DdelGarda supplementoa GIORNALE DEL GARDAn.183/2009 editoreacm Indipendentemente Reg.Stampa Trib. diBrescian.8/1993 del 29/03/1993 Poste Italiane SpA Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003 (conv.L. 27/02/2004 n.46) art 1, DCB Brescia - Abbonamento 30 Euro.

ottobre - novembre 2009

D del Garda

Dipende Speciale Enogastronomia

4 CONFRATERNITA del GROPPELLO
5 VENDEMMIA 2009
6 CASA ROCCA
7-8-9 CHAMPAGNE ITALIANO
10 LUGANA... UN VINO, UNA TERRA
11 VALTÈNESI: PROFUMI DI MOSTO
14-15 IGINIO MASSARI - intervista
16 MAURIZIO ZANELLA - intervista
17 FRANCIACORTA IN BIANCO
18 CARPIONI DORATI
19 MONASTERO: CULLA DEI SENSI
20 SARDE IN SAÒR
21 REDORO: PRIME OLIVE
22 I GIORNI DEL MIELE
23 BRODO DI GIUGGIOLE
24 ARTHOB: IL SITO
25 IL GARDA DI D. H. LAWRENCE
26 VALTENESI CON GUSTO
27 APERITIVO A BUFFET
28 L'ERBA AMARA
29 DI ZUCCA IN ZUCCA
30 L'ORTO DI BAGODA
31 IL RACCONTINO DI AMELIA
32-33 PERSIANE AVVOLGIBILI
34 ZIA MARISA IN IRAN

Dipende
Giornale del Garda

tre bicchieri

Il primo segno d'eccellenza. Fabio Contato brinda alla terra del Lugana.

Ca' Maiol MDCCX

Azienda Agricola

PROVENZA

Desenzano del Garda - Bs Phone 0039.030.991.00.06

www.provenzacantine.it

L'Azienda Agricola Provenza ha ottenuto con il Fabio Contato Lugana D.O.C. i **Tre Bicchieri** Vini d'Italia 2009

Gambero Rosso® by Slow Food®

propaganda3.it

WINE

GROPPELLO
La Confraternita festeggia 40 anni
pag. 4
VENDEMMIA 2009
a cura di Emilio Zanola,
presidente Ass. Italiana Somellier bresciana
pag. 5
CHAMPAGNE ITALIANO
ritratto di Giulio Ferrari
pag. 7- 8 - 9
LUGANA... un vino, una terra
pag. 10

FOOD

SARDE IN SAÒR
pag. 20
BRODO DI GIUGGIOLE
pag. 23
ARTHOB:
ristoranti, trattorie e hostarie bresciane
pag. 24
APERITIVO A BUFFET
pag. 27
L'ERBA AMARA di Castel Goffredo
pag. 28

INTERVISTE

IGINIO MASSARI, maestro di pasticceria
pag. 14 -15
MAURIZIO ZANELLA
Presidente Consorzio Franciacorta
pag. 16

WELLNESS

MONASTERO di SOIANO:
la culla dei sensi
pag.19

RUBRICHE

PERSIANE dall'avvolgente abbraccio
pag. 32
I VIAGGI della Zia Marisa: IRAN
pag. 34

EVENTI

CASA ROCCA
l'eccellenza per ogni evento
pag. 6
VALTÈNESI
Profumi di Mosto: degustazione Garda classico
pag. 11
FRANCIACORTA IN BIANCO
i formaggi per eccellenza
pag.17
REDORO: festa prime olive
alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva Dop
pag. 21
I GIORNI DEL MIELE
fiera nazionale di apicoltura a Lazise
pag.22
VALTENESI CON GUSTO
percorso enogastronomico in Valtenesi
Pag. 26
DI ZUCCA IN ZUCCA
percorso enogastronomico mantovano
pag.29

ALTRI TEMPI

I CARPIONI DORATI
miti e leggende del Garda
pag. 18
IL PARADISO DEL GARDA
lettere e racconti di D. H. Lawrence
pag. 25
L'ORTO DI BAGODA
pag. 30
IL RACCONTINO: alle cinque della sera
pag. 31

REGISTRO OPERATORI
della COMUNICAZIONE
Iscrizione N.5687

associato
Unione Stampa
Periodica Italiana

D del Garda

supplemento a GIORNALE DEL GARDA n.180 /2009
Reg.Stampa Trib. di Brescia n.8/1993
del 29/03/1993
www.dipende.it
www.giornaledelgarda.com
E-mail: redazione@dipende.it

Editore:
Associazione Culturale Multimediale
Indipendentemente
Direttore Responsabile: Giuseppe Rocca
Direttore Editoriale: Raffaella Visconti Curuz

Hanno collaborato: Alessandra Andreolli, Fiorenzo Avanzi, Roberta Cottarelli, Anna Dolci, Amelia Dusi, Massimo Frera, Carla Madella, Davide Marchi, Marisa Meini Ventura, Letizia Pasini, Laura Spatocco, Mimo Visconti, Elisa Zanola, Emilio Zanola.

Stampa: FDA EUROSTAMPA - Borgosatollo
Spedizione: COOP Service
Redazione: Tel 030.9991662 - 335.6116353

PUBBLICITA'
Tel.030.9991662 Cell.335.6116353

ABBONAMENTI 2009
n. 11 copie
GIORNALE DEL GARDA
+ n. 4 copie D del GARDA
Euro 30,00
a partire da qualsiasi mese

c/c postale 12107256
intestato a Indipendentemente
Via delle Rive, 1
25015 Desenzano del Garda (Bs)

Presidente e direttivo della confraternita con le nuove leve 2008: la novità sono le tre donne in una confraternita da sempre al maschile.

Si brinda a Groppello per il compleanno dell'omonima Confraternita

LUNGA VITA AL GROPPELLO!

di Anna Dolci

Quarant'anni. Il tempo della maturità. Lo spartiacque fra ciò che si voleva essere e ciò che si è diventati. Nel 2010 anche la Confraternita del Groppello sarà chiamata non solo a fare i conti con la propria storia, ma a progettare sulla propria compiuta identità una direttrice ideale che le consenta di continuare ad incarnare lo spirito dei soci fondatori con rinnovato ingegno e mai sopito entusiasmo. Un rinnovamento che non passa attraverso lo stravolgimento dei valori d'inizio ma che consente alle intenzioni dei fondatori di proiettarsi sulle rotte del futuro.
Bene incarna lo spirito di innovazione nella tradizione il presidente Alberto Pancera quando porge il suo saluto ai partecipanti dell'ultima edizione della Fiera di Puegnago del Garda: "Lo scopo della confraternita è quello di divulgare il vino Groppello, valorizzare il territorio della Valtènesi, diffondere la gastronomia tipica della zona in un civile convivio con gioia e libertà. Questo ci hanno insegnato i fondatori, questo è il monito che dobbiamo ancora oggi portare avanti. Ma 40 anni sono tanti e quindi dobbiamo essere rispettosi delle tradizioni, ma aperti ai tempi nuovi, al nuovo modo di vivere. Quindi anche al nuovo modo di fare, di bere, di conoscere il nostro vino Groppello".
Il fattivo apporto della Confraternita alla divulgazione del territorio benacense e allo stimolo delle opportunità di crescita della vitivinicoltura valtenense si intuisce nelle molteplici occasioni pubbliche e nel contributo all'organizzazione di eventi di settore come il convegno dal titolo "Il Groppello fra tradizione e modernità", ospitato a Villa Avanzi lo scorso 22 aprile, in occasione della Fiera del Vino Garda Classico di Polpenazze sul Garda. La tradizione è ben rappresentata dal Palio del Groppello. Alla fine di settembre i membri della Confraternita si riuniscono per selezionare la migliore produzione che sfocia nella cerimonia di proclamazione del "Groppello dell'anno", la cui selezione – adorna di esclusiva etichetta - allieta le libagioni dei confratelli fino al Palio successivo. La modernità si è fatta strada con l'ingresso di tre consorelle che hanno prestato giuramento di fedeltà in occasione della Festa degli Auguri del 2008, rompendo una tradizione al reclutamento tutta al maschile. Possono dormire dunque sonni tranquilli i fondatori che partirono dalla casa Bosatta di Padenghe sul Garda per diffondere il verbo della convivialità e dell'amore per i prodotti d'eccellenza della loro terra. I confratelli e le neo-consorelle del Groppello si fanno oggi portatori di un'evoluzione feconda che esalta le antiche origini e rinnova le grandi tradizioni del vitigno simbolo dell'enologia di Riviera.

Etichetta che viene affissa sulle bottiglie del Groppello che vince il palio annuale della Confraternita: il vino vittorioso così confezionato diviene il vino dell'anno della Confraternita, per i soci, per le libagioni interne, per dono e testimonianza con enti e associazioni terze

Estate torrida, e subito parte la vendemmia. Da alcuni anni i cambiamenti climatici hanno modificato la stagione della raccolta delle uve anticipandone la maturazione.

LA VENDEMMIA

Emilio Zanola

delegato per la provincia di Brescia dell'Associazione Italiana Sommeliers; dal 1996 si occupa della gestione vita associativa con circa 700 soci. Nel 2005 è stato premiato dall'A.I.S. quale miglior delegato dell'anno. Rappresenta l'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia nel consiglio di amministrazione di AS.CO.VI.LO.(Associazione Consorzi Vini Lombardi).Fa parte della commissione Marchio di Qualità della Ristorazione Bresciana presso la Camera di Commercio di Brescia. Premiato con il Leccio d'Oro dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino nel febbraio del 2006, nel giugno dello stesso anno è stato insignito del riconoscimento"Amico del Garda"dal Consorzio del Garda Classico. Ha partecipato a numerosi programmi televisivi sulle reti RAI quali, Ristoranti Italia con Antonella Clerici, La Fattoria con Luca Sardella, Quelli che il calcio con Simona Ventura, Sabato e Domenica con Michele Cocuzza. Ha ottenuto recensioni nelle principali riviste enogastronomiche e quotidiani nazionali. Vive a Serle dove gestisce la rinomata Trattoria Castello.

di Emilio Zanola

A dare il via nel Bresciano è la Franciacorta dove si inizia a vendemmiare a metà agosto le uve di pinot bianco, chardonnay e pinot nero, per portarle in cantina e pigiarle sofficemente e ottenere un mosto che dopo alcuni anni ci darà la possibilità di gustare l'omonimo spumante DOCG. Seguono le uve bianche del Garda e Lugana per finire con le uve rosse di Capriano, Cellatica e a ottobre inoltrato quelle di Botticino. La vendemmia manuale resta la migliore perché più delicata nei confronti degli acini e perché permette di scegliere i grappoli a perfetta maturazione. I grappoli vengono tagliati e posti delicatamente in piccole cassette, perché è importante che non vengano schiacciati. Se questo si verificasse i rischi sarebbero molti e gravi. La fuoriuscita anche solo di piccole quantità di succo zuccherino favorirebbe l'innesco di fermentazioni indesiderate da parte di lieviti presenti sulle bucce, lo sviluppo di batteri e pericolose ossidazioni con perdita di profumi e imbrunimento dei mosti. Per scongiurare questi pericoli nelle zone più calde si ricorre al raffreddamento delle uve, oppure a vendemmie notturne alla luce di lampade o fiaccole. La vendemmia meccanizzata eseguita con macchine, non molto diffusa nel nostro Paese, dove i vigneti sono particolarmente parcellizzati, ha alcuni vantaggi, soprattutto quello di ovviare alla carenza di manodopera e nella velocità di esecuzione. La maggior parte dei vini viene ottenuta raccogliendo le uve al momento della loro piena maturazione, quando gli acini sono turgidi di succo zuccherino e la buccia è tesa sulla polpa carnosa. La concentrazione di tutte le sostanze è un buon equilibrio: gli zuccheri verranno trasformati in alcol etilico durante la fermentazione, gli acidi daranno freschezza al gusto del vino, i sali e le altre componenti estrattive ne arricchiranno la struttura. E dalle bucce, i pigmenti intensificheranno il colore, le sostanze aromatiche nobiliteranno il profumo e i tannini daranno più corpo ai vini rossi. Il momento della vendemmia può essere fatale, sempre determinante a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere, per il rapporto zuccheri/acidi. Nelle zone più calde o nel caso di uve destinate a basi spumanti o di vini da bersi giovani si tende a realizzare una vendemmia anticipata, poiché è richiesta soprattutto una buona acidità, oltre ad aromi molto fini. Se al contrario si desidera produrre vini più strutturati e da sottoporre a invecchiamento, si ritarda la raccolta, per permettere un aumento del grado zuccherino, quindi del titolo alcolometrico finale e un arricchimento delle componenti estrattive. In alcuni casi per la produzione di vini particolari, morbidi, dolci e strutturati, si può ricorrere a una vendemmia tardiva, alla sovra maturazione delle uve sulla pianta, all'eventuale intervento della muffa nobile. In alcune zone addirittura si posticipa a gennaio, sotto la neve per ottenere splendidi vini dolci.

La Postera WINE & FOOD CON PIZZA

La Postera - Caffè Luna Porto Vecchio n.4 Desenzano del Garda (Bs) tel.030.9142219

Palazzo Gambara, in quel di San Vito di Bedizzole, è un gioiello seicentesco che impreziosice, con la sua straordinaria bellezza le terre dell'antico borgo nella pittoresca scenografia dell'entroterra del Garda. Sviluppato nel corso di tre secoli per opera di illustri famiglie, il palazzo è stato riportato agli antichi splendori dalla famiglia di Beppe Rocca, da cui la denominazione di "Casa Rocca", un ambiente unico dove ogni evento celebrato rimarrà memorabile grazie alla grande esperienza, all'ospitalità e all'innegabile professionalità

CASA ROCCA

La buona tavola, ingrediente essenziale di ogni manifestazione, di ogni festa. A casa Rocca si osservano i comandamenti del gusto, dei sapori e della qualità sopraffina perseguendo la piena soddisfazione gastronomica del cliente.
Cucina con menu stagionali, tradizionali, innovativi preparati da rinomati chef e gourmet.
Selezione di pregiati vini per il servizio di ristoro e per degustazione.
Servizi di catering esterni per rinfreschi e buffet.
Oltre a convegni e incontri aziendali

Palazzo Gambara

A 4 Km dall'uscita BRESCIA EST,
statale Brescia - Desenzano, località S. Vito
25081 Bedizzole (BS) – Tel.030 6871501
www.casarocca.it - e-mail: info@casarocca.it

GIULIO FERRARI – IL PIONIERE DELLO "CHAMPAGNE ITALIANO"

"CHAMPAGNE ITALIANO"

In Francia già da tempo (oltre 200 anni) si produceva un vino spumante naturale (ovvero un vino caratterizzato da una presenza di anidride carbonica formatasi per procedimento naturale, attraverso la rifermentazione in bottiglia) anche se fino a metà ottocento aveva un sapore dolce, tipo Sauternes; già qualche esperimento era stato portato a termine in Italia (Carpenè, nel 1868 e Gancia nel 1860) quando, nel 1902 Giulio Ferrari, grazie alla sua formazione enologica e agronomica francese e tedesca, riuscì, con la sua lungimiranza ad avviare in Italia, a Trento, la prima "fabbrica di Champagne" (come egli stesso soleva definirla). Fu proprio questa sua attività, peraltro non la principale, a fargli guadagnare l'appellativo di 'padre della spumantistica italiana'. Quando il metodo classico era ancora una fantasia…

di Letizia Pasini

CHI ERA GIULIO FERRARI?

Giulio Ferrari nacque a Calceranica, sulle sponde del lago di Caldonazzo, in provincia di Trento, il 9 aprile 1879 da una famiglia legata da generazioni all'agricoltura ed all'arte serica. Frequentò l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige – oggi fondazione Edmund Mach ed allora Landwirtschaftliche Landeslehranstalt und Versuchstation - proprio nel periodo di dirigenza di Edmund Mach, e grazie al suo insegnamento, prendendolo a modello, Giulio Ferrari, non ancora ventenne, iniziò a condurre autonomamente le proprie prime sperimentazioni in campo vivaistico, contribuendo in prima persona al miglioramento della nuova tecnica post-fillosserica su piede americano. Come sottolineò nel 1986 l'emerito prof. Attilio Scienza, allora direttore dell'Istituto Agrario, *"l'idea della selezione della vite, applicata dapprima solo a livello massale e poi sempre più rigorosa, fino a diventare clonale, è sicuramente una delle maggiori evidenze elaborate da Ferrari"*. L'attività vivaistica fu, e rimase per tutta la vita, la sua principale attività, il punto focale dal quale più avanti, si dipanò la sua passione per l'attività spumantistica. Egli credeva infatti che un grande champagne fosse innanzi tutto legato, non tanto, o solamente al metodo, ma soprattutto alla qualità delle uve, quindi alle condizioni pedo-climatiche, ed alla selezione clonale.

Ferrari intuì già durante le sue prime esperienze europee, in Francia, alla prestigiosa Grande École di Montpellier e a Geisenheim in Germania, nella valle del Reno, al celebre Istituto Superiore di Agricoltura, che la strada giusta per debellare definitivamente l'ormai diffusa epidemia della fillossera sarebbe stata quella dell'innesto - barbatelle di vite europea innestate su piede (porta innesto) americano. La fillossera, grave malattia fungina che, a fine ottocento, attaccò i vigneti di tutta Europa, provocando la morte irreversibile della pianta della vite, attaccandone la radice, veniva da molti considerata come una malattia temporanea e passeggera causata da un insetto e facilmente debellabile con adeguati trattamenti e disinfezioni del terreno, ma in realtà così non fu, e la malattia si diffuse a livello endemico – come Ferrari aveva previsto. Il suo peregrinare europeo non si esaurì qui e grazie ai suoi periodi di studio e praticantato nella regione dello Champagne (prima a Reims e poi a Epernay) acquisì una nuova passione, che l'avrebbe portato presto ad importanti riconoscimenti: la passione per le 'bollicine' francesi. Qui vi apprese tecniche, metodi e conoscenze che si sarebbero successivamente rivelate vincenti applicate ad alcune intuizioni. Ritornato a Trento, sul finire del secolo, pur continuando la sua attività vivaistica in Friuli, iniziò a maturare l'idea di produrre 'champagne' italiano: il Trentino, secondo Ferrari, era del tutto assimilabile alla Champagne, e per condizioni climatiche e per terreno. Nel 1902 avviò quindi la sua azienda spumantistica, prima a Calceranica, sulle sponde del lago di Caldonazzo, poi a Trento, nel cuore del centro storico, producendo per primo in Italia, uno 'champagne' tutto italiano, prodotto con le uve classiche del metodo champenoise francese (chardonnay e pinot) coltivate sulla collina di Tenna e sottoposto ad un processo di rifermentazione in bottiglia. Questa data sancì l'inizio della tradizione del metodo classico in Italia e Giulio Ferrari fu l'antesignano dell'attuale valorizzazione territoriale incorporata nella denominazione Trento DOC. Fu solo qualche anno dopo, però, che gli venne ufficialmente riconosciuto il merito ed il talento per la sua produzione: nel 1906, all'Esposizione Internazionale di Milano, il 'Grand Crémant Impérial Maximum Sec G. Ferrari & C venne insignito della medaglia d'oro. È con il 1908 che inizia a tutti gli effetti da una parte la sua attività vivaistica, con il trasferimento definitivo dal Friuli a Trento, e dall'altra la produzione significativa di spumante – dalle 300 bottiglie iniziali passa ad una produzione di 2000 bottiglie. Sarà solo nel settembre 1953 che Giulio Ferrari, ormai quasi ottantenne, deciderà di cedere la sua amatissima casa spumantistica ad una famiglia rigorosamente trentina, la famiglia Lunelli, tuttora proprietaria. Al nipote invece sarà affidata l'attività vivaistica.

Lo champagne, secco, come siamo abituati a conoscerlo oggi, da aperitivo ed ottimo in accompagnamento a qualsiasi tipo di pietanza, si diffonde in Europa solo nel corso dell'ottocento grazie alle richieste del mercato inglese. In Italia, i primi produttori di vino spumante, prodotto da uve chardonnay e pinot nero – come da tradizione francese - sono Antonio Carpenè, nel 1868 e Giulio Ferrari, nel 1902.

LO SAPEVATE CHE...

Dom Pierre Perignon si ritiene sia l'inventore dello Champagne, anche se molte fonti sostengono il contrario. Certo è che a Dom Perignon, monaco benedettino dell'abbazia di Saint Pierre d'Hautvillers, a nord di Epernay, va senz'altro il merito di aver dato il via, negli ultimi decenni del XVII secolo, alle moderne tecniche di spumantizzazione. Fu lui infatti ad affinare le tecniche del coupage (assemblaggio, ossia l'unione di mosti e/o vini provenienti da diverse zone), della rifermentazione in bottiglia – la particolarità che contraddistingue il metodo champenoise da altri metodi di spumantizzazioni quali lo charmat – tramite l'aggiunta di sciroppo zuccherino e fiori di pesco ad un vino dell'annata precedente, e l'introduzione del tappo in sughero con ancoraggio, indispensabile per evitare l'apertura della bottiglia causata dalla pressione sviluppatasi all'interno della bottiglia. Ancor oggi, l'immenso valore da lui apportato al metodo champenoise, gli viene riconosciuto attraverso uno dei migliori e più riconosciuti champagne che di lui porta il nome. Un aneddoto fra Giulio Ferrari ed un giovane diplomato dell'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige, rivela ancora una volta la sua forte personalità e la consapevolezza di esercitare un'arte raffinata ed aristocratica: il giovane gli propose la vendita di circa 2000 bottiglie del suo spumante ai celebri armatori genovesi, i Fratelli Costa, che tanto ammiravano l'impresa Ferrari ed il proprio prodotto, come fornitura per tutte le navi della loro flotta e, la risposta di Giulio Ferrari non potè essere che la seguente: "2000 bottiglie! Mio caro signore, dica pure ai suoi cari amici che la mia non è una fabbrica di gazzose! 48 bottiglie gliene posso dare, ma solo perché c'è Lei in mezzo a questa faccenda!"

LA DOC 'TRENTO'

In Trentino, la produzione di spumante metodo classico si svilupperà e diffonderà massicciamente solo negli anni '60. Questa attività culminerà nella fondazione dell'Istituto Trento DOC Metodo Classico nel 1984 e nel 1993 con il riconoscimento della DOC Trento, che dopo quella dello Champagne, è la prima a livello mondiale riservata esclusivamente ad un metodo classico ottenuto con uve Chardonnay o Pinot.

produttori marchio TRENTODOC:

ABATE NERO
ACCADEMIA DEL VINO CADELAGHET Az. Vin.
AGRARIA RIVA DEL GARDA
BALTER Az. Agr.
CANTINA ALDENO SOCIETA' COOPERATIVA
CANTINA D'ISERA
CANTINA TOBLINO
CANTINA MORI COLLI ZUGNA
CAVIT Srl
CANTINE MONFORT Srl
CESARINI SFORZA SPUMANTI
CONTI WALLENBURG Srl
ENDRIZZI Az. Vin.
FERRARI F.LLI LUNELLI
ISTITUTO AGRARIO DI S. MICHELE a/A.
LETRARI Az. Agr.
MADONNA DELLE VITTORIE Az. Agr.
MASO MARTIS Az. Agr.
METIUS
ROTARI
PEDROTTI SPUMANTI
PISONI Az. Agr.
REVI' Az. Vin.
SIMONCELLI ARMANDO Az. Agr.
VITICOLTORI IN AVIO – ATHESIA VINI
VIVALLIS
ZENI ROBERTO Az. Agr.

LUGANA...
UN VINO,
UNA TERRA

25019 SIRMIONE
(BRESCIA) - ITALIA
VIALE G.MARCONI, 2
TEL. +39.045.9233070
FAX +39.045.9585450
www.consorziolugana.it
info@consorziolugana.it

E' Francesco Montresor, presidente del Consorzio di tutela Lugana Doc, a fare il punto sul momento comunque positivo di quella che l'ultimo Vinitaly ha confermato come una delle Doc emergenti del patrimonio vinicolo italiano.

Il presidente Frencesco Montresor con il direttore Carlo Veronese

CONSORZIO DI TUTELA DEL LUGANA DOC

"Il mercato del vino sta ovviamente attraversando un momento difficile: da un lato la congiuntura economica, dall'altro le sovrapproduzioni e le offerte del mercato che, dal punto di vista enologico, è estremamente vasto. I prezzi, in un momento di concorrenza così spinta, sono al ribasso e c'è un decremento del consumo legato ai vari deterrenti, dal ritiro di patenti alle norme alimentari. Ciò nonostante, vi sono zone di produzione non in crisi e la Doc Lugana è una di queste", conferma Francesco Montresor, presidente dell'omonimo Consorzio di tutela. "Questo è il risultato del lavoro in un settore di nicchia, che punta su un brand forte dell'unicità data al prodotto dal binomio terroir e vitigno autoctono Turbiana. Non a caso anche per la vendemmia 2009 il costo dell'uva del Lugana è rimasto sui 120 – 130 euro al quintale, senza alcuna flessione rispetto allo scorso anno".

Queste le cifre: il Lugana 2007 completamente esaurito; 66.000 ettolitri di vino Lugana 2008 con il 70% della produzione già imbottigliata e venduta e la previsione di arrivare a inizio 2010 senza giacenze della vendemmia 2008 così come accaduto nell'anno precedente; 8.000.000 le bottiglie prodotte per un fatturato complessivo intorno ai 45 milioni di euro. Con queste premesse il Consorzio si prepara al prossimo Vinitaly "il più importante appuntamento enologico internazionale da cui attendiamo una risposta positiva, soprattutto da quei mercati internazionali che hanno scoperto il Lugana da poco" .

Idee chiare anche sulle strategie future del Consorzio "che da poco più di un anno si avvale della figura di Carlo Veronese come nuovo direttore: un acquisto importante che ci consente di essere ancora più presenti sul territorio e al servizio dei nostri produttori soprattutto per quanto riguarda il controllo. Anche con il suo supporto l'obiettivo futuro è quello di puntare ancora di più e promuovere il concetto del vitigno autoctono e dell'unicità del terreno; e da questi presupposti valorizzare anche la grandissima capacità di invecchiamento dei nostri vini. Quindi le due vite del Lugana: il vino giovane, dall'inconfondibile nerbo acido persistente che ne mantiene la freschezza e la piacevolezza immediata; e d'altro canto la sua longevità, il punto di forza sul quale puntiamo come novità tra i vini bianchi italiani".

L'ultima riflessione è sulle modifiche apportate dall'assemblea dei produttori al disciplinare di produzione.

"Tra le più importanti ci sono senz'altro il riconoscimento di un Lugana Riserva, proprio per dare valore alla capacità di invecchiamento; un Lugana vendemmia tardiva; l'imbottigliamento in zona: misure restrittive ma significative per arrivare a conquistare un segmento preciso di mercato in termini di qualità. Con la consapevolezza", conclude Montresor, "di evitare così lo scontro con quella larga parte del mercato la cui logica predominante è solo quella del ribasso del prezzo e che ci porterebbe ad una sorta di guerra senza fine".

mettiamo l'accento alla

Valtènesi

GARDA CLASSICO

WWW.GARDACLASSICO.IT

RegioneLombardia
Agricoltura

CAMERA DI COMMERCIO

Itinerario in Garda Classico tra i "Profumi di Mosto" con i "Rossi della Valtènesi". Tradizionale appuntamento con il circuito enogastronomico nelle cantine della riviera bresciana del lago di Garda: una giornata tra i sapori dell'autunno e i colori della vendemmia, con la degustazione dei «Rossi della Valtènesi», abbinati ad altre tipicità gardesane. Le cantine partecipanti sono 23. A Polpenazze l'«Oasi della Valtènesi» con tutti i vini in degustazione, la presentazione del libro «Cuore divino» e la foto dei grandi nomi del vino italiano.

PROFUMI DI MOSTO in Valtènesi

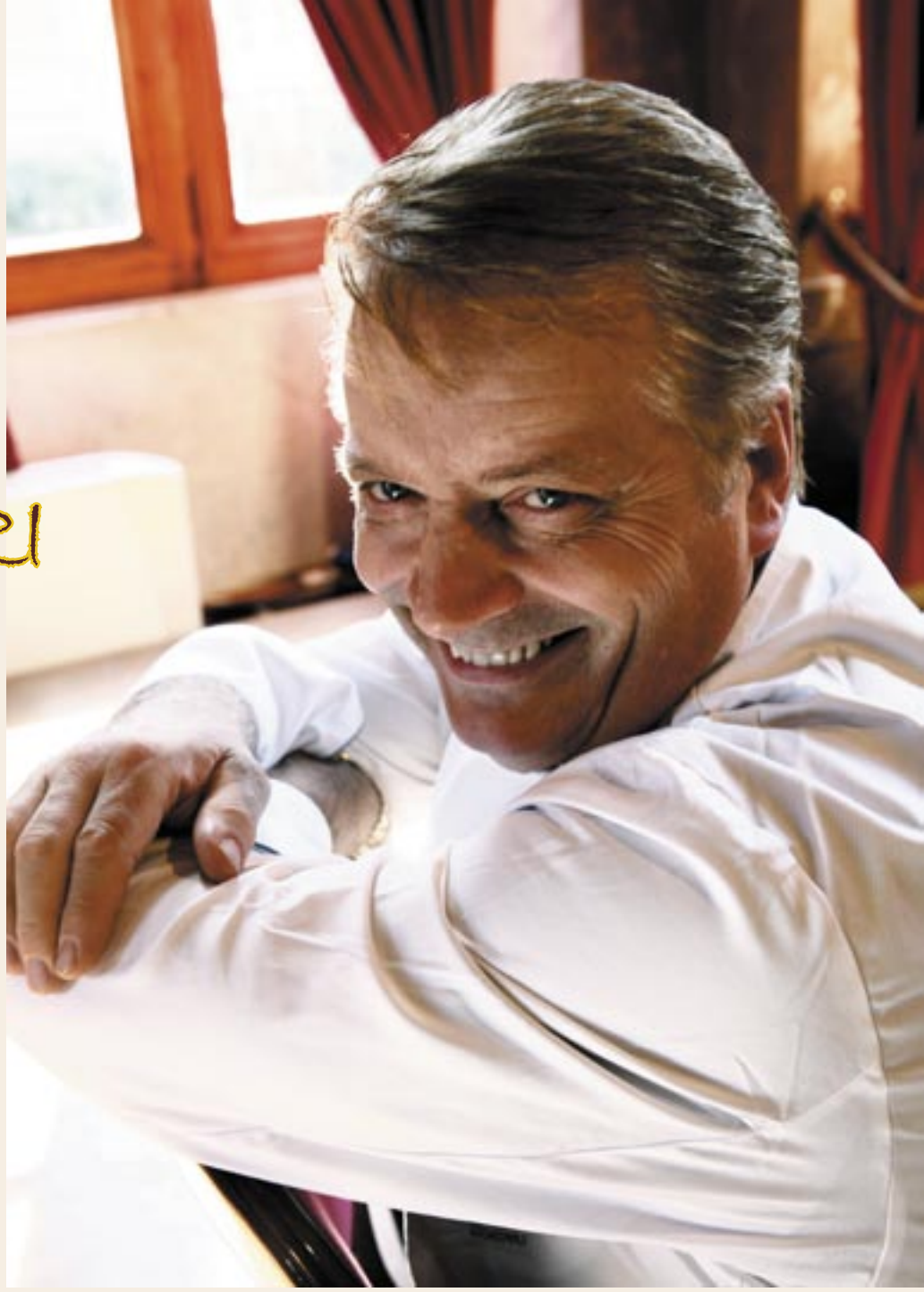
Domenica 11 ottobre (ore 11 - 18) l'ottava edizione di «Profumi di Mosto» presenta la nuova annata dei «Rossi della Valtènesi», il marchio creato dal Consorzio del Garda Classico per unificare alcune delle migliori produzioni vinicole dell'entroterra della riviera bresciana del lago di Garda. Dalle ore 11 alle 18 l'appassionato potrà percorrere, fra le colline moreniche lombarde del Garda, un goloso itinerario, che gli darà la possibilità di visitare ed incontrare ben 23 aziende vinicole del territorio, da Desenzano a Puegnago, da Calvagese a Moniga, da Padenghe a Muscoline, attraverso tanti piccoli e affascinanti paesi affacciati verso il lago: ogni cantina proporrà in degustazione un vino abbinato ad una specialità gastronomica, dai prodotti tipici del territorio come formaggi e salumi, fino ai piatti della tradizione rurale gardesana.
Presso il Municipio di Polpenazze c'è inoltre l'«Oasi della Valtènesi», dove saranno presenti, assieme, tutti i 23 vini selezionati, in modo da offrire la possibilità di incontrare il più ampio panorama delle diverse tipologie dei rossi locali. Sempre presso il Municipio è prevista la presentazione del volume «Cuore divino», che contiene le immagini fotografiche dei più grandi nomi del vino italiano, scattate nello stand del Consorzio Garda Classico all'ultimo Vinitaly: le immagini saranno in mostra per l'occasione in una rassegna fotografica di grande interesse.
La manifestazione, organizzata dal Consorzio di tutela dei vini del Garda Classico, si propone di presentare al turista enogastronomo le migliori produzioni di vini rossi prodotti prevalentemente con uve di Groppello, vitigno tipico nel territorio delle colline moreniche della Valtènesi. Nelle varie cantine aperte lungo il tracciato di «Profumi di Mosto» i visitatori troveranno non solo i colori ed i profumi della vendemmia ed i vini di punta di ciascun produttore, ma anche i sapori del territorio. Ad ogni tappa sarà possibile incontrare direttamente i produttori, farsi guidare nella visita alle cantine e spiegare la filosofia produttiva e le peculiarità del Garda Classico, del Groppello e dei Rossi della Valtènesi, in un itinerario che consentirà anche di approfondire la conoscenza del territorio e delle sue caratteristiche storico-ambientali.

L'accesso alla manifestazione costa 20 euro, compreso il bicchiere da degustazione: il ticket è prenotabile e acquistabile in una qualunque delle aziende aderenti lungo l'itinerario. A sera, alle 18.30, presso la sala consiliare del municipio di Polpenazze, brindisi finale aperto al pubblico con gli spumanti prodotti nel territorio della Valtènesi per concludere in bellezza la giornata. Per informazioni al pubblico: info@profumidimosto.it – tel 3398024633 www.gardaclassico.it

Incontro con Iginio Massari nella Pasticceria Veneto, a Brescia. Quando è nata la sua passione per la pasticceria? "Le passioni bruciano in fretta…il mio è stato un vero e proprio amore".

IGINIO MASSARI

di Alessandra Andreolli



Da sempre incuriosito dal mondo della gastronomia, ha toccato tutti i suoi rami, per soffermarsi sulla pasticceria. "Aveva una marcia in più per ciò che allora era scientifico, nel senso di riferirsi a tutti i numeri che assemblati da più persone danno lo stesso risultato. Qualità non significa fare una cosa straordinaria una volta, ma farla sempre. E' importante codificare la cucina per soddisfare centinaia di persone nello stesso modo. In tal senso, la precisione fa parte della qualità". Cucina e pasticceria: due mondi diversi quindi? "Prendiamo una torta tra le più semplici, la millefoglie. La sfoglia necessita di 4 ore di lavorazione; bisogna modellarla e cuocerla, fare la crema pasticcera ed assemblare il tutto. Quando si dice una ricetta, in cucina, è veramente una ricetta. In pasticceria, la ricetta di una torta può essere composta da diverse ricette con tante composizioni: confettura all'arancia, composta alla fragola, crema pasticcera, mousse, pan di spagna alle mandorle o al lampone …. Un tempo si mescolavano molto salato e dolce, ma l'ultima democrazia veramente rimasta è quella del gusto: parlo con lei per ore e lei esce con il gusto della sua infanzia, di quel prodotto che l'ha colpita talmente tanto che cercherà per tutta la vita di ritrovarlo e non lo troverà mai; per fortuna che i sogni rimangono sempre, anche a occhi aperti". Quale l'importanza della creatività, chiedo. "La creatività che mira a stupire attraverso stravaganze non porta a nulla. La vera creatività è prodotta dalla conoscenza e deve essere ripetibile, altrimenti significa che ha colpito per come è stata raccontata e non per le capacità di chi l'ha fatta. Ora in Francia vanno di moda i pomodori canditi dolci; sembra una novità, ma già si facevano agli inizi del '900. Anche se è vero che è nuovo tutto ciò che non si conosce: c'è sempre un ritorno con più conoscenza. Attività artigianali come cuoco e pasticcere si devono occupare dell'eleganza di un prodotto che dalla tavola arriva alla bocca e invade il palato". Ospitale e scherzoso, mostra nelle sue parole tutta la dedizione e l'impegno che riserva al suo lavoro. Presidente ed insegnante dell'Istituto CAST Alimenti, Massari ha da sempre sottolineato il valore della formazione e della crescita professionale dei giovani. "Ammiro i francesi e al contempo sono loro nemico acerrimo: da un lato hanno il merito di saper condurre la danza dei giovani, dall'altro, la boria di essere i migliori in assoluto. La formazione sta alla base di una professione valida; nei giovani francesi il desiderio di imparare e emergere è molto evidente. In Italia gli insegnanti di scuole regionali e provinciali sono gli stessi ragazzi che hanno frequentato quelle scuole. E così i pochi italiani che vanno all'estero vanno per imparare, la grande quantità di francesi che va all'estero va per insegnare. Se non abbiamo insegnanti validi, non avremo allievi validi: saper insegnare significa stimolare gli allievi, dare entusiasmo, suscitare la voglia di imparare, di essere al centro dell'universo. Perché ognuno di noi è al centro dell'universo. La Grandeur de la France è sempre stata ammirata; nel mondo la Francia è in vetta in ambito gastronomico; nella moda l'Italia riesce a farle lo sgambetto, non ancora nella cucina. Noi abbiamo buoni elementi, ma siamo lontani dal concepire la Grandeur. Al di là delle critiche i professionisti più o meno consciamente guardano la Guida Michelin per il rigore e la serietà professionale. Una corretta comunicazione, attraverso guide e giornali, è fondamentale, non basta il piccolo raggio del passaparola. Una cucina francese già esiste; noi stiamo cercando di riunire i più grandi chef italiani per portare avanti un progetto di codifica della cucina italiana.

Siamo troppo individualisti. Il confronto con gli altri è fondamentale per ottenere da essi il riconoscimento". Siamo seduti nel suo studio, circondati da molti premi, tra cui varie medaglie d'oro alla qualità assoluta, la medaglia d'oro al campionato mondiale di Lione del '97, la coppa di pasticcere del decennio 1993-2003, la proclamazione di Dottore Honoris Causa in Scienze Culinarie alla Saint George University, la Coppa Europa di Pasticceria nel 2002, diversi premi come pasticcere dell'anno. Ed anche un riconoscimento per la poesia. "E non li ho mai cercati" mi dice sorridendo e mi mostra un menabò. "Lo uso per scrivere le mie poesie" spiega indicando alcuni versi scritti a mano. "Queste tre sul mediterraneo le ho scritte su una nave". Sostenitore di qualità e cura per i dettagli, non ha mai trascurato studio e ricerca; è l'unico maestro pasticcere rappresentante per l'Italia della prestigiosa associazione internazionale Relais Desserts International. "La qualità non è una ricetta, è il rispetto del prossimo: la cura di andare a scegliere materie prime adeguate, di fornire un certo servizio. La pulizia non è per l'ufficio d'igiene, ma per la salute degli altri". Nel '93 ha fondato l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani. "Serviva in Italia un'associazione selettiva di traino nel nostro settore. Nella cucina ci sono guide e maggiore attenzione da parte di giornalisti ed editori; una miriade di piccole e grandi industrie ruotano attorno al mondo della cucina. I ristoranti in Italia sono 33000 senza conteggiare quelli negli hotel e le pasticcerie sono 14000, ma siamo l'ultimo paese in Europa per investimenti artigianali in pasticceria. Quando un cliente entra in pasticceria spesso non sa cosa vuole comprare, parcheggia generalmente in seconda fila, alla domanda 'Per quante persone?' il più delle volte risponde frettolosamente 'Faccia Lei'. Due approcci completamente diversi" spiega Massari, socio nel ristorante Carlo Magno a Collebeato. "Manca una pasticceria italiana: ci sono una pasticceria regionale e prodotti che l'industria ha reso nazionali, come panettone, tiramisù, meringata". Celeberrimo il suo panettone, premiato anche quest'anno dal Gambero Rosso come miglior panettone italiano. "Interessante è la simbologia legata al panettone: l'uvetta passa è il simbolo della ricchezza, l'arancio cubettato candito dell'amore, il cedro dell'eternità, la chimera che l'uomo cerca da sempre". Autore di vari libri, sta ora lavorando alla collezione 'Dolce Programma'. "Ci saranno un libro di cibi storici italiani legati a varie città ed uno di primi piatti dove ho adottato un modo più approfondito di descrivere le ricette: ciò che è scontato per un professionista, non lo è per chi lo affronta per la prima volta".

Un calice di vino in mano e un brindisi sotto gli archi di un'elegante villa d'epoca: sembrerebbe l'aria del "Libiamo" della Traviata di Giuseppe Verdi, invece siamo nel cortile di casa Marchetti di Montestrutto e di Villa Lechi ad Erbusco (Bs), per incontrare il Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta, Maurizio Zanella, in occasione della Xa edizione del Festival Franciacorta.

BOLLICINE in Franciacorta

Maurizio Zanella

di Elisa Zanola

Un anno importante per il Festival che festeggia il suo 10° compleanno: chi ha avuto l'idea di creare un Festival per promuovere il Franciacorta e cosa è cambiato negli anni nelle varie edizioni del Festival?
Il Festival è nato per idea dei produttori, con l'obiettivo di far conoscere agli appassionati, ma anche al grande pubblico, un prodotto straordinario che nasce in un territorio straordinario. Ma che dieci anni fa era poco conosciuto anche dagli stessi bresciani. Con gli anni, possiamo dirlo, il Festival è cresciuto molto grazie al successo raccolto. Quest'anno abbiamo superato abbondantemente i 5000 visitatori in tre giorni; considerando che il lunedì è dedicato ai soli operatori è un ottimo risultato. Rispetto agli inizi oggi le aziende partecipanti sono triplicate e si sono aggiunte anche iniziative collaterali di primo piano.

Quali sono stati gli ospiti d'eccezione e quanti i visitatori di quest'anno? E a che tipo di pubblico si rivolge il Festival Franciacorta?
Quest'anno il Festival si è arricchito con una grande Caccia ai Tesori che ha portato sul nostro territorio per tutto il week end 145 equipaggi da due persone a bordo della propria auto, per partecipare ad una divertente competizione di destrezza con in palio un montepremi di oltre 160.000€. Fra gli eventi ha spiccato il bellissimo concerto di Ornella Vanoni davanti a quasi 1000 spettatori: l'artista milanese ha dimostrato grande carisma ed ha offerto una serata piacevolissima.
Il Festival si rivolge a tutti, appassionati di vino, ma anche curiosi ed amanti delle gite fuori porta. Il Festival, infatti, offre anche tour guidati su minibus fra le cantine

Come nasce il Consorzio per la tutela del Franciacorta e quali sono i suoi obiettivi?
Il Consorzio per la tutela del Franciacorta nasce il 5 marzo 1990 grazie a 19 produttori intenzionati a far crescere un'idea: quella di realizzare le migliori bollicine metodo classico italiane. In questi 30 anni (si celebrerà il compleanno il prossimo 5 marzo) i produttori aderenti sono diventati 97, quasi la totalità di quelli presenti sul territorio. L'obiettivo di oggi è migliorare ancora la qualità, tutelare e promuovere il marchio sia sul mercato interno che su alcuni mercati esteri particolarmente adatti come USA, Giappone, Germania, Svizzera.

Che rapporto c'è tra il Consorzio e la Strada del vino Franciacorta?
Il Consorzio e la Strada sono due realtà indipendenti. Di fatto, però, stiamo nella stessa sede ed abbiamo una continua collaborazione.

Quali altre iniziative oltre il Festival organizza durante l'anno il Consorzio per la tutela del Franciacorta?
Il Festival Franciacorta da alcuni anni è una manifestazione itinerante, che si snoda fra le più importanti città italiane ed Europee. Quest'anno siamo stati a Milano, Roma, Bologna, Amburgo. Il 12 ottobre saremo a Zurigo ed il 23 novembre a Varese. Lo scorso 9 maggio, è nata anche Curtefranca: una Doc da scoprire, che ha aperto al pubblico il Convento dell'Annunciata a Rovato a oltre 2000 persone per degustare i Curtefranca Doc (ex Terre di Franciacorta), ossia i vini bianchi e rossi fermi, prodotti da oltre 30 aziende del territorio.

Quali sono le caratteristiche principali dei vini e delle aziende vitivinicole che aderiscono al Consorzio? E quali i marchi d'eccellenza che vantate?
La caratteristica principale che caratterizza le aziende franciacortine è senza dubbio il fatto che ogni singolo elemento sia finalizzato ad ottenere la massima qualità nella bottiglia. Ancora oggi, nonostante un disciplinare che è già il più rigido al mondo in assoluto per le bollicine metodo classico, il Consorzio sta lavorando per creare un sistema di regole che garantisca una continua crescita qualitativa. Il nostro territorio è piccolo, più di 20/25 milioni di bottiglie (un'inezia sui mercati mondiali) non si potranno produrre; quindi dobbiamo giocarcela sul piano qualitativo, avvicinare sempre più il nome Franciacorta all'eccellenza. Cosa che, peraltro, ci è già oggi ampiamente riconosciuta dal pubblico e dalla critica. Il marchio d'eccellenza è il Franciacorta Docg, le cosiddette bollicine. Questo territorio è vocato, grazie al terreno e alla presenza mitigatrice del Lago d'Iseo, per produrre questa tipologia di vino ad un livello eccelso.

Che tipo di rapporto ha il Consorzio con il territorio?
Il Consorzio vuole avere un rapporto sempre più stretto con il territorio. Negli ultimi mesi stiamo lavorando sempre più in questa direzione, con l'obiettivo di aprire un dialogo forte per quanto riguarda la tutela e la valorizzazione di questo splendido territorio.

Per un intero fine settimana Castegnato (Bs) diventerà la "golosa" meta di tutti gli amanti del formaggio.

Franciacorta in Bianco

Dal 9 all' 11 ottobre 2009 "Franciacorta in Bianco" (www.franciacortainbianco.it.), la più ricca e conosciuta vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari realizzati con latte vaccino, caprino, ovino e latte crudo, trasformerà il piccolo comune bresciano nella capitale nazionale dell'arte casearia. I numeri della scorsa edizione evidenziano il successo della manifestazione: 100 espositori, 400 formaggi esibiti, 12.000 visitatori.

Il tradizionale appuntamento, giunto alla quattordicesima edizione, ripropone una tre giorni davvero da non perdere. Si potrà spaziare da degustazioni guidate a convegni, da work shop a talk show e laboratori didattici.

Negli stand dei produttori, provenienti da tutte le regioni d'Italia, il visitatore potrà scoprire prodotti eccezionali di rara qualità e ricercatezza, elaborati con ricette che si tramandano da secoli, veri e propri gioielli d'arte casearia. Il tutto realizzato all'insegna della tipicità e genuinità, caratteristiche fondamentali delle numerose leccornie presenti in fiera.

Una vera delizia per chi assaggia o vuole acquistare: il pluripremiato Blue d'Aoste dei fratelli Panizzi; lo Stravecchio di Asiago; la regina veneta conosciuta come la Casatella Trevigiana dop; il più antico formaggio sardo ovvero il Fiore sardo di Gavoi; il Piave formaggio delle Dolomiti; il "magico" Casizolu nato su un vulcano spento della Sardegna e prodotto solo di notte dalle mani sapienti delle donne dell'isola; il formaggio più raro del mondo ovvero il Montebore.

E poi ancora il Silter Camuno Sebino, il Fatulì, la Marzolina Ciociara, il Bagoss, il formaggio di Fossa, il Canestrato pugliese, il Caciocavallo Silano, il Raveggiolo della Toscana, le tradizionali lucane Cacioricotta e Casieddu, il Piacentinu Ennese e tanti altri prodotti assolutamente unici

Franciacorta in Bianco intende valorizzare le migliori produzioni di formaggi e raccontare la loro storia evidenziando il sacrificio e la passione di agricoltori che, con coraggio, ancor oggi lavorano in condizioni climatiche ed ambientali difficili, ma dove i foraggi e i ritmi di produzione consentono di ottenere specialità uniche.

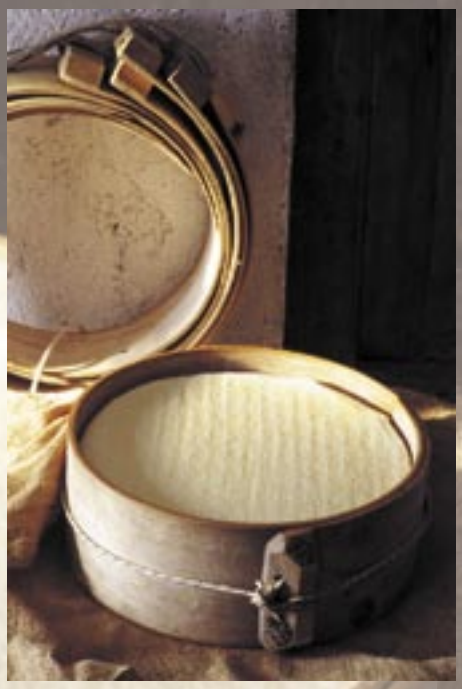
A tal proposito saranno presenti personaggi curiosi e personalità autorevoli del settore. Tra queste ci piace citare il Pastore Gregorio dal Parco Nazionale d'Abruzzo, autentico difensore della tradizione e della genuinità e Roberto Grattone, della Cooperativa Vallenostra, ambasciatore del Montébore nel mondo.

La novità dell'edizione di quest'anno è rappresentata dal suggestivo Museo Del Formaggio dove, accanto a formaggi gloriosi oggi a rischio di estinzione, faranno bella mostra anche alcuni formaggi storici ormai da tempo scomparsi, ma riproposti grazie ad alcuni anziani casari che ne conservano le antiche ricette.

Franciacorta in Bianco sarà anche occasione d'incontro, confronto e scambio culturale: interverranno alla manifestazione ed ai vari convegni in programma illustri giornalisti ed esperti del settore tra i quali il prof. Corrado Barberis (Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia rurale di Roma), il Prof. Costantino Cipolla (professore ordinario di sociologia presso la Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Bologna), Piervittorio Duberti (Selezionatore e ricercatore di Acqui Terme), Andrea Scoto (Provincia Regionale di Enna), Franco di Nucci (del caseificio di Nucci, antica famiglia di Capracotta, il più alto Comune dell'Italia appenninica, da sempre terra di pascoli, di bovini, di pecore, di pastori, di transumanze), Arch. Erica Masina (curatrice del progetto di restauro Antica Latteria Sociale Tomaselli a Strigno di Valsugana), Laura Zanetti (Presidente Libera Associazione malghesi e Pastori del Lagorai, Strigno di Valsugana).

Verranno consegnati premi e riconoscimenti, citiamo il premio giornalistico La Fasera dedicato alla memoria dell' ing. Aldo Artioli.

Infine, si potrà assistere ad eventi davvero particolari come il taglio e degustazione di una forma di Grana Padano d.o.p. invecchiato 10 anni o partecipare ai tanti momenti golosi in programma durante la manifestazione (Gnoccolata al Castelmagno, Gelato show, Risottata alla Robiola di Murazzano, serata Ennese, etc)



L'intero programma della manifestazione con appuntamenti ed orari è scaricabile dal sito www.franciacortainbianco.it.

Info: Polo Fieristico in via 2 Giugno – Castegnato (Bs) Orari di apertura al pubblico:
Venerdì 9 Ottobre 2009 ore 19:00-23.00
Sabato 10 Ottobre 2009 ore 10.00-22.00
Domenica 11 Ottobre 2009 ore 10.00-20.00.
Segreteria Organizzativa Castegnato Servizi srl tel 030 2146881-3 fax 0302146887 e-mail: info@franciacortainbianco.it

Nettuno era venerato sulle sponde del lago di Garda, ma si narra che Giove, affascinato da queste terre, decise di cacciarlo.

I CARPIONI DORATI

di Massimo Frera

Quando Nettuno conobbe lo splendore delle nostre terre decise di cacciare Benaco, figlio suo e di Berenice. Per farlo chiamò in aiuto Marte, dio della guerra, Plutone, dio del fuoco sotterraneo, Eolo, dio dei venti e Saturno, dio della terra. A quell'epoca le genti gardesane adoravano la dea Atena la quale venne avvisata delle intenzioni di Nettuno dal dio Giove, che le si affiancò con un esercito. La battaglia vide la vittoria della fazione di Giove e Nettuno dovette ritirarsi con gli altri dei: Marte lasciò l'Italia, Plutone si ritirò agli inferi, Eolo ripiegò nel suo antro e Saturno nel sottosuolo. Pare che Nettuno si fosse innamorato del lago anche per la presenza dei carpioni ai quali era solito gettare dell'oro perché se ne nutrissero: ancora oggi serbano il prezioso metallo nelle loro squame. In effetti i carpioni sarebbero stati creati da uno degli alleati di Nettuno in quella battaglia, ovvero Saturno che nel Benaco si era rifugiato dopo essere stato allontanato dalle sponde di Creta (sempre per volontà di Giove). Saturno vagava per l'Italia, alla ricerca di un nuovo regno. Vestito con pochi stracci si trovava nei pressi del nostro lago e, assetato dal solleone, chiese un bicchiere di vino ad alcuni pescatori. I barcaioli, da brutti ceffi quali erano, gli negarono il bicchiere e lo invitarono a bere dal lago. Saturno proseguì nel dialogo e pregò loro di poter esser trasportato nell'isola al centro del lago, Sirmio. Questi chiesero una cifra esorbitante ma lui acconsentì, senza batter ciglio. Una volta salpati, i barcaioli - alla cui testa stava Carpio - gli si gettarono contro: *"Non ce la racconti giusta! Se hai così tanto denaro stai andando a nascondere un tesoro che hai rubato! Dallo a noi!"* Chiesero oro e minacciarono la sua vita. Saturno si rivolse loro in tono pacato e li appellò come "marinai etruschi". Questi presero ad aggredirlo fisicamente e allora il dio si svelò: *"Empia gente, nimica degli dei! A voi si darà l'oro che chiedete. Avidi! Andate a cercar l'oro che esigete in fondo a queste acque!"* Riconosciuto il dio gli porsero le scuse, ma ormai era tardi: uno alla volta tutti i barcaioli si trasformarono in pesci, in carpioni, dal nome del primo di loro. Per questo riluccicano d'oro, perché ne scovano continuamente in fondo al lago, fin da allora. Una versione più tarda di questa leggenda deriva dall'opera di Giuseppe Milio Voltolina (Salò 1536 - 1580) fondatore dell'Accademia degli Unanimi e autore dell'Ercole Benacense. Egli narra di come Ercole, una volta raccolti pomi nel giardino delle Esperidi e ucciso nella decima delle sue fatiche il mostro sputa- fuoco Caco, sulla via di ritorno a Tebe si concesse una sosta sul Benaco. Si fermò a Campione ove alcuni barcaioli erano accusati di derubare i clienti che traghettavano. Il capociurma era sempre Carpio il quale cercò di impossessarsi dei pomi delle Esperidi del semidio. Il tentativo non riuscì ed Ercole li legò tutti con una fune gettandoli poi nel lago. Mosso dalla pietà li risparmiò e li convertì in pesci. In questa versione il brillare dei carpioni è dato dai livori che ancora portano dopo le batoste subite dall'eroe.

Zeus_1. Zeus impugna la saetta
Statuetta in bronzo da Dodona, 470 a.C.,
Museo Archeologico di Atene
(Mitologia Greca, Toubis edizioni, 1995)

ARRIVA IL PANTHEON GRECO

Mano a mano che i miti che riportiamo si avvicinano alla storia di cui conserviamo memoria scritta (e che solo per questo motivo consideriamo storia a tutti gli effetti secondo un paradigma tipicamente di matrice classica) possiamo notare come le antiche divinità femminili lascino le posizioni di comando per divenire solo mere protettrici (come Atena nel primo mito riportato nell'articolo a fianco) o comunque ricoprire ruoli secondari rispetto a quelli riservati, ormai, solo alle divinità maschili imperanti. A dire il vero, un passaggio dalla triplice dea paleolitica alla triade greca maschile di Giove, Poseidone e Ade ha visto un momento nel quale la coppia sacra governava il destino umano insieme a un figlio o una figlia. Si veda ad esempio la triade etrusca con Tinia, Uni e Menerva che poi regna nella città eterna come Giove, Giunone e Minerva. Quando la divinità maschile si è presentata come principale riferimento, quella femminile è stata scacciata, derisa, allontanata e il suo ruolo ridefinito, sminuito, ammansito, come prova il passaggio dalla mitologia pelasgica a quella dorica, che le succede. All'età dell'oro di Saturno si sostituisce l'età del fulmine di Zeus-Giove, che dopo un periodo di regno condiviso con altre due divinità maschili diviene l'unico re del pantheon. Anche sul Garda si registra questo ribaltamento: Giove si appropria del territorio che Nettuno/Poseidone voleva usurpare all'antico dio della vegetazione (Benaco) e lo fa con l'aiuto di Atena, raffigurata come una figura di secondo piano, ma della quale ancora non ci si può liberare in quanto adorata dagli etruschi che nell'alto Garda avevano stabilito almeno una colonia. E proprio Saturno, vestito di stracci, che vaga come un re senza regno, ricorda gli etruschi e li maledice per la loro attenzione verso le divinità femminili. Saranno loro, sotto forma di carpioni, a sprofondare con l'età dell'oro nel fondo del lago. Una nuova stirpe di dei si affaccia sul Benaco, e nuovi sono gli uomini che lo vivono. Secondo la Teogonia di Esiodo la razza umana si trovò in un momento difficile e pertanto gli dei inviarono degli eroi, loro protetti, semidei nati da un dio e da una mortale. Le loro qualità umane erano tanto sviluppate su scala divina da renderli perfetti ed invincibili: Eracle (Ercole), Teseo, Ulisse e Giasone.

Zeus_2. Moneta d'oro raffigurante la testa di Zeus. Ritrovata a Dodona e datata 334-341 a.C. (Mitologia Greca, Toubis edizioni, 1995)

Un paradiso di benessere a Soiano del lago racchiuso tra le sponde del lago di Garda il Beauty & Wellness Center del Monastero è il luogo ideale per trovare ristoro e relax dalle fatiche quotidiane

La culla dei sensi

Equilibrio:
per recuperare le forze consumate dallo stress e vivere un momento di assoluta pace fisica ed interiore.

Energia:
per ristabilire la grinta necessaria per affrontare gli sforzi che ogni giorno ci attendono.

Armonia:
per dissolvere ogni pensiero che ci affanna e trasformare ogni ansia in serena tranquillità.

Benessere:
per coccolarci, dedicando un po'di cure a noi stessi, al nostro corpo e alla nostra mente, così spesso affaticati.

Queste sono le quattro parole d'ordine del Beauty & Wellness Center del Monastero che offre ai propri clienti trattamenti specifici, volti a soddisfare ogni esigenza.

Si può beneficiare di un piacevole servizio di massaggi rilassanti e tonificanti, abbronzarsi nell'apposito solarium, lasciarsi bagnare dalle benefiche acque della piscina interna, mineralizzata. Quale conforto migliore, dalle fredde giornate autunnali, della tiepida e accogliente sauna? Entrati nel centro benessere, saremo invitati sicuramente dai nostri sensi a provare il bagno turco, il vitarium, la doccia emozionale o semplicemente a stenderci nella zona relax. Al Beauty & Wellness Center sono praticati specifici trattamenti per la bellezza del viso, del corpo e naturalmente manicure, pedicure ed epilazione delle zone desiderate. I clienti possono anche immergersi nelle calde acque della Culla Thermo Spa, godendo della ritemprante piacevolezza di impacchi e lozioni rigeneranti.

Vengono praticati massaggi distensivi o drenanti, con oli profumati e prodotti specifici per rilassare i muscoli del corpo. Sono inoltre proposte pratiche dell'Ayurveda, disciplina indiana dedicata al mantenimento del corretto equilibrio psicofisico e trattamenti orientali di Shiatsu. Chi volesse prendersi cura di sé, non potrebbe scegliere luogo migliore. Oltre al centro per il benessere e l'estetica, la famiglia Bertini offre ai suoi ospiti le eleganti e raffinate camere dell'hotel il Monastero, accogliendo i clienti in un ambiente esclusivo e tentandoli con i gustosi menù preparati nel ristorante. Un tranquillo parco con ulivi, magnolie, oleandri e betulle, è la porta di ingresso ideale per questa perla di relax sulle rive del lago di Garda: un implicito invito ad un piacere accessibile a tutti.

Il Monastero. Via Fratelli Avanzi 1, Soiano del Lago (BS) www.monastero.it info@monastero.it
Hotel e Centro Benessere tel. 0365 502483 fax 0365 503149 Ristorante tel. 0365 502203 fax 0365 503149.

Ci sono degli eventi storici che possono cambiare completamente la fisionomia di un luogo, la vita di chi ci abita e persino la cucina. Così per raccontare la storia di una ricetta abbiamo fatto un salto nel passato ritornando negli anni venti quando il Lago di Garda era ancora terra di pescatori e non solo. Un pullulare di anime semplici ed operose. Una vita di fatiche segnata dalla volontà delle acque. Il Lago, questa presenza silenziosa capace di stravolgere le sorti di intere famiglie.

LE SARDE EN SAÓR

di Luana Cappuzzo

Si narra che le grandi vele dei barconi da trasporto lo attraversassero tutto. Erano sempre carichi. Imbarcazioni a due alberi con portata da 100 a 700 quintali che facevano spola tra l'alto Garda e le stazioni ferroviarie di Peschiera e Desenzano. Il loro mezzo di propulsione era la vela o i remi e il traino da terra, quando nel basso lago non c'era vento.
Dall'alto lago scendevano il legname, il carbone e le pietre. Dal basso lago salivano le granaglie, il bestiame ed i tini di vino. Prima della seconda guerra mondiale erano più di cento. Oggi, di barconi, ne sono rimasti in attività solo due: Il San Nicolò e la Siora Veronica, adibiti esclusivamente ad escursioni turistiche. I viaggi da una sponda all'altra potevano durare anche intere settimane. Tutto dipendeva dal commercio e dalle condizioni climatiche. Era quindi indispensabile provvedere a tutto ciò che poteva servire durante la navigazione e le lunghe giornate di carico e scarico delle merci. Il cibo o cambusa, come in gergo marinaro viene chiamato, era ovviamente uno dei tanti compiti affidato alle donne e la ricetta di cui vi vogliamo parlare, "el saór" è proprio legata a questa antica tradizione, probabilmente importata da Venezia quando il gonfalone con il leone alato di San Marco sventolava sulle rive del nostro lago. Saór come sinonimo di sapore. Ecco l'origine delle "sardene en saór". Cibo di marina. Scorta di terra. Un piatto che ha con sé tutta la storia di Venezia. Città di grandi commerci. Città di spezie e che qui sul lago di Garda è stato ben recepito con l'unica eccezione che le sarde sono le nostre, quelle di lago. Già anticamente il procedimento di preparazione prevedeva : la friggitura delle sarde; la separata frittura delle cipolle (possibilmente nello stesso olio delle sarde) e l'annaffiatura con vino bianco ed aceto. Il tutto veniva poi unito a strati in grandi recipienti da conservazione che venivano caricati sui barconi mercantili e che permettevano agli uomini di sopravvivere nei giorni di viaggio tra una sponda e l'altra.
Alcune varianti della ricetta potevano prevedere anche l'aggiunta di pinoli ed uvetta di Corinto. Così, magicamente, in un piatto si incontravano occidente ed oriente. Il gusto agrodolce di origine romana si sposava con il tipico gusto speziato di cultura bizantina.
Poi, dal 1935, tutto cambiò! L'apertura della strada costiera Gardesana portò inevitabilmente alla fine di un' epoca. I grandi barconi da carico scomparvero un po' alla volta e con loro anche l'uso di cucinare questa antica ricetta che da piatto povero si è trasformata in un piatto di grande cultura e ricercatezza.

La Ricetta

LE SARDE EN SAÓR

Ingredienti
8 sarde
1 kg di cipolle bianche
olio extravergine d'oliva del Garda
250 ml di d'aceto
250 ml di vino bianco
farina, sale e pepe

Pulire le sardine. Lavarle, asciugarle ed infarinarle leggermente. Scaldare l'olio extravergine d'oliva in una pentola antiaderente e friggere le sardine. Una volta fritte lasciarle asciugare sopra della carta assorbente. Tagliare a fette sottili le cipolle e farle imbiondire con dell'olio extravergine d'oliva, aggiungere l'aceto e il vino bianco e far cuocere, a tegame scoperto, per circa 20 minuti. Salare e pepare a piacere. Prendere una pirofila e disporre le sarde fritte, salarle leggermente e cospargerle con il saór caldo, lasciando marinare il tutto per almeno un giorno. A discrezione l'aggiunta di pinoli ed uvetta.
Da servire freddo come antipasto

Nella stagione di apertura della raccolta delle olive e di inizio della spremitura, Redoro organizza la terza edizione della festa Prime olive, inaugurata nel 2007.
Appuntamento da sabato 24 ottobre a lunedì 26 ottobre a Grezzana (VR) per tre gustosi giorni alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva Dop

Prime Olive

Prime olive rappresenta un importante punto di incontro tra i produttori e i fruitori di un prodotto di qualità come l'olio extra vergine di oliva Dop. Quali zone migliori per la produzione dell'olio potevano accogliere i frantoi Redoro, se non quelle del Garda e del Veneto Dop? Innovazione e tradizione si mescolano e si traducono in importanti investimenti fatti dall'azienda per migliorare la produzione ed espandere la sua presenza nell'area di Grezzana, nel cuore della Valpantena. Il 24 ottobre, a partire dalle ore 10, in via Marconi 30, Redoro aprirà le porte ai visitatori, dando loro modo di visitare gli impianti e di ammirare da vicino la raccolta delle olive. La mattina del 24 ottobre sarà dedicata alla stampa: dopo il caffè di benvenuto e i saluti, alle 11 ci sarà una breve conferenza sulla previsione dell'andamento del mercato olivicolo in funzione delle nuove normative introdotte dal Ministro Zaia sulla certificazione dell'origine del prodotto. Seguirà un'analisi sulla previsione produttiva dell'olio extra vergine di oliva Dop Veneto Valpolicella, una relazione sulle varie Dop italiane, in collaborazione con Federdop e un esame sull'andamento dell'olio extra vergine di oliva biologico nel settore oleario. Alle 11 e 30 è prevista la visita dell'azienda e alle 12 una degustazione dei prodotti tipici della Lessinia. Nel pomeriggio Redoro darà il benvenuto ai consumatori: dalle 15 alle 18 saranno offerte bruschette calde a tutti e per i più piccini sarà allestito "Il campo dei bimbi", con giochi, animazioni varie e adozione a distanza di un albero di olive. La giornata di domenica, dalle 10 alle 18, sarà dedicata alla cultura dell'olio extra vergine di oliva 100% italiano e ai visitatori sarà offerta la possibilità di assaporare l'olio novello 2009 e diverse tipologie di prodotto frante sul momento. Verranno poi mostrati i diversi abbinamenti a seconda delle diverse tipologie di prodotto e delle varietà di olive impiegate. Sarà anche possibile acquistare direttamente l'olio dall'azienda. Lunedì 26 ottobre sarà la giornata della ristorazione: da non perdere l'incontro tra Chef, alle 11.30, che dibatteranno sull'importanza dell'uso dell'olio extra vergine di oliva in cucina. Alle 12 i visitatori verranno guidati a scoprire i segreti dell'azienda, visitandola, e verranno loro offerti in degustazione i prodotti tipici della Lessinia.

Frantoio Redoro,
Via Marconi 30 Grezzana (VR)
045-907622

Inaugurazione Prime Olive 2007

paciugo

RISTORANTE & PIZZERIA
specialità pesce di mare

Via Salvo d'Acquisto 24,
di fronte Porto Darsena, Sirmione 2,
tel. 030.9904864, mail info@paciugo.eu

APERTO TUTTE LE SERE
dalle ore 18,30 alle 02,00

Come raggiungerci: uscita A4 SIRMIONE; proseguite sempre dritto per circa km. 2,5 in direzione Sirmione fino alla settima rotatoria da percorrere per ¾; avanti ancora m. 400 e sulla destra, di fronte al porto, trovate il PACIUGO.

Cene aziendali, feste di compleanno, cene di classe, addio al celibato e nubilato

I Giorni del Miele

Da venerdì 2 a domenica 4 ottobre la cittadina di Lazise ospiterà la 30° edizione della Fiera Nazionale di Apicoltura per l'Agricoltura 'I giorni del miele', la più significativa mostra mercato dei mieli italiani a valenza europea.

di Alessandra Andreolli

Istituita trent'anni fa da un gruppo di apicoltori, la manifestazione ha riscosso nel corso degli anni sempre maggiore successo, affermandosi come un appuntamento annuale di carattere nazionale ed internazionale. Promosso da Regione Veneto, Comune di Lazise, Provincia di Verona e Camera di Commercio IIAA di Verona e con la collaborazione tecnico scientifica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'evento si propone come una preziosa occasione di incontro per studiosi, ricercatori, enti, istituzioni e associazioni di categoria per stabilire un confronto costruttivo sull'attività dell'apicoltura. In un'esposizione di oltre 2400 metri quadrati, apicoltori e aziende offriranno una presentazione qualificata delle produzioni legate all'attività dell'alveare: dalle diverse specificità dei mieli alla pappa reale e alla propoli nella loro diversificata utilizzazione alimentare, cosmetica e di cura naturale: sarà possibile gustare deliziosi prodotti dolciari a base di miele e testare i cosmetici derivati dal miele e dai suoi componenti. Saranno inoltre presentate le macchine e le attrezzature tecniche più innovative per l'allevamento delle api, per la lavorazione e la trasformazione dei prodotti di apicoltura, materiali apistici ed editoria specializzata, importantissima rassegna tecnica per gli apicoltori. La mostra mercato, aperta dalle ore 10 alle ore 20, costituisce un'ideale esposizione di riconosciuta qualità commerciale, non solo per gli operatori del settore, ma anche per il pubblico di consumatori. Presso il Centro congressi della Dogana Veneta in Lazise, si terranno inoltre due giornate di studio, sabato 3 e domenica 4 ottobre dalle ore 9.30, sul tema "Il ritorno delle api: prevenire e gestire nuove emergenze", a cura della FAI – Federazione apicoltori italiani e Associati FAI Veneto. In particolare il Convegno del 4 ottobre sarà l'occasione per presentare un evento di respiro internazionale, che faccia il punto sulle ultime evidenze tecnico-scientifiche emerse nel corso del Congresso mondiale di apicoltura di Montpellier – Francia. Sempre presso la Dogana Veneta, saranno allestite la mostra culturale fotografica 'I giorni dell'ape operaia' e la mostra di pittura 'La dolcezza del lago'. Tutti gli eventi sono ad ingresso gratuito.

Per maggiori informazioni: www.comune.lazise.vr.it - info@comune.lazise.vr.it - tel. 045 6445130 – fax 045 7580722

Mai sentito parlare del brodo di giuggiole? A Desenzano i natali dell'antica ricetta.

Andare in brodo di giuggiole
Andar a broda di succiole
Sciogliersi in brodo di giuggiole
É un modo di dire per esprimere uno stato di estrema contentezza. Una combinazione di parole usata esclusivamente in modo figurato associata alla bontà dei frutti ed alla loro dolcezza. Una situazione di estremo piacere e gioia.

BRODO DI GIUGGIOLE

di Luana Cappuzzo

C'è chi ha il privilegio di avere una pianta di giuggiole in giardino e chi, invece, deve approfittare della gentilezza di qualche amico per riceverne un cestino in omaggio. A Desenzano la si trova un po' ovunque ma sempre discreta ed un po' riservata come è la sua natura. Mai protagonista. Sarà il suo colore marroncino. Sarà il suo gusto tra l'acidulo, quando raccolta troppo presto, ed il dolciastro. Sicuramente è un frutto un po' camaleonte che si nasconde o sul bancone del Bar Italia, sotto i portici della cittadina, elegantemente servita in calici di cristallo, o tra le cassette di frutta in bella mostra in via Santa Maria in prossimità del vecchio Teatro Alberti. A Desenzano la sua storia è radicata nei secoli tanto da diventare la città natale del famoso brodo di giuggiole. Ci sono cittadine famose per aver dato i natali ad un vino, ad un dolce o ad un poeta. Desenzano al brodo di giuggiole. Le prime testimonianze relative al brodo di giuggiole risalgano alla corte dei Gonzaga quando, durante i mesi estivi, si trasferivano sulle colline moreniche in cerca di un po' di refrigerio. Chissà, sarà stato proprio un desenzanese che, in visita a Ludovico Gonzaga avrà portarlo sulla tavola del Duca di Mantova questo prezioso sciroppo? All'epoca era una specie di sciroppo o liquore con cui i contadini omaggiavano i visitatori più illustri e notabili. Veniva conservato in bottiglia ed era molto prezioso visto che le piante di giuggiole erano ancora poco diffuse. Si consumava tradizionalmente per accompagnare torte e biscotti secchi o centellinato in bicchierini come se fosse un liquore. Si prediligeva sorseggiarlo alla sera prima di andare a letto per le sue forti proprietà sedative. Oggi ci corichiamo con una camomilla. Ieri con un goccino di brodo di giuggiole. Nell'antichità, infatti, gli arabi utilizzavano le giuggiole per preparare misture curative. C'è chi produceva degli sciroppi densi e dolciastri per ridurre l'ansia e l'insonnia chi, persino, come rimedio contro le malattie delle vie respiratorie. Oggi a Desenzano la ricetta del brodo di giuggiole si è persa tra i vicoli del centro e le barche attraccate nel Porto Vecchio. Guai a chiedere di assaggiarlo in qualche locale. Pochi conservano ancora la vera ricetta e la tradizione di servirlo ai propri commensali. Peccato. E dire che ad Arquà Petrarca, in provincia di Padova, alla giuggiola si fa persino una gran festa nelle due prime settimane di Ottobre. E se mai vi capitasse di incontrare un veneto che a Desenzano vi chiede dove può assaggiare delle "sisole" o "zizzole", non abbiate timore sta parlando delle tanto amate giuggiole. Anni fa era stata riesumata tra i vecchi cultori di gastronomia gardesana la ricetta del brodo di giuggiole. Bisognerebbe timbrarla con la ceralacca, depositarla ed esporla pubblicamente in piazza. Noi l'abbiamo faticosamente cercata tra amici e conoscenti ma se qualcuno di voi la trovasse annotata diversamente su qualche vecchio ricettario di famiglia siamo assolutamente ben lieti di ricevere anche la vostra versione.

La Ricetta

Ingredienti:
1 kg di giuggiole
1 kg di zucchero
2 mele cotogne
1 limone non trattato
1 litro di vino bianco
(preferibilmente del Lago di Garda)
200 g di uva isabella o vespolina sgranata

Scegliere delle giuggiole mature ed un po' raggrinzite (le più dolci) lavarle ed eliminare il nocciolo. Prendere un gran pentolone e metterle in acqua con le mele cotogne tagliate e fettine, la scorza di limone, l'uva e lo zucchero. Cuocere a fuoco lento e dopo circa un'ora aggiungere piano piano il vino in modo che si sostituisca all'acqua. Passare il tutto al setaccio. Alla fine della preparazione si presenterà come una marmellatina leggera e saporita da servire con una fettina di Bossolà (dolce tipico del Lago di Garda)

IDENTIKIT DEL GIUGGIOLO
Nome comune: Giuggiolo
(Ziziphus - zizyphus)
Famiglia: Rhamnaceae
Conosciuto anche come:
Dattero cinese
Parte utilizzata: frutti
Storia : originario dell'Africa settentrionale e della Siria. Portato successivamente in Cina e India dove viene coltivato da oltre 4000 anni. I romani la importarono per primi in Italia, e la chiamarono "Zyzyphum", tant'è che nella tradizione dialettale veneta ancora oggi la giuggiola viene chiamata "zizoea".

Nel sito dell'Associazione Ristoranti, Trattorie, Hostarie Bresciane, le funzionalità operative e di qualità di un sodalizio da oltre 20 anni impegnato nel divulgare, comunicare e promuovere il gusto locale. Su www.arthob.net

FUORI E DENTRO IL PORTALE DI BUONA TAVOLA

L'appetitosa ed effervescente sigla dell'associazione spontanea ARTHOBimbandisce oggi la rete con un www.arthob.net che spedisce e sedimenta via etere l'armonia associativa gastronomica di Brescia e Provincia. Nuova linfa divulgativa dunque per l'Associazione Ristoranti Trattorie Hostarie Bresciane, oggi presieduta da Beppe Rocca, con un sito Internet dove le oltre duecento realtà associate raggruppano le loro proposte comuni in ragione di un vessillo di gruppo dall'ormai consolidata rappresentatività sul territorio. Alla base lo zoccolo duro di chi fa di ristorazione & c. professione eccellente e foriera di interessi collettivi di grande interesse economico e promozionale. Ovvero per i mentori appassionati di quest'ARTHOB. che da più di vent'anni riunisce i professionisti dell'ospitalità e dell'enogastronomia bresciana. Il punto d'arrivo telematico, altro non è dunque che l'automatica prosecuzione di quegli ideali unitari caratteristici da sempre dell'immagine pubblica del sodalizio. "Nata come strumento per portare all'attenzione di tutti – si legge infatti nella presentazione all'interno di www.arthob.net – problematiche, proposte, idee della ristorazione di casa nostra, nel corso degli anni è divenuta sempre più un punto di riferimento fondamentale per tutti coloro che, per professione, interesse o semplice curiosità, vogliono avvicinarsi al mondo dei prodotti tipici, dei piatti e dei sapori della Provincia di Brescia". Le note che viaggiano ora con la vivace ed utile efficacia della rete, rendono merito ad un progetto di comunicazione partito con coraggioso e preveggente anticipo sui tempi. E in questa chiave sono chiarissime e meritorie di ulteriore menzione le successive parole di presentazione che ricordano come "Sotto il profilo delle attività di promozione dell'enogastronomia bresciana, ARTHOB. si è sempre distinta per la sua capacità di fare da tramite tra il mondo istituzionale e il mondo dei consumatori, facendo conoscere meglio che cosa succede oltre la porta della cucina". Comprendendo fin dall'inizio che c'è dell'altro là fuori. Un altro importante concretizzato ad esempio nei numerosi corsi ed incontri di aggiornamento in diversificate tematiche collaterali o specifiche di settore. Dalle tecniche di servizio, cucina, presentazione ecc, all'assistenza per i titolari delle aziende di ristorazione sul versante burocratico e legale. Campi d'interesse che hanno visto e vedono la partecipazione e l'impegno gratuiti di valenti professionisti. Senza dimenticare le costanti partecipazioni istituzionali e promozionali alle più importanti rassegne enogastronomiche anche con mansioni organizzative e di supporto. A questo proposito rimbalzano in memoria virtuale e reale appuntamenti quali Il Capodanno del Ristoratore, Brividi in Provincia, Ottobrata, Notte Bianca del Novello e Cena degli Sponsor. Nella puntuale organizzazione in tempo reale di www.arthob.net il riassunto e le formule per conoscere, aderire, usufruire e partecipare alle funzionali e propositive attivit arthobiane. Restano fissi i diversificati obiettivi che da sempre ci contraddistinguono ribadisce in conclusione il Presidente Beppe Rocca come quello di portare all'attenzione di tutti le problematiche, le proposte, le idee della ristorazione di casa nostra, incrementando altresì la collaborazione con tutte le associazioni di categoria e in particolare essere il vero e principale riferimento sul territorio per chi voglia conoscere, provare e gustare Brescia. A beneficio di quel molto fondamentale altro da scoprire, assaggiare, apprezzare ed oggi cliccare nell'originale trapunta siglata di www.arthob.net . Fuori ed oltre al magico portale di cucina e dintorni.

Come associazione professionale, l'attività di ARTHOB si concretizza in incontri di aggiornamento specifico, con corsi di tecnica di servizio, cucina, presentazione, e in attività di assistenza per i titolari delle aziende di ristorazione, in campo burocratico, legale e tecnico, attraverso incontri e tavole rotonde, con intervento di professionisti nei vari campi di interesse, come avvocati, commercialisti, consulenti e igienisti, il tutto a titolo gratuito.

COME ASSOCIARSI

E'sufficiente appartenere alla categoria (ristoranti, trattorie, hostarie), avere il proprio locale in provincia di Brescia e versare una quota associativa annuale di 120 euro.
Per informazioni: A.R.T.H.O.B Via Bonardi 11, Brescia.
Tel. 030 3732544 Fax. 030 3733874 www.arthob.net info@arthob.net

D.H. LAWRENCE: LETTERE E RACCONTI

PARADISO DEL GARDA

di Davide Marchi

L'autore de L'amante di Lady Chatterley è stato il protagonista di un'interessante conferenza che, organizzata nell'ambito della rassegna Brescia tra storia, arte e letteratura, ha rievocato le atmosfere di un antico Lago di Garda. Nick Ceramella, ordinario di Lingua e Letteratura Inglese presso l'Università per Stranieri di Perugia, ha tenuto una relazione sui luoghi e la gente gardesani dei primi anni del Novecento visti da David Herbert Lawrence, il profeta del Midlands, uno dei più apprezzati romanzieri inglesi. Come i numerosi scrittori ed artisti che prima e dopo di lui hanno intrapreso la via del Mediterraneo, Lawrence nutrì una profonda ammirazione per le bellezze naturali del territorio italiano. Impressioni cui diede corpo in tre raccolte di saggi di cui Crepuscolo in Italia è lo scritto che più di tutti rivela la gioiosa scoperta dell'Italia. Questi «bozzetti italiani», come di definì Lawrence, scritti durante il soggiorno a Gargnano e a San Gaudenzio, ma rielaborati nell'autunno del 1915, sottolineano l'importanza che l'Italia ebbe nella sua arte. Lawrence, con la moglie Frieda, soggiornò sulle rive del Lago di Garda dal settembre 1912 all'aprile 1913. Un «Garda bello come il principio della creazione» diviene lo scenario di uno dei momenti più significativi nella vita dello scrittore. Tutta la corrispondenza di questo periodo è intrisa di rimandi alla quotidianità, da cui traspare la serenità di quello che è e sarà uno dei momenti più intensi della sua vita sentimentale. La solarità che Lawrence infonde nella descrizione di questo straordinario soggiorno sul Garda è espressa dalle particolari coloriture di cui riveste l'ambiente circostante, lui che originario di una piccola cittadina del Nottinghamshire, iniziò il suo viaggio verso il sud alla ricerca di una mediterraneità che segnerà l'inizio di un'evoluzione che sarà anche e soprattutto filosofica. Il 26 agosto 1912 Lawrence e la moglie giunsero sulle Alpi da dove partirono il 1 settembre alla volta di Riva. *«Riva è proprio italiana, la gente è italiana»* dirà al suo arrivo. Nelle sue prime annotazioni descrive, come sua abitudine, le caratteristiche dei luoghi: le montagne, il lago, gli uliveti, i campi, i fiori, i giardini di limoni. «Il blu scuro dell'acqua, il suo verde smeraldo dove bagna le rocce bianche, il viola dell'ombra» divengono il segno di una percezione diretta e personale di una natura creaturale per lui inedita. Di lì a poco ripresero il viaggio verso la parte italiana del lago, per giungere dopo qualche giorno a Gargnano. Con la lettera del 3 ottobre, la prima che scrive da Gargnano, prende forma la sua forza immaginativa: *«fuori è tutto italiano, strano e in disordine e sembra appartenere al passato. Gli uomini cantano. Il posto odora di vino…siamo sistemati in un appartamento con vista sul lago»*. Le lettere di questo periodo danno della vita italiana sul Lago di Garda un quadro che documenta in maniera diretta le prime impressioni che il poeta ha di un'umanità vera, immersa nel contrasto tra la luce intensa e abbagliante del sole e la penombra delle chiese e delle abitazioni. «Sono poveri, dirà in un'altra lettera, ma sono sani e se la spassano…gli uomini adorano i bambini, sono contenti dei loro figli, anche se sono poveri». A Gargnano conosce dunque un popolo radicalmente diverso dal suo, luoghi ove l'incantevole bellezza del paesaggio non ancora compromesso dall'avanzare del "progresso" rispecchia nelle costruzioni, nei campi e negli oliveti atmosfere che, di lì a poco, anche in Italia sarebbero scomparse. «Gargnano è straordinariamente carino» dirà riassumendo ciò che le memorabili pagine dedicate al Garda esprimono. Lawrence partì dall'Inghilterra alla ricerca del sole. Di fronte al lago pensava con avversione ai luoghi anneriti dalla polvere del carbone, fondali della sua infanzia e adolescenza. Dopo sette mesi sul lago di Garda, Frieda e Lawrence si spostarono con riluttanza verso la Germania per fare rientro in Inghilterra, nutrendo la convinzione di aver incontrato il paradiso, ove peraltro ritornerà altre due volte per portare a compimento la sua ricerca di una società più libera e persino più primitiva.

David Herbert Lawrence nasce a Eastwood, Nottinghamshire, l'11 settembre 1885, quarto di cinque figli. Scrittore britannico, noto per la sua vena vigorosa e originale, nelle prime opere vede e illumina dall'interno la natia Eastwood e la campagna circostante. Intraprende innumerevoli viaggi intorno al mondo. Nel 1922 inizia a tradurre le opere di Verga. Nello stesso anno, 26 febbraio, partie da Napoli per l'India. Soggiorna a Ceylon per recarsi poi in Australia, dove scrive il suo ottavo romanzo, Canguro. Prosegue il suo viaggio nel Pacifico: Nuova Zelanda, Isole Cook e Tahiti, approdando il 4 settembre a San Francisco. Il 23 marzo 1923 si trasferisce in Messico, dove il 22 novembre si imbarca a Vera Cruz per fare rientro in Inghilterra. La narrativa, la poesia, la critica e la filosofia consistono fondamentalmente in una faticosa esplorazione delle leggi della vita. Le sue poesie hanno infatti quasi sempre un riferimento autobiografico. D.H. Lawrence muore a Vence, in Francia, il 2 marzo 1930. Tra le sue opere più celebri da ricordare La ragazza perduta (1920), Mare e Sardegna (1921) e L'amante di Lady Chatterley (1928).

Ristorante Il Gattopardo

Specialità pesce di mare

Ristorante Il Gattopardo, Lungolago Cesare Battisti 77/79, Desenzano del Garda (Bs) Tel.388 6998583

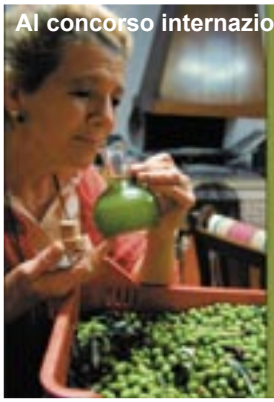
Rassegna gastronomica in Valtenesi, dintorni e... non solo. Per valorizzare il territorio e uno dei prodotti locali per eccellenza: l'olio

VALTÈNESI con gusto

Sull'onda dell'esperienza maturata con le prime cinque edizioni, ritorna un nuovo ciclo di "Valtenesi con Gusto". La manifestazione anche quest'anno vuole promuovere il prodotto locale per eccellenza: l'olio extravergine di oliva di qualità D.O.P., valorizzando nel contempo la ristorazione in Valtenesi. Nella sua edizione del 2009 il tour si arricchisce ampliando i suoi confini geografici: oltre ai consueti appuntamenti con i ristoranti della sponda bresciana del Garda ci saranno infatti due serate a Brescia e una trasferta nella bergamasca per degustare lo spiedo. In questa sesta edizione è stato introdotto il concetto di filiera corta. È stato quindi imposto al ristoratore l'acquisto delle materie prime all'interno di un raggio massimo di 30 km dal proprio ristorante; è stato inoltre richiesto, per l'alimento caratterizzante il piatto, il nome del produttore e i chilometri di distanza. Il prezzo delle singole cene è stato fissato a 35 euro tutto compreso. L'idea degli organizzatori è far diventare questo tour gastronomico un vero e proprio strumento di promozione turistica. Sono stati realizzati infatti per ogni singola cena, un pacchetto turistico che comprende: cene del venerdì e del sabato, pernottamento presso una struttura ricettiva del Garda, visite guidate a frantoi e/o cantine e alcuni pomeriggi liberi Ogni serata avrà come protagonista un particolare alimento proposto in varie versioni, il tutto condito con "un filo d'olio". L'adesione all'iniziativa non ha comportato alcun contributo economico in denaro sia per il produttore d'olio che per il ristoratore. Per decidere gli abbinamenti fra menù e vini è stato organizzato un pannel test, cioè una sorta di selezione tramite il voto di una giuria di esperti che hanno giudicato alcuni fra i migliori vini del nostro territorio; mentre per la scelta degli olii è stata utilizzata la classifica stilata dall'ufficio delle dogane di Verona a seguito del concorso Garda DOP che si è tenuto a giugno all'interno della rassegna Olea di San Felice del Benaco. Organizzatore della manifestazione è l'Associazione Regionale dell'Olio Extravergine di Oliva di Qualità D.O.P. in collaborazione con il Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Garda D.O.P., la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, il Consorzio Valtenesi – La Riviera dei Castelli e Slow Food – Condotta del Garda. Le prime 6 cene saranno il 25 settembre, e il 2, 9, 14, 16, 23 ottobre.

Per informazioni: 0365.559.228
www.oliodopgardabresciano.it,
www.stradadeivini.it

Al concorso internazionale Vinitaly/Sol premiato come miglior olio del mondo



Azienda Agricola e Frantoio
Montecroce

Extravergine spremuto a freddo con macine in pietra – vendita diretta

Viale E.Andreis 84 – Desenzano del Garda (Bs)
Tel/Fax 030/9911504 info@frantoiomontecroce.it
www.frantoiomontecroce.it

APERITIVO A BUFFET

Il locale più in del centro ha cambiato registro; tempo fa ti avvicinavi e già ti guardavano male se non eri parte di quel ristretto gruppo di persone VIP che in genere frequentano questo o quell'altro bar famoso.

di Carla Madella

Ora le porte sono spalancate; hanno spostato la kenzia secolare che stazionava vicino all'ingresso a mo' di guardiano ed hanno creato un'entrata gigantesca ed invitante. Sulla porta si intravedono i camerieri sorridenti, come a dire: "venite pure, entrate, non vi mangiamo mica!".
Ed ogni sera all'interno si allestisce l'aperitivo a buffet, ovvero si prende una bevanda ad un prezzo ragionevole che può variare dai cinque ai dieci euro e questo apre le porte di un paradiso culinario che non sospettavi potesse esistere.
Funziona così: si ordina uno spritz o un campari col bianco che viene servito al tavolo con le solite tre patatine e le quindici olive d'ordinanza, ma poi inizia il bello, ovvero il buffet.
Sopra ad un tavolone imbandito con tovaglia bianca e corredato di piattini, forchettine di fortuna e quant'altro, troneggia ogni ben di dio.
In pratica, volendo, puoi tranquillamente cenare pagando il prezzo di una bevanda ed a patto che tu ti serva da solo; a buffet, appunto. In tempi di crisi, questa trovata sembra un sogno ad occhi aperti e funziona che è una meraviglia.
L'aperitivo così organizzato attira moltissime persone, fa tendenza, risponde sia alle esigenze di risparmio che al desiderio di uscire e divertirsi.
L'esercizio empirico del servirsi "a buffet" determina in modo pressoché automatico una divisione sorprendente delle persone in tipologie diverse.
Si può individuare la "potenziale anoressica" che si limita a porre nel piatto tre carote e ne avanza due, la "mancata virtuosa" che inizia da tre carote e poi degenera verso cannelloni alla panna, polpette di maiale impanate e saltimbocca alla romana in formato mignon. Insomma, bisogna approfittare: ciò che mangiamo in più è praticamente gratis.
C'è poi il "previdente" che lascia intendere una seria preoccupazione per il suo imminente futuro mettendo nel proprio piatto vere e proprie derrate alimentari, neanche dovesse arrivare il diluvio universale.
L'aperitivo a buffet scatena insomma gli istinti primordiali. Ci vuole grinta ed una certa decisione per riempire il piattino in dotazione di quantità notevoli di cibo e poi ritornare a servirsi un altro paio di volte.
Se siete timidi, vergognosi, se non avete lo spirito della competizione, l'aperitivo a buffet non fa per voi. Sono tempi duri questi nostri e la selezione naturale.... inizia all'ora dell'aperitivo!

La Balsamita major è la pianta essenziale per la preparazione di tante prelibate ricette, tra cui quella del tortello amaro.

L'ERBA AMARA

di Elisa Zanola

Piccole foglie dentate e ovali per una pianta che profuma di menta e limone e produce fiori gialli: quest'erba è l'ingrediente principale per tanti piatti, nati dalla fantasia di alcune famiglie e di alcuni ristoratori di Castel Goffredo e Mantova. Si tratta di una pianta dai molti nomi, con una lunga storia: nel Medioevo era usata per fermentare la birra, a Firenze entra come pasticca curativa in una farmacia domenicana e il temerario vegetale compare persino oltre oceano, tra le pagine delle Bibbie puritane dell'America, per riapparire, in tempi più vicini a noi, negli orti di Castel Goffredo. La balsamite viene ancora utilizzata per usi fitoteraupetici e sembra avere molte qualità: è adatta per alleviare i crampi allo stomaco, anche al momento del parto, dona lucentezza ai capelli, profuma la pelle e riduce il dolore delle punture d'insetto. Per essere coltivata ha bisogno di tanta acqua e di diverse attenzioni; il periodo dove i suoi aromi raggiungono l'apice è a giugno, ragione per cui è in quel mese che a Castel Goffredo ricorre la festa del tortello amaro. In cucina, quest'erba amara può accompagnare benissimo anche la frittata, con le lumache o solo con l'erba di San Pietro (così chiamata perché il 29 giugno, momento dell'apice aromatico dell'erba, ricorre la festa di San Pietro e sembra che questa pianta rivestisse un ruolo importante nei riti cattolici). La balsamite è ottima anche per torte salate o per preparare la Cotizza, un dolce tipico della Valtellina. Ma la ricetta per eccellenza è quella del tortello amaro di Castel Goffredo, paese in cui la cultura dell'orto si concilia con i riti religiosi nei quali veniva usata la balsamite. A Castel Goffredo è possibile incontrare anche anziane signore, custodi della memoria delle tradizioni locali, come "nonna Ida", che prepara tortelli e tisane con l'erba amara. Nel 1930 trovò la ricetta del tortello su un calendario e da allora continuò a riproporla. Tanti sono i piatti che si possono cucinare con l'erba amara: dalla polenta, alle tagliatelle, passando per gelati e liquori balsamici. Ma anche torte salate, sughi, crespelle ripiene, canederli, pizze…oppure le foglie si possono friggere e servire in accompagnamento ad un aperitivo. Non resta che assaggiare queste leccornie...

E'possibile trovare moltissime ricette nel libro di Paolo Polettini e Luciana Corresini, Il gioco dell'erba amara, Corraini edizioni, 118 pag. da cui è tratta anche l'immaginie pubblicata.

Gli ingredienti per preparare il tortello amaro di Castel Goffredo

Per 14/16 persone circa. Per la pasta: 10 uova, 800 gr di farina di grano tenero, 200 gr di farina di grano duro. Per il ripieno: 13 uova, 1 kg di erbette, 200 gr di burro, 50 gr di salvia, 1 cipolla bianca, 2 spicchi d'aglio, 20/30 foglie di erba amara, 100 gr di pane grattato, noce moscata, circa 300 gr di formaggio parmigiano-reggiano, sale.

TECH-INOX

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

Ospitalità in agriturismo
Ristorante aperto il giovedì, venerdì, sabato e domenica

Agriturismo Armea, loc. Armea San Martino d/B (Bs), Tel 030.9910481
info@agriturismoarmea.it www.agriturismoarmea.it

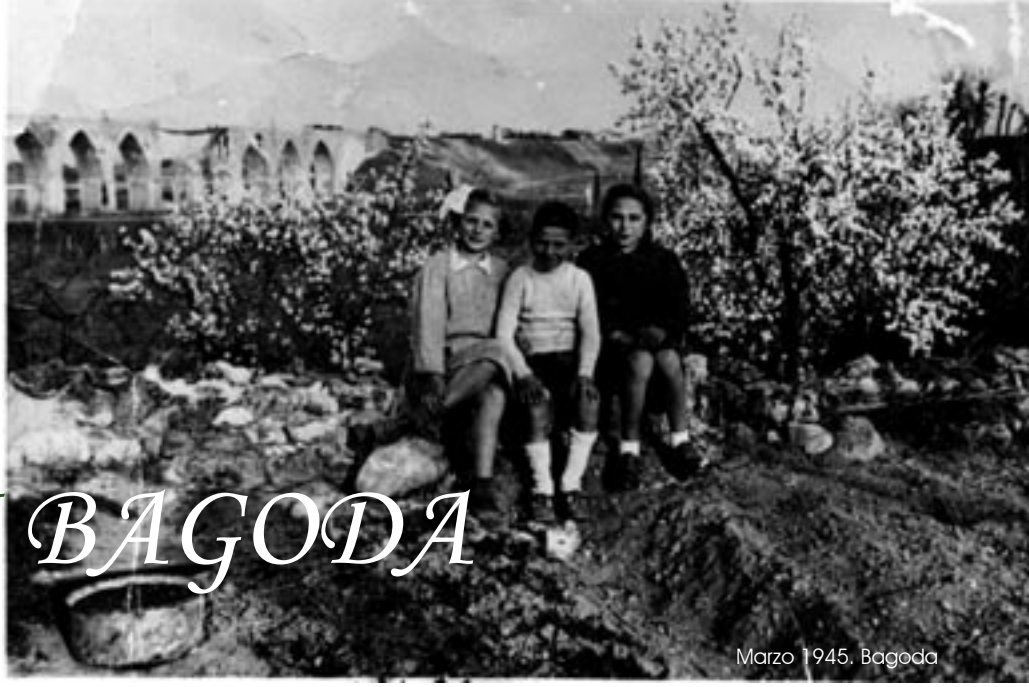
DI ZUCCA IN ZUCCA 2009

Per 3 mesi, nelle corti contadine aderenti all'iniziativa, si potranno gustare menu a base di zucca, in particolare i famosi tortelli di zucca e si terranno mostre di zucche ornamentali e alimentari, incontri letterari, corsi di cucina, lezioni di intaglio vegetale, occasioni di gioco per i bambini.

La zucca, da sempre protagonista dell'agricoltura e della gastronomia mantovane, sta riscuotendo un crescente interesse fra i consumatori, per la riscoperta delle ricette tradizionali, per l'indiscutibile valore dietetico, per i suoi messaggi quasi fiabeschi e per il suo corrispondere a ciò che ci si attende da un alimento moderno: molte vitamine, una buona quantità di minerali e poche calorie. Nel mantovano le tradizioni culinarie sono state così segnate nel profondo al punto che la zucca è ormai tra gli ingredienti più importanti della cucina contadina mantovana. La zucca, per la sua versatilità d'impiego, è stata, per molti secoli, una delle principali produzioni della famiglia agricola al punto da essere considerata il suino dei contadini poveri. La zucca è ormai l'ortaggio simbolo di questa piacevole ed affascinante città d'arte.

DI ZUCCA IN ZUCCA
presso gli Agriturismo in provincia di Mantova
dall'otto settembre fino all'otto dicembre
Info: tel. 0376 324889
info@agriturismomantova.it

Ida ed Elvira, erano sorelle. Da giovani, come moltissime a quei tempi, vivevano in campagna. La sorella maggiore, mi raccontava storie di guerra: economie di guerra, mitragliamenti, morti ammazzati.


Marzo 1945. Bagoda

L'ORTO DI BAGODA

di Fiorenzo Avanzi

L'orto, nei momenti migliori una sorta di paradiso terrestre, guardiano compreso, durante la guerra si arrampicava lungo i fianchi terrazzati del viadotto, e a volte, i pomodori, venivano persino mitragliati, dalle forze anglo-americane. Nel 1944, il viadotto venne bombardato dai caccia; l'orto anche. Obiettivo centrato. La passata è trapassata. Danni collaterali… La casa delle due sorelle, sorgeva, dov'è ancora oggi, nelle vicinanze del viadotto: Bagoda. Con il buio, vietato accendere luci, nemmeno la candela per salire le scale e andare a dormire. Si poteva diventare bersaglio di "Pippo", l'affettuoso, dirompente, angelo vendicatore al servizio della dis-occupazione, meglio conosciuta come "liberazione": sorvolava di notte il paese sganciando ordigni laddove scorgeva un pur piccolo chiarore. La nostra bella terra era occupata: non si aveva tempo per gite domenicali e nemmeno spazio sufficiente per gli orti di guerra. Davanti alla casa, il terreno per l'orto, con siepi a dividerne gli appezzamenti, ampio, forse dieci metri di larghezza per cinquanta di lunghezza; è ancora lì, se volete andiamo a misurarlo. Sulla terrazza superiore, sostenuta da un alto muro a secco, oltre la stradina in terra battuta, che proseguiva inerpicandosi sulla collina, il vigneto. Dietro la casa, seguendo il sentiero che si apriva passando sulla sinistra, superando il regno del cane da guardia, si entrava nel bosco, luogo di magie e misteri, di gioie e paure. Paura, come quando suo figlio quasi affogava scivolando in una delle tre fosse. Per fortuna, nonno Gaspare, suo padre, il padre di Ida, era nelle vicinanze. Gioie, come le prime avventure amorose sulle sponde del laghetto maggiore: la terza fossa, quella più grande, in cui anch'io ho fatto molte volte il bagno e nelle cui acque, come molti desenzanesi, ci ho fatto all'amore, ancora oggi è conosciuta come "la fossa di Bagoda". Provate a chiedere in giro. Quando, da giovinetta, attraversava il boschetto per andare a prendere il latte, Ida lo faceva di corsa, per sfuggire, diceva, alle numerose bisce che scendevano dalla massicciata della ferrovia. Di notte, con alcuni giovani complici, aspettava il cambio della guardia sotto il ciliegio, per arrampicarsi sulla pianta e consumare il suo fruttuoso pasto in assoluto silenzio. Da ragazza andava a ballare al circolino, talvolta di nascosto. Forse una di quelle volte conobbe l'uomo che l'avrebbe sposata: non mi riferisco, ovviamente, al sacerdote che avrebbe celebrato il rito, ma al compagno che, tra mille difficoltà, tra alti e bassi, sorrisi e pianti, l'avrebbe accompagnata sulle strade della vita, condividendo progetti e figli. Progetti non sappiamo quanti; figli quattro. Tre maschi e finalmente una femmina. L'orto di casa era un'oasi di pace, anche i tedeschi, prima di raccoglierne i frutti, chiedevano il permesso. Pagavano con vigorose strette di mano, ma, a nonno Gaspare, bastavano; le sue armi erano zucchine e peperoni, con quelle, diceva, si poteva vincere la guerra, o, almeno, dimenticarla per un po'. Alle prime luci del mattino, il vegliardo, aveva già raccolto i pezzi migliori della sua "artiglieria", erano il suo contributo alla "liberazione": con quelli liberava la sua famiglia dalla fame.

BAGODA oggi

....e ieri

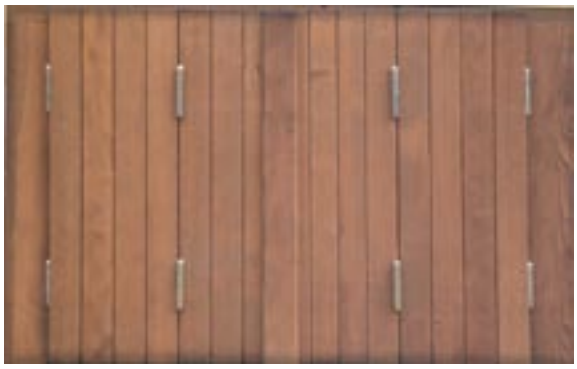
ALLE CINQUE DELLA SERA

di Amelia Dusi

Nella casa di via Fosse Castello di Desenzano c'è una grande attività: alle 17.00 iniziano le operazioni per la preparazione della cena e ci si preoccupa che il buio non porti cattive sorprese. Si ritira il bucato steso al sole durante la giornata; si fanno gli ultimi richiami agli animali domestici perché entrino nei loro ricoveri, si chiudono cancelli, portoncini, finestre: la giornata viene considerata conclusa, anche perché le padrone in età avanzata sono stanche e desiderano mettere fine ai loro impegni.
Zia Angela a quell'ora è particolarmente indaffarata: riordina e chiude il garage, dove ci sono le cassette di mangime per i suoi animali e tre vecchie biciclette; sale al pollaio e raduna le poche attempate galline che ha, ma che rappresentano le sue sorelline minori in senso francescano; poi si accinge a fare altrettanto con la vecchia gatta, che sta distesa sotto le foglie delle clivie a riposare. Ma mentre le gallinelle sono buone e talmente assuefatte alle abitudini delle padrone che al primo segnale si radunano per entrare nel pollaio e poche volte tentano di raggiungere il seminato per beccare le foglie più tenere, il micio si dimostra più attaccato al suo spirito indipendente e soprattutto nelle giornate calde si rifiuta di entrare in casa. Zia Angela lo chiama da prima con noncuranza, poi passa al tono di comando, poi lo rimprovera dicendo che lei alla sua età era costretta ad andare a dormire a quell'ora. Quando si stanca di parlare direttamente al suo gatto, che poi è una gatta, entra in casa e nervosa dice alla sorella Lina: *"Vai tu, che con me proprio non vuol venire"*. Questa sorella è considerata la più dolce e la più paziente in famiglia. Va verso il gatto mostrando la scatola di cibo. Il gatto si avvicina alla porta di casa, ma poi si ferma e, benché attratto dai pezzetti di carne in bella mostra, non entra. Lina passa interi quarti d'ora a chiamare con pacatezza e a lasciare qui e là bocconcini di cibo; a volte il micio si lascia persuadere, ma a volte ritorna indietro nell'orto e ancora va a sdraiarsi su un'aiuola. Allora si chiude la porta e si pensa alla cena. Si accende la televisione e zia Angela ogni dieci minuti sposta le tende e sempre più apprensiva dice: *"E il mio gatto? Vedrai che me lo mangeranno."* La nipote tante volte le ha spiegato che al giorno d'oggi nessuno acchiappa i gatti per mangiarli, ma Angela, 81 anni, da un po' di tempo si è convinta che qualcuno aspetti al varco il suo gatto soriano per scuoiarlo e metterlo in padella. Vedendola sempre più nervosa, la nipote esce di nuovo per chiamare il micio; questi si avvicina all'uscio, fa un miao non si sa se di protesta o di richiesta di cibo, però si guarda bene dall'entrare. Zia Angela, sfiduciata, va a letto raccomandando ai famigliari il gatto. Quando scende il buio e qualcuno lascerebbe volentieri fuori l'indipendente compagno d'esistenza, Lina apre di nuovo il portoncino e chiama. Il micio ottanta volte su cento a quel punto entra in casa e segue Lina in cantina, dove ha la libertà di scegliersi un covile di suo gusto davanti a qualche boccone e al pentolino d'acqua. Lina dice: "Con voi non viene, perché sa che siete traditore; io non lo prendo mai con l'imbroglio." Comunque sia, finalmente il selvatico animaletto è dentro, la casa racchiude tutti i suoi abitanti e la notte con la dolcezza e l'inquietudine che le sono proprie avviluppa ancora una volta persone, bestiole e oggetti domestici.

Gli scuri prodotti dal 1979 da Enghel, aggiungono, all'efficacia tecnica e professionale dei meccanismi, una qualità estetica a beneficio degli spazi che ne ospitano le funzionalità. In primo piano anche la durata – 10 anni senza manutenzione – e la possibilità di adattamento con progetti su misura per piccoli e grandi interventi

PERSIANE
DALL'AVVOLGENTE ABBR



persiane ripiegabili in legno a doghe verticali cieche

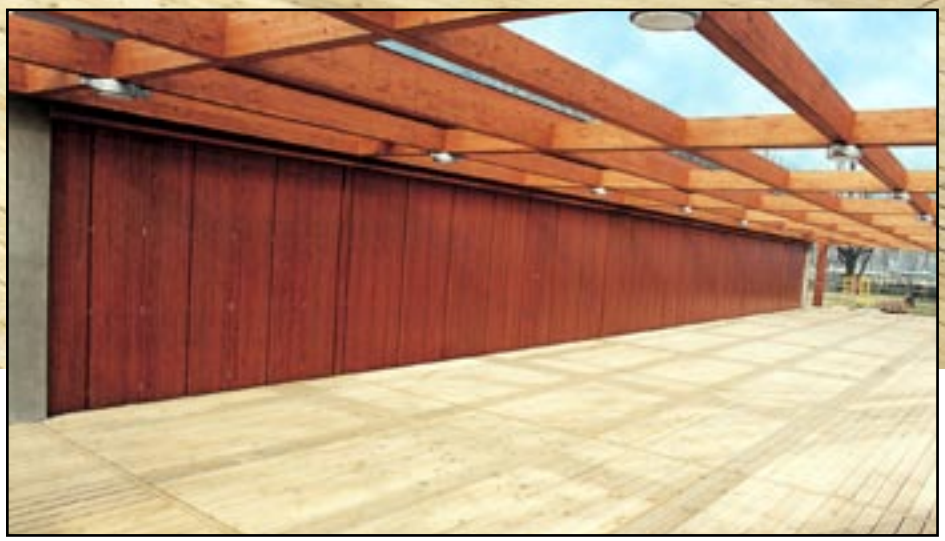
persiane ripiegabili in alluminio a pannelli riquadrati e doghe orizzontali cieche

persiane scorrevoli in legno a doghe verticali cieche adatte a chiudere finestre di grandi dimensioni

persiane ripiegabili in legno a doghe verticali a giorno tipo primavera

Ripiegabili, scorrevoli, avvolgibili. Adagiate come agili e preziose velature dalla femminile e delicata cadenza protettiva all'insistenza del sole ed al rigore dell'intemperia. Le persiane prodotte da Enghel armonizzano la loro efficiente utilità, aggiungendo piacevoli linee estetiche ai profili architettonici che ne sfruttano i moderni e semplici automatismi. Con punti di forza che parlano di durata nel tempo - almeno 10 anni senza manutenzione - e di possibilità di adattamento personalizzato grazie a rilievi, consulenze, progetti su misura per grandi interventi, ristrutturazioni e migliorie della casa di abitazione, curati dalla professionalità dei tecnici Enghel. Questi i frutti di una consolidata realtà imprenditoriale presente sul mercato di riferimento dal 1979. Trent'anni di lavoro in costante avanguardia di prospettive tecnologiche impronta-

ACCIO PROTETTIVO



te alla sistematicità dell'innovazione. Realtà oggettiva che nel concreto si materializza in ben tre brevetti nel settore di riferimento. Dalle cosiddette cerniere frenate, all'esclusiva persiana "Primavera", che permette di far circolare liberamente l'aria insieme alla luce, fino al meccanismo di apertura/chiusura sempre per scuri a pannelli scorrevoli. L'indiscussa qualità certificata del prodotto, nasce attraverso l'utilizzo per la produzione di macchinari ad alto livello di specializzazione. Oltre che da un sistema di verniciatura, che garantisce ottime finiture nel grande rispetto dell'ambiente. Fattori importanti, che negli anni hanno generato positivi giudizi di stima e apprezzamento per i lavori di Enghel. Ma il gusto, la qualità e l'efficienza di queste persiane d'autore, viene allo scoperto nell'osservazione dal vivo di struttura ed azione che le identificano.

E' dunque interessante rendersi conto, in presa diretta, del modo in cui le persiane di Enghel alleggeriscono elegantemente le facciate degli immobili che le ospitano, conferendo ai medesimi austerità e bellezza aggiuntiva. Mentre risulta straordinaria la sicurezza di chiusura attraverso un perfetto meccanismo elettrico. Molte sono inoltre le diverse possibilità di disposizione degli scuri, per chiudere piccole e grandi luci. Ed ancora l'agile e precisa manovrabilità delle persiane scorrevoli anche in spazi ristretti. Poi molto altro ancora. Partecipato e vissuto nell'avvolgente e risoluto abbraccio protettivo di una persiana firmata Enghel.

ENGHEL

persiane
ripiegabili e scorrevoli

Via Trieste,36 - 19/B
località Carzago
Calvagese della Riviera (BS)

Tel.030.6800028
fax 030.6800034
E-mail: enghel@tiscalinet.it
www.enghel.it

Zia Marisa ci racconta del suo meraviglioso viaggio in Iran

IRAN, l'antica Persia

di Marisa Meini Ventura

Carissimi amici, alla fine di settembre sono stata in IRAN, l'antica Persia, sempre con la mia tour operator Chiara e desidero rendervi partecipi delle mie sensazioni ed emozioni che ho provato nel visitare questo affascinante Paese. Il viaggio è stato molto interessante sia dal punto di vista paesaggistico che dal punto di vista archeologico. Il nostro tour si è snodato partendo naturalmente da TEHERAN, una città moderna, dove abbiamo visitato il museo archeologico pieno di opere risalenti al 500 a.C., il museo dei tappeti (in Iran ci sono i tappeti più belli del mondo) e il museo del vetro con vasi e brocche di una raffinatezza squisita.
Il viaggio è proseguito per TABRIZ, la città più a nord dell'Iran, al confine con l'Armenia, dove abbiamo ammirato, oltre alle moschee con gli Imam, sacerdoti che pregano genuflessi sui tappeti con grande devozione, anche un giardino stupendo pieno di fiori dai mille colori, con un piccolo lago che al tramonto si colora di rosa e di celeste e dove gli zampilli d'acqua svettano nel cielo. Abbiamo poi raggiunto la città di HAMADAN, l'antica Ectabana, una delle città più antiche del mondo, conquistata da Ciro il Grande ed oggi, per il suo clima molto mite, posto di villeggiatura per gli iraniani. Scendendo verso la città di KASHAN, sono rimasta meravigliata nel vedere paesaggi verdeggianti, strade alberate ben tenute e colture di cereali e frutta (l'Iran è il paese del melograno). KASHAN è una bella città, con splendide moschee tutte rivestite di maioliche dal colore che va dal verde pallido, al celeste, fino al blu. Qui si trova anche il palazzo seicentesco dello Shah Abbas I, una dimora molto grande con preziosi mosaici, tappeti e divani di velluto rosso, dove lo Shah si sedeva e in una vasca faceva le sue abluzioni, prima di ricevere la sua favorita. Si pensa che a questi luoghi si fosse ispirata la raccolta di novelle orientali" Le mille e una notte", dove si narra che il sultano aveva promesso a Sheherazade salva la vita, fintantoché lei gli avesse raccontato delle fiabe. Noi tutti in questo luogo romantico abbiamo sognato…Anche la città di YAZD è molto interessante per le sue "Torri del silenzio". Questi sono luoghi sacri e solitari, dove anticamente portavano i morti perché venissero divorati dagli avvoltoi. Questa usanza fu importata dalla comunità Parsi anche in India. Abbiamo poi visitato i bazar e sono rimasta colpita dall' abbondanza di prodotti esposti: dalla raffinata ceramica, alle stoffe di seta pregiata, dalle spezie, alla frutta (principalmente uva e datteri, così ben esposti che sembravano dei quadri di natura morta). Le ragazze sono molto carine anche con il chador nero che scende fino ai piedi e i ragazzi sono alti, di bell'aspetto, molto educati, ed erano felici quando ci fotografavamo insieme a loro. Siamo poi giunte a SHIRAZ, chiamata la città delle rose, immersa tra roseti di tutti i colori e giardini di aranci, con tante moschee e con un mausoleo, tutto in alabastro, del grande poeta persiano Hafez, nato nel 1324 e oggi meta di pellegrinaggi da parte dei giovani che nei versi del poeta cercano conforto per le loro pene d'amore. Poco prima di arrivare a Shiraz siamo state a PASARGAD, dove c'è la tomba di Ciro il Grande, celebre re persiano e nel vedere questa tomba maestosa su gradinate di pietra alte, sola in mezzo ad una radura di sabbia, senza nessun altro monumento che potesse distrarre la mia attenzione, ho sentito il mio cuore battere per lui, affascinata dalla sua potenza, saggezza e bellezza. Il giorno dopo abbiamo visitato la grande PERSEPOLI, uno dei siti archeologici più belli del mondo, dichiarata patrimonio dell'umanità. Ammirando con grande stupore le magnifiche rovine, mi sono sentita riportare indietro di 2500 anni . Questa città fu fatta costruire dall'Imperatore Dario I nel 520 a.c. come luogo per ospitare i dignitari di tutti i Paesi che arrivavano qui per assistere alle celebrazioni dell'anno nuovo. E' rimasta ancora la grande scalinata con bassorilievi raffiguranti gli invitati che portano regali al re: una capretta, un libro, dei vasi pieni di spezie…Si possono ammirare anche la sala del trono o delle cento colonne, iniziata da Serse, la porta delle nazioni raffigurante due tori androcefali a guardia della porta e tante altre testimonianze che sarebbe troppo lungo elencare. Questo è quello che è rimasto dopo il saccheggio compiuto nel 330 a.C. da Alessandro Magno che si fermò e si pentì per aver fatto scempio della città quando lesse le parole di Ciro il Grande su una stele che dicevano:" Io sono Ciro il Grande, ho riunito tutte le tribù sotto un unico stato, ho dato la facoltà a tutti di professare la loro religione, ho permesso agli ebrei di andare nella loro terra, ho istituito la democrazia". Abbiamo potuto ammirare anche la necropoli dove ci sono le tombe di Dario I, Dario II, Serse e Artaserse III, incastrate nella roccia, con bassorilievi raffiguranti i re a cavallo con la lancia. Tutti noi ci siamo inchinati davanti a tanta maestosità. Ultima tappa del nostro viaggio è stata JSFAHAN e qui non ci sono parole per descrivere la bellezza di questa città. Mi hanno colpito molto il ponte lunghissimo che si rispecchiava nell'acqua, la meravigliosa piazza lunga circa 600 metri e larga 200, una delle più grandi del mondo, con le sue belle piscine ricche d'acqua dove spumeggiavano zampilli alti più di 10 metri. Mi hanno sorpreso anche le moschee rivestite di ceramiche e di mosaici che brillavano al sole, i bellissimi minareti, le caratteristiche botteghe invitanti e le carrozzelle che sfrecciavano veloci portando i turisti a fare il giro della grande piazza. Mi è entrata veramente nel cuore e l'ho paragonata ad una "perla nella conchiglia." Così è terminato il mio viaggio in una terra misteriosa e piena di fascino.

Risparmiare acqua. Risparmiare tempo. Risparmiare fatica. Ridurre lo smaltimento di rifiuti vegetali... con un prato artificiale tutto ciò è possibile.

Con il prato ecocompatibile Royal Grass™ avrai anche l'unico veramente perfetto su ogni superficie: terra, terrazze, tetti piani.....

Profilo V-Shape®
Brevetto Royal Grass™

Stile di vita verde!

i-garden gardening made intelligent

i-garden, divisione verde di Hegar srl, è distributore ufficiale per l'Italia della linea RoyalGrass™.
HEGAR SRL - via Mazzini 109.i - 46043 CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (MN) - T: 0376.630248 - F: 0376.671728 - E: info@i-garden.it - W: www.i-garden.it

Prendimi,
mangiami,
spremimi...

fammi tua!

ANGELOBARBAGALLO.IT

La Collina

TUTTA L'ORTOFRUTTA CHE VUOI

Regalate i nostri "Cesti Natale" ricchi di natura e prodotti tipici del Mediterraneo

PUNTI VENDITA:

PADENGHE s/G (BS) Via S. Giulia, - **SALÒ CUNETTONE** (BS) - Via Zette, 40 - **GAVARDO** (BS) Via Quarena, 105 - Tel. 030 9900397 - www.lacollinaortofrutta.it