utili all'allestimento di questo San Silvestro d'esordio. Nel piatto, fondo e piano, dell'offerta che calibra vivande e champagne nel brindisi rituale, si inserisce la novità dei pregevoli servizi aggiuntivi, sperimentati fino ad oggi dai clienti dell'Acquaviva. Riassumendone i

contenuti pensiamo al favorevole impatto delle camere e delle suite, regolate sotto le insegne del più assoluto comfort. Senza tralasciare l'appetitoso garanzia dei menù, che una raffinata clientela ha saputo apprezzare promuovendone con entusiasmo la qualità a conoscenti ed amici. Valore aggiunto, con originalissime caratteristiche di esclusività, quello del centro benessere già bene avviato sui sentieri del gradimento collettivo. Rimescolando le carte degli auguri per l'anno nuovo da festeggiare, tentiamo di tratteggiare un percorso alternativo a cura di Acquaviva. Arrivo nel tardo pomeriggio, con anticipo di veglione dentro il morbido tepore di un

idromassaggio. Un tavolo apparecchiato in sintonia con l'eleganza del momento, è pronto per trasferire l'emozione della festa per il 2008 che nasce. Maitre e chef, con armonica e ospitale perizia, scatenano dai blocchi di partenza di cucina e ristorante, il piacevole gusto di un menù originale. Mentre la musica e lo champagne accarezzano il cin cin in un fronte lago dalla talentuosa scenografia naturale. Poi arriva la buon notte, per chi decide di assopire il residuo della festa ancora negli ambienti Acquaviva. Oppure il buon viaggio del rientro contaminato dal ricordo avvincente e gustoso di questo Capodanno rendezvous sul Garda. Hotel Acquaviva Tel. 030.9901583

L'ospitalità come risorsa economica: con il nuovo albergo ideato dall'ing. Vitaliano Gaidoni, aumentano le opportunità locali di lavoro, formazione e indotto per giovani e professionisti del settore turistico residenziale

ACQUAVIVA per il territorio



Il valore concreto, dinamico e formativo dell'ospitalità. La formula si può sperimentare con successo all'Hotel Acquaviva di Desenzano. Qui, in riva al Garda, tra le moderne strutture dell'albergo ideato grazie all'impegno dell'ingegner Vitaliano Gaidoni, si realizza l'interessante opportunità di formazione, lavoro, indotto ed esperienza, per giovani e professionisti proprio dell'ospitalità. Il tutto inserito nella magia di uno spazio che valorizza e rilancia un territorio che mantiene intatti i suoi esclusivi elementi di interesse turistico e residenziale. In questa direzione si muove il management globale dell'Acquaviva. Un team molto attento alle molteplici funzionalità della struttura. In grande evidenza il valore dell'offerta di questo albergo unico nel suo genere in fatto di molteplicità di scelta nei servizi dedicati alla clientela. Iniziando con il moderno allestimento del complesso. Con spazi concepiti a misura delle singole necessità, nei quali si riconosce un'immagine che armonizza con successo estetica e funzionalità. E proprio di successo si deve parlare in questo primo periodo di attività dell'Hotel Acquaviva. I parametri rivelatori di questo trend positivo sono quelli di crescita delle richieste di utilizzo di tutta la struttura che, ricordiamo, oltre ai tradizionali ed eccellenti servizi di albergo e ristorante è dotata di un avveniristico e confortevole centro benessere. Da qui la necessità di reperire personale per

gestire opportunamente tutto il complesso ed efficiente meccanismo dell'Acquaviva. In questa direzione si inserisce il preciso proposito manageriale del gruppo guidato da Gaidoni, di assumere dipendenti provenienti dal territorio, sui quali effettuare un notevole investimento anche in chiave di singola formazione. Per un Hotel Acquaviva sempre più fonte concreta di risorse a tutto campo a favore della crescita dell'economia locale.

Chi fosse interessato può rivolgersi direttamente a Hotel Acquaviva Tel. 030.9901583

Le FIGURE PROFESSIONALI che ricerchiamo:

SALA
Chef de rang e commis

BAR
barman e commis

CUCINA
Capi partita e commis

RICEVIMENTO
Segretari di ricevimento

CENTRO BENESSERE
Personal Trainer
massaggiatore



Qualsiasi pranzo celebrativo sia esso per un matrimonio, per una festa di laurea, per festeggiare un compleanno o qualsivoglia ricorrenza si definisce al giorno d'oggi come "banchetto".

QUASI TRE MILLENNI DI BANCHETTI

di Enzo Dellea

Non in tutte le epoche però questo vocabolo ha avuto l'identico significato. Nell'antichità infatti per banchetto si intendeva sì un pasto ricco e complesso da consumare in comunità, ma nello stesso tempo esso doveva essere un momento (di solito piuttosto lungo) di riposo dopo le fatiche quotidiane, un'occasione di incontro che dava luogo a disquisizioni e dibattiti. Nell'età arcaica i Greci mangiavano seduti intorno ad una piccola tavola, mentre nell'età classica essi stavano sdraiati a due a due su comodi divani. Dopo diversi piatti di portata a base di carni seguivano i dessert ed è proprio con questi che iniziava il "banchetto" nella vera accezione del termine. E' da questo momento in poi che iniziavano danze, canti, letture poetiche, discussioni politiche, elezioni di re e ambasciatori. Come i Greci anche gli etruschi passarono dalla posizione seduta dell'età arcaica a quella sdraiata per consumare i loro pasti. Per i Romani, da sempre mollemente accomodati sui loro triclini, il pranzo ufficiale era quello serale. Il banchetto si svolgeva in tre tempi: veniva servito dapprima il "gustus" simile ad un nostro antipasto, quindi la "coena" vera e propria costituita da pesci, carni, selvaggina, ecc. Vi erano poi le "secundae maense" costituite da cibi che favorivano il bere. Da ultima la "commensatio" ovvero la libagione fatta agli ordini del "rex convivii" eletto dai commensali. Anche presso i romani si sprecavano, durante i banchetti, spettacoli di musici, nani, ballerini, acrobati, ecc. I principi barbari del V° secolo mantennero le usanze dei romani circa i banchetti sontuosi trasformandoli però spesso in tumultuose gozzoviglie. Più raffinato era il cerimoniale a tavola alla corte di Bisanzio e più sobrio ancora furono i banchetti offerti da Carlo Magno. Si ritornò a i fasti e all'abbondanza di un tempo subito dopo l'anno mille e più ancora nel basso Medioevo quando presso

Clemente VI° si imbandivano banchetti di nove servizi costituiti ognuno da tre portate intervallati da tornei cavallereschi o da concerti. Di estrema sfarzosità fu il banchetto che Galeazzo Visconti fece imbandire per le nozze della figlia nel 1368 o quello, nel 1489, preparato in occasione di un altro matrimonio storico, quello di Giangaleazzo Sforza con Isabella d'Aragona. Il Rinascimento vide svilupparsi ancor più, se possibile, l'uso del banchetto sontuoso e grandioso per durata e per quantità e varietà dei cibi preparati. A partire da quell'epoca però si rinnovò la metodologia dell'allestimento del ricevimento, questo ad opera di grandi gastronomi come Bartolomeo Scappi che nei suoi trattati dava chiare indicazioni sulla successione dei servizi di cucina e di credenza nonché degli intervalli scenici. Nacquero nello stesso periodo, accanto ai banchetti principeschi, gli incontri a tavola di associazioni, confraternite come la "Compagnia del Paiolo e della Cazzuola" a Firenze oppure quella "della Calza" a Venezia. Con l'esplosione della grande cucina francese all'epoca di Luigi XIV° il concetto di banchetto-spettacolo si tramutò in un incontro rivolto più a gustare le delizie che i grandi chefs di allora imbandivano che all'intrattenimento di vario genere. Fu il settecento che iniziò a vedere il declino dei grandi banchetti che furono sostituiti da pranzi più modesti e raffinati nelle case private di dame, scienziati, filosofi e uomini di lettere. Il pranzo in comune era ritenuto solo l'occasione di un incontro per conversazioni di livello elevato. Nel XIX° e XX° secolo è venuta sempre più scemando l'antica concezione del "banchetto" tradizionale, in modo particolare quello che prevedeva spettacoli e musica alternati alle varie portate. Solo recentemente vi è un tentativo di riprendere, seppur in tono molto minore, i fasti di un tempo anche nei banchetti moderni. Nel prossimo numero: **GOLOSI FAMOSI** a cura di Enzo Dellea

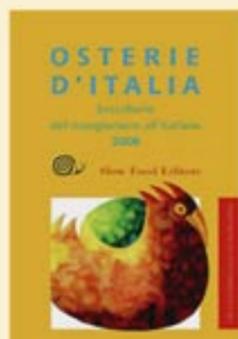


ENZO DELLEA
Figlio d'arte, Enzo Dellea fa le sue prime esperienze nei ristoranti del luinese affiancando il padre nei grandi alberghi. Una permanenza di sei anni in Svizzera gli consente di acquisire un buon bagaglio di esperienze e al rientro in Italia presta servizio nei migliori hotel di rinomate località turistiche. La grande sensibilità e la spiccata attitudine per la formazione professionale lo portano ad abbandonare il settore alberghiero per dedicarsi totalmente all'insegnamento presso gli Istituti Professionali Alberghieri di Stato, attività che esercita da oltre vent'anni. La sua incessante attività in veste di ambasciatore e promotore dell'arte culinaria italiana all'estero lo ha portato a coprire cariche e a ricevere grandi onorificenze. Nella terra del Sol Levante, diventata ormai la sua seconda patria, ha contribuito alla stesura di un'intera enciclopedia in giapponese sulla cucina italiana. Stati Uniti, Canada, Germania, Francia, Svizzera, Austria, Israele, Giordania, Emirati Arabi, Tunisia, Sud Africa, Nuova Zelanda e Singapore sono solo alcuni Paesi in cui lo chef Dellea ha lasciato il segno della sua professionalità, nonché del buongusto tipicamente italiano.

- TITOLI**
- Membro d'onore della WACS (Fed. Mondiale delle Ass. dei Cuochi)
 - Membro Onorario F.I.C. (senatore a vita)
 - Presidente onorario della Associazione Cuochi di Brescia
 - Consigliere Unione Regionale Cuochi Lombardia
 - Presidente provinciale Unione Nazionale Consumatori
 - Presidente provinciale Club del Buongustaio
 - Ambasciatore della cucina italiana nel mondo
 - Commendatore della Comanderie de Cordons Bleu de France
 - Membro Grand Cordon d'Or de la cuisine française di Montecarlo
 - Membro Academie culinaire de France
 - Membro della West Japan Cooking School Association
 - Membro del Circle chefs de cuisine d'Israël
 - Membro onorario della Kochverband Deutschlands
 - Membro Discepoli di Escoffier
 - Membro Chefs and Cooks Circle of London
 - Membro onorario Associazione Italiana Sommelier
 - Membro della Stampa turistica internazionale
 - Membro Associazione Giornalisti di enogastronomia
 - Membro A.M.I.R.A.
 - Giudice internazionale per concorsi di gastronomia

Presentata a Desenzano del Garda la diciottesima edizione della guida di Slow Food "Osterie d'Italia", un vademecum unico, "vissuto", diverso dalle tante guide, alcune blasonate, che affollano il panorama enogastronomico del nostro paese; gli indirizzi consigliati sono circa 1700 www.slowfood.it

OSTERIE D'ITALIA



La guida di Slow Food è sempre più sinonimo di cucina di qualità, di luoghi e sapori genuini, a volte ruspanti, che parlano di territorio, dove lo stare bene in compagnia è un valore imprescindibile. Ogni anno è redatta con il contributo di centinaia di collaboratori di ogni parte della penisola che, con

competenza e passione, contribuiscono a fare della pubblicazione "Osterie d'Italia" una guida davvero unica. Per la provincia di Brescia Slow Food ha scelto di presentare la Guida presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Caterina De Medici" di Desenzano del Garda con una ricca cena impeccabilmente servita dagli studenti stessi. I piatti della tradizione preparati dai cuochi di alcune delle osterie bresciane selezionate dalla Guida, sono stati presentati da Francesco Amonti, membro del Collegio dei Governatori della Segreteria regionale di Slow Food. Molti gli ospiti presenti oltre naturalmente ai fiduciari Slow Food gardesani: il desenzanese Ivan Spazzini per la condotta delle morene del Garda e Enrico Di Martino della condotta del Garda. Il ricco menù si è aperto con l'aperitivo a buffet preparato dall'Istituto a cui si sono succedute diverse portate preparate dai cuochi di alcune osterie presenti nella guida: LA CONTRADA di Desenzano ha presentato Luccio alla Gardesana con polenta abbrustolita, a cui è seguito lo Stoccafisso con marroni dell'altipiano di Cariadeghe della TRATTORIA CASTELLO di Serle. Primo piatto i Malfatti di spinaci al burro e salvia dell'OSTERIA AL BIANCHI di Brescia seguiti da Guanciaie di manzo al fondente con chiodini e polenta preparato dalla TRATTORIA LA MADIA di Brione. Durante la serata diversi interventi hanno illustrato i piatti, i vini ma anche prodotti particolari quali i formaggi serviti come piatto di mezzo dai produttori del "FLATULI" DELLA VAL SAVIORE, Presidio slow food nato con lo scopo di favorire la conoscenza di un prodotto che affonda le sue radici nella storica tradizione agricola. Il pane, presentato con una bella composizione e rigorosamente prodotto con farina di monococco è stato preparato dalla Cooperativa L'ANTICA TERRA di Cigole mentre la conclusione con Torta di mandorle senza farina e burro è stata affidata alla OSTERIA DI MEZZO di Salò. I vini che hanno accompagnato i piatti sono stati offerti dall'AZIENDA AGRICOLA CONTI BETTONI di Cazzago S. Martino, dal PODERE SELVA CAPUZZA di San Martino della Battaglia, dall'AZIENDA AGRICOLA PROVENZA di Desenzano del Garda, dall'AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI e dall'AZIENDA AGRICOLA LE GAINE entrambe di Bedzozze.



LE OSTERIE SEGNALATE INTORNO AL GARDA

- Castiglione delle Siviere (Mn)**
Hostaria Viola Tel. 0376-670000
- Desenzano del Garda (Bs)**
Ristorante La Contrada Tel.030-9142514
- Gardone Riviera (Bs)**
Trattoria agli angeli Tel.0365-20832
- Gargnano-Bogliaco (Bs)**
Ristorante Allo Scoglio Tel.0365-71030
- Lonato-San Cipriano (Bs)**
Osteria San Cipriano Tel.030-9131638
- Pozzolengo - Martellosio di Sopra (Bs)**
Antica Locanda del contrabbandiere
Tel 030-918151
- Rezzato Virle (Bs)**
Trattoria Alpino da Rosa 030-25919698
- Salò (Bs)**
Osteria di mezzo 0365-290966
- Serle (Bs)**
Trattoria Castello Tel.030-6910001
- Bardolino (Vr)**
Il giardino delle Esperidi 045-6210477
- Brenzone Castelletto (Vr)**
Osteria Al pescatore 045-7430702
- Brenzone - Porto (Vr)**
Taverna del Capitano 045-7420101
- San Zeno di Montagna (Vr)**
Taverna Kus 045-7285667
- Sommacampagna (Vr)**
Trattoria Al ponte 045-8960024
- Valeggio sul Mincio Salionze (Vr)**
Trattoria alla passeggiata 045-7945009
- Valeggio sul Mincio Santa Lucia ai monti (Vr)**
Ristorante Belvedere 045-6301019



Arredamenti e componenti in acciaio inox aisi 304/316
taglio laser inox spess. max 12 mm

POZZOLENGO (BS)
Tel.030.9918161 Fax 030.9916670
E-mail: tech-inox@libero.it



Una recente ricerca effettuata su scala mondiale afferma che ben il 40 % dei prodotti agroalimentari viene sprecato o non consumato; a questa logica non si sottrae neppure il consumo delle carni; nasce da queste considerazioni l'idea delle Fattorie dei Colli Storici in collaborazione con la condotta Slow Food Morene del Garda di proporre una cena dedicata al "quinto quarto"

IL CONSUMO ETICO



Massimo Castrini

Alle Tresine, in località Montecorno, si è svolta lo scorso ottobre una cena dedicata al consumo etico della carne. La proposta fatta da Slow Food su progetto di Massimo Castrini, noto allevatore di Pozzolengo, ha voluto valorizzare ricette

abbinamento una selezione di vini del Consorzio Garda Classico. La serata si è posta l'obiettivo di dimostrare come è possibile creare grandi piatti utilizzando tagli o parti di bovino definite erroneamente "povere". "Se si utilizzano tutti i tagli il sacrificio dell'animale è meno ingiusto - ha affermato Massimo Castrini - Il consumo etico e l'allevamento etico sostengono la macellazione dell'animale solo quando è pienamente venduto. Per questo abbiamo ideato una formula che prevede un'offerta alla famiglia di carni pregiate nelle varie tipologie di tagli. Le formule saranno diversificate anche a seconda delle stagioni, infatti se l'inverno privilegia i bolliti, per la stagione calda sono pensati altri tagli".

Il "Pacco famiglia" contiene un elenco dettagliato ma soprattutto il certificato di origine dell'animale, la tipologia di allevamento e di alimentazione una scheda completa sul bovino, relativa all'intero processo della sua vita. Inoltre consigli utili per preparare varie tipologie di carne. Tutto confezionato sottovuoto per un minimo di 10kg fino a 25kg di carne. I tagli sono vari: costate, bistecche, carne da ragu, salamelle, spezzatino, ossobuco, brasato, tagliata, arrosto... nel pacco inverno insieme al bollito ci sono anche trippa e frattaglie. I costi vanno dai 12,00 ai 14,00 euro al kg, a seconda della tipologia del pacco.

Tutto viene diviso e impacchettato per agevolare la sistemazione in frigorifero o in surgelatore. Il consumo etico riguarda anche l'allevatore: "Siamo allevatori e produciamo carne - continua Castrini - Vacche-nutrici per la produzione di vitelli che nascono in azienda



Ivan Spazzini

e piatti impiegando parti del bovino che normalmente sono poco utilizzate o dimenticate. Ivan Spazzini, fiduciario della Condotta Slow Food delle Morene del Garda, ha presentato la serata: "Slow Food ha sottoscritto appieno la proposta di Castrini, socio e membro della Piccola Tavola (il Consiglio direttivo della Condotta ndr) del Garda, - ha sottolineato - per le motivazioni vicine all'orientamento dell'Associazione non solo legate all'idea di mangiar bene ma anche di riscoprire i prodotti locali salvaguardando tradizioni culinarie enogastronomiche ed ecogastronomiche e valorizzando il lavoro di chi produce nel rispetto per l'ambiente". La proposta di una cena finalizzata al consumo etico nasce da una provocazione iniziale: la produzione a livello mondiale è sufficiente a sfamare l'intero pianeta ma solo una parte può usufruirne. Inoltre, di ogni animale macellato, sono richieste solo le parti considerate prelibate che hanno alto valore commerciale. In realtà anche i tagli minori, che passano sotto il nome di "Quinto Quarto", di solito utilizzati nella cucina povera tradizionale, possono essere adoperati. La cena di Slow Food "Quinto Quarto" ne è stata la dimostrazione, grazie all'utilizzo sapiente di tagli poco conosciuti da assaporare in un ricco menù: Battuta di "Scottona" Piemontese all'erba cipollina, Lingua di Bue con salsa al prezzemolo, Patè di fegato e animelle su crostini dorati, Fogliolo alla Parmigiana con dadolata di crostini, Rognoncino di vitello con quadrotto di polenta abbrustolita, Carpaccio di cuore scottato ai funghi, Bollito di Bue "Chianino" e per concludere Sugolo d'uva con sciroppo di more. In



in un ciclo chiuso naturale nel rispetto dei principi del benessere animale. Alleviamo razze pregiate esportate in tutto il mondo e considerate miglioratrici per le altre razze, come le razze Chianina, Romagnola, Marchigiana, Piemontese...



Le "Fattorie dei Colli Storici" di Pozzolengo (Bs) sono una realtà agrozootecnica unica nel suo genere, dedicata al recupero, alla salvaguardia e alla valorizzazione delle antiche razze italiane da carne come la razza Romagnola, la razza Piemontese, la razza Chianina e la razza Marchigiana. L'azienda è situata nel cuore dello stupendo anfiteatro naturale delle Colline Moreniche del Garda, dove aria, acqua e microclima lacustre costituiscono gli elementi essenziali per l'allevamento di queste pregiate razze da carne. La superficie aziendale è coltivata a cereali e leguminose per circa 60 ettari e per 400 ettari è pascolo di montagna.



FATTORIE DEI COLLI STORICI



IL METODO DI ALLEVAMENTO

Il progetto aziendale inizia dall'allevamento delle vacche nutrici per la produzione dei vitelli e continua con l'accrescimento degli stessi per la produzione di carni pregiate vendute direttamente al consumatore finale. Gli animali sono allevati secondo metodi naturali e tradizionali, garantendo il benessere animale, condizione che noi riteniamo necessarie per la produzione di carni pregiate e per la sicurezza del consumatore. Le vacche nutrici vivono in stabulazione semibrada con i propri vitelli che usufruiscono dell'allattamento naturale fino all'età di circa 8/9 mesi, per continuare poi l'accrescimento con l'uso di cereali, leguminose e fieno prodotti in azienda, tutti rigorosamente OGM FREE. Le vacche nutrici usufruiscono nel periodo estivo dell'alpeggio in pascolo di montagna.



IL CONSUMO ETICO

Una recente ricerca, effettuata su scala mondiale afferma che ben il 40% dei prodotti agroalimentari viene sprecato o non consumato. A questa logica non si sottrae neppure il consumo delle carni. "Consumare senza sprechi" è l'idea che sottende alla nostra filosofia aziendale. La cura e le attenzioni con cui alleviamo questi generosi animali ci fanno meditare sul significato del loro sacrificio che non deve essere sprecato: ogni taglio della loro carne può diventare il protagonista di gustose ricette come la tradizione culinaria ci insegna. E' possibile, utilizzando tagli considerati poveri, creare dei grandi piatti! Vogliamo far conoscere al consumatore la ricchezza di possibilità di cucinare tutte le parti del bovino variando ogni giorno ricetta.

IL PACCO FAMIGLIA

Ecco dunque la nostra proposta: un'ordinazione di tagli particolari meticolosamente preparati che arricchiranno la vostra dispensa di varietà e la vostra mensa di carni genuine e garantite! Utilizzare tutte le parti del bovino mette il consumatore nella condizione di essere favorito anche nel prezzo: il costo di allevamento dell'animale viene ripartito in percentuale su più tagli e non accumulato sui soli "tagli nobili". Il "Pacco Famiglia" conterrà i vari tagli confezionati sottovuoto, l'elenco dettagliato dei tagli stessi, la scheda di identificazione del bovino nel rispetto della normativa vigente sulla tracciabilità, una scheda relativa all'intero ciclo produttivo (alimentazione, stabulazione, ecc.) e un libro di ricette per utilizzare al meglio i vari tagli.

I pacchi si personalizzano secondo il gusto del cliente che potrà scegliere, per quanto riguarda la polpa scelta, fra Brasato - Bollito - Spezzatino - Macinato ragu - Salamelle - Hamburger)

PACCO FAMIGLIA "AUTUNNO INVERNO" 12 €/Kg

Bistecche	KG 4.500
Costate	KG 3.500
Ossobuco	KG 1.500
Tagliata	KG 1.300
Magatello	KG 1.200
Arrosto	KG 3.000
Bollito con osso	KG 2.000
Bistecchine(pizzaiola)	KG 1.000
Fegato, cuore, rognoncino	KG 1.000
Trippa	KG 1.000
Polpa Scelta (Brasato -Bollito -Spezzatino - Macinato ragu - Salamelle -Hamburger)	KG 4.000
Totale	KG 25.000

PACCO FAMIGLIA "CLASSICO" 13 €/Kg

Bistecche	KG 4.500
Costate	KG 3.000
Ossobuco	KG 1.000
Tagliata	KG 1.000
Magatello	KG 1.000
Arrosto	KG 2.500
Bollito con osso	KG 1.000
Tartara	KG 1.000
Bistecchine(pizzaiola)	KG 1.000
Polpa Scelta (Brasato -Bollito -Spezzatino - Macinato ragu - Salamelle -Hamburger)	KG 4.000
Totale	KG 20.000

PACCO FAMIGLIA "MINI" 14 €/Kg

Bistecche	KG 2.000
Costate	KG 2.000
Ossobuco	KG 1.000
Magatello	KG 1.000
Arrosto	KG 1.000
Tartara	KG 1.000
Bistecchine(pizzaiola)	KG 0.500
Polpa Scelta (Brasato -Bollito -Spezzatino - Macinato ragu - Salamelle -Hamburger)	KG 1.500
Totale	KG 10.000

FATTORIE DEI COLLI STORICI Pozzolengo (Bs) tel.335.216031



QUANDO MARIA CALLAS INCONTRO' PIO XII

di Renzo Allegri



Nell'anniversario della morte di Maria Callas, un episodio sconosciuto della vita della celeberrima cantante. Nessun libro ne parla. Né quelli che raccontano la vita di Maria Callas e neppure quelli dedicati a Pio XII. Eppure, tra i due celeberrimi personaggi, nella primavera del 1954 ci fu un incontro.

Un incontro piuttosto insolito. In genere, sono i fedeli che chiedono udienza al Papa e solo pochissimi al mondo riescono ad ottenerla. E si tratta sempre di personalità di grandissimo rilievo, regnanti, capi di Stato, primi ministri, ambasciatori, eccetera. In questo caso, fu il Papa Pacelli a sollecitare un incontro con Maria Callas. Come è noto, Pio XII era un appassionato di musica classica. Da giovane aveva imparato a suonare il violino. Ed essendo vissuto a lungo in Germania, era anche un esperto della musica wagneriana. Aveva ascoltato alla radio una edizione del "Parsifal" di Wagner, con la Callas nella parte di Kundry, e ne era rimasto così colpito da desiderare di conoscere quella fantastica interprete. Attraverso i suoi funzionari prese contatti con il marito della Callas e si fissò la data per un'udienza privata. Questo singolare episodio me lo raccontò lo stesso marito della Callas, Giovanni Battista Meneghini, nel 1980, quando lavoravo con lui alla stesura del libro "Maria Callas, mia moglie". E' un episodio che non venne mai ripreso dai biografi di Pacelli. Forse perché potrebbe sembrare irriverente che un Papa abbia voluto incontrare una cantante lirica, che era inoltre di religione ortodossa. Invece, a mio parere, è un episodio molto significativo, che dimostra quanto grande fosse l'amore di Pio XII per la musica. L'invito fu fatto a Meneghini e a sua moglie nell'autunno del 1953. Meneghini accettò molto volentieri. La Callas con meno entusiasmo. Essendo ortodossa, non aveva molte simpatie per il Papa cattolico. Il giorno fissato per l'udienza era freddo e piovoso e la Callas non volle uscire di casa. Così non si presentò all'udienza. Alcuni mesi dopo, Meneghini ricevette una lettera da monsignor Federico Callori di Vignale, che era allora maestro di camera di Pio XII. Il prelato

gli faceva notare l'indelicatezza commessa mancando all'appuntamento già fissato, ma aggiungeva che Il Papa rinnovava l'invito. Questa volta, Meneghini e la Callas andarono all'udienza privata. Meneghini portò anche sua madre, che era cattolicissima. Certamente negli archivi vaticani c'è tutta la documentazione di questo incontro con le relative fotografie. Secondo quanto mi riferì Meneghini, il Papa, dopo le presentazioni di rito e i convenevoli, si rivolse alla Callas e le disse: "Ho ascoltato il "Parsifal" alla radio. Lei mi ha dato una grande emozione ed è per questo che ho voluto conoscerla". E cominciarono a parlare di musica. Il Papa disse ancora: "Mi dispiace che non abbiate cantato quell'opera in tedesco, cioè nella versione originale. Wagner in italiano perde moltissimo". "La trasmissione era fatta per l'Italia - ribatté la Callas - se avessimo cantato in tedesco, pochi avrebbero capito". "È vero - disse Pio XII - Ma la musica di Wagner è impensabile staccata dalle parole che Wagner stesso ha scritto. È una musica nata insieme alle parole, quindi inscindibile da esse". "Non sono affatto d'accordo - ribatté la Callas - nella versione originale l'opera è indubbiamente più completa; ma nella traduzione italiana non è da meno. Per comprendere a fondo la musica, è indispensabile capire il senso delle parole". Meneghini mi disse che la Callas si infervorava sostenendo le sue idee in contrasto con quelle del Papa e lui, che la conosceva bene, temeva che uscisse con qualche battuta poco rispettosa, per questo si intromise cercando di sedare il discorso. I due continuarono a parlare di musica. Soprattutto di musica tedesca. Alla fine, il Papa regalò alla Callas e alla mamma di Meneghini un rosario in madreperla e li congedò con la sua paterna benedizione. "Mia moglie riportò una grande impressione da quell'incontro - mi

disse Meneghini - Era rimasta molto colpita soprattutto dalla cultura musicale di Pio XII". Secondo quanto mi raccontò Meneghini, la Callas era molto religiosa. Anzi, lui diceva che era "fanatica" della religione. Mi fece vedere le lettere che la moglie gli scriveva quando era in giro per il mondo, e in quelle lettere Dio era molto spesso citato. Il successo, la salute, il bel tempo e tutte le cose belle della sua vita, Maria le attribuiva alla bontà di Dio. Aveva un concetto tutto particolare di Dio: il "suo" Dio si schierava sempre dalla sua parte, la difendeva dai nemici, la vendicava. Quando sentiva che un collega, dal quale aveva ricevuto qualche sgarbo, non aveva avuto successo, diceva: "Dio mi ha vendicata". Anche i suoi trionfi li attribuiva alla giustizia di Dio: "Lui ha visto i miei sacrifici e le mie sofferenze e mi ha fatto giustizia". Secondo Meneghini, la Callas pregava molto. "In ogni città - mi disse - prima di andare in scena, si recava in qualche chiesa e restava a lungo inginocchiata, immobile come una statua. Quando cantava alla Scala, prima delle recite dovevo accompagnarla in Duomo: si inginocchiava davanti a una statua della Madonna che si trovava appena entrati in chiesa, e rimaneva lì, a pregare, anche per mezz'ora. Per ingannare il tempo io andavo a visitare i vari altari e le statue". Nonostante avesse sposato un cattolico, era rimasta di religione ortodossa, ed era molto legata alla sua Chiesa. In una lettera scritta al marito dall'Argentina nel maggio 1949, ho potuto leggere: "Ieri sono andata alla chiesa greco-ortodossa ad accendere una candela per noi. Vedi, la nostra Chiesa la sento di più della vostra. Strano, ma è così. Forse perché ci sono abituata, o forse perché veramente la Chiesa ortodossa è più calda, più festosa. Non che non mi piaccia la tua, che è anche mia adesso, ma ho una forte debolezza per la Chiesa ortodossa".

I giovani facevano la coda alle librerie Feltrinelli per acquistare la sua Arte della fuga, nemmeno fosse l'ultimo cd dei Gemelli Diversi. In breve è balzato in cima alla classifica delle vendite, tra un Cisticchi qualsiasi e l'ennesimo "Po popo po po".



UNA STELLA A ORIENTE

di Enrico Raggi

Stiamo parlando di Ramin Bahrami, pianista che ha fatto gridare al miracolo per le sue recenti incisioni bachiane, in maniera così clamorosa che non accadeva più dai tempi di Glenn Gould. La sua interpretazione è un movimento di anima, di cuore, di ragione. Un suono agitato e incantatore. Nato nel 1976 a Teheran, fuggito dopo la rivoluzione kohmehinista, rifugiatosi a Parigi, poi a Milano; ora vive in Germania (ma il suo calendario è fittissimo di appuntamenti italiani, "il miglior pubblico del mondo", dice). Ha studiato con Piero Rattalino, si è perfezionato con Alexis Weissenberg, András Schiff e con la geniale Rosalyn Tureck. La sua carriera è decollata in fretta: a 22 anni il suo debutto al Teatro Bellini di Catania, poi ovunque nel mondo. Lo abbiamo incontrato al Meeting di Rimini, tra poeti, camionisti, colleghi, attori, friggitori di patatine. Una straordinaria umanità variamente assortita. La prima impressione è quella di una positività, nonostante la sorte avversa. Uomo semplice e profondo, umile ma caparbio, "mai userai il pedale tonale in Bach, mica è Debussy!", avverte perentorio. Dialoghiamo come se ci conoscessimo da tempo. Un nostro comune carissimo amico italiano, Pierpaolo Bellini, ci guida in questo singolare enigma: "Per noi occidentali è singolare ascoltare un pianista di cultura

araba che esegue con tanta cura e sensibilità un repertorio divenuto il simbolo stesso dell'arte europea, della nostra arte", introduce Bellini. "La cultura persiana non è assolutamente araba", replica immediatamente Bahrami. "Noi siamo una civiltà indoeuropea che risale a settemila anni prima di Cristo. Solo dopo l'invasione araba siamo stati accorpati ai Paesi del Medio Oriente: l'unico Paese nel Medio Oriente che non fa parte dell'Arabia Saudita e dei Paesi arabi è proprio la Persia, che confina al sud con l'Iraq, ma al nord arriva fino alla Russia. Ci fu un invito da parte di Maometto a convertirci all'islam, cosa che noi rifiutammo categoricamente. Noi parliamo il farsi, che è una lingua indoeuropea: dopo l'invasione araba, Maometto ha bruciato tutti i nostri libri e i testi sacri, ma noi abbiamo mantenuto oralmente la nostra lingua intatta. Io sono un miscuglio di sangue tedesco, russo, turco e persiano, perché mia nonna paterna era di Berlino, mio padre era metà iraniano e metà tedesco, mia mamma, da parte degli antenati materni, viene dalla Russia e dalla Turchia. Però la musica colta occidentale era sempre in casa, perché mio padre era un grande amante di musica classica, aveva tanti dischi delle sinfonie di Brahms e di Beethoven dirette da Von Karajan. E poi c'erano i cd di Heifetz, perché mio padre da giovane, quando studiava a Cambridge, aveva cominciato a suonare un poco il

violino con un'allieva del maestro Heifetz. Mi ricordo che, quando ero bambino, fuori c'era la guerra tra Iran e Iraq e il mio pasatempo era quello di mettere su i dischi di Von Karajan e andare sul tavolo (a tre anni) a dirigere: ascoltando musica sentivo un po' meno forte il bisogno di nascondermi dalla guerra. Perché, con i missili che ti possono buttare giù la casa da un momento all'altro, ti aggrappi alla musica. Questa cosa mi dava la certezza per andare avanti. Mandai una mia videocassetta alla Hochschule für Musik di Francoforte e questi signori, ascoltando le melodie che componevo, mi presero subito. Un ragazzo a otto anni non era stato, credo, mai ammesso a una università di tale livello internazionale, per cui mi diedero anche la possibilità di essere esonerato dal pagamento della scuola. Perché questo amore viscerale per Bach? "Perché cerco la purezza. Se non sei puro, non devi toccare Bach: cioè bisogna essere veramente puri di testa e di cuore per toccare questo testo, perché se no rischi di inquinarlo; è musica troppo pulita, troppo divina per toccarla. E' la seconda volta che vieni al Meeting. "E' un luogo eccezionale, pieno di giovani, di gente curiosa, di mille realtà diverse e affascinanti. Anch'io vado spesso in Chiesa. Il cristianesimo mi incuriosisce e mi attrae". Promette di spedirmi l'Arte della fuga. Così mi risparmiò la coda.

gioielleria
FRANZONI
via Roma, 16 Desenzano BS
T 030 9141807

Non è semplice oggi per un musicista italiano riuscire a farsi apprezzare sia in patria sia all'estero proponendo un genere musicale ben lontano da tutto ciò che propongono pressoché quotidianamente la radio e la televisione. Eppure il desenzanese di adozione Luca Formentini, musicista di arguto ingegno e di innato talento, non solo è riuscito a ricevere grandi consensi in Italia ma anche in Australia dove è riuscito a farsi produrre anche il suo terzo lavoro, fresco fresco di stampa.

MUSICA, NON SOLO VINO...

di Laura Gorini

Abbiamo incontrato Luca Formentini nell'Azienda vinicola di famiglia podere Selva Capuzza: Lei è un musicista di musica ambient molto apprezzato... Che cosa l'ha spinto a scegliere proprio questo genere musicale per dare libero sfogo al suo io? In realtà non c'è stata una scelta specifica o perlomeno consapevole. Avevo iniziato ad avvicinarmi ad un certo "modo" di fare musica già dalle mie primissime esperienze di composizione circa venti anni or sono. Questo approccio veniva però vissuto in modo non del tutto "pubblico", infatti la mia attività musicale principale nei primi quindici anni della mia carriera era basata su esperienze in ambito rock, sebbene sempre basate su composizioni originali. Quella parte che lei definisce "ambient" era per me una sorta di "musica privata" che non avrei mai pensato un giorno potesse interessare a qualcuno né tanto meno essere pubblicata offrendomi la possibilità di collaborare con dei musicisti meravigliosi così come è stato. Un atteggiamento molto aperto e curioso, disponibile ad affrontare l'inatteso e legato dai codici tradizionali che vogliono suddividere la musica in generi. Questo mi ha portato a sviluppare un linguaggio rivolto all'esplorazione del potenziale emozionale della musica piuttosto che dedicato all'accademismo ed al

virtuosismo. Il suono quindi; il suono come punto di origine, capace di evocare un'intuizione musicale da approfondire nella sua profondità. L'immersione nel suono è un atto consapevole che richiede una successiva disponibilità, quella di lasciarsi andare ad esso. Ecco quindi un atto davvero importante: il bilanciamento tra conscio ed inconscio o, meglio, la ragione al servizio della nostra parte irrazionale. Che cosa vuole comunicare con la sua Musica? La gratificazione più importante è il riuscire a ridare contatto tra la parte più profonda e quella più superficiale di chi ascolta. La musica è un'esperienza sensoriale che si può fermare in superficie con l'atto dell'ascolto. Per molti questo è sufficiente per giustificarla come "prodotto" o attività di svago. Se la musica si concludesse con l'ascolto inteso in questo modo, senza dubbio non mi interesserebbe come invece accade. La musica infatti si può sentire. Perché la si possa sentire occorrono però alcuni piccoli dettagli: che la musica possa avere in se un potenziale evocativo e che chi riceve questa musica sia disponibile ad un ascolto più profondo. Ascoltare più profondamente non significa cesellare, affrontare analiticamente; significa avere un atteggiamento di coraggiosa disponibilità di lasciarsi emozionare. Significa fare sì che un

atto superficiale e fisico come la percezione di suoni possa essere portato senza filtri alla nostra parte inconscia.

In che situazione nasce una sua melodia? E in particolar modo com'è nato il suo terzo album che uscirà a breve per un'etichetta australiana?

L'idea di una melodia nasce spesso da un suono. Posso dire di essere più un cercatore di suoni che di melodie. Ogni suono nasconde una sua melodia. Trovarla, lasciare che arrivi, favorirla nel trovare espressione è il lavoro che tento di fare quando lavoro tra i suoni. Essere pubblicati da Extreme è stata una bellissima soddisfazione. Questa storica etichetta australiana è riconosciuta come una delle più prestigiose al mondo per la sua attività di ricerca e selezione degli artisti da pubblicare. Roger Richards è un editore di grandissima sensibilità musicale ed umana oltre che un profondo cultore delle musiche più diverse.

Veniamo ora all'argomento Collaborazioni... Lei può contare sul suo curriculum una lista davvero prestigiosa...

Dopo anni di collaborazione con gruppi e musicisti locali ed una parallela attività di produzione in solo, mi sono concentrato su quest'ultima. Da questo percorso sono nate le prime relazioni con musicisti esteri che hanno portato a delle meravigliose collaborazioni. Tra le prime a nascere è stata quella con Holger Czukay, oggi settantenne, straordinario e fondamentale musicista tedesco (membro e fondatore dei Can, collaboratore di Brian Eno, David Sylvian etc.) con il quale tra l'altro è stato da poco pubblicato il secondo album al quale ho collaborato, 21st Century. Altra esperienza umana e musicale di grande spessore è la collaborazione con Markus Stockhausen, uno dei più importanti trombettisti al mondo (spesso erroneamente considerato importante solo perché figlio di Karlheinz), con il quale abbiamo suonato in giro per l'Europa in chiese, boschi, ed a 2500 metri di altitudine (I suoni delle Dolomiti). Poi Steve Lawson, considerato il più innovativo solista al basso elettrico; anche con lui si è suonato dal vivo e soprattutto registrato in studio. E poi Rick Walker, percussionista californiano di freschissima fantasia, la violoncellista Deborah Walker, il flautista Theo Travis, Frank Vigroux e Tellef Ogrim (con i quali sono in corso altre registrazioni) ed il mio batterista preferito da sempre: Steve Jansen (membro dei Nine Horse con il fratello David Sylvian). Quasi tutti questi musicisti, che sono oggi prima di tutto cari amici, sono presenti sul mio ultimo album "Tacet". Ultimissima domanda: quando avrà inizio il suo tour? Qualche data in anteprima? Suonare dal vivo non è più il mio obiettivo principale, non cerco date e concerti, anche se a volte non posso resistere a degli inviti interessanti. Ad esempio ho suonato con Markus Stockhausen e la clarinetista Tara Bouman durante l'importante festival "LeDieciGiornate". Poi forse ci sarà l'edizione invernale di Interferenze in Campania ed in Gennaio dei concerti con Frank Vigroux.

Gruppo beat desenzanese anni sessanta tutto al femminile.

Quarant'anni dopo le sorelle Giusti si raccontano...

LE SNOBS

di Davide Marchi

Un articolo del 1966 apparso sulla rivista Ekoclub, mensile edito dalla ditta produttrice delle chitarre che le Snobs suonavano, parlava del loro gruppo: Gianna, Ornella, Renata e Annamaria, quattro sorelle, tutte da vedere e da ascoltare, il più bel quartetto in circolazione. Questo frammento di storia desenzanese ci ha incuriosito e abbiamo pensato di contattare le componenti del gruppo per sapere cosa ne è di quell'esperienza musicale a distanza di quarant'anni. Un intenso periodo, quello dal 1965 al 1967, che le ha viste partecipare a eventi che avrebbero contribuito alla nascita di uno stile musicale italiano. Un beat melodico il loro, una sorta di contrappunto all'energia assordante dei gruppi maschili. Con il loro primo singolo "Amore ti ricordi", inciso per la Durium e presentato al Cantagiorno del 1965, affermarono un genere brillante-sentimentale. Le quattro componenti del gruppo si avventurarono nel mondo della musica facendo anche una comparsa cinematografica nel film "Per un pugno di canzoni" del 1966. Una curiosità... nella canzone "Nella casa del sole" dei Marcellos Ferial le voci del coro sono le loro... Una delle componenti del gruppo, Ornella, ci ha accolto nella sua casa per raccontarci di quell'esperienza. Sig.ra Ornella, com'è nata l'idea di fare musica, di creare un gruppo di sole donne? Non c'è stata un'occasione particolare. Il tutto è partito in una giornata qualunque... «cosa si fa? - disse mio padre - dai facciamo qualcosa»... e poi eravamo molto giovani e non avevamo una voce solista matura... il quartetto era la soluzione. Per i giornalisti e le altre del gruppo noi eravamo quattro sorelle ma, in verità, Gianna è un'amica che partecipò con noi a questa straordinaria avventura.



Ci vuole parlare degli esordi del gruppo? Abbiamo iniziato nei primi anni sessanta, sui battenti del lago, in quelli che venivano chiamati caffè concerto. Poi come gruppo Atlantic abbiamo fatto pubblicità per l'omonima ditta che produceva elettrodomestici. Il nome del gruppo è singolare... chi lo scelse?

In effetti potrebbe prestarsi ad equivoci. In realtà è stato scelto perché, del migliaio che ci hanno proposto, era il più accettabile. Quale fu la spinta decisiva all'affermazione del vostro gruppo fra i molti di soli uomini? La partecipazione al Festival di Salsomaggiore è valsa l'approdo alla Durium. Ma è la nostra partecipazione alla Fiera dei sogni, programma condotto da Mike Bongiorno, ad essersi rivelata decisiva. Poi l'esperienza molto impegnativa del Cantagiorno, un tour si direbbe ora, molto seguito all'epoca. Un'esperienza unica, a contatto con artisti attivi ancora oggi. Penso a Rita Pavone, a Gianni Morandi...

Il periodo del Cantagiorno deve essere stato molto frenetico... Sì, sempre in giro: apparizioni in tv, numerosi viaggi all'estero... Pensi che abbiamo concluso gli studi al Conservatorio solo dopo esserci ritirate. Nelle fotografie che vi ritraggono indossate sempre abiti molto glamour... Li disegnava Gianna, ci divertivamo molto. Eravamo molto attese anche per gli abiti. Un gioco che non era parte di una strategia commerciale.

Come mai l'esperienza non ha avuto un seguito? Due di noi avevano già un legame affettivo stabile, le altre due erano molto giovani. E poi la lontananza da Milano. Fossimo state più vicine... del resto all'epoca gli spostamenti erano lenti e le prove di conseguenza poche. Avete mai considerato la possibilità di incidere un nuovo singolo? No... sa, personaggi da sempre sulla scena hanno avuto un invecchiamento progressivo, intendo per il pubblico... immagina

l'impatto? Dopo quarant'anni? Siamo state contattate per una partecipazione al Verona Beat nel 2005 e non abbiamo partecipato proprio per questo motivo.

E dopo aver terminato gli studi? Ci siamo sposate. Due di noi si sono dedicate all'insegnamento, le altre hanno approfondito gli studi musicali.



L'idea di questo singolare progetto musicale si deve al maestro Ruggero Giusti (Ronco all'Adige 1923 - Desenzano 2006), padre di tre delle componenti del gruppo. Fu infatti custode, preparatore, impresario, autista, tecnico e... sorvegliante della formazione per tutta la durata dell'avventura. Dal secondo dopoguerra agli anni '70 ha consacrato la propria esistenza all'insegnamento della musica, dedicandosi inoltre alla direzione di cori e bande a Garda e Bardolino. Ma è la composizione l'attività che lo ha assorbito maggiormente, ottenendo risultati pregevoli. Vari i generi musicali che ha esplorato durante la sua lunga attività di magistero: dalla musica sacra per organo e per coro a pezzi bandistici. Numerosi i brani composti per la scuola. Parte di questi componimenti, piccoli ma significativi pezzi per flauto dolce, sono stati pubblicati e adottati a scopo didattico. Significativi, tra le altre composizioni, sono l'Ave Maria e l'ormai famoso Inno a Sant'Angela che, in occasione della festa patronale, viene sempre eseguito dal coro del Duomo. Negli anni cinquanta il maestro raggiunse grande notorietà e non era raro ascoltare sue canzoni alla radio. Ritiratosi dall'insegnamento si è dedicato ai suoi giovani allievi, ripetendo così l'esperienza vissuta con le tre figlie e il gruppo delle Snobs.

chi c'era...



Festa a Pozzolengo per la Bellini & Meda. Con un ricordo particolare per Gianantonio Bellini che la fondò nel 1982 con Alfredo Meda. L'attualità rammenta il carattere internazionale dell'azienda guidata oggi da Paolo Bellini

25 ANNI DI MACCHINE INOSSIDABILI

Immagini e testimonianze di una crescita aziendale qualificata ed al passo con i tempi. Così la Bellini e Meda ha festeggiato nella sede di Pozzolengo il 25° anniversario della fondazione. Un evento speciale, che ha tradotto sentimenti diversificati di gioia per il traguardo raggiunto e di commozione nel ricordo di Gianantonio Bellini, fondatore della ditta con il socio Alfredo Meda nel 1982. Su questi toni significativamente connotati dall'emozione unita all'orgoglio, si è dunque delineato l'intervento di Paolo Bellini, sindaco di Pozzolengo, che ha presentato l'azienda con storie, obiettivi e progetti in un collegamento ideale rappresentato anche dal commosso ricordo del padre. Perché il lavoro non è solo clessidra razionale utile per scandire tempistiche di produttività in costante ed oggettiva ricerca del guadagno, ma anche movimento sentimentale dal battito impulsivo in grado di scatenare emozioni. Inserirsi in questo parterre di passioni per lavoro, crescita e ricordi, molti sono stati gli amici presenti alla festa per il venticinquennale della Bellini e Meda. Dagli assessori provinciali bresciani Enrico Mattinzoli e Mauro Parolini, ai consiglieri regionali Carlo Maccari e Gianmarco Quadrini. Dall'onorevole Stefano Saglia a Camillo Zola, vice presidente della Compagnia delle Opere di Brescia. Da Gianmaria Rizzi, Presidente di Confartigianato al consigliere in Broletto Vanaria. Per concludere con Cino Anelli, Maurizio Ferrari, Mario Bocchio e Paolo Festa, rispettivamente sindaci di Desenzano, Sirmione, Lonato e Soiano. La storia della Bellini & Meda nasce dunque nel 1982 a Pozzolengo. In pratica si tratta della trasformazione in un'ottica di continuità della Bellini & Sinni, costituita nel 1976. L'idea era partita proprio da Gianantonio Bellini, che già nel 1970 aveva aperto una ditta artigianale a Peschiera, dopo aver maturato esperienze professionali nella famosa Nova Werke di Desenzano. Già a metà degli anni Ottanta, l'azienda evidenzia un'evoluzione tecnica nel campo della produzione di macchine automatiche per l'imballaggio. E' poi intorno al 1990 che entra a far parte dello staff Paolo Bellini. In quel periodo si rafforza la spinta specialistica in direzione di apparecchiature, sempre automatizzate, destinate all'industria alimentare e all'imballaggio in genere. In questo periodo, proprio grazie all'impegno di Paolo Bellini, il raggio d'azione diventa internazionale, con commesse ed esportazioni richieste da varie parti del mondo. A cavallo del cambio

del millennio la Bellini & Meda si sviluppa ulteriormente investendo in nuovi impianti, in organizzazione e in un moderno ufficio tecnico interno dotato delle più moderne tecnologie per la progettazione. Attualmente la società ha incrementato il personale fino a venti dipendenti. Altra occupazione è stata poi creata grazie alla costituzione della collegata Tech-Inox Sas, con una decina di addetti specializzati nella produzione di particolari e di carpenteria in acciaio inox. Di tutto questo sarebbe stato molto orgoglioso Gianantonio Bellini è stato il commento più fortemente percepito in occasione dei festeggiamenti per cinque lustri di storia. Come molto appassionati sono stati gli interventi degli ospiti istituzionali "E' bello festeggiare un'azienda, all'interno dei suoi locali - ha spiegato Gian Marco Quadrini - in questo modo si può infatti conoscere al meglio il mondo dell'artigianato, sottolineando in questo caso l'evoluzione di un'impresa che mantiene la sana impostazione di conduzione familiare". "Sono orgoglioso di essere qui con Bellini, nostro associato storico - ha aggiunto Gianmaria Vitti - constatando con piacere tutto quello che ha saputo realizzare, rappresentando degnamente a Pozzolengo la Confartigianato, anche grazie alla realizzazione dell'area artigianale". Per Camillo Zola Paolo Bellini "ha dimostrato molte cose, come quella di

trasmettere il valori dell'impegno in senso generale e produttivo". Del Bellini Sindaco, imprenditore oltre che amico ha poi parlato Mauro Parolini spiegando "che in questa sua doppia azione operativa ha guardato lontano, cercando sempre prospettive di sviluppo". Del Consorzio Artigianale ha successivamente argomentato Carlo Maccari prendendo esempio sempre da Bellini "che ha saputo creare un'intesa fra ruolo di impresa e di famiglia in prospettiva innovativa per la creazione di strutture ed erogazione di contributi a favore delle aziende". Auguri allora alla Bellini & Meda. Per un futuro d'impresa ancor più inossidabile.

IL CHE COSA D'IMPRESA
La Bellini&Meda dal 1982 costruisce macchine per l'industria alimentare. Fra i clienti annovera anche aziende leader sia in Italia che all'estero. Un dato importante è che l'impegno dell'azienda è rivolto allo studio ed alla realizzazione di macchine speciali che rispondono alle esigenze d'ogni singolo cliente e prodotto. Grazie ad uno studio preventivo effettuato dall'ufficio tecnico, l'azienda è in grado di rispondere ad una vasta gamma di problematiche che quotidianamente insorgono nell'industria del packaging. Con l'ausilio di un'ottima officina meccanica, la ditta realizza in completa autonomia tutte le apparecchiature derivate dalla progettazione interna, consentendo un rapido e funzionale sviluppo del prodotto. I test sulle macchine prodotte assicurano al cliente l'estrema funzionalità del prodotto richiesto.



Un'intuizione futurista, una vocazione al progresso uniti ad una prodiga fantasia che si fa motore e automobile, che si contorce in tubi e cofani, rivelando la potenza di una tecnologia in continuo divenire, è quella che ha avuto Luciano Nicolis.

L'OFFICINA DELLE MERAVIGLIE

di Elisa Zanola

Fiera e metallica la passione per la meccanica, in un impeto che si traduce nella libera espressione di una velocità che pare ruggire in tensioni ipocondriache al movimento e alla rapidità. L'azione brillante, il coraggio per una corsa esistenziale che si riflette e attraversa gli stessi oggetti, sa farsi quieta, in un apparente immobilità, nel suo ambizioso e geniale progetto. Con la sua paziente devozione alla raccolta di oggetti la cui natura è consacrata alla velocità, Luciano Nicolis ha saputo fermare la loro ribellione alla stasi, raccogliendoli in una dimensione suggestiva e senza tempo. Loro, veloci e instancabili nella loro rapidità da mozzare il fiato, vengono domati e temprati dalla pazienza di Luciano. Che li raccoglie, cataloga, e li fa rivivere sotto le sue abili mani. Perché Luciano non è soltanto un grande estimatore delle espressioni più nobili dell'ingegno umano tradotte in forme meccaniche e industriali, o colui che con abilità e conoscenza, li colleziona: è soprattutto chi, con audacia e capacità a volte superiori a quelle di tanti altri fabbri d'idee ed invenzioni, li assembla, facendoli tornare alla loro originaria vitalità. E bellezza. Un senso estetico estremamente moderno: Luciano ha compreso che nel nostro secolo gli embrioni gettati in quello che ci ha preceduto sarebbero cresciuti sempre più, portando alla maturazione quel processo di simbiosi e convivenza tra uomo e macchine che caratterizza la nostra epoca. Così nasce il suo tributo alla storia, con un entusiasmo grandioso, davanti al

quale è difficile non provare ammirazione. Il Museo Nicolis di Villafranca di Verona "Museo dell'Auto, della Tecnica e della Meccanica" rappresenta così la realizzazione di un sogno a lungo coltivato da Luciano, che già da bambino, quando con la sua bicicletta raccoglieva carta da riciclare nei paesi vicini, vagheggiava la realizzazione di questo Museo che ha potuto tradurre in realtà nel 2000. Non solo il sogno di una vita, ma anche una collezione raccolta nell'arco di tutta la sua esistenza: da automobili a macchine da scrivere, da motociclette a strumenti musicali, da biciclette a macchine fotografiche... tutto ciò che la fantasia umana combinata alla meccanica è stata in grado di produrre, Luciano è riuscito a raccogliere. All'interno delle sale si trovano rare collezioni, frutto tanto della creatività di chi le ha prodotte quanto di quella di Nicolis che ha saputo trovarle e collezionarle: di ogni esemplare conosce le più impensabili curiosità, la sua origine, la storia racchiusa da ogni oggetto. Di questo patrimonio egli è il generoso custode, insieme alla figlia, sicura che una pagina importante della storia del Novecento e del nostro secolo è rappresentata dalla collezione Nicolis, che verrà tramandata alle generazioni future. Chi visiterà il museo di Villafranca potrà ammirare la collezione all'interno di un moderno fabbricato, le cui ampie vetrate inondate di luce permettono al visitatore di godere appieno dello spettacolo che gli si presenta davanti. Ogni punto di osservazione è concesso per consentire un'esperienza visiva ed emozionale da ogni prospettiva possibile. Un museo quindi differente dai tradizionali



Luciano Nicolis

luoghi dell'arte e della cultura: esso può piuttosto essere assimilato ad un'officina di idee in continua fermentazione... Le meraviglie conservate al suo interno parlano al visitatore, raccontando centinaia di storie racchiuse nei loro profili. E il viaggio dello spettatore può iniziare: perché proprio di viaggio si tratta, dato che la maggior parte degli artefatti esposti sono proprio mezzi di trasporto. E' come se attraverso di essi il visitatore potesse immergersi nei luoghi che nel corso del tempo i veicoli, le automobili, le biciclette e le motociclette esposte hanno potuto attraversare. Un'insolita escursione nello spazio e nel tempo: le emozioni e lo stupore di chi visita il museo possono incontrare, tra gli alti gioielli della tecnica, il primo motore a benzina, la "Motrice Pia", inventata da Enrico Bernardi. "Politica, moda e arte sono raccontati attraverso l'automobile, inserita nel contesto in cui è nata", spiega, introducendo il visitatore nel mondo meccanico del museo, Silvia Nicolis, figlia dell'ideatore del Museo. Un

itinerario nella storia dei mezzi di trasporto: dal motore a scoppio, passando per le macchine a vapore. Si possono ammirare, tra le altre, una Bianchi, prima macchina con illuminazione elettrica interna e ruote di scorta, o una Benz, automobile di quella fortunata linea che diventerà l'attuale Mercedes. Sono esposte auto appartenute a Marajà e in un'apposita aula didattica si può scoprire come un tempo a partire dal telaio dell'automobile, a seconda delle disponibilità economiche e dei gusti, veniva assemblata la carrozzeria che si voleva. Si impara così il valore del restauro e le tecniche del periodo a cui le vetture appartengono. Finiture in argento, interni di pelle riservati agli autisti, fanali artigianali e numerati fanno ben comprendere, afferma Silvia Nicolis, che "l'automobile è una vera e propria opera d'arte." Non solo, anche una diva, protagonista del cinema. Lo stesso Luciano Nicolis ha recitato,

guidando una sua Fiat 505 nel film "Uno scandalo per bene" di Pasquale Festa Campanile e tra le altre auto è presente anche quella guidata da cugino Hit nella Famiglia Adams. Numerosi i film che l'hanno vista protagonista: da Grease, a American Graffiti, a Thelma e Louise... "La storia avviene tutti i giorni, non è cosa passata. Ed è proprio questo il concetto di storia che al museo Nicolis cerchiamo di trasferire", afferma Silvia mentre mostra la famosa Ford dell'inventore della catena di montaggio e la Lancia Lambda, punto di passaggio in cui l'automobile diventa un tutt'uno con la carrozzeria. Ogni pezzo ha una sua irrinunciabile valenza storica: le automobili, con il loro design, raccontano gli usi del periodo e le strade percorse ai loro tempi: per cui veniamo a sapere, da come sono fatte, che le macchine dovevano inclinarsi quando incrociavano un carro e che anche per questa ragione il volante era spostato rispetto alla posizione attuale. La loro linea aerodinamica spiega anche questo. Ma la storia stimola anche riflessioni sul futuro, non solamente sul passato: ammirando una macchina elettrica della fine del 1800 si può pensare di ritornare a quella forma di energia alternativa in vigore prima del motore a scoppio e della benzina. Al museo Nicolis non sono però raccolte solo autovetture: sono tanti i pezzi ritrovabili, dai primi velocipedi alle bici storiche, e poi moto, scooter e molto altro ancora. Come "Drive in", la prima bicicletta, guidata senza pedali né catena, passando poi a biciclette più a misura d'uomo e a bici da corsa. E' esposta anche un'antenata dello scooter: una moto inventata per agevolare donne e preti nei movimenti. "Questo rappresenta il mondo dei mezzi di trasporto: un legame strettissimo tra la persona e il mezzo che si guida", sottolinea Silvia Nicolis. Tra gli altri mezzi esposti, alcuni aerei, modelli di motori e strumentazioni provenienti dall'aeroporto militare di Villafranca. Una sezione del museo è dedicata anche alla musica: sono infatti conservati organetti a manovella, aerofoni a tastiera, strumenti a fiato e persino i primi



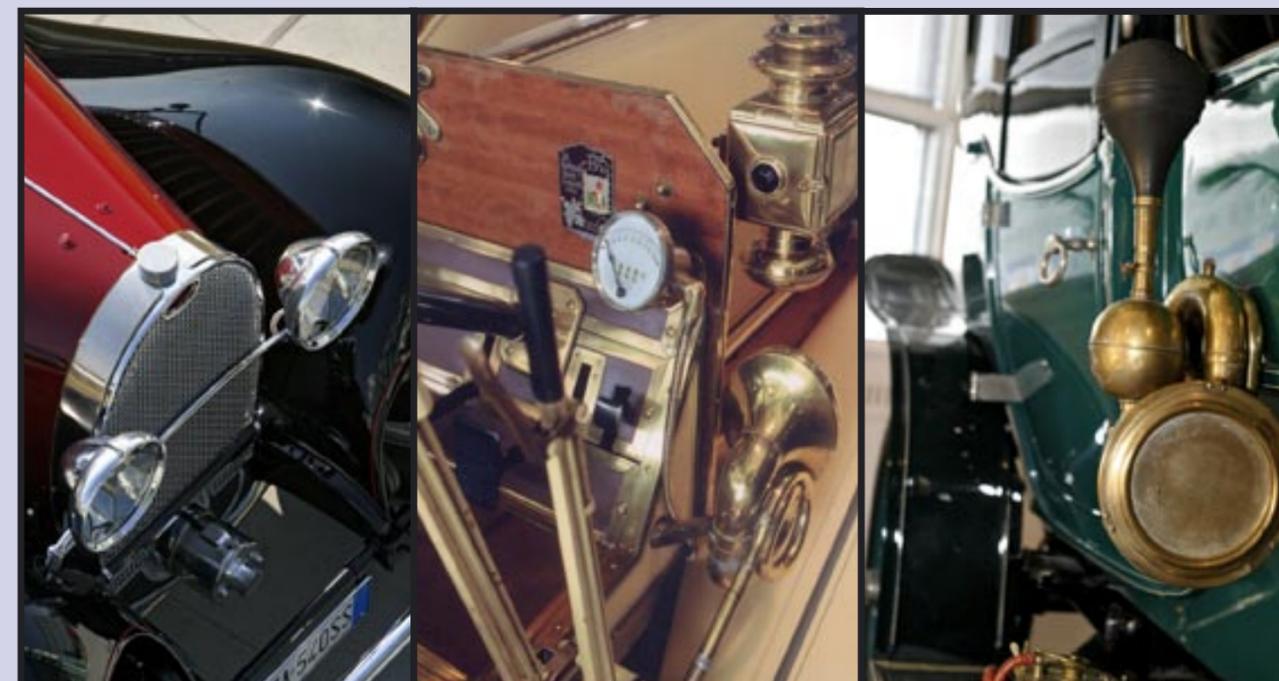
dittafoni che incidevano su bobine di cera. L'esposizione soddisfa non soltanto gli appassionati dei motori: nel museo Nicolis sono infatti raccolti circa 80 modelli di macchine da scrivere che raccontano l'evoluzione della scrittura dal 1880 sino alla metà del '900. Circa 400 pezzi, poi, rivelano la storia della macchina fotografica a partire dalla "lanterna magica", che proiettava, utilizzando delle candele, specchi e lenti, delle immagini sui muri. Un luogo, quindi, dove la fantasia e la curiosità di qualsiasi visitatore possono trovare soddisfazione e dove la meccanica interagisce con la storia dell'uomo,



Silvia Nicolis



Museo Nicolis via Postumia
Villafranca di Verona tel. 045 6303289
chiuso il lunedì www.museonicolis.com





Cubor Car Bedizzole presenta i nuovi carrelli. Gli elevatori giapponesi migliorano le funzionalità generali del prodotto. Sette modelli super efficienti e confortevoli con caratteristiche specifiche per ogni tipo di esigenza a prezzi contenuti

DALL'ALTO DI UN TOYOTA TONERO

Un'altra importante idea per sollevare. Si chiama "Toner" ed è un carrello elevatore targato Toyota proposto e commercializzato dall'accertata esperienza di Cubor Car. L'azienda di Bedizzole, guidata da Raimondo Cucuru e Valentino Borghi, rilancia dunque la robusta agilità dei prodotti Toyota, con un diesel e/o GPL dalle caratteristiche esclusive. Molte le novità di questo Toner di ultima generazione. A cominciare dalla migliore visibilità alla quale si aggiunge un sensibile contenimento del rumore e delle vibrazioni. Si tratta di aspetti importanti, soprattutto se riferiti alle esigenze dirette di chi opera ed utilizza il mezzo. Miglioramenti consistenti che si delineano nelle funzionalità generali del carrello. In una parola potremmo definire Toner una qualificata e moderna sintesi di

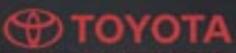
ergonomia produttiva.

Il particolare non è sfuggito allo staff di Cubor Car, impresa che ha cadenzato negli anni la sua crescita proprio in funzione della ricerca qualitativa nell'offerta sul mercato. Un metodo moderno, radicato altresì nella più sana tradizione dell'imprenditoria locale che si forma in una concretezza esplosiva di idee e contenuti. Dall'alto, come ovvio per simbolica, ma ancora una volta concretissima assonanza, di questa regola lavorativa Cubor Car affida oggi il suo target di vendita anche alla novità Toner. Sette i modelli pensati e realizzati dai progettisti di Toyota, concepiti su tre tipologie di telai con portate comprese tra 15 e 35 quintali. Per quanto riguarda il carburante il carrello è disponibile sia nella versione Diesel che in quella GPL.

Mentre all'esemplare base possono essere aggiunti pacchetti opzionali in grado di aumentare e migliorare le caratteristiche di sicurezza, produttività, durata e comfort. Sostanzialmente la gamma Toner, che di fatto sostituisce il precedente modello 7FDF, è in grado di garantire le diversificate esigenze delle singole aziende. Con l'aggiunta non trascurabile del funzionamento dei nuovi motori, che superano i requisiti fissati in materia di rispetto dell'ambiente. In tutto questo si inseriscono inoltre un miglioramento evidente della linea estetica, della comodità di guida funzionale, insieme al prezzo contenuto. Insomma un Toyota Toner in magazzino, a cura di Cubor Car, è l'agile ed efficace risposta alla ricerca di leggerezza ai pesi quotidiani delle dinamiche d'azienda.

Affidabilità e controllo in ogni situazione.

www.toyotacarrelli.it



TOYOTA
CARRELLI ELEVATORI
PROVATE LA DIFFERENZA.



CUBOR-CAR
CARRELLI ELEVATORI

Via Benaco - 25081 BEDIZZOLE (BS)
Tel. 030 68 72 015 - Fax. 030 68 72 005
info@cuborcar.it www.cuborcar.it



Aprono le iscrizioni ai corsi di guida sicura Porsche al Centro Porsche Brescia di Desenzano per tutti gli appassionati, clienti e non, che intendono scoprire e apprendere i segreti della guida sportiva in pista, a bordo delle vetture di casa Porsche nei principali autodromi d'Italia.

CORSI DI GUIDA SICURA PORSCHE

La Porsche Driving School è la scuola ufficiale Porsche nata con l'obiettivo di esaltare il piacere della guida sportiva in sicurezza ed imparare i segreti dei piloti professionisti. Le vetture, nei vari modelli, vengono messe a disposizione dalla scuola di guida e il programma del corso prevede una combinazione di esercizi teorici seguiti da prove su pista al fianco di tutor professionisti. Il tutto minuziosamente studiato per elevare, step dopo step, le capacità del conduttore e sviluppare consapevolmente la padronanza dell'auto in ogni tipo di situazione con accorgimenti essenziali per goderne le prestazioni nelle situazioni di tutti i giorni.

I corsi, a livelli, partono dal base Warm-up attraverso Precision, Performance, Master fino ad arrivare ai vertici dei livelli di addestramento con l'High Performance. **Il corso Warm-up** della durata di un giorno, è l'unico che prevede l'utilizzo della propria auto per accrescerne la confidenza e l'affiatamento attraverso teoria e pratica con applicazione delle tecniche base di guida sportiva e sicura: posizione di guida, comportamenti dinamici dell'auto, linea di traiettoria ideale, inserimento in curva, controllo della frenata e dell'accelerazione. **Il primo step, Precision**, prevede un corso di due giorni ad un livello di difficoltà superiore. Sovrasterzo di potenza, controllo, intensità e modulazione di frenata su un percorso con ostacoli da evitare. Tecniche di guida in curva lenta, media e veloce. Esercizi in pista e prove di abilità per affinare la tecnica di guida. **Un ulteriore livello, il Performance**, permette di migliorare il controllo della vettura in situazioni limite e quando la velocità cresce. La pratica di guida in pista è impegnativa e si intensifica l'addestramento alle tecniche di controllo di sottosterzo e sovrasterzo. Ai vertici dei livelli di addestramento della Porsche Driving School i corsi **Master e High Performance**. Il primo per perfezionare le tecniche di guida in pista, il secondo per l'apprendimento della guida a livelli



agonistici.

Tra le iniziative speciali i corsi Ice (guida su neve e ghiaccio), i corsi Cayenne, e i corsi di protezione personale per chi è interessato (soprattutto donne) ad affiancare alla padronanza di tecniche di guida sicura,

la conoscenza dei metodi per prevenire eventuali fenomeni di aggressione.

Per informazioni ed iscrizioni tel. 030.9150711
segreteria@porsche@saottini.it



Una piacevole oasi naturale, all'agriturismo Pratello di Padenghe: uno spazio creato con attenzione ai dettagli floreali, che diventano particolari importati in un design del verde dove l'ambiente è il protagonista assoluto.



UN BIOLAGO IN COLLINA



Acqua e piante si abbracciano in un piccolo mondo sommerso ricreato dalla fantasia dei suoi progettisti che nell'arco di circa due mesi riescono a portare a termine questo spettacolo della natura che resiste conservando intatta la sua bellezza al variare delle stagioni e dei cambiamenti atmosferici. "Nel caso di acqua piovana non c'è alcun rischio per il biolago", spiega Vera Luciani, che da 13 anni progetta queste piscine naturali, "perché le piante depurano il lago nel giro di 24 ore". Non solo: le alluvioni non sono da temere come non lo sono i periodi di siccità, perché in entrambi i casi il livello dell'acqua viene mantenuto costante. "Un attento studio idraulico che tramite apposite pompe ne assicura la pulizia è alla base del biolago e una grande importanza per la sua progettazione - continua Vera Luciani - sta anche nello studio del paesaggio. In ogni zona vanno predisposte piante acquatiche diverse, dato che sulla loro scelta influiscono la latitudine e la temperatura del luogo." Anche la selezione delle pietre che formano la parete del biolago avviene tenendo conto del paesaggio circostante: tutti i materiali utilizzati sono quelli del luogo, che permettono così al biolago di inserirsi in un contesto non imposto dall'uomo ma suggerito dalla natura. I ciottoli, di grandi dimensioni, sono incastrati uno ad uno con ghiaia sottile: questo accurato lavoro viene a giustificare i costi piuttosto elevati del biolago e l'assenza di materiali come il cemento o di componenti chimiche inquinanti assicura che ogni elemento del lago sia biologico ed eco-compatibile. Mentre le alghe vengono distrutte dai raggi ultravioletti e vanno a finire dentro il filtro. Tutte le componenti del biolago garantiscono un'acqua limpida, adatta alla balneazione senza il rischio di fastidiose allergie: è per questo che in 5 anni Vera Luciani ha realizzato oltre 30 laghi; il prossimo è in costruzione ad Enna, in

Sicilia. La tradizione del biolago proviene dal Nord: Svizzera, Austria e Germania sono le nazioni dove queste piscine naturali sono più diffuse. Vera Luciani si è avvalsa proprio della competenza di architetti svizzeri per la progettazione dei biolaghi nei quali la depurazione avviene in tre modi: utilizzando cascate che ossigenano l'acqua, servendosi di piante e usando apposite pompe. Senza questi sistemi l'acqua stagnerebbe e sarebbe impossibile la balneazione. La presenza delle zanzare non è da temere, perché le pompe che danno movimento all'acqua scoraggiano il loro tentativo di insediarsi vicino alla piscina naturale. Un biolago poi offre acque più calde di quelle di una normale piscina perché le pietre trasmettono e producono calore. Anche l'esposizione quindi è importante e di solito il biolago va predisposto a sud di un'abitazione, così

che possa offrire energia a tutta la casa o all'azienda, come nel caso dell'Agriturismo Pratello che ha scelto questa piscina naturale che ben si adatta alla sua filosofia di vita. "Ci si può immergere nelle acque del biolago e sperimentare una completa simbiosi con la natura, in armonia con le scelte della nostra azienda che da anni lavora su prodotti biologici, offrendo colture particolari, come la rosa canina, il sambuco, o confezionando maglioni, sciarpe e guanti in lana d'alpaca che noi alleviamo", spiega la signora Cristina, moglie di Vincenzo Bertola, titolare dell'azienda. Il biolago a Padenghe ha inoltre permesso di recuperare alcune fonti che si stavano perdendo: "i funtani", a cui un tempo si abbeverava il bestiame e che erano le uniche acque sorgive della zona.



A Borgo Venzago l'esperienza dell'impresa Gilioli SpA. Trenta ville immerse nella tranquillità dell'hinterland Basso Garda, ma vicine a città, vie di comunicazione e centri commerciali

CONVENIENTI REGGE GARDESANE

Un villaggio vicino a tutto. A strada, autostrada, tangenziale, ferrovia, lago, centro commerciale e alla città di Desenzano. Ma uno spazio anche lontano dal frastuono, immerso nella tranquillità della campagna morenica sud gardesana. Si chiama Borgo Venzago ed è opera di Gilioli SpA, azienda desenzanese dal qualificato curriculum per quanto riguarda il settore delle costruzioni.



L'insediamento, ancora con poche unità a disposizione, comprende trenta ville singole, completamente indipendenti, immerse, con accorte linee progettuali, nel magnifico scenario dell'anfiteatro morenico caratterizzato

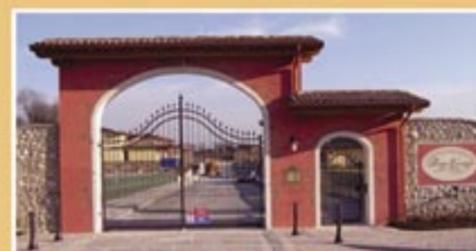


dal fascino degli ulivi. Insieme allo splendore esterno degli immobili, si aggiunge il pregio delle finiture, caratterizzate principalmente dalla particolarità delle travi a vista, dagli ampi ambienti, dal patio esterno, dal garage e dal seminterrato autonomo. Un viale di accesso privato, distingue infine il valore di queste case che scoprono le carte a favore di un modo di vivere di altissimo livello. Perché insieme alla tranquillità, garantita anche da un impianto di videosorveglianza allestito tra i giardini privati e la piscina comune, ci sono le comodità riferite ai servizi indotti. Parliamo della vicinanza alle principali vie di comunicazione, a Desenzano ed a tutte le sue offerte di strutture pubbliche e di divertimento. Unitamente alla



comoda prossimità con il nuovo e fornitissimo Centro Commerciale "Il Leone". Sigillo esclusivo a queste piccole convenienti regge del basso Garda, il marchio di professionalità che l'impresa Gilioli SpA dal lontano 1946 ha saputo imporre con successo anche grazie ad un costante impegno innovativo nelle metodologie di costruzione e promozione.

Le Ville di Borgo Venzago



Per informazioni e vendite
CASTELLO&CD
IMMOBILIARE
Tel. 030 9900435 www.castellocd.it

E' UN'INIZIATIVA
GILIOI
Impresa Edile e Stradale
DESENZANO D/G (BS) - TEL. 030 9919737



UGO DA COMO: le biblioteche

di Davide Marchi



L'istituzione di biblioteche popolari è da collegare ad una più ampia politica di diffusione culturale attivata nei primi decenni postunitari. Ma è negli anni cinquanta del Novecento che l'iniziativa privata diviene fondamentale nella diffusione di questo particolare "servizio". Le istituzioni statali non avvertirono la necessità di potenziare le biblioteche popolari, rimanendo indifferenti alla loro vocazione di ampliamento della prospettiva culturale dei cittadini. Ed è in questo scenario d'inizio secolo che la nota fiducia nella diffusione della cultura del Senatore Da Como acquisisce spessore intellettuale. Il Senatore si impegnò profondamente per realizzare due progetti di diffusione culturale paralleli: la Biblioteca Popolare e quella ben più specialistica presente in Fondazione «progetti



entrambi preposti al progresso culturale e spirituale dei propri concittadini». Considerare la facies filantropica di Ugo Da Como, parte della sua personalità poliedrica,

nel quadro dell'impegno politico-culturale dà luce a quella che potrebbe essere una ricerca dei mezzi più efficaci per diffondere la cultura ed ampliare il numero dei lettori. Infatti il Da Como, attivo nella vita politica di Lonato sin dal 1892, promosse una "selezione" culturale, convenendo una precisa gerarchia di valore fra i due fondi. La Biblioteca Popolare di Lonato, meno nota di quella presente in Fondazione, sorge all'estremità della compagine monumentale della Fondazione. L'atto di acquisto dello spazio dove verrà organizzato il fondo della Popolare, ancora collocato negli ambienti originari, è ben documentato: «il Da Como acquistò da Pietro Frera, al prezzo di Lire 490, i mappali 1891 e 1921 che



comprendevano la Torre del Podestà con l'appezzamento di terreno attiguo, che corrisponde alla parte superiore dell'attuale dimora, ove sorgerà anche la Biblioteca, e la sottostante ortaglia

confinante con la chiesa di Sant'Antonio» – atto stipulato il 6 gennaio del 1906. Dedicata alla memoria del padre Giuseppe, professore di scienze esatte, venne inaugurata nel 1949 e definitivamente chiusa negli anni sessanta. Nel tempo si è verificato essere uno strumento più efficace e duraturo della scuola per l'elevamento culturale della popolazione, favorendo una curiosità intellettuale che, anche oggi, non conosce titoli di studio né distinzione d'estrazione. Miria Dal Zovo, autrice del contributo relativo alla



Biblioteca Popolare, colloca l'iniziativa del Senatore, «pur carica di valenze positive» in una visione paternalistica delle "classi superiori" verso il "popolo". Dall'analisi delle notizie sul fondo della Popolare è comunemente affiorato un panorama narrativo piuttosto vario, soprattutto se considerata la reale diffusione dell'istruzione all'epoca dei fatti. A distanza di anni possiamo affermare, con la ricercatrice, che l'iniziativa del Da Como, indubbiamente figlio del suo tempo, era caratterizzata da una «fortissima responsabilità politica» e da «un'indubbia fiducia positivista nella funzione della cultura» e, diciamo noi, nel libro sempre più prodotto di consumo. Alcuni parlano della sua iniziativa in termini antidemocratici, ma il profilo del collezionista, letterato, politico e bibliofilo, la cui sensibilità lo porterà a riunire i volumi che costituiscono il fondo giuridico, non può che delineare i tratti di un ideale democratico di diffusione della cultura, considerando il fatto che il Senatore, sempre attivo



Il libro più piccolo del mondo conservato in Fondazione ugo da Como

nella vita politica lonatese, non si negò mai a quanti vi si rivolgevano. Ma è lo scarso clamore (sic!) suscitato dagli eventi che hanno riguardato la Biblioteca Civica del comune, ricordandone la chiusura durata inspiegabilmente per quasi un ventennio – ad approfondire il divario fra la lungimiranza dell'antica prospettiva culturale del Da Como e quella della amministrazioni comunali che si sono avvicinate all'ombra del Celesti, dimostrando tutte, indistintamente, un'ingiustificabile disattenzione. La Biblioteca Civica è stata "cancellata" verso la fine degli anni ottanta e, solo nel 2005 – a fronte di un decisivo intervento dell'amministrazione comunale del tempo – è stata riaperta in una sede prestigiosa come Palazzo Zambelli che aprirà spazi come la Sala degli Specchi alla lettura e all'arte, nelle future esposizioni temporanee. Attualmente è attiva la sola sezione dedicata all'infanzia che con un patrimonio documentario di circa 8000 volumi si pone nella prospettiva di un progetto biblioteconomico – curato dal Dott. Gianbattista Tirelli – di serena programmazione. Tuttavia l'alto indice di fidelizzazione, il più alto del circuito bibliotecario Brescia est, ancora non giustifica l'assenza della sezione adulti che, secondo le intenzioni dell'Ufficio Cultura del Comune, verrà inaugurata nella primavera del 2008. Evento emblematico di un'identità ritrovata.

I dati storici sono tratti da "I quaderni della Fondazione" Rivista semestrale, anno V, n. 8, giugno 2003



La psiconeuroendocrinoimmunologia di Patch Adams sul Garda con la Dott.ssa Takipirina: «cambiare i pensieri che portano la malattia»



LA MEDICINA SOTTOSOPRA

di Marco Davi - foto di Salvatore Santagata

A volte sembra impossibile incontrare un personaggio delle fiabe, uno di quei personaggi che sfuggono alla loro dimensione cartoonistica per diventare individui unici e irripetibili. Noi l'abbiamo incontrato davvero. La Dott.ssa Takipirina, al secolo Nice Bonomi, ne è l'incarnazione. Marchigiana d'origine, proveniente da una famiglia che le ha infuso grande serenità sin dalla nascita, si è trasferita a Brescia dopo aver incontrato l'uomo della sua vita. Al grigiore della città dove risiede preferisce la solarità del lago di Polpenazze del Garda dove tiene un corso di comico-terapia. In seguito alla drammatica perdita di entrambi i genitori, dopo un periodo di profondo smarrimento, Nice ha lasciato l'insegnamento per dedicarsi alla famiglia. L'incontro con Patch Adams, dopo aver frequentato la Libera Università di Alcatraz di Dario Fò, Franca Rame e Jacopo Fò, le ha cambiato la vita, maturando in lei il cambiamento e la scelta di vivere ridendo con se stessa e con gli altri. Da sempre attenta all'adolescenza, si dedica costantemente alla pratica della comico-terapia negli ospedali, facendo "crescere" il rapporto con molti medici che ora la chiamano per "dipingere le pareti dei reparti di pediatria" (cosa che peraltro fa a proprie spese).

Dott.ssa Takipirina, cos'è cambiato nella sua vita da quando si è dedicata alla terapia del sorriso?

«Ho raggiunto una maggior consapevolezza di me stessa, ho deciso di diventare un clown per amare, non semplicemente per divertire».

La sua specializzazione sembra piuttosto complessa, vuole aiutarci a capire?

«In realtà è semplicissimo. La medicina che noi conosciamo considera esclusivamente il nostro corpo fisico. Patch Adams mi ha insegnato a curare i "nostri corpi": il corpo emozionale, quello razionale, spirituale, non solo quello fisico, così facendo le cure sul corpo fisico sono più efficaci».

Mi sembra di capire sia una visione inedita della malattia...

«Certo! La malattia deve essere considerata un'opportunità di cambiamento. In genere le malattie sono causate da forti traumi non superati».

Che ci dice dell'ascolto?

«Direi che è fondamentale. Patch Adams mi ha insegnato ad andare oltre le cinque dita. Sono convinta che un clown deve mettere in gioco la propria umanità per vedere la vita negli occhi di un bambino che soffre. Lui mi ha sempre detto di farmi coinvolgere, ma non sconvolgere, dalla malattia».

Dove la porteranno i prossimi impegni?

«Posso dire con certezza dove mi hanno portata in passato: in India, per esempio, in una scuola elementare, ma sono molte le missioni in estremo oriente cui ho partecipato. Ad Olbia terrò prossimamente un corso di psico-oncologia per i medici e all'Ospedale di Manerbio un convegno sulla comico-terapia».

Cosa si aspetta dal futuro?

Diciamo che già ho tutto ciò di cui ho bisogno, del resto la mia casa, che definirei porto di mare, è sempre piena di amici. La cosa che mi auguro e che auguro a tutte le persone che hanno problemi di salute, è che la medicina del sorriso riesca ad umanizzare il mondo accademico. Credo che farebbe piacere a tutti incontrare medici più umani».



Info: www.aglioepaperoncino.it E-Mail: aglioepaperoncino@libero.it



Un giorno di settembre andiamo a trovare la Professoressa Valeria, insegnante di matematica, geometria e fisica al Liceo Bagatta di Desenzano e prima donna laureata di Montichiari.

LA RAGAZZA COL GREMBIULE ROSA

di Amelia Dusi
Foto di Giancarlo Ganzerla

La professoressa Tanzini ci accoglie sorridente, i capelli raccolti a crocchia sulla nuca, la bella camicetta bianca di seta, il golf leggero marrone. Cammina con qualche insicurezza. Il volto è più scarno e aguzzo di quanto ricordavamo, le guance sono un po' incavate. Ma ancora la sua anima è nelle mani, nella voce, soprattutto negli occhi scuri, attenti, brillanti, puntuti. Si siede al tavolo del salottino, le braccia appoggiate agli orli, concentrata sulle parole che intende usare. Si parla dei suoi studi, fatti a cavallo della guerra. La prima risposta è concisa: ha frequentato l'Istituto Magistrale al 'Veronica Gambara' di Brescia, dando poi da privatista l'esame di quinta liceo scientifico. Ha potuto così iscriversi alla facoltà di matematica all'Università Statale di Milano. Man mano la conversazione procede, a poco a poco si viene tessendo la tela su cui si è composta la sua giovinezza. Montichiari, il paese d'origine, al tempo della sua infanzia era ancora centro agricolo col vivace mercato del bestiame e dei prodotti della campagna. Il padre era commerciante- artigiano, ma l'ambiente in cui la famiglia viveva era naturalmente contadino, legato alle tradizioni proprie delle cascine lombarde. Valeria ancora piccolina per mano della nonna andava alla funzione serale del Rosario in chiesa e alla luce delle candele vedeva i volti pieni di rughe delle donne della contrada. Erano questi visi affaticati e segnati che la colpivano insieme all'acquiescenza della maggioranza delle donne ai mariti. Anche nelle case dei più ricchi le ragazze non venivano fatte continuare negli studi per la convinzione che poi a diciotto anni si sarebbero sposate. Queste considerazioni pesavano ancor di più nelle famiglie più semplici. Valeria aveva due nonne: una piangeva sempre perché pur essendo di buone condizioni economiche non aveva potuto aiutare i suoi figli come avrebbe voluto, in quanto le decisioni erano prese da altri; la seconda nonna invece, madre di quindici figli, benché vedova dal 1907 e con molti lutti in famiglia, non si era mai persa di coraggio. Ecco, fin dai dieci anni, Valeria voleva insegnare alle donne a essere meno ignoranti, per affrontare la vita in modo meno passivo. I suoi genitori avrebbero voluto che studiasse il primogenito, ma il ragazzo, dopo tante

traversie nella scuola, un giorno, mentre tornava a casa col fratellino disse: "Portami a casa i libri che vado a buttarmi sotto il tram." Il piccolo con molta innocenza replicò: "No, lo farai un altro giorno, perché io oggi non ti porto i libri a casa." Tornarono dalla madre e il maggiore piangendo a dirotto spiegò alla mamma preoccupata il perché. La madre capi e sostenne il suo desiderio di restare a lavorare col padre. Valeria compiva allora undici anni e i genitori l'assecondarono nel voler essere lei quella che continuava gli studi.

La ragazzina a Brescia stava in collegio dalle Suore del Sacro Cuore e frequentò le medie e le magistrali senza problemi. Era affascinata dalla matematica e dalla precisione della geometria con quel suo procedere secondo l'ordine logico- deduttivo. In questa bellezza e perfezione vedeva la presenza di Dio. Aveva però gli stessi interrogativi di altri adolescenti: chi ha ragione tra la Bibbia e la teoria di Kant-Laplace? La suora, a cui riportava la domanda dell'amica, le imponeva di andare nella cappella a pregare contro le tentazioni. Lei andava, ma non faceva quella preghiera. Era una ragazzina come tutte le altre e se perdeva un'ora di lezione per l'allarme aereo, era contenta. Condivideva l'incoscienza di rifugiarsi nelle cantine dell'Istituto durante i bombardamenti, col rischio di rimanere sepolti dalle macerie.

Nel 1942 era maestra e volle frequentare l'anno integrativo per il Liceo Scientifico 'Calini'. Il suo desiderio di continuare a studiare si rafforzava, come il suo carattere, così abituata a gestirsi da sola negli anni trascorsi fuori casa. Nel 1943 era pronta per andare a Milano all'Università Statale. Milano era raggiungibile solo con treni composti da carri merci, in cui erano sistemate delle panchette in legno. La città era sotto i bombardamenti e non vi si trovava nulla senza difficoltà. Valeria doveva portarsi il cibo da casa, compreso il sale, alla pensione dove aveva trovato un posto letto. Il mitragliamento aereo e l'uccisione di alcuni uomini che tornavano dal lavoro alla località dei Trovellini nel 1944, presso Montichiari, spaventò lei e la sua famiglia a tal punto che non sarebbe più andata a Milano sino alla fine della guerra. Sempre però l'interesse per la matematica cresceva: ciò che diceva la scienza, era vero e assoluto? Nell'autunno del 1945 riprendeva a frequentare le lezioni in Facoltà ed ebbe



l'incontro con le teorie di Albert Einstein, il cui pensiero la affascinò. La sua lucidità e la franchezza nel trattare il problema della relatività portavano le risposte che lei desiderava. Nel 1949 dava la tesi ed era la prima donna laureata del paese. Dopo la sua laurea, anche le donne più semplici del vicinato lavoreranno per far studiare e far diventare maestre le proprie figlie. E Valeria iniziava a fare quello che più gli piaceva: insegnare. Insegnò in tutti i settori della scuola dall'Avviamento alle Medie, all'Istituto Magistrale, al Liceo Classico. Sempre incontrava un'umanità ricca e positiva: dal ragazzino dell'Avviamento che prima di andare a scuola si alzava alle tre per aiutare i fratelli nella stalla, ai tre alunni di lei e di Pedini, suo collega alle Medie e futuro Ministro dell'Istruzione, che matureranno una così grande sensibilità civica da divenire sindaci e di fare egregiamente questo servizio alla cittadinanza di Montichiari. Senza dimenticare le notevoli intelligenze di alcuni ragazzi e ragazze del Liceo 'Bagatta' di Desenzano. Affrontò con consapevolezza anche gli anni della contestazione, dal '68 al terribile decennio '70-'80. Diceva agli allievi che sbagliavano a scioperare, perché così facendo rinunciavano a un servizio che i genitori con le tasse avevano pagato. In realtà aveva molta paura che i ragazzi nei cortei delle manifestazioni si picchiassero e si facessero del male, pericolo non inverosimile dopo tutto quello che trasmettevano i telegiornali in quegli anni. Sempre mantenne il proposito di insegnare, di spiegare con chiarezza, di riuscire a fare apprendere. Si imponeva di superare ogni ostacolo per raggiungere queste finalità per lei prioritarie. Poi ottemperava alle soluzioni formali prese dalla scuola per queste situazioni, lasciando liberi gli studenti di decidere se scioperare o meno.

A ogni teorema da spiegare il giorno dopo, cercava di prevedere quali potevano essere le difficoltà di comprensione. Per questo, durante la presentazione di nuovi argomenti, spiegava in modo puntiglioso, chiaro, col rischio di essere troppo insistente in certi passaggi non dati per scontati, cercando di capire quanto i ragazzi avessero appreso. In ciò trovava collaboratori negli alunni più intuitivi.

Lo sforzo costante di vedere con chiarezza e di aggirare gli ostacoli era supportato dal dipingere. Durante la chiacchierata abbiamo notato alle pareti del salottino tanti quadri, forse un centinaio, senz'altro della stessa mano, pur nella varietà delle immagini. Tutti fatti da lei. Ci colpisce quello che sta alla parete sopra il divano dove la signorina Valeria è venuta a sedersi, una volta calata la leggera tensione iniziale. A un primo sguardo sembra una scena natalizia, ma poi il quadro si dimostra più attuale e composito. In alto, scure, sono raffigurate ciminiere fumanti; in primo piano su un prato una ragazza dal grembiule rosa, con fronte all'osservatore, porge un cespo d'erba ad un asinello accovacciato. Ritratto di schiena, un uomo, abbracciando l'asinello, stende una mano sul muso in modo che l'animale non veda e non addenti il cespo d'erba teso dalla ragazza inconsapevole, perché è avvelenato dai fumi inquinanti. La signorina Valeria riferisce che quell'uomo è suo padre. Ogni quadro le ricorda l'occasione in cui è stato fatto e il perché del tema trattato. Quello descritto le richiama alla mente Montichiari e la questione della discarica. Quadri occupano le pareti di tutta una stanza, ognuno le ha permesso di non cadere in crisi di fronte a questo o a quell'ostacolo. Quando ci salutiamo, ci augura e si augura calma e serenità d'animo, che vorrebbe regalare a ciascuna persona del mondo. Non lo dice da professoressa, sono invece le parole della ragazza del grembiule rosa, piena di garbo e di fiducia.

Lavanderia
ORCHIDEA



Via Gramsci, 16
030 9142264
DESENZANO D/G



AUTOSERVIZI ZANETTI
da 50 anni a disposizione del Turismo Gardesano
Desenzano - Sirmione - Moniga
Tel.030.9141816

Al Campionato italiano di pesca subacquea, a fine giugno, il Tritone sub di Desenzano, ha ottenuto i primi due posti in classifica.

TRITONE SUB SUL PODIO

di Elisa Ghizzoni

Gino Gallina, uno degli atleti vincitori, ci spiega in cosa consiste questo sport emozionante e come avviene ogni gara. **Una grande soddisfazione la vittoria del Tritone: ci racconti dei vostri successi** Parliamo di pesca subacquea: il Tritone sub è una delle più grosse società della provincia di Brescia a praticare questo sport con risultati indubbiamente notevoli. Il Tritone sub infatti, durante il campionato italiano per società si è aggiudicato il primo e il secondo posto. E' la prima volta che una società ottiene sia il primo che il secondo posto ma non è la prima volta che al Tritone viene conferito il trofeo: la squadra infatti ha già vinto quattro volte il campionato italiano. Anche in altre competizioni si è classificata sempre ai primi posti: gareggiano atleti molto validi che competono, oltre che in società, anche individualmente.

Qualche nome di apneisti del Tritone? Sono, oltre a me, Marco Migliorati, Claudio Jori e Pier Giuseppe Albertini. Tutti ci siamo impegnati molto perché il Tritone sub raggiungesse questi importanti traguardi. **Veniamo allo svolgimento della gara...** La gara dura cinque ore: ogni società può concorrere al massimo con due squadre ognuna delle quali è formata da tre componenti, due in acqua e uno che resta, a turno, sulla barca. Si assegna un

campo gara: ognuno si muove all'interno di un'area che nel caso della competizione che ha visto il Tritone sub ottenere i primi due posti, andava da Desenzano del Garda a Sirmione. Prima della competizione ci sono solitamente tre giorni di preparazione, durante i quali si va a controllare il campo gara, per verificare in quali zone si trovi il fondale migliore e dove vi sia più pesce. Bisogna stare attenti perché non si può prendere un quantitativo di pesce illimitato: c'è un numero definito di prede di ogni specie, dopo di che, raggiunto il numero consentito di quelle specie, l'atleta deve andare a cercare altre varietà di pesce.

La varietà di pesce conta per il punteggio finale?

Conta, come conta il peso del pesce: infatti la classifica finale è stilata in base al numero dei pesci, al loro peso e alla loro varietà. Indipendentemente dalla rarità del pesce, ogni specie dà un bonus e il peso dà dei punti. Nell'ultimo campionato italiano, grazie alla ricchezza dei pesci pescati, non solo abbiamo vinto, ma stavinto, dato che abbiamo distanziato la terza squadra di molto. Vorrei concludere con un commento sulla nostra vittoria: il Tritone sub, a forza di andare giù, è salito sul gradino più alto...

La squadra desenzanese partecipa a diverse competizioni su tutto il territorio nazionale. A livello locale organizza corsi di apnea e di pesca alle piscine comunali, tutti i giovedì da ottobre a maggio. La sede si trova proprio sotto le tribune delle piscine di Desenzano, ed è aperta il venerdì sera dalle 21 in poi. Info: www.tritonesub.it.

I PESCI DEL LAGO DI GARDA

Le specie di pesci che vivono nel lago di Garda sono oltre trenta; le più comuni sono l'anguilla, l'alborella, l'agone, il cavedano, la tinca, la bottatrice, il barbo, il pesce persico, la carpa, il carpine, il luccio, il persico reale, la trota, il salmerino, il varone... Un pesce che si è moltiplicato in questi ultimi anni nel Garda è il coregone, o lavarello, che rappresenta oggi circa il 40% del pescato dell'intero lago.

PESCA INVERNALE

Durante l'inverno i pesci più ricercati sono il coregone, le tinche, le sardine di lago e in misura minore le trote.

COREGONE LAVARELLO

Il coregone lavarello ha un corpo abbastanza slanciato con dorso verde-bruno-grigiastro, fianchi argentei e ventre bianco. E' stato immesso nel Lago di Garda dall'uomo nel 1918. Può avere una lunghezza massima di circa 80 cm ed il peso di 4 Kg. E' molto ricercato per la sua ottima carne.

TINCA

La tinca presenta un corpo tozzo di colore verdastro che può raggiungere una lunghezza massima di 60 cm e due bordigli che servono per la caccia notturna. Il periodo migliore per gustare questo pesce è lontano da quello della riproduzione (maggio-giugno).

TROTA

Nel lago sono presenti tre principali tipi di trote: la lacustre, indigena, e la fario e l'iridea, immesse dall'uomo a scopo di ripopolamento. La forma lacustre può superare i 15 kg di peso ed è particolarmente ricercata per la prelibatezza delle sue carni. Durante l'inverno alcune specie sono soggette a divieto di pesca.

AGONE (O SARDELLA)

L'agone presenta dorso verde bluastro, fianchi argentei e ventre bianco con dimensioni che non superano i 35-40 centimetri. Insieme all'alborella è stato per molti secoli il principale piatto della dieta delle genti del Garda ed una delle principali fonti di reddito.

Per conoscere i periodi di divieto e misure minime di cattura delle varie specie: www.pescaok.it/pesci-del-lago/divieti-di-pesca.html

L'Autunno è iniziato portando con sé giornate ancora calde e soleggiate. La luce dorata del tramonto accarezza la superficie del lago, così calma e piatta da donare alla scena una pacatezza statica fuori dal tempo. In questa cartolina immobile, è attraccata al pontile la barca di Virgilio Bertoldi.

UNA VITA PER IL LAGO

di Alessandra Andreolli

Non vi potrebbe essere luogo più adatto di una barca sul lago per incontrare Virgilio. Mi accoglie, gentile e sorridente, vestito con la cura di chi ama i dettagli. "Quest'anno sono 83, signorina!" mi dice, ma mostra la baldanza di chi soffre a non far niente e la disponibilità di chi sa far tesoro di ogni esperienza. Il tavolo si copre di fotografie, immagini e targhe con versi di D'Annunzio. Mi mostra i ritratti della Callas, di Winston Churchill che dipinge Punta San Vigilio, del Principe Carlo d'Inghilterra e di altri illustri personaggi che ha ospitato sulla sua barca. Ma mi mostra anche le fotografie di clienti affezionati, con la passione dello sci nautico. Perché per Virgilio i clienti sono ospiti a cui egli trasmette il suo amore per il lago e lo fa con il piacere di chi ama il proprio mestiere. Ciascuna fotografia è incorniciata con cura e reca una didascalia che ricorda l'anno in cui fu scattata. Motoscafista che a bordo della sua barca guida i turisti alla scoperta del Lago di Garda e pescatore. La passione, una sola, il lago. Nato e cresciuto a Sirmione, qui, come dice egli stesso, anche le pietre lo conoscono. Ultimo di nove figli cresciuti dal lago, ricorda con immenso rispetto e stima i genitori. Con orgoglio parla del padre, pescatore anch'egli, che conosceva il lago a memoria e dei suoi 96 mesi di marina. Negli anni '20, partì per l'America in cerca di fortuna, per rientrare poi a seguito della crisi del '29. Virgilio, ancora bambino usciva prima dell'alba con la barca a remi o a vela per andare a pescare, seguendo gli orari in cui il pesce abboccava più facilmente. Rientrava di fretta verso le 8 per andare a scuola, dove talvolta per la stanchezza crollava addormentato sul banco e all'uscita lo zio lo aspettava per tornare nuovamente al lavoro, a rammentare le reti e a gettarle in lago fino a notte. Il pesce buono era destinato alla vendita. Il pane era caro e la polenta il piatto onnipresente a tavola. Una fotografia lo ritrae con una trota enorme, 16,2 kg pescata il 25 marzo 1945. "L'ho pescata con la tirlindana, in una notte di luna piena verso le 11- nella stessa notte un'altra trota uguale si è sganciata dal cerchietto metallico del filo" commenta. "Esco ancora a pescare lucci, trote, carpioni e persico con la tirlindana,

il filo può essere lungo anche 150 m e va accorciato non appena si sente il pesciolino di ottono fatto a mano toccare il fondo". Con malinconica rassegnazione mi parla dell'ecoscandaglio ormai usato per sondare quel fondale a lui così familiare. Un'altra immagine ritrae Puccini alla guida di un motoscafo. Nel nominarlo, Virgilio si alza ed inserisce nel lettore, sul cruscotto della barca, un CD del Maestro. Le note della musica di Puccini si diffondono nell'aria. Tramonto, barca sul lago, musica classica. Mi sono quasi dimenticata che sto facendo un'intervista e mi sento come fossi in visita ad un vecchio amico che non vedo da tempo. Gli chiedo dei pesci siluro e del rischio che la loro presenza possa mettere in pericolo la sopravvivenza delle specie autoctone. "Vivo qui da più di 80 anni e ancora oggi pesco, in particolare durante l'inverno, ma di pesci siluro io non ne ho mai visti. Sono piuttosto i cormorani che creano danni all'ambiente lacustre, si tuffano fino a profondità di 100-150 metri e catturano soprattutto pesciolini che mangiano o portano ai piccoli". Oggi comunque c'è molto meno pesce rispetto ad un tempo, ribatto. "I nuovi sistemi di pesca usano bave di nylon talmente fini, quasi

invisibili, che riescono a catturare molto più pesce. I filati delle reti di una volta erano grossi, di seta, canapa o cotone. Ricordo che si usavano anche le reti a cerchio chiamate 'remat', oggi proibite, era molto faticoso, servivano 7-8 uomini per tirarle su. Sirmione era particolarmente famoso per l'abbondanza di sardine, venivano da vari paesi del Garda per pescarle. Una volta, in una sola battuta, un gruppo di pescatori ne pescò 60 quintali". Si interrompe qualche secondo. "E poi oggi l'acqua è più inquinata. Un tempo si poteva bere l'acqua direttamente dal lago!". Oggi si ricorre spesso agli allevamenti per soddisfare la richiesta di sardine, trote, lucci o pesce persico, aiutando così la salvaguardia delle specie ittiche locali. "Per preservare il coregone" continua "durante l'inverno, dopo averne pescato gli esemplari in riproduzione, avviene la fase di spremitura e fecondazione delle uova. I pescatori provvedono poi a consegnare le uova fecondate all'incubatoio di Desenzano dove devono rimanere per 50-60 giorni. E poi ci sono i periodi di divieto di pesca. Adesso per esempio non si possono pescare le trote per alcuni mesi." Il sole si sta nascondendo dietro l'orizzonte e Virgilio mi invita per un tè. Ci incamminiamo per le strade del borgo di Sirmione dove i turisti passeggiano godendosi la tranquillità della serata. Mi parla di una Sirmione d'altri tempi, quando i turisti, quei pochi turisti d'élite, arrivavano in carrozza a Desenzano per poi proseguire in battello per Sirmione o Gardone e gli albergatori scendevano in piazza per cercare di accaparrarsi i clienti. Quando i clienti si presentavano in guanti bianchi per andare a remare sul lago. Si ferma e mi indica con nostalgia la casa affacciata sul porticciolo dove ha vissuto da bambino. I commercianti sulle porte dei negozi e i Sirmionesi che incontriamo per strada, tutti girano lo sguardo per rivolgergli un saluto. Percorro strade note, ma stasera mentre cammino al fianco di Virgilio che spinge la sua bicicletta hanno un sapore diverso. E' il sapore che hanno i luoghi quando si ha la fortuna di visitarli guidati da chi, in quei luoghi, ha lasciato traccia indelebile di sé.



Marco Migliorati, Gino Gallina, Matteo Ferrari, Enrico Monari, Claudio Iori e Roberto Cappelunga.



L'Asso 99, monotipo di 10 metri di lunghezza, firmato da Ettore Santarelli ha festeggiato sul lago di Garda, i suoi 25 anni di regate con il "SunTechnics European Championship", il suo campionato Continentale a Salò.

UN "QUARTO DI SECOLO" PER L'ASSO 99

La manifestazione è stata organizzata dalla Società Canottieri Garda ed è stata supportata da Sun Technics Italia, azienda leader nel settore delle energie rinnovabili. Sempre SunTechnics è stata co-sponsor di tutte le imbarcazioni della flotta Asso 99 partecipanti al 41° Trofeo Gorla- 50 Miglia del Garda (2 settembre) e alla 57° Centomiglia del Garda (8-9 settembre), promosse dal Circolo Vela Gargnano, Club che da quest'anno collabora con la Canottieri Garda con una squadra "unica" per i giovanissimi Under 15 dell'Optimist. L'Asso 99, la cui lunghezza esatta è di 9 metri e 90 centimetri di lunghezza, 1.100 chilogrammi di peso complessivo, ha conosciuto in 25 anni di attività un grande successo su tutti i laghi e mari d'Europa. E' stato costruito in 150 esemplari, ha visto nascere Campionati ed eventi internazionali ed è stato testato e apprezzato dai più grandi skipper della vela olimpica e di Coppa America. Tra questi sono da ricordare Francesco De Angelis di "Luna Rossa", Gabriele Bruni stratega di "+39 Challenge", Tommaso Chieffi di "Shosholoza", Markus Wieser, tattico di "Team Germany" nelle prime regate della Louis Vuitton Cup, l'ora navigatore solitario Pietro Dali. Tra gli skipper olimpici spiccano lo scozzese Mike McIntyre (oro con la Star a Seoul '88), lo spagnolo Fernando Leon (oro con il Tornado ad Atlanta '96), l'australiano Mark Tumbull, (oro con il 470 a Sydney 2000),

il canadese Terry McLaughling (argento Fd a Los Angeles '84), il piemontese Dodo Gorla (due volte bronzo con la Star), il norvegese Ole Pollen (Argento Fd a Seoul '88), ai più titolati timonieri del Garda come i fratelli Mario e Nicola Celon, Luca Valerio, Roby Benamati, Oscar Tonoli, Bruno Fezzardi, Giovanni Casinari, Luciano Lievi e Daniele Larcher, fino agli ultimi campioni nazionali Pierre Omboni e Marco Cavallini. A Salò si è potuta ammirare in navigazione la nuova versione di questa imbarcazione, una pinna completamente ridisegnata, un rinnovato piano velico e il nuovo Campione d'Europa di vela nella classe Asso 99, il principe Luitpold von Bayern. Si è aggiudicato il titolo dopo 8 manches, tutte caratterizzate da venti leggeri, vincendo la "SunTechnics European Championship". La carena "reale" era condotta da Andreas Plettner con lo stesso Luitpold nel ruolo di tattico: "E' sempre un piacere regatare sul Garda - ha detto il bis nipote di re Luwig III di Baviera - le condizioni qui nel golfo salodiano sono molto simili al

nostro Chiemsee, il lago dove io abito. Sono sempre felice quando vinco, in particolare quando posso vincere qui in Italia". Luitpold ed il suo equipaggio hanno condotto già dalla prima giornata, vincendo le prime due regate e controllando poi tutti gli avversari in una serie di regate dove ci sono stati 6 vincitori nelle 8 prove portate a termine. In seconda posizione si è piazzato il milanese Marco Cavallini (CV Gargnano) che, in questa stagione, ha vinto il titolo tricolore di questa classe. Cavallini si è anche imposto tra i timonieri-armatori. Terzo è finito "Assterisco" la barca del bresciano Giorgio Zamboni con Pierre Omboni al timone (CV Gargnano), tricolori nel 2006. Quarto trova spazio il giovane Leonardo Larcher (CV Gargnano) primo nella classifica degli equipaggi "Under 25", sesto il veronese Ivano Brighenti (FV Malcesine), settimo il medico bresciano Pietro Bovolato (Gargnano) e ottavo l'ex gloria della vela olimpica (è stato vice campione del mondo, Europeo e italiano con la Star) Albino Fravezzi (Malcesine).



Principe Luitpold von Bayern



Ettore Santarelli

Talento, tecnica e doti fisiche sono alla base degli ottimi risultati di Matteo Pilati, il giovane timoniere di Brenzone (Vr) che chiude la stagione agonistica 2007 con un bilancio più che positivo: tante soddisfazioni sui campi di regata nazionali ed internazionali cadetti ma soprattutto tanto entusiasmo.

OPTIMIST DA CAMPIONI

di Paola Zanoni - Foto Fabrizio Prandini

Fra i risultati di quest'anno spiccano la vittoria al Campionato Svizzero di Lugano (con quattro vittorie di giornata), al Trofeo Nici di Caldaro e all'Alpe Adria a Castelletto, il secondo posto al Trofeo Simone Lombardi di Malcesine e al recente Trofeo Torboli di Riva (71 barche in rappresentanza di varie nazioni, quattro prove su due giornate, 5/8 nodi di vento e 2/3 nodi di corrente), la quarta posizione alla Winter Cup di Marsala, alla selezione Nazionale svoltasi a Castelletto e al Trofeo Optimist d'argento di Torbole, tutti appuntamenti di prestigio nei quali si affrontano un numero elevato di concorrenti cadetti e juniores.

"La grinta e l'impegno di Matteo saranno il trampolino dei suoi futuri successi, garantito!" E' il commento della sua allenatrice Federica Salvà (olimpionica 470, più volte campionessa italiana e sempre ai vertici della Vela dall'età di otto anni,

insomma una che di vela se ne intende e che la respira a tempo pieno con entusiasmo e competenza) "Lavorare con Matteo è un impegno che viene sempre ripagato; è esuberante, casinario, ma allo stesso tempo capace di una concentrazione che poche volte trovi nei ragazzini della sua età! La sua sfida è tutta per sé... riuscire a dominare le emozioni che a volte lo travolgono come un temporale!" Matteo, portacolori del Circolo Vela Brenzone, è nato nel marzo 1997 e ha partecipato al suo primo corso di vela nell'estate del 2004: sembrava, però, che il suo interesse fosse rivolto più verso altri sport e che addirittura non fosse più intenzionato ad andare in barca, ma nell'estate seguente l'optimist è tornato nei suoi obiettivi.

Nel 2006 sono iniziati gli appuntamenti più impegnativi e con loro i primi risultati, fra i quali la vittoria alla Coppa Primavella, il campionato riservato ai giovanissimi timonieri che si sono da poco avvicinati al

mondo della Vela.

"Sono molto felice dei risultati ottenuti fino ad ora" ha commentato un raggiante Matteo Pilati, che comunica con il suo sorriso quanto sia bello questo sport "Mi sono trovato molto bene soprattutto con la vela che ho utilizzato nelle ultime regate, la F7 Euro Sails più grassa del modello che usavo prima." Una bella soddisfazione, quindi, anche per la Veleria Euro Sails di Capezzano Pianore che vede premiati l'impegno e la passione rivolta verso il mondo Optimist.

"Andare in vela, navigare con la mia barca, poter girare e conoscere tante persone sono sicuramente le cose che preferisco di questo sport. Al contrario, non sopporto i bambini che rompono in barca e aspettare in acqua che arrivi l'aria: è proprio una noia! Fra i miei progetti per il 2008 ci sono sicuramente il Meeting di Marsala e le Selezioni e poi tante altre regate. Il mio sogno? Andare alle Olimpiadi con il 470... lo so, è un doppio, ma troverò sicuramente qualcuno con il quale fare equipaggio!"

Questa risposta mi ha fatto tornare in dietro di "qualche" anno quando, intervistando una ragazzina che andava in optimist ho avuto la stessa risposta: quella ragazzina era Federica Salvà e i Giochi Olimpici l'hanno vista protagonista per ben due volte (Savannah '96 e Sidney 2000)! Una coincidenza? Una tradizione che continua? I velisti, si sa, sono molto superstiziosi... Per adesso continuiamo a seguire Matteo e la sua formula vincente fatta di risultati sui campi di regata vissuti con entusiasmo, di concentrazione ma anche di divertimento, con la consapevolezza di praticare uno sport con impegno ma senza esasperazioni.



Il nostro stile giovane e dinamico, per assistervi nella vendita e nell'acquisto della vostra casa!



IMMOBILIARE DESENZANESE

Tel 0309908599 - fax 0309900730 Via Marconi 110, Padenghe sul Garda (Bs)
www.desenzanese.com info@desenzanese.com



Zia Marisa e i suoi ricordi di viaggi in giro per il mondo



di Marisa Ventura

Sono appena tornata dalla Turchia in compagnia di mia nipote Cristina e di un gruppo di persone di Rivoltella sotto la guida di Don Guido. Il viaggio è stato entusiasmante, sia dal punto di vista naturalistico che archeologico e non avrei mai pensato che fosse un paese capace di sorprendere il viaggiatore straniero con la calda ospitalità e la gentilezza della sua gente. Istanbul è un sogno: la città, baciata dal mar di Marmara e dal Bosforo che la mette in comunicazione con il mar nero, ha un fascino tutto particolare. Abbiamo visitato la Moschea di S.Sofia con le sue cupole, i minareti, i giardini in fiore che la circondano. All'interno presenta bellissimi mosaici e lampadari che la rendono ricca nella sua grandiosità. E' stata l'edificio sacro più importante del cristianesimo risalente al 532 d.C. Venne poi adibita a Moschea fino al 1935, quando Atatürk, il grande uomo politico che diede la libertà alla Turchia, la trasformò in museo. Abbiamo visitato la moschea di Solimano il Magnifico, la più grandiosa della città: fu progettata nel 1500 da famoso Sinan, uno dei più importanti architetti ottomani. Nel giardino interno c'è il mausoleo del sultano e della sposa prediletta Rosselana. Abbiamo proseguito il

nostro tour visitando la bellissima Moschea Blu, chiamata così per il colore azzurro-verde della maioliche che la ornano. Il sultano Ahmet Camili volle che fosse ancora più ricca delle altre dando ordine all'architetto di fare 6 minareti anziché 4 o 5 come hanno le altre moschee. Abbiamo visto un obelisco egizio di 3500 anni e la colonna di

e di carbonio e fondata dal re di Pergamo nel 190 a.C. Abbiamo visitato le tombe, l'agorà e il teatro e ad un certo punto ci si è presentato davanti un spettacolo veramente fantastico: cascate che sembravano di neve, vasche che si succedevano in una scalinata scenografica ornata di stalattiti che la rendevano simili alle onde del mare, dossi,

TURCHIA IN PULLMAN

Costantino. Bellissimo e molto interessante è stato il Palazzo di Tokapi, residenza del Sultano, con le sue molteplici stanze che conservano ancora le porcellane europee, le armi e i gioielli, tra cui il grande diamante di 86 carati circondato da 50 brillanti. Nelle sue stanze anche le reliquie sacre, vasellame incastonato di pietre preziose, l'harem, che significa posto proibito, e tante altre stanze che usavano i principi. Abbiamo anche navigato con il battello, tutto per noi, sul Bosforo, ammirando la città asiatica con le sue moschee e quella occidentale con i grattacieli e i bellissimi palazzi e gustando il tipico pane turco a forma di ciambella con il sesamo. Ankara è una moderna capitale dall'aspetto austero proiettata verso il futuro. Interessante è il mausoleo di Atatürk, imponente monumento che da una collina domina gran parte della città. Bello anche il Museo delle Civiltà Anatoliche che conserva una collezione di oggetti che abbracciano tutta la storia dell'Anatolia. Proseguendo il nostro tour, siamo arrivati al lago salato: è un grande lago tutto bianco di sale, sembra di camminare sulla luna e con il sole a picco i granelli di sale sembrano piccoli brillanti. Al tramonto arrivati in Cappadocia abbiamo provato una grande emozione anche perché il sole colorava di rosso fuoco un paesaggio da fiaba, un labirinto di torri, crepacci, canyon, pinnacoli chiamati "i camini delle fate". Giustamente è annoverata tra le meraviglie del mondo per i paesaggi naturali scolpiti dagli agenti atmosferici e i tesori di arte bizantina custoditi nelle chiese rupestri. Alla sera dopo tante emozioni siamo andati a mangiare in un tipico locale dove abbiamo degustato la cucina turca e abbiamo assistito ad un bellissimo spettacolo di danze, compresa la danza del ventre. Abbiamo visto anche una delle città sotterranee dove il percorso è stato abbastanza difficile perché bisognava camminare con le ginocchia e la testa piegata. Queste città scavate nel tufo erano dei rifugi contro gli assalti degli arabi ed esistevano già prima del cristianesimo. Molto interessante è la strada che ci porta a Pamukkale. Il percorso è ben segnato e i campi attorno sono rossi per il grano appena tagliato. Siamo arrivati a Pamukkale la sera e ci siamo deliziati facendo un bel bagno nella piscina termale. Alla mattina abbiamo visitato i resti archeologici di Hieropolis, la città della Frigia rinomata già all'epoca di Troia per la sua sorgente termale ricca di calcare

ruscelletti, anfrattuosità. Queste formazioni hanno avuto origine in seguito all'azione delle acque minerali calde che, scendendo lungo la parete rocciosa, si raffreddano e depositano il calcio in esse contenuto. Eravamo tutti entusiasti e il mio cuore si riempiva di gioia e continuavo a fotografare per non perdere il ricordo, come hanno fatto anche tutti i miei compagni di viaggio. Alcuni hanno messo i piedi nell'acqua e Valentino, che è un coraggioso, ha camminato da solo fino a che l'acqua gli è arrivata alle ginocchia, senza aver paura di scivolare nella scarpata. Proseguendo il viaggio siamo giunti ad Efeso, la città più importante e grande dell'Impero Romano in Anatolia, dove si diffuse rapidamente il Cristianesimo circa nel 100 d.C. Abbiamo visto le rovine della città ancora ben conservate, la biblioteca di Celso, bellissima e ben decorata con colonne di marmo e capitelli con bassorilievi, a due piani, poi l'agorà, la via lunghissima con ai lati il tempio di Adriano e il grande teatro ben conservato. Abbiamo potuto ammirare anche la Chiesa di Maria Vergine, cioè la chiesa dove si sono svolti i concili che decretarono che Cristo aveva una sola personalità ma due esistenze e che Maria Vergine era realmente la Madre di Dio. E' la prima Chiesa costruita in onore della Madonna. Il Pontefice Paolo VI pregò in questa in questo luogo quando venne ad Efeso nel 1967. E per finire un viaggio così denso di emozioni che ha arricchito la nostra mente e il nostro cuore, Don Guido ha celebrato la S.Messa nella chiesetta sorta sulla casa dove la Madonna visse gli ultimi anni della sua vita. E' stato un momento veramente commovente anche perché non c'eravamo solo noi ma anche tante persone di fede diversa che appendevano al muro di cinta tanti bigliettini invocanti aiuto alla Madonna. Chiedo scusa se mi sono dilungata un po' troppo nel raccontare il viaggio ma non ho potuto fare a meno di farlo, anzi finisco con queste piccole righe dettate dal cuore:

"Proprio là sono stata / là dove la terra s'immerge nel mare e il sole la bacia, / dove il vento profuma di spezie e di rose, / là dove ogni luogo ha una memoria / e l'arcaica pietra racconta la storia, / proprio là vorrei ritornare..."

Un grazie a don Guido e a tutti gli amici del viaggio che hanno contribuito a rendere bello questo tour nella splendida Turchia.

NIDESTI



SCOPRI I NOSTRI VANTAGGIOSI FINANZIAMENTI PER L'AQUISTO E LE RIPARAZIONI



L'IMPIANTO A GAS VIENI A FARLO DA NOI E VEDRAI IL RISPARMIO



Desenzano del G. (BS) - V.le Dal Molin, 93 - Tel. 030 9127286
S. Martino d/Batt. (BS) - Via Unità d'Italia, 77 - Tel. 030 9910152

Tre marchi, Fiat, Alfa Romeo e Lancia, ma un solo grande successo: è quello di Nidesti che il 30 settembre ha festeggiato le 170 automobili vendute, sia nuove che usate, raggiungendo la quota di vendita dell'intero anno precedente.

NIDESTI: un salone per ogni esigenza

Una nuova sfida, quella per l'anno nuovo: Nidesti infatti si propone di aumentare le vendite del 25%, con l'obiettivo di vendere 215 autovetture nel 2007. Grazie alla fiducia dei clienti verso Nidesti e reciprocamente verso i suoi acquirenti, Nidesti riesce ad offrire un servizio sempre più qualificato e vantaggioso, in grado di soddisfare ogni tipo di cliente. La soddisfazione nasce sia dalla gamma di autovetture proposte che comprendono i marchi Fiat, Lancia e Alfa Romeo, tre nomi che sono l'orgoglio nazionale e hanno fatto la storia delle automobili italiane, sia dall'esperienza di Nidesti nel campo delle riparazioni. Il salone non si limita infatti a proporre modelli di automobile, ma si preoccupa anche di garantire la funzionalità e l'efficienza, attraverso le sue due officine, una a Desenzano del Garda e una a San Martino. Il motto "GIUSTO, LA PRIMA VOLTA, IN TEMPO, OGNI VOLTA!" riassume bene la strategia che sta alla base di Nidesti, che offre ai suoi clienti un importante servizio di assistenza e riparazione dei guasti a cui l'autovettura può andare incontro. I tempi del nonno Ampelio, che aveva un'officina a San Martino dove riparava biciclette, sono molto cambiati ma l'energia di Nidesti è rimasta la stessa. Con il tempo ha

ampliato le proprie competenze, diventando sempre più abile e professionale nella riparazione e messa a punto dei motori, nell'installazione di impianti a Gas Gpl, nella diagnosi elettronica e nella sostituzione pneumatici: un servizio completo che va dalla vendita dell'automobile al suo mantenimento e ammodernamento, grazie ad una conoscenza sempre più puntuale e accurata del mondo dei motori, tramandata da una generazione alla successiva... perché a Nidesti, show room e officina a conduzione familiare, è ben visibile l'impegno di tutta la famiglia. Cristian, ingegnere gestionale con la passione per i motori lavora a fianco di sua moglie Cristina che si occupa di lavori di segreteria, del padre Mauro e della madre, Mari. Generazioni diverse che concorrono verso un sogno comune: quello di rendere il salone Nidesti il luogo ideale per coloro che cercano un'autovettura o hanno bisogno di assistenza per le loro auto. Dopo il nuovo input che Mauro Nidesti diede nel 1974 all'attività avviata quasi 20 anni prima, la sua squadra a S. Martino è composta da Alessandro Segato e Andrea Benati, che insieme all'elettrauto Pasquale Chiappara in forza a Desenzano costituiscono il team vincente. "E' grazie anche a loro se oggi

siamo quel che siamo" -afferma Mauro Nidesti- "le nostre capacità specifiche suddivise tra meccanica ed autonoma ci rendono completi su tutti i fronti, molti colleghi si rivolgono a noi quando una macchina fa i capricci!" - continua Mauro "e vi dirò di più, stiamo anche cercando una figura professionale giovane con forte passione per i motori che abbia voglia di crescere con noi per incrementare l'organico di Desenzano!". Non è solo l'impegno e la professionalità di chi lavora da Nidesti ad assicurare il suo successo, ma i risultati positivi si devono anche ai clienti più affezionati a Nidesti e a quelli nuovi, che ogni giorno contribuiscono, con la loro fiducia, a rendere il lavoro del salone sempre più motivato e competitivo. Svariate e vantaggiose le proposte finanziarie che agevolano l'acquisto di un'automobile presso Nidesti: nelle sue due sedi di Desenzano e San Martino i responsabili sono sempre lieti di accompagnare i potenziali acquirenti verso la scelta della macchina più adatta alle loro esigenze e più compatibile con i loro gusti. E Nidesti sa di poter puntare a traguardi sempre più alti grazie a questa attenzione al cliente che da sempre caratterizza il suo servizio.

Quattro Ruote Fitness

NUOVE SPAZZOLE ANTIGRAFFIO



AUTOLAVAGGIO I VISCONTI

Via Marconi, 26 Desenzano del Garda Tel.030.9911901 Cell.339.3173337 www.ivisconti.it



BANCA
DI BEDIZZOLE
TURANO VALVESTINO

LA PORTA
DEL LAGO

LA NUOVA FILIALE DI

**DESENZANO
DEL GARDA**

*...e una nuova finestra
aperta
su Credito
e Risparmio locale.*

Viale Motta Tel 030 9991855 - 9991238

www.bedizzole.bcc.it

