

D

del Garda

Dipende TV è on-line



- 4 FESTIVAL DEL GARDA
- 5 GARDA UNICO
- 6-7 STUDIO PRINCE
- 8-9 GIORDANO BRUNO GUERRI
- 10 CDO SUL GARDA
- 11 PANORAMI SONORI
- 12 STRADA VINO BARDOLINO
- 14-15 GRAPPA DI D'ANNUNZIO
- 16-17 RABDOMANZIA
- 18-19 COLLINE MORENICHE
- 20 ROCCA DI MANERBA
- 21 PRATO SEMPRE PERFETTO
- 22-23 FLORA&FAUNA DEL GARDA
- 24 VELA: ESSE850 DI FELCI
- 25 SICUREZZA IN ACQUA
- 26-27 MOTOSCAFI IBRIDI
- 28 JAGUAR ACADEMY
- 28 PROGETTO UNDER30
- 29 NUOVE TECNOLOGIE
- 30 ARTIGIANATO OGGI
- 31 PADENGHE STORICA
- 32 ZIA MARISA IN CORNOVAGLIA
- 33 OSTELETTI D'ITALIA
- 34 TELETHON & SIAE

Prestito Obbligazionario BCC del Garda

UN INVESTIMENTO SICURO, SEMPLICE E TRASPARENTE

PENSATO PER TE E PER IL TUO TERRITORIO

doppia
garanzia

territorialità



valore

trasparenza

Il denaro investito nel **Prestito Obbligazionario BCC del Garda** è utilizzato per far credito alle famiglie e alle piccole imprese del tuo territorio. Potrai quindi chiedere ai tuoi soldi dove sono stati.



RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI ALLA TUA FILIALE



BCC DEL GARDA

WWW.BCCGARDA.IT

CHI C'ERA?

GARDA UNICO

Amministratori del Garda in Viaggio a Monaco
pag.5

INAUGURAZIONE STUDIO PRINCE
Intervista agli architetti Trebucchi e Amonti
pag.6-7

INCONTRO CDO SUL GARDA
pag.10

PERSONAGGI

Intervista a GIORDANO BRUNO GUERRI
Presidente del Vittoriale degli italiani
pag.8-9

Intervista a GIANCARLO ROBERTI
Direttore della stagione musicale estiva di Manerba
pag.11

Incontro con EGIDIO RAMANZINI
Rabdomante per passione
pag.17-18

EVENTI

NEL CUORE DELLA ROCCA DI MANERBA
Discesa guidata a cura del CAI
pag.20

JAGUAR SUPERCHARGED ACADEMY
A Brescia la scuola di guida ufficiale di Jaguar Italia
pag.28

I VIAGGI DELLA ZIA MARISA
Cornovaglia sesta terra celtica
pag.32

TELETHON & SIAE
Evento a Desenzano contro la distrofia muscolare
pag.34

FOOD & WINE

STRADA DEL VINO BARDOLINO
Nuovo direttivo tutto al femminile
pag.12

RUGIADA DELLE ALPI
Visita all'antica distilleria di Tignale
pag.14-15

AZIENDE

IL PRATO SEMPRE PERFETTO
Hegar srl presenta il marchio i-garden
pag.21

COMUNICAZIONE TECNOLOGICA
Masserdotti presenta la pubblicità del futuro
pag.29

ARTIGIANATO OGGI
Internazionalizzazione: l'esempio calabrese
pag.30

AMBIENTE & TERRITORIO

LE COLLINE MORENICHE DEL GARDA
a cura di Luigi Lonardi, Presidente Associazione
pag.18-19

FLORA & FAUNA DEL GARDA
Intervista a Sergio Mura presidente Talata sub
pag.22-23

MOTORI IBRIDI PER NAVIGARE
Novità al cantiere Feltrinelli
pag.26-27

PROSPETTIVE UNDER30
Conclusione progetto finanziato dalla Lombardia
pag.28

OSPITALITA' IN OSTELLO
La storia degli ostelli italiani in un libro
pag.32

NAUTICA

ESSE850 DAY SAILER DA 28 PIEDI
Il progetto di Umberto Felci anche sul Garda
pag.24

RED RESCUE
Presidi di sicurezza per i naviganti
pag.25



REGISTRO OPERATORI
della COMUNICAZIONE
Iscrizione N.5687



Unione Stampa
Periodica Italiana

D del Garda

supplemento a GIORNALE DEL GARDA n.191 /2010
Reg.Stampa Trib. di Brescia n.8/1993
del 29/03/1993

www.dipende.it - www.dipende.tv
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,
Massimiliano Anzeloni, Lucrezia Calabrò,
Roberta Cottarelli, Anna Dolci, Amelia Dusi,
Luigi Lonardi, Carla Madella, Marisa Meini
Ventura, Anna Saravalle, Laura Spatocco,
Elisa Zanola.

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

PUBBLICITA'

Tel.030.9991662 Cell.335.6116353

ABBONAMENTI 2010

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)

il Festival del Garda

XV EDIZIONE
2010

Ministero per i Beni e le Attività Culturali



provincia
verona
ASSOCIATO CULTURALI, ARTE, SPETTACOLI E RAPPRESENTAZIONE PER IL TERZO SECOLO



TOSCOLANO
MADERNO - BS



200ª Serata
del Festival
Sabato 7 Agosto

TORRI del BENACO - VR
Giovedì 5 Agosto



GARDA - VR
Sabato 28 Agosto



BARDOLINO - VR
Sabato 14 Agosto



CAVAION VERONESE - VR
Sabato 21 Agosto



LAZISE sul GARDA - VR
Sabato 17 Luglio



DESENZANO
del GARDA - BS



La FINALE
Sabato 11 Settembre

BUSSOLENGO - VR
Venerdì 20 Agosto



MONTICHIARI - BS
Sabato 31 Luglio



SOLFERINO - MN
Sabato 24 Luglio



www.ilfestivaldelgarda.it

Chi c'era

Amminatori del Garda a Monaco di Baviera: Consorzio dei Limoni e Valtenesi Riviera dei Castelli, Consorzio Garda è, InGarda Trentino insieme per la promozione unitaria del Garda

GARDA UNICO

di Raffaella Visconti Curuz

Un pullman di amministratori gardesani sulla via della Baviera: una missione politica, promozionale, conoscitiva nella terra del principale "cliente" del Garda, il popolo tedesco, che ad oggi rappresenta il 60% del turismo gardesano. Anche Dipende ha voluto seguire la comitiva con la nuova WEB TV per documentare l'evento. La partecipazione del "GARDA UNICO" alla Fiera F.R.E.E di Monaco e l'incontro con i dirigenti dell'A.D.A.C. ha mostrato l'impegno degli enti che hanno promosso l'iniziativa, ma un atteggiamento passivo e di mera osservazione da parte della classe politica. La diversa legislazione delle tre Regioni che si affacciano sul Garda è stata per anni la giustificazione per la divisione del territorio che addirittura nelle cartine geografiche devasta la sagoma del lago elidendo la parte giuridicamente estranea alle rispettive province. Ma davvero siamo ancora fermi a questo punto? Quali grandi investimenti e sofisticati accordi politici sono necessari per definire il Garda un territorio unico, almeno dal punto di vista turistico, e promuovere una comunicazione unitaria? Noi di Dipende, che da quasi 18 anni promuoviamo gli eventi di tutto il Garda superando i confini provinciali (senza finanziamenti pubblici né padroni), siamo perplessi di fronte alla lentezza dei nostri amministratori che, a volte solo per un problema di "poltrone", limitano di fatto il potenziale di un territorio così fortunato per natura. E mentre, senza scrupoli, vengono approvate devastanti lottizzazioni senza alcun rispetto per le caratteristiche paesaggistiche tanto apprezzate dai turisti, che da sempre con la loro presenza garantiscono ricchezza e posti di lavoro, apprezziamo gli operatori turistici che, superando la logica del campanile, si stanno finalmente attivando per una promozione unitaria, ipotizzando un futuro di "regione unica" del Garda.

TUTTE LE INTERVISTE CON I PUNTI DI VISTA DEI SINGOLI AMMINISTRATORI:

SERVIZIO TELEVISIVO
su www.dipende.tv



Chi c'era

STUDIOPRINCE

HOME PHILOSOPHY



HOM



Quest'inverno ha inaugurato Studio Prince a Desenzano del Garda: architetti per disegnare una vita migliore

HOME PHILOSOPHY

PER OGNI APPROFONDIMENTO INVITIAMO GLI INTERESSATI AD UN CONTATTO PER UN PREVENTIVO GRATUITO:

Studio tecnico STUDIOPRINCE srl
web: www.studioprince.it
Desenzano del Garda (Bs), via Mazzini n.23
tel.: 030.9127119
Castiglione delle Stiviere (Mn), Via dell'Industria 9
tel.: 0376.632564

Dipende incontra gli architetti
Mattia Trebucchi e Stefano Amonti



Cosa significa home philosophy?

Significa "arte dell'abitare" ovvero: la coniugazione dell'esigenza dell'abitare con la ricerca di uno spazio confortevole e bello. La trasformazione in realtà del sogno o dell'ideale abitativo del committente attraverso l'approfondimento delle sue esigenze, la ricercatezza dei dettagli e la personalizzazione delle finiture, faranno sì che ogni particolare rimandi a colui che abita la casa. La persona, entrando nella propria dimora, vi si riconosce automaticamente trovando immediato piacere e familiarità con il proprio habitat, attraverso la percezione di un microcosmo che va dai particolari architettonici ai complementi d'arredo.

Perché rivolgersi ad un architetto?

L'architetto non fa altro che mettere in ordine armonico l'insieme delle esigenze e dei sogni del committente, interpretandone il carattere; rinunciare all'aiuto dell'architetto rischia di produrre un ambiente disordinato e spesso disposto in modo poco razionale. Il coordinamento sapiente degli elementi quali il colore, la forma spaziale, gli impianti tecnologici, le finiture dei materiali visibili, costituiscono l'arte dell'abitare, la home philosophy. E' importante vivere la propria casa come specchio dell'anima, lasciarsi guidare in questo costruire da un professionista. Non sono necessarie importanti risorse economiche per realizzare un nuovo modo di abitare, si parte da un'idea sulla carta sino alla definizione del progetto esecutivo che permette, tramite grafica a computer, di prevedere esattamente il risultato finale. Seguirà la realizzazione del progetto che potrà anche essere realizzato per fasi, dosando

l'impegno economico.

Quale sarà invece l'impegno da parte del professionista?

Indubbiamente l'analisi preliminare ed il conseguente progetto esecutivo, aldilà della mera pratica edilizia, richiede un notevole impegno interpretativo delle esigenze e dei sogni del committente. Il tutto si traduce in un progetto che va ad anticipare le future emozioni del nuovo spazio definendo precisamente tutti i dettagli: dalle scelte impiantistiche alle finiture che verranno presentate dal vero attraverso selezionati campionari. Altrettanto importante è la direzione lavori: il coordinamento dei fornitori e degli installatori è la base determinante per la traduzione in realtà del sogno. Lo Studio Prince di Desenzano del Garda vanta una collaudata collaborazione decennale con maestranze qualificate in grado di proporre soluzioni ricercate e d'effetto.

Quale stile propone lo Studio Prince?

Oltre ad un ricercato stile moderno, Studio Prince è in grado di proporre ambienti classici studiati con raffinatezza ed eleganza. E' inoltre in grado di intervenire su fabbricati storici con diagnosi esatte dello stato di degrado proponendo linee di intervento reversibili nel rispetto della teoria del restauro senza rinunciare ai dettagli colti e d'effetto.

Quali altre forme di consulenza offrite?

Il contract rappresenta oggi una innovativa forma di rapporto tra l'architetto e il committente che si affida "chiavi in mano". Studio Prince è in grado di organizzare una filiera di forniture e applicazioni di alta qualità, garantendo risultati importanti e collocandosi nella "fascia alta" del contract.

Il personaggio

Incontro con Giordano Bruno Guerri, presidente del Vittoriale degli Italiani, intervistato in occasione dell'uscita del suo ultimo lavoro letterario. Guerri ci illustra le colonne portanti della sua produzione intellettuale.

GIORDANO BRUNO GUERRI, UN GARDESANO D'ADOZIONE

di Elisa Zanola

In occasione della presentazione alla biblioteca di Desenzano del Garda del suo libro, "D'Annunzio, l'amante guerriero", Mondadori, 328 pag, 19 euro, abbiamo incontrato il presidente della fondazione Il Vittoriale, storico e intellettuale di indiscussa fama nel panorama culturale italiano. Giordano Bruno Guerri ha ricordato alcuni episodi della vita del Vate, come il fatto che passasse spesso nei pressi della stazione di Desenzano per ricevere una sua amante "dalle gambe ben tornite". Ha quindi parlato dell'impresa fiumana, dell'amicizia del poeta con Comisso e Keller e del comune esperimento libertario, della sua straordinaria abilità linguistica e del suo ardente erotismo (necessaria per D'Annunzio era "la carezza quotidiana"). La nuova tesi che Guerri propone nel suo volume è quella che l'impeto e l'assalto abbiano caratterizzato ogni aspetto della vita del poeta, non solo quello sessuale e militare. Lo storico ha poi rivissuto insieme al pubblico il momento della telefonata del ministro Bondi attraverso la quale è venuto a conoscenza della sua nuova carica come presidente del Vittoriale, che egli considera una dimora viva nella quale rivive tutt'oggi il poeta. Guerri ha quindi parlato della gestione economica del

Vittoriale che, privatizzato dallo scorso 16 dicembre, non beneficia più del finanziamento statale e nel suo consiglio sono entrate alcune fondazioni bancarie.

GLI ITALIANI E IL FASCISMO

Considerando che ci troviamo così vicini a Salò e all'allora Repubblica Sociale Italiana e in base ai suoi studi approfonditi sul Ventennio, divulgati attraverso importanti pubblicazioni, programmi televisivi e riviste, secondo lei come dovrebbe essere interpretato oggi il periodo fascista? Fascisti e antifascisti possono davvero essere equiparati?

Il fascismo può essere considerato come un lungo periodo della nostra storia, di certo molto importante, anche se il giudizio finale non può che essere negativo, visti i suoi esiti e considerato il fatto che il fascismo ha privato della libertà gli italiani per vent'anni. E questo è assolutamente intollerabile. Purtroppo si è evitato per decenni di studiare il fascismo, di oggettivizzarlo e di chiedersi perché gli italiani fossero stati fascisti. E lo erano, nella maggior parte, intimamente e volontariamente. Negando che gli italiani fossero stati fascisti si è come cercato di deviare o nascondere la memoria storica del Paese ed è stato

un errore, perché un popolo, come un individuo, privato della propria memoria, della meditazione sulla propria storia, è un popolo mutilato. Negli ultimi trent'anni l'operazione detta spregiativamente di revisionismo sul fascismo ha portato a un maggiore equilibrio e quindi non ha provocato quegli effetti che si temevano negli anni '70, come l'ipotizzata esaltazione del fascismo: abbiamo visto che il Movimento Sociale si è sciolto, che i fascisti sopravvissuti sono pochi e non pericolosi e questo dimostra che studiare e conoscere la storia può annullare i mali del passato.

L'ANARCHIA DI DESTRA

Dalle sue pubblicazioni sembra emergere una certa fascinazione, ovviamente anche critica, nei confronti del fascismo e dei suoi personaggi. Nel contempo però lei sembra rivendicare un incontenibile amore per la libertà: alla luce di ciò, lei si reputa più un reazionario di sinistra o un rivoluzionario di destra? E visto che la parola rivoluzione la cita nel titolo di ben due suoi libri, quello su Marinetti e quello con Ida Magli, qual è la sua idea di rivoluzione?

Io non riesco ad applicare a me stesso le categorie di destra o di sinistra. So che

Ricomincia la grande stagione concertistica e teatrale del Vittoriale. Programma completo su Dipende Giornale del Garda e su www.dipende.it





vengo considerato di destra, scrivo su Il Giornale e certamente se devo pormi politicamente sono di quella parte. Ma io sono sostanzialmente un libertario e un libertario non può essere né di destra né di sinistra. Se ne trovano molto pochi a destra, purtroppo, mentre la destra dovrebbe essere proprio il luogo della difesa dell'individuo e delle sue libertà. Per questo sono un radicale di destra o un anarchico di destra, che è una figura che sembra contraddittoria, ma è presente nella nostra cultura fin dai tempi di Lacerba e dei vociani.

CHIESA E STATO

Tenendo in considerazione la sua avversione verso certe istituzioni, dal punto di vista di uno storico che si è sempre impegnato a combattere le ingerenze della Chiesa nei confronti dello Stato italiano e che è stato definito dal Vaticano "uno strumento di Satana", in cosa consistono gli abusi della Chiesa ai danni degli italiani?

La Chiesa considera da sempre l'Italia come un proprio territorio, perché lo è stato per un lungo periodo, direttamente o indirettamente, attraverso regnanti, attraverso cardinali, attraverso l'influenza del Papa. La Chiesa quindi continua a considerarlo un territorio che deve rima-

nere fortemente influenzato dal Vaticano e cerca di interferire il più possibile nelle nostre vicende politiche. E' un suo diritto, che io non le nego: non sono uno di quelli che sostengono che la Chiesa non debba intervenire in politica e occuparsi di politica. La politica in realtà riguarda tutti gli aspetti della vita dell'uomo: quello religioso, sociale, familiare, dei comportamenti... per cui è più che legittimo l'intervento della Chiesa. Secondo me però bisognerebbe contenerlo e non si fa abbastanza in questo senso, né a destra né a sinistra, perché ci si è resi conto, da troppi secoli, che senza la Chiesa in Italia non si governa.

GUERRI E IL GARDA

A dicembre le è stato consegnato l'oro al Gran Galà del Garda per la promozione del territorio gardesano. Qual è il suo rapporto con il nostro territorio e come si trova alla Presidenza della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani?
Alla Presidenza del Vittoriale mi trovo benissimo: amo D'Annunzio, amo il Vittoriale e mai avrei pensato di diventare Presidente dopo esserci stato come turista, come visitatore, come studioso, come giornalista, come convenzista... Mi trovo bene anche perché c'è molto da fare e si può fare molto per il Vitto-

riale. Fino ad ora si è pensato solo alla conservazione, che è doverosa, è il primo compito per un Presidente. Ma adesso bisogna pensare al suo sviluppo. Sviluppare il Vittoriale significa anche sviluppare tutto quello che c'è intorno, fruirne e rendere qualcosa a tutto quello che gli sta intorno. Per questo credo mi sia stato conferito il premio: è stata capita la mia volontà di arricchire l'area del Garda ma non in modo disinteressato, perché anche il Vittoriale ne trarrà vantaggi. Stando al Vittoriale mi sono innamorato anche dell'intero Garda: ho potuto conoscere le sue genti e lo trovo un posto bellissimo, con abitanti gentili, operosi e veramente amabili. Mi considero un gardesano d'adozione.

Al Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera (Bs) è possibile ammirare la mostra omaggio a Gabriele D'Annunzio, da Filippo Tommaso Marinetti a Luigi Ontani. Con opere di Biazzi, De Chirico, Del Debbio, Falconi, Man Ray, Marinetti, Mazzoni, Meese, Ontani, Pompei, Schiavi, Schmidlin, Tamburrini. Orari: tutti i giorni 8.30-20.00.

Info: 0365 296511
mail: vittoriale@vittoriale.it
web: www.vittoriale.it

Chi c'era

Compagnia delle Opere di Brescia ha incontrato tempo fa gli associati del Garda a Desenzano presso la Cantina Provenza. vi mostriamo le foto dei partecipanti... In giugno appuntamento a Moniga presso il ristorante Primera

STORIA DI PASSIONE E DI IMPRESE





Incontro con il Maestro Giancarlo Roberti, direttore artistico della rassegna PANORAMI SONORI che si terrà a Manerba del Garda tra luglio e agosto

PANORAMI SONORI

di Anna Dolci

Dopo la pluriennale esperienza di "Armonie sotto la Rocca", Manerba del Garda inaugura una rassegna di musica classica, nuova nella programmazione e negli allestimenti. Al Maestro Giancarlo Roberti, direttore artistico di "Panorami sonori", il compito di condurci per mano nei meandri dell'originale palinsesto.

Maestro Roberti, a dispetto della Sua giovane età, conserva all'attivo molteplici esperienze nei maggiori teatri italiani e collaborazioni musicali di alto livello. Cosa ha spinto un musicista di talento a cimentarsi nella direzione artistica di un festival?

Durante i viaggi di lavoro, sia per una stabile collaborazione che per una tournée, sento che una parte del mio cuore rimane a Manerba, incantevole paese dove sono nato e dove ritrovo i miei affetti più profondi. L'opportunità di dare un contributo alla crescita culturale della mia comunità non ha lasciato spazio al dubbio. Ho perciò accolto con entusiasmo l'invito dell'Amministrazione comunale che era alla ricerca di una nuova chiave stilistica che appassionasse cittadini e turisti alla musica classica.

Un'esigenza impegnativa per un direttore artistico. Come ha risposto?

Proponendo un palinsesto vario nei

generi ma attento al livello dell'offerta. La gente spesso nutre un oscuro timore reverenziale nei confronti della musica classica. L'obiettivo della rassegna è duplice: avvicinare i turisti e coinvolgere, attraverso i diversi generi proposti, un pubblico di manerbesi e di gardesani che non necessariamente praticano la musica classica durante il resto dell'anno.

Scorrendo il programma, è percepibile l'allestimento di un viaggio non solo temporale ma anche geografico.

La cifra stilistica della rassegna è l'accostamento dei generi per esaltare la diversità ma pure l'universalità della musica. Un festival monotematico si addice ad un pubblico specialistico. La rassegna propone invece insoliti accostamenti che conducono lo spettatore in una varietà di "panorami sonori", passando con disinvoltura dal tango alle colonne sonore. Non senza rendere omaggio al fiore all'occhiello di casa nostra, la musica lirica, e alla mia personale passione per gli ottoni.

Anche la scelta dei luoghi si rifà alla poetica del viaggio: un palinsesto itinerante negli scorci più suggestivi di Manerba.

La musica è cultura, così come l'architettura e la tipicità del paesaggio. Grazie alla collaborazione di imprenditori privati e della Parrocchia è stato possibile far convergere la valorizzazione del patrimonio artistico

e architettonico di Manerba con la proposta di musica colta. Una location ricca d'arte e di storia è la cornice ideale per accogliere e diffondere la musica: linguaggi diversi per una sola espressione, quella dell'umano ingegno.

In una contingenza economica poco favorevole alle espressioni culturali, cosa si augura per il futuro?

Di certo, che "Panorami sonori" riscuota i favori del pubblico, proiettandosi così in un futuro di crescita. In una logica più vasta, che la sacrosanta lotta agli sprechi non concorra a minare i fondamenti e gli organici dei nostri Teatri. L'Italia, patria nobile delle arti, non merita un declassamento che impoverisce i cittadini di oggi e le generazioni a venire.

GIANCARLO ROBERTI

Diplomatosi a pieni voti, vince audizioni e consegue idoneità per le più prestigiose orchestre italiane, come al Carlo Felice di Genova, alla Fenice di Venezia, al San Carlo di Napoli, al Teatro dell'Opera di Roma. Primo Trombone nell'Orchestra dell'Arena di Verona, ha collaborato con il gotha dei direttori d'orchestra - tra cui Giuseppe Sinopoli, Lorin Maazel, Daniel Oren, Claudio Scimone - con tenori del calibro di Josè Carreras e Plácido Domingo, con cineasti come Giuliano Montaldo e Gianfranco Zeffirelli.

L'intervista

Elena Zeni è Presidente della Strada del Vino Bardolino con una direzione tutta al femminile



STRADA VINO BARDOLINO

di Carlo Gheller

Le “strade del vino e dell’olio” erano state costituite per valorizzare il territorio nel quale erano situate. Questo in molti casi non era avvenuto. Ora, dopo un lungo periodo di quiescenza, sembra che le “strade” stiano a tornando a nuova vita. La Strada del Vino Bardolino, per riuscire a cambiare rotta, si è affidata ad una direzione tutta femminile: il nuovo Presidente è la bardolinese Elena Zeni, quinta generazione di una famiglia tutta dedicata alla vitivinicoltura. Con lei i vicepresidenti sono: Matilde Poggi, famosa e premiata vignaiola che ha cantina a Cavaion Veronese e Giovanna Tantini, produttrice di Castelnuovo del Garda. A completare la squadra ci sono Marica Bonomo con azienda a Sommacampagna, Fabiola Perotti che ha vigneti a Bardolino, Serena Rossi sempre di Bardolino e Claudia Benazzoli di Cavaion Veronese. Ecco la progettualità espressa dal nuovo Presidente: *“Tendenzialmente il messaggio che vogliamo veicolare è quello di una nuova funzionalità. O meglio vera funzionalità. Vogliamo sviluppare attività che ci portino ad essere più vicini tra di noi e più vicini al nostro territorio. Il visitatore di oggi è sempre più attento ed esigente. Non gli basta più assaggiare il vino, ma vuole vedere i luoghi in cui quel particolare vino viene prodotto, conoscerne la storia, incontrarne la cultura e le tradizioni anche gastronomiche, visitare le cantine, e parlare con i produttori per cui vogliamo creare migliori occasioni di turismo nelle nostre bellissime realtà. Vogliamo adeguarci ai nuovi canoni dell’accoglienza in cantina. Un punto importante della nostra attività è quello di muoverci in sintonia con il Consorzio di Tutela Vino Bardolino. All’interno dell’Associazione siamo circa 70 produttori vitivinicoli con i cinque comuni dove si concentra la produzione di Bardolino. E’ nostra intenzione coinvolgere tutte le rappresentanze comunali dei territori di produzione del Bardolino, quindi offrire*

un’ottima collaborazione anche agli altri 10 Comuni dove la Strada deve essere presente perché siamo convinti di avere le carte in regola per essere a tutti gli effetti considerati come una delle più interessanti aree vitivinicole italiane”.

E proprio per dare seguito alle proposte si è iniziata una stretta collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vino Bardolino il cui presidente Giorgio Tommasi è, tra l’altro, anche il presidente della Cantina Sociale di Castelnuovo del Garda. Accanto allo staff femminile, che ora guida la Strada del Bardolino, ci sono tre rappresentanti delle amministrazioni comunali della zona, scelti anche loro fra i produttori di vino: Franco Cristoforetti assessore a Cavaion Veronese, Damiano Bergamini amministratore a Lazise e Simone Gianfranceschi designato dal sindaco di Bardolino. Revisori dei conti sono la veronese Chiara Benciolini, la bardolinese Susanna Girardelli, past president della Strada del Vino, e Tiziano Righetti di Cavaion Veronese. Elena Zeni insieme al fratello Fausto e alla sorella Federica, gestisce, sulle colline di Bardolino, l’azienda di famiglia che ha, al suo interno, un “unicum”: il Museo del Vino. Si occupa della commercializzazione sui mercati italiani ed asiatici, ma anche dell’accoglienza in cantina. *“Augurando che i progetti diventino realtà, sarà necessario fare una grande opera di sensibilizzazione e di coinvolgimento di tutti gli operatori che costituiscono la Strada del Vino perché in realtà la dicitura non può e non deve essere un limite: la Strada del Vino deve essere vista come la strada del territorio. Solo così ci sarà qualche possibilità di successo. Anche perché tutti coloro che ne fanno parte hanno già la loro azienda da portare avanti e, quindi, tempo e risorse da spendere solo per la Strada non ce ne sono: dovrà essere la capacità di associazione e dunque, di partecipazione a far sì che ognuno apporti a questa Strada, il suo tempo, la sua capacità d’idee e il desiderio che si riesca ad arrivare al risultato condiviso”*.

DESCRIZIONE SINTETICA DELL’ITINERARIO DELLA STRADA

La Strada si snoda nel territorio compreso fra le sponde orientali del Lago di Garda (da Garda a Pacengo attraverso Bardolino e Lazise) e le colline moreniche dell’entroterra. I vigneti autoctoni gardesani (Corvina Veronese, Rondinella, Molinara e Negrara) si fondono armonicamente con le bellezze naturali e i monumenti storico-artistici della sponda orientale del lago di Garda, fra i quali spiccano il castello di Torri del Benaco, le fortificazioni austriache di Peschiera del Garda, la dogana, la cinta muraria e la chiesa di San Nicolò a Lazise, Punta San Vigilio e la Rocca di Garda, le chiese di San Severo e San Zeno a Bardolino.

VINI D.O.C.G.

Bardolino Superiore, Bardolino Superiore Classico.

VINI D.O.C.

D.O.C. Bardolino: Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Novello, Bardolino Novello Classico.

ALTRI PRODOTTI TIPICI

Olio extra vergine di oliva del Garda D.O.P., pesce del lago di Garda (lavarello, luccio, carpione, trota, sarde, alborelle, tinca e carpa), pesca di Verona, kiwi del Garda, miele.

RICETTARIO

Piatti basati sull’utilizzo del pesce di lago, ed in particolare il risotto con la tinca, la zuppa di pesce di lago e la frittura d’acqua dolce.

Strada del Vino Bardolino
P.zza Matteotti 8, 37011 Bardolino (VR)
tel: 045-6212567 - fax: 045 - 7210820
stradabardolino@libero.it

Calici di Stelle

“Calici di Stelle”, il tradizionale appuntamento estivo ideato dal Movimento Turismo del Vino che, inneggiando a Bacco, in una delle notti più suggestive dell'anno, offre ai turisti la possibilità di godersi “la pioggia di lacrime di San Lorenzo” in compagnia di un vino di qualità.

Nei centri storici di Cavriana, Monzambano e Volta Mantovana il 10 agosto, si potranno degustare i migliori vini delle cantine associate abbinati ai prodotti tipici di qualità, espressione del patrimonio locale.

Le stelle cadenti rinsaldano lo straordinario connubio fra vino e arte, offrendo accanto alle degustazioni magistralmente guidate da abili sommelier e famosi enologi italiani, una ricca serie di iniziative che allieteranno piacevolmente con concerti di musica jazz e classica, cortei storici, performance teatrali e giochi pirici, i tanti turisti italiani e stranieri che scelgono un nuovo concetto di vacanza estiva alla scoperta delle città d'arte.

L'iniziativa si avvale della collaborazione e partecipazione dell'Associazione Nazionale Città del Vino

PROVINCIA DI MANTOVA
Settore Attività Produttive e Agricoltura
Via Don Maraglio, 4 | Mantova
Tel. +39 0376 40 18 14
Fax +39 0376 40 18 50 / 40 18 69
prodottitipici@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it
URP Tel. +39 0376 40 14 51

IAT
Ufficio Informazioni Turistiche
Piazza Mantegna, 6 | Mantova
Tel. 0376/432432
info@turismo.mantova.it
www.turismo.mantova.it

CONSORZIO VINI COLLI MANTOVANI
Tel. +39 0376 23 44 20
Fax +39 0376 23 44 29

COMUNE DI VOLTA MANTOVANA
Via Beata Paola Montaldi, 15
Centralino +39 0376 83 94 11 | Fax +39 0376 83 94 19
turismocultura@comune.volta.mn.it

COMUNE DI CAVRIANA
Via Porta Antica, 23
Centralino +39 0376 81 14 11 | Fax +39 0376 82 02 B
comune@comune.cavriana.mn.it

COMUNE DI MONZAMBANO
P. Vittorio Emanuele, 13
Centralino +39 0376 80 05 02 int. 1,
Fax +39 0376 80 93 48
turismo@comune.monzambano.mn.it

STRADA DEI VINI E SAPORI MANTOVANI
e/o C.C.I.A.A. Mantova Largo Pradella, 1 | Mantova
info@mantovastradadeviniesapori.it
www.mantovastradadeviniesapori.it



Colli Morenici Del Garda



Calici di Stelle

10 agosto 2010

Cavriana

Monzambano

Volta Mantovana



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

L'azienda storica

La Distilleria Bettanini, di Prabione, Tignale, è una delle poche che ancora distilla a fuoco diretto. Gli eredi del fondatore Filippo Bettanini, continuano egregiamente il lavoro in distilleria, ricordandoci che anche il Vate D'Annunzio, si recava spesso in quelle zone per gustare l'ottima grappa bresciana.

RUGIADA DELLE ALPI

di Alessandra Andreolli

Entro nella stanza dove troneggia il duomo di rame dell'alambicco. Annuso il profumo della vinaccia esausta ancora fumante e sento la musica del rivolo di grappa che scende nel secchio. Il vecchio pavimento a ciottoli, gli utensili appesi alle pareti, il soffitto a volta nero del fumo di secoli parlano dei ritmi di un tempo e per un attimo ho la sensazione di essere balzata in un'altra epoca: mi trovo a Prabione di Tignale, all'agriturismo Al Lambic nei giorni, ogni anno attesi con passione, in cui la Distilleria Bettanini sta distillando la grappa. *"Questo è l'ultimo alambicco a tassa giornaliera a fuoco diretto ufficialmente rimasto in Italia"* mi spiega Alessandro Bettanini Viridia davanti alla stufa dove arde il fuoco. *"A fuoco diretto perché il paiolo dell'alambicco è lambito direttamente dalle fiamme; a tassa giornaliera perché è un sistema aperto: prove di produzione dell'ufficio tecnico di finanza hanno stabilito che questo alambicco per ogni giorno di 24 ore può produrre 50 litri di alcol anidro ed ai tempi in cui il Nord Italia era sotto l'impero austroungarico dobbiamo una legge, ad oggi immutata, che stabilisce in 300 litri di alcol anidro la massima produzione annua. Questo alambicco, che sembra risalire all'ultima parte del '700, fu acquistato dal bisnonno Filippo verso il 1880 dal comune di Tremosine che lo mise all'asta dopo averlo confiscato ai contrabbandieri. Ai tempi del nonno Alessandro, D'Annunzio veniva di tanto in tanto a Tignale a prendere la grappa. In occasione di una di queste visite, disse a mio nonno 'Alessandro, la tua grappa è limpida come gocce di rugiada, ti trovi ai piedi delle Alpi perché non la chiami Rugiada delle Alpi?'".* E così fu. *"Dopo il nonno, proseguì mio zio Filippo che morì giovane e la produzione si fermò. Nel 1981*

con l'aiuto degli anziani del paese che facevano la grappa con mio nonno e mio zio, ricostruimmo il metodo e con la zia Adriana riprendemmo la distillazione" continua. Da generazioni la famiglia Bettanini distilla la grappa all'inizio di novembre. *"In questo periodo abbiamo certezza della disponibilità della vinaccia che si estrae dal processo di vinificazione e quando studiavamo il ponte dei morti era il periodo ideale; poi diventò tradizione consolidata. E' una riunione di famiglia e amici in questi luoghi immutati, in cui ogni anno rivive la distilleria"*. Si mettono le ceste con le vinacce nel paiolo in rame, si aggiunge acqua, si chiude il coperchio, si unisce il sistema alla serpentina di raffreddamento immersa in acqua fredda: il fuoco scalda, i vapori dell'acqua aiutano ad estrarre l'alcol contenuto nella vinaccia e lo trascinano nella serpentina anch'essa in rame dove condensano producendo un primo distillato misto di acqua e alcol con una gradazione media di 25-26 gradi, la flemma. Dopo avere distillato tutta la vinaccia, si pulisce l'impianto e si ridistilla la flemma nella fase di rettifica o raffinazione. *"In questa fase si separa l'alcol metilico: essendo il più volatile della miscela di alcol contenuti nella flemma, con l'ebollizione tende a salire per primo. Teniamo raffreddato il duomo dell'alambicco con feltri imbevuti di acqua fredda. In questo modo i vapori alcolici più pesanti condensano e ricadono nel paiolo, il metilico più leggero va per primo nella serpentina. Dai campionamenti effettuati, sappiamo che nei primi 3 l di ogni cotta si concentra sostanzialmente tutto il metilico: la testa, che viene scartata"* spiega Bettanini. Poi arriva il cuore della grappa. *"Quello straordinario"* commenta la signorina Adriana Bettanini. Questo sistema di raffreddamento fa sì che gli alcol ternari più pesanti e gli oli si concentrino a fine distillazione, le cosiddette



Rugiada delle Alpi



Alambicco, particolare

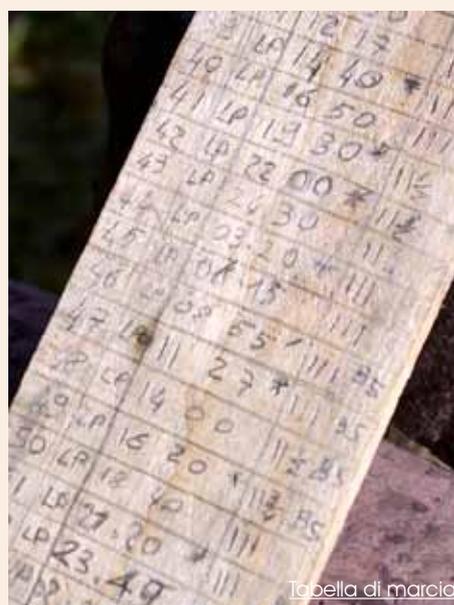


Tabella di marcia



Antica Distilleria Bettanini

code. Bisogna capire quando finisce il cuore e iniziano le code: se si arresta presto la coda si perdono aromi, se si arresta troppo avanti se ne sentono i sapori poco piacevoli. *“Ogni cotta ha la sua personalità. Il mastro grappaio, abile ed esperto, annusa e assaggia la grappa e capisce, in quei 10 minuti, quanta coda dare al cuore, perché lì ci sono gli aromi”* dice la signorina Bettanini. *“A differenza della distillazione industriale, un processo standard in cui il prodotto viene convogliato nel serbatoio fiduciario sigillato e può essere gustato solo una volta estratto, con il sistema aperto possiamo assaggiare la grappa e regolare il processo, intervenendo personalmente nelle cotte di raffinazione o scartando il prodotto se non si possono correggere i difetti: cotta per cotta il fattore umano consente di stabilire il carattere che vuoi dare alla tua grappa”* spiega Alessandro Bettanini. Perché sono ormai rarissimi gli alambicchi a fuoco diretto? *“Se non si dosa con cura il fuoco, con l’ebollizione le vinacce potrebbero uscire dalla cesta, cadere sul fondo del paiolo ad alta temperatura, dando al prodotto un sapore di bruciato. Distillare con questo metodo significa fare le cose come una volta, con calma, lentamente. Oggi si usano per lo più alambicchi a bagnomaria, con riscaldamento a vapore o fumi caldi”* dice Bettanini. *“Il nostro scopo è fare la grappa tradizionale: tendenzialmente secca, senza aggiunta di zucchero né aromi dopo la distillazione, una pura grappa di vinaccia. Produciamo 1240 bottiglie da ½ litro con un lavoro di*

circa 1500 ore senza contare altri costi. Lo facciamo per passione, perfezionando il processo con attenzione alla qualità e cura ai dettagli ma conservando la tradizione. Partiamo da una materia prima, la vinaccia - residuo dell’uva fatto di scorza e semi estratti dalla botte dopo la fermentazione del vino - eccellente. Essendo umida, si presta a formare aceto e muffe, micidiali per il processo: per questo comprimiamo la vinaccia in bidoni sigillati e cerchiamo di distillarla nell’arco di 15-20 giorni. Usiamo una parte di vinaccia nostra e una parte fornita da cantine della Valtenesi con cui collaboriamo: la prendiamo in mano fisicamente, la annusiamo e se non è ottima la scartiamo. L’alambicco è in rame, catalizzatore di reazione chimiche che favoriscono l’abbattimento dei solfiti che possono essere presenti nel vino. Distillando poca vinaccia per volta, riusciamo a tenere l’impianto molto pulito, ottenendo un prodotto cristallino e sempre in contatto con rame vivo, facilitandone l’apporto catalitico” continua Bettanini. Tutta la grappa è a 48 gradi. Il motivo? *“Semplicissimo: il bisnonno la faceva a 48 gradi, il nonno la faceva 48 gradi e noi continuiamo a farla a 48 gradi”*. Siediamo intorno alla botte che fa da tavolino: qui è appoggiata l’assicella di legno su cui vengono segnati, con croci, quanti secchi escono da ogni cotta. *“I primi anni per tenersi svegli di notte intagliarono questi sgabelli in tronchi di castagno”* racconta la signorina Bettanini. Da questo processo nascono 3 grappe, 2 giovani e 1 invecchiata. La

classica è fatta con 5 vitigni del Garda: Sangiovese, Marzemino, Barbera, Gropello e Cabernet. *“Teniamo particolarmente a fare grappa polivittigno, siamo convinti di ottenere un prodotto più articolato e complesso e quindi migliore”* spiega Bettanini. *“Qualche anno fa è nata la grappa 7 uve, la classica con aggiunta di Gewurztraminer e Moscato, distillati separatamente, rispettivamente per il 15% e 10% del totale, anche se la ricetta può cambiare in funzione delle caratteristiche della grappa classica usata come base e dei due vitigni aggiunti, perché ogni stagione ha il suo vino, la sua vinaccia e la sua grappa. E’ una grappa più morbida grazie all’apporto dei due vitigni aromatici. Abbiamo poi la grappa riserva, la classica invecchiata in botti di rovere per 3 anni: dal legno prende il colore ambrato e assorbe aromi, in particolare sentore di vaniglia perché durante la tostatura dei barrique il legno sviluppa vanillina. Appena esce dall’alambicco la grappa non è ancora matura: nei primi 2-3 anni, in particolare nei primi 6-12 mesi i processi di ricombinazione migliorano significativamente sia sapore che aroma. Dopo la distillazione, si lascia affinare la grappa in vetro per almeno 6 mesi, si filtra, si diluisce con acqua distillata per portarla alla gradazione di 48 gradi, si imbottiglia e solo dopo altri 6 mesi si commercializza. Con l’alcolometro, misuriamo il grado alcolico della flemma: 24.8 gradi”, “Una buona gradazione per la flemma”* conclude la signorina Bettanini.

Rabdomanzia: leggenda popolare o metodo attendibile? Dipende ha accompagnato il desenzanese Egidio Ramanzini alla ricerca di una vena d'acqua per capire i segreti dell'antica tecnica.

ALLA RICERCA DEL BENE P

di Lucrezia Calabrò

Rabdomanzia è un termine che spesso evoca un passato quasi fantastico di tradizioni dimenticate e di rimedi magici. Secondo la nostra visione disincantata delle cose, nell'indice dei metodi euristici di analisi dell'universo si trova probabilmente agli ultimi posti, appena prima di "chiromanzia" e "lettura dei fondi di caffè", e in effetti fondamentalmente scettica era anche la mia predisposizione mentale al riguardo, almeno fino a qualche giorno fa, prima di vedere un vero "ricercatore d'acqua" all'opera. Egidio Ramanzini, desenzanese d'origine, pratica la rabdomanzia da una vita, tanto che ammontano a circa 4000 i pozzi che è riuscito a far costruire grazie alla sua tecnica (*che pratica per passione a titolo gratuito n.d.r.*). Ha raccontato la sua esperienza a Dipende, che l'ha seguito alla ricerca di una vena d'acqua sotterranea tra i campi di Pozzolengo, e sono state le sue parole, di un fisico più che di un santone, di un tecnico più che di un alchimista, a fare luce su questa pratica antica come il mondo.

“Tutti possono essere rbdomanti”

spiega sorridendo Egidio, poco prima di partire con l'attrezzo del mestiere, una



PIÙ PREZIOSO



bacchetta di olmo con due estremità che formano un angolo di 90 gradi verso il centro, zig-zagando tra i terreni con paziente sicurezza. Poi, dopo aver trovato il punto desiderato, in una ventina di minuti di ricerca, ci parla del principio su cui si basa la raddomanzia, e capiamo la sua prima affermazione: ci spiega con semplicità che

“le nostre mani hanno due polarità opposte, e tenendo la bacchetta tra di esse si chiude un campo elettromagnetico”

Quando tale campo, di entità ridotta, viene a trovarsi nell'area di un campo magnetico più forte, come quello che si crea col movimento sotterraneo dell'acqua, chiaramente la punta della bacchetta viene attratta verso questa forza maggiore: essa viene sollecitata come l'albero di un motore elettrico. Sembra, in effetti, una questione puramente fisica, tant'è vero che Egidio definisce il metodo della bacchetta *“quasi un mezzo meccanico”*,

rispetto alla radioestesia, la pratica, che poi ci illustra, di utilizzare il pendolo per determinare profondità e qualità dell'acqua trovata: essa infatti, seppur interessante, è una tecnica che si basa sulle sensazioni individuali, e che quindi ha un margine di errore molto più elevato della bacchetta. La lucidità di Egidio si scontra con il parere della scienza ufficiale, che ancora non considera la raddomanzia un metodo rigoroso, seppure l'esperienza sembri contraddire la norma.

“La scienza deve studiare quello che non sa, e non convalidare quello che sa già” risponde Egidio con una risata a questa posizione, e ci saluta lasciandoci a riflettere sul fatto che forse la sensibilità umana e animale in genere è più forte di quello che non si pensi, e che forse il pozzo che sorgerà a Pozzolengo potrà essere, almeno per noi, un momento di tale sensibilità.

RADDOMANZIA:

Tecnica empirica mediante la quale sarebbe possibile scoprire sorgenti d'acqua o giacimenti minerari interpretando le vibrazioni di una bacchetta biforcuta tenuta con le mani

**SERVIZIO TELEVISIVO
su www.dipende.tv**

La definizione Colline Moreniche del Garda indica un territorio ben riconoscibile, chiaramente distinto, e collocato a forma di "Teatro" attorno al palcoscenico del basso Lago di Garda.



Luigi Lonardi presidente Associazione Colline Moreniche del Garda con il maestro Fulvio Roiter impegnato nel reportage intorno al Garda

ciosa che ha deviato il fronte del ghiacciaio gardesano; il Bardolino prodotto alle falde del monte Baldo fino alle alture moreniche orientali degradanti sulla val d'Adige, una bassa morena sabbiosa depositata dai due ghiacciai discendenti dalle due valli parallele che hanno lasciato i propri detriti sulle formazioni vulcaniche ancora attive (dai sedimenti sabbiosi, le uve per l'uvaggio del Bardolino, traggono il loro nutrimento); il Custoza sulla morena sud-orientale che ha ricevuto la massima spinta del gigante di ghiaccio ha ottenuto il massimo innalzamento di masse cretose, capaci di ricevere la brezza del lago e la calura della pianura, dove le viti di uve bianche, ricevono il primo bacio del sole al risveglio dell'aurora. Abbiamo citato solo quattro vini, che possono

COLLINE MORENICHE DEL C

di Luigi Lonardi

In questo territorio compreso fra il fiume Chiese, l'Adige ed in mezzo il fiume Mincio, emissario del grande Benaco, si gode la vista di paesaggi dei più ricchi e vari ed è soggetto ritratto da moltissimi fotografi, da oltre un secolo e mezzo, anche di chiara fama. In questo luogo ameno, la micro storia si è incontrata con la storia dell'Umanità; sulla corona di colline che adornano il grande specchio d'acqua, gli insediamenti umani hanno trovato collocazione da oltre quattromila anni sviluppando una propria cultura, differenziandosi dalla vicina Civiltà di Remedello. Collocata sulle colline tra il Mincio ed il Chiese fu detta la Cultura di Polada; mentre ad occidente del territorio morenico gli insediamenti di popolazioni Cenomani hanno occupato le terre bresciane ed a oriente gli Euganei hanno preso possesso delle terre veronesi fino al Mincio, sembra che i "Morenici" abbiano attinto dalle vicine popolazioni alcuni elementi culturali, fondendoli con altre influenze: orientali e nordiche, sviluppando così un'autonoma forma culturale. Gli Etruschi, i Galli, i Celti e i Romani, le orde Barbariche da Attila ai Longobardi, poi dai Carolingi agli Scaligeri passando attraverso l'esperienza Comunale indipendente, i Visconti, i Gonzaga, fino agli Asburgici, sono state fasi importanti della storia locale. La repubblica di Venezia, Napoleone Bonaparte ed altri Imperatori compresi infine, i Savoia, sono stati frequentatori delle Colline Moreniche del Garda e, dopo la battaglia di Solferino e San Martino di centocinquanta

anni fa, le colline sono diventate meta di un pellegrinaggio continuo di gente di Croce Rossa e Mezzaluna Rossa da tutto il mondo, soprattutto nell'ultimo mezzo secolo di storia. Queste terre, che il tempo ha addolcito in sinuose forme ondulate, sono terre per vitigni e produzione di frutta dalla qualità eccelsa per la ricchezza e molteplicità di minerali presenti nel suolo. Il ghiacciaio, che le ha spinte, impastandole, durante un periodo di circa due milioni di anni, ritirandosi durante i periodi interglaciali e riprendendo poi la spinta in successive glaciazioni, fino all'ultima cosiddetta glaciazione di Weurm conclusasi circa quindicimila anni fa, ha generato la ricchezza del suolo e la diversità tipologica del paesaggio, che il sommo poeta Virgilio decanta quando scrive delle terre del padre nella IX Egloga; e duemila anni or sono le colline erano color verde "del più bel smeraldo", un po' come sono oggi grazie all'irrigazione artificiale e nonostante la forte urbanizzazione.

Un territorio unico e vario nel suo arco "teatrale", dove l'acqua o la sua assenza ha caratterizzato le differenti tipologie.

Dalle componenti territoriali dipende quindi la peculiarità di alcuni vini: il Lugana in primis, vitigno millenario, prodotto in quella piana sedimentale di limi in sospensione nel bacino lacustre frontale al ghiacciaio in dissolvimento; il Gropello, vitigno autoctono, che dalla morena laterale occidentale trae il nutrimento da detriti depositati sulla base roc-



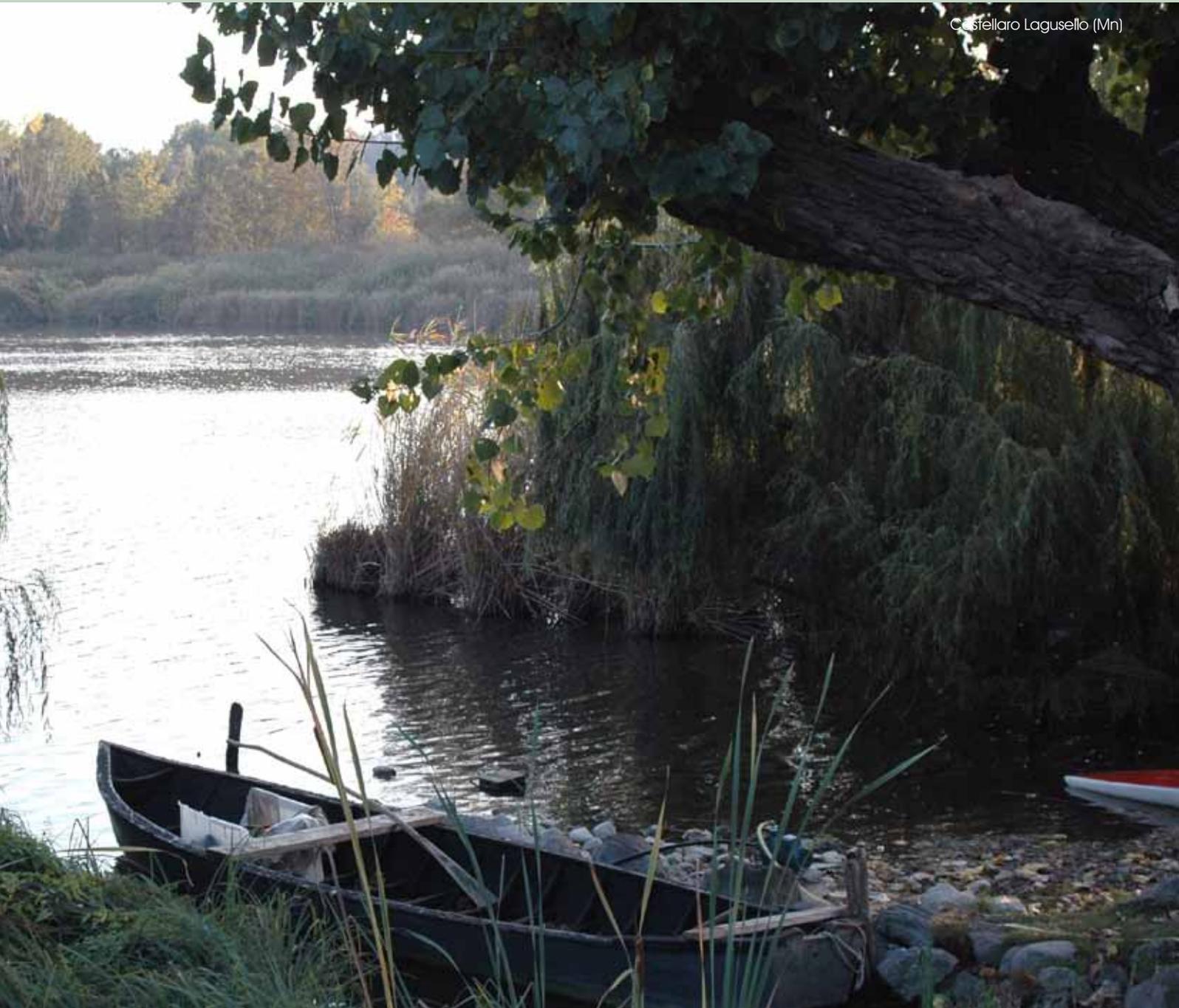
essere assunti a simbolo delle Colline Moreniche del Garda ma ce ne sono tanti altri dalle caratteristiche moreniche, di alta qualità e pari a quelli citati. Quindi, se volessimo riassumere il significato unificante di quanto esposto basandoci sul vino, potremmo modificare un famoso detto latino: in questo territorio non solo è scontato il detto "In vino veritas", ma altresì potremmo affermare che: "In vino unitas". Questa unicità territoriale necessita di una tutela intelligente. Si sente spesso dire che la T.A.V., alta velocità ferroviaria, attraverserà le Colline Moreniche del Garda e sembra che la decisione di costruirla tra l'autostrada Serenissima e la ferrovia Ferdinandea sia stata motivata dalla richiesta di economizzare territorio in quanto previsto di collocarla

fra altre due infrastrutture viarie. La motivazione che avrebbe indotto a scegliere questa collocazione, sembra non abbia tenuto conto del fatto che così facendo si distruggerà una parte del patrimonio millenario legato al vino lugana, un patrimonio unico al mondo, inestimabile ed insostituibile. Mi unisco all'appello di Francesco Montresor, presidente del Consorzio tutela Lugana DOC perché si valuti la possibilità di intraprendere una strada alternativa. Si sa che una progettazione di una complessa infrastruttura come quella della TAV, sia difficile da modificare, ma è necessario richiamare l'attenzione delle autorità politico amministrative, sul fatto che pur essendo così necessaria nello sviluppo europeo dei collegamenti veloci, il territorio dell'alta pianura pedecollinare, potrebbe essere più indicato. Non essendoci colli da forare e viadotti da costruire, ma la possibilità di costruirla in trincea, con recupero economico di inerti,

potrebbe risultare addirittura più vantaggiosa perché meno costosa, anche se sarà necessario sopportare i costi di quegli immobili necessari per la funzionalità dell'opera, compresi i collegamenti con gli aeroporti. Il patrimonio architettonico e storico legato ai luoghi della battaglia di San Martino e Solferino, i piccoli centri urbani sparsi nella realtà poco costruita dell'ambiente collinare, necessitano di rimanere così e per preservarli occorre cambiare il modo di pensare le intenzioni progettuali. La crisi climatica ci sta indicando la strada da percorrere per il nostro futuro; anche da questa vicenda possiamo trarre degli insegnamenti. Forse la soluzione non è quella di andare da soli velocemente, ma quella di andare insieme lontano e dato che noi dobbiamo andare lontano e velocemente possiamo convincerci con Al Gore che: "sarà arduo, a dire il vero, ma possiamo scegliere di risolverla".

GARDA

Castellaro Lagusello (Mn)



A vventurosa discesa in grotta dall'altopiano della palude della Rocca di Manerba fino alla spiaggia, alla scoperta del Bùs de la Paul.

DISCESA NEL CUORE DELLA ROCCA

di Alessandra Andreolli

Il Comune di Manerba insieme al CAI di Desenzano ha organizzato la discesa in grotta alla scoperta del Bùs de la Paul. La prima uscita del 19 giugno si ripeterà il 17 luglio, il 7 agosto e il 18 settembre.

“L'altopiano della Rocca di Manerba” spiega Celestino Marcoli, Presidente della Sezione del CAI di Desenzano “era un tempo un'area umida e paludosa, data la forma incassata che favorisce il ristagno di acqua. Nei tempi, i benedettini hanno scoperto che questa zona umida scaricava nel lago e sono riusciti ad individuare un sifone naturale, lo hanno allargato ed hanno bonificato l'area. Questo budello misura circa 2 m di diametro” spiega seguendo il percorso su uno schizzo. “Dall'ingresso si procede prima su un tratto rettilineo in grotta artificiale, segue una prima calata in profondità lungo un sifone naturale per circa 20 m poi si riprende in orizzontale in un tratto rettilineo naturale fino alla bocca che sfocia sulla falesia da cui la calata fino alla spiaggia con il superamento di un dosso di circa 30 m”. L'iniziativa si inserisce in un quadro più ampio di collaborazione tra CAI Desenzano e comune di Manerba. “Nell'area di Manerba la nostra sezione ha tracciato una serie di sentieri tematici nati da uno studio fatto da una professoressa con le scuole medie di Manerba” racconta indicando i sentieri tracciati in diversi colori sulla mappa. “Ogni sentiero ha una propria scheda ed una propria valenza botanica e naturalistica. Inoltre il 29 maggio abbiamo inaugurato il sentiero nr. 801 realizzato in collaborazione con i comuni di Manerba, Polpenazze, Calvagese e Lonato, che percorre la dorsale delle

colline moreniche, partendo dalla Rocca di Manerba fino alla stazione ferroviaria di Lonato. Oltre che a piedi, il tracciato è quasi interamente percorribile anche in mountain bike”. La discesa nel Bùs de la Paul, escursione in cui l'aspetto tecnico è preponderante, diventa anche un'ottima occasione per approfondimenti culturali - quale la visita del Museo Civico Archeologico della Valtenesi seguito dalla Dott.ssa Portulano ed ospitato nel Parco Archeologico Naturalistico della Rocca di Manerba - e naturalistici. “Ci aspettiamo una buona partecipazione soprattutto di locali; essendo l'iniziativa ripetuta su 4 giornate e promossa dal comune potrebbero aderire anche alcuni turisti” continua Marcoli. Ormai da tempo il lago di Garda si è affermato come destinazione sportiva a tutto tondo e non solo per gli sport acquatici. Quale il ruolo giocato dall'escursionismo all'interno dell'offerta turistica gardesana? “Diverse sono le reti sentieristiche nella zona del Parco Alto Garda Bresciano a nord di Salò, mentre meno se ne trovano nella parte bassa del lago. Il sentiero nr. 801 nasce da un'iniziativa portata avanti in collaborazione con la Provincia di Brescia che da qualche anno sovvenziona il CAI per la manutenzione di percorsi già esistenti e per la realizzazione di nuovi. L'intenzione sarebbe di continuare questo sentiero, che arriva a Lonato, verso sud, fino a Castiglione delle Stiviere per collegarsi alla rete dell'Alto Garda Mantovano.

Dall'altro lato si potrebbe riuscire a salire da San Felice verso Salò e collegarsi con la rete dell'Alto Garda Bresciano. E perché no, successivamente creare anche alcune bretelle che colleghino il tracciato che si sviluppa lungo il crinale delle colline con il lago” dice Marcoli. E quali le caratteristiche peculiari dei sentieri che circondano il bacino del Garda? “Grazie alla bellezza dell'ambiente paesaggistico e naturale, le escursioni in queste zone sono sempre molto appaganti ed offrono spesso spunti interessanti sia dal punto di vista flori-faunistico sia storico-culturale. Il sentiero nr. 801 attraversa diversi paesi molto affascinanti, offrendo la possibilità di visite interessanti senza parlare dell'aspetto enogastronomico, mentre i sentieri tematici della rocca si prestano molto bene per escursioni che vogliono mettere l'accento sull'aspetto botanico e naturalistico”.

INFORMAZIONI

Il ritrovo è alle ore 9 all'ingresso del Bùs de la Paul; dalle ore 10 alle ore 13 discesa nel Bùs e arrivo in spiaggia ed alle 14 pranzo al sacco in riva al lago. Numero massimo partecipanti per ogni giornata: 20. Le iscrizioni si chiudono il giovedì antecedente la manifestazione. Quota di iscrizione, comprensiva di assicurazione infortuni ed affitto attrezzatura obbligatoria (imbragatura, cordini, moschettoni, casco) €15,00. Necessario presentarsi con scarpe da ginnastica e una forcia elettrica. Non sono richieste particolari abilità.

Iscrizioni:
Pro Loco di Manerba (tel. 0365.551121).
Info: www.caidesenzano.it

L'Azienda

Linea "i-Garden", un marchio oggi registrato a tutela del lavoro svolto e in prospettiva di aprire sul mercato nazionale i diversi sistemi di giardinaggio artificiale d'élite. Innaffiare il prato? Non più con i-garden

i-garden

IL PRATO SEMPRE PERFETTO



Non ci piace chiamarla erba sintetica, anche se di questo si tratta, perché quel termine identifica più frequentemente l'utilizzo in ambito sportivo (calcio, calcetto, tennis, polivalenti ecc.) - afferma Roberto Van Heugten, uno dei titolari - prato artificiale già introduce meglio il risultato finale, in quanto fin dai primi lavori eseguiti nel febbraio 2008 risultò chiaro che ci si trovava davanti a qualcosa di mai visto in Italia. La bellezza del prato Royal Grass, unita a sistemi di posa complessi ed estremamente curati, conferiva un aspetto naturale, piacevole e al contempo solido; diventava perfino difficile credere che si trattasse di "erba sintetica".

Dove sono stati installati i vostri prati?

Le prime presentazioni vennero realizzate sostenendo iniziative pubbliche dove l'installazione di superfici verdi era resa più agevole dall'uso del sintetico, tanto che nella primavera-estate 2008 i-Garden ebbe l'onore di partecipare ad alcuni eventi nelle piazze gardesane, ottenendo immediati positivi riscontri da parte del pubblico pre-

sente. Golf sul Lago Desenzano, Padenghe Verde, Sculture Vegetali, Golf sul Lago Salò, Matching CDO, unitamente alle prime installazioni vendute a privati, contribuirono alla diffusione del marchio i-Garden presso il grande pubblico.

Operate solo sul Garda?

Il 2009 ha visto l'allargamento delle attività in altre regioni, con la realizzazione in Sardegna, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte e Toscana di lavori ed eventi di crescente importanza, e con la stipula di accordi di collaborazione con operatori del verde - tipicamente vivaisti, giardinieri e manutentori - tutti estremamente soddisfatti dei risultati tecnici ed economici conseguiti.

Quali sono i campi di applicazione dei prati artificiali i-Garden?

Sono molteplici: giardini, terrazze, tetti piani, giardini pensili.... Non ci sono praticamente limiti, ogni superficie esterna o interna può accogliere una soluzione i-Garden. E tutte possono godere delle garanzie certificate Royal Grass Nederland (8 anni resistenza decolorazione UV).

Il vostro settore di punta?

Negli ultimi mesi i-Garden sta suscitando un notevole interesse nel settore del Golf domestico e dilettantistico grazie all'introduzione, a partire dall'estate 2009, dei sistemi i-Garden Golf, un pacchetto di soluzioni erbose artificiali destinate all'allenamento e alla pratica del golf.

Esercitarsi nello swing su un tappeto Tee-Grass di i-Garden Golf, migliorare la propria capacità con il putter su FacileGreen Duotone, o praticare gli approcci da prato naturale o TeeGrass verso un pitching-green realizzato con FilledGreen, conferisce al gioco su artificiale il medesimo feel che si ottiene su un vero fairway o putting-green. E tutto questo si può realizzare nel proprio giardino, o nelle aree ludiche di un albergo, o anche in casa dove gli spazi lo consentono. Basta solo progettare un campo pratica domestico, e la flessibilità delle soluzioni i-Garden Golf, unita alla qualità elevatissima dei suoi tappeti erbosi artificiali, darà molti anni di soddisfazioni e divertimento, migliorando le proprie capacità di gioco.



Hegar srl vanta 35 anni di attività in diversi settori del commercio all'ingrosso a Castiglione delle Stiviere. L'azienda è strutturata con l'obiettivo di diversificare e di estendere il proprio raggio d'azione, Hegar privilegia da sempre la creazione di rami d'azienda che si occupino ciascuno del proprio settore. A un'iniziale attività esplorativa da parte dei titolari fa sempre seguito l'adozione di collaboratori qualificati che si assumono in toto la gestione e la responsabilità del proprio operato, con un'autonomia sufficiente a garantire loro la giusta soddisfazione per il lavoro svolto. Con la stessa filosofia, nel 2007 sono nati i primi contatti con l'azienda olandese leader nel settore dei prati artificiali per giardinaggio di alta classe (Royal Grass).

INFO: HEGAR srl - www.i-garden.it
Castiglione delle Stiviere (Mn)
tel.0376.630248

Tinca, sardina, persico, coregone, anguilla: spesso ne sentiamo parlare, ma non sempre ci ricordiamo del mondo sconosciuto sotto la superficie del lago in cui vivono.

FLORA E FAUNA DEL LAGO D

di Alessandra Andreolli

La subacquea si è diffusa sempre più negli ultimi anni e con essa anche la conoscenza dell'ambiente sottomarino da parte del grande pubblico. Programmi televisioni e riviste ci affascinano con filmati e immagini di colorati ed appariscenti pesci tropicali. Ma anche molti altri ambienti fanno parte del pianeta acqua. "Annualmente organizziamo serate aperte a tutti in cui personaggi noti nell'ambito subacqueo presentano vari ambienti marini o lacuali" spiega Sergio Mura, Presidente dell'Associazione Talata Sub Desenzano, poco prima dell'incontro tenutosi la scorsa a primavera a Desenzano 'Immersioni fra lago e mare', con filmati e foto di Fabrizio Tosoni e Lodovico Venturoli. "Tosoni presenta una parte dedicata ai fondali del lago ed ai suoi relitti, mentre Venturoli si occuperà di mari freddi, che richiedono attrezzature e preparazione particolari e che offrono una biodiversità unica, come il Mar Baltico" continua "E se non possiamo paragonare flora e fauna del Garda alla ricchezza dell'ambiente tropicale, molti

sono gli aspetti da scoprire nell'ambiente lacuale. Alla maggioranza delle persone ad esempio sfugge il fatto che nel lago rispetto al mare ci sono più piante che alghe: molte di quelle che chiamiamo alghe sono in realtà piante" racconta Mura. "I pesci nel lago sono pochi e non molto colorati. I più colorati sono il persico ed il persico sole: pesci non endemici, che, immessi nel lago negli anni '20-'40, qui si sono adattati. I nostri pesci non hanno motivo di essere colorati per difendersi o farsi vedere da altri animali: simili ad un ambiente con poca luce e colore si mimetizzano meglio per sfuggire così ai predatori". E se nel mare il predatore principe è lo squalo, al vertice della catena lacuale si trova il luccio. "Da 10-12 anni a questa parte in molte zone del lago stiamo assistendo ad un ripopolamento di gamberi sia della specie autoctona sia di quella immessa nel lago: si erano portati in acque più profonde e in alcune zone dove facciamo attività subacquea erano diventati una rarità. Questo ripopolamento indica buona salute o almeno miglioramento dell'acqua del lago, più adatta allo sviluppo di questi

animali molto sensibili ai cambiamenti dell'ambiente" continua Mura. Da un lato ciò è dovuto probabilmente ad un sistema fognario che inizia a dare i suoi frutti, dall'altro assistiamo forse oggi ad una maggiore coscienza generale. "Nel lago c'è sempre sporco, ma meno di una volta" dice Mura. "Anche le Hydra, animalotti di pochi mm muniti di tentacoli, crescono dove l'acqua è pulita; della famiglia dei coralli alla lontana, al contrario di questi ultimi abitanti delle madrepore, si attaccano a pali o al substrato" spiega. "Nelle immersioni diurne si possono incontrare persico e persico sole, qualche cavedano, gamberi, anguille, spugne ed alcuni tipi di vermi piatti. Nelle notturne si vede più pesce ed è più facile incontrare predatori, come lucci e carpe, che escono a cacciare. Nei relitti si rifugiano grosse bottatrici e gamberi" commenta. Cosa dire di specie scomparse, a causa di fattori ambientali o di inquinamento? "Tendenzialmente le specie di oggi sono le stesse di una volta. Dai racconti di mio padre so che un tempo c'erano le trote, parliamo di 30-40 anni fa. Adesso è rarissimo incontrarne,

I GARDA

io non ne ho mai viste. Un altro mito da sfatare riguarda il pesce siluro: qualcuno dice di averlo pescato ma nessuno ha mai effettivamente fotografato un pesce siluro pescato nel Garda. Sembra che a salvarci sia lo sbarramento della diga artificiale di Salionze sul Mincio, costruita negli anni '70 che impedirebbe a questi aggressivi pesci, che nel Po raggiungono anche 1,5 metri di lunghezza, di risalire nel nostro bacino" In inverno, con meno natanti e imbarcazioni, è più facile vedere pesce anche durante le immersioni diurne, durante l'estate è nelle notturne che aumenta la probabilità di incontri subacquei. Si deve considerare, inoltre, che il lago sotto i 25-30 metri ha una temperatura abbastanza costante durante tutto l'anno: il pesce, abituato a queste temperature, soprattutto d'estate quando l'acqua superficiale è più calda, tende a preferire ambienti più freschi. E ancora la visibilità è più scarsa in estate a causa della fioritura delle alghe del 'rani' che affiorano in superficie quando l'acqua si scalda, fornendo al lago la caratteristica colorazione verdognola. A causa della scarsa penetrazione di luce e

della temperatura superati i 15-20 metri nel lago scompare la vegetazione e restano solo roccia, fango e sabbia. E proprio le peculiarità del fondale determinano gli incontri subacquei:

A Salò e presso i porticcioli di San Felice si trovano i gamberi, quest'anno ce ne sono molti nella zona di Maderno. Per avvistare le anguille, che preferiscono fondali fangosi, si va tra Rivoltella e Sirmione o tra Sirmione e Peschiera.

Sulle pareti rocciose dell'Isola del Garda si incontrano cavedani e qualche luccio. Questi ultimi preferiscono tuttavia i fondali con vegetazione perché essendo predatori si nascondono in agguato tra le piante; se ne vedono a Salò e a Manerba. Sempre a Salò e a Garda si può incontrare il persico sole, mentre nelle zone tra Toscolano e Limone fino al Pra de la Fam, dove le rocce scendono a strapiombo nel lago, l'acqua più pulita regala migliore visibilità ma il pesce è più scarso.

Il lago offre un mondo ancora da scoprire per università e centri di ricerca: molti i temi di cui ancora non si conoscono con esattezza le dinamiche e molte le originalità del nostro lago ancora da approfondire. Perché alcune piante in inverno spariscono e non resta nemmeno il fusto? Come si riproducono e cosa regola il loro sviluppo? E ancora come e dove si riproducono le anguille? Molte sono le pagine ancora da scrivere su questo regno d'acqua dolce che tutti i giorni è sotto i nostri occhi ma che non sempre riusciamo a vedere veramente. "Il 70% del nostro mondo è acqua e conosciamo meglio certi fenomeni di Marte che non alcune fosse abissali" prosegue Mura. "Negli anni '80 furono condotti alcuni studi con il batiscafo da Piccard e non furono trovate specie abissali, ma ancora molti sono i lati oscuri sul sistema evolutivo delle specie sconosciute". Oltre all'attività di formazione subacquea, il Talata Sub ha in programma un corso di biologia marina, dedicato al mediterraneo con alcune serate sull'ambiente lacuale. Il corso, rivolto a subacquei già brevettati, prevede alcune uscite in lago e in mare per mettere in pratica i riconoscimenti studiati. "Facciamo un quadrato di 1 m per 1 m e studiamo piante acquatiche come la *Vallisneria Spiralis*: quanto è cresciuta, quanta ne è presente in 1 mq, ... Spesso si cerca il pesce grosso, ma sott'acqua si deve andare piano, in lago come in mare, se non si vogliono perdere i dettagli".

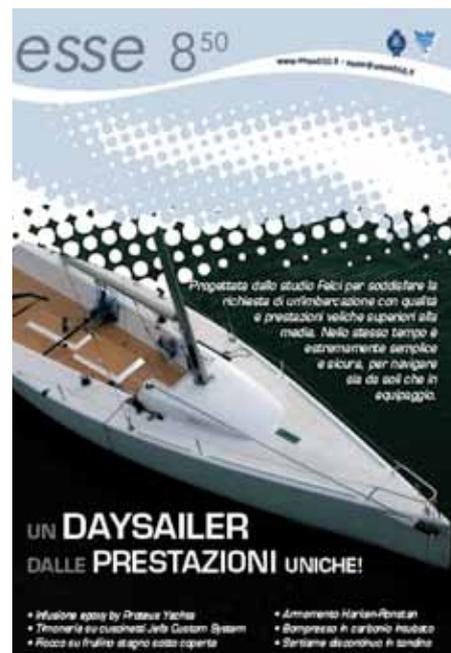
Per maggiori informazioni sui corsi:
www.talatasub.it



Divertente e raffinato day sailer da 28 piedi, Esse850 è stata realizzata nella primavera del 2004 su progetto di Umberto Felci.

ESSE 850

Estetica accattivante, stretta monotipia, velocità ed accelerazioni indubbiamente superiori alla media unite a doti di stabilità e maneggevolezza ragguardevoli, fanno di questa imbarcazione una realtà unica nel panorama della vela sportiva a bulbo, da godere sia con tanto che con poco vento, sia da soli che con equipaggio. La sua perfetta funzionalità su ampio spettro di condizioni di vento e onda ha dato soddisfazione sui laghi e sulle coste dall'Atlantico al Pacifico. Comoda e pratica per la gita giornaliera del fine settimana grazie al generoso pozzetto ed all'estrema semplicità delle manovre, è grintosa sui campi di regata. Complice la generosa superficie velica e l'eccezionale momento raddrizzante. La Classe Internazionale ESE 850 è stata istituita nel 2007 ed ora, nel panorama italiano, è in progetto un circuito dedicato. La commercializzazione è ora rappresentata per l'Italia dalle veronesi



SailTribe di Dario Mamone a Bardolino per la commercializzazione e l'assistenza tecnica, e Proteus Yachts di Roberto Sartori a Cavaion Veronese, cantiere, specializzato in compositi, nel quale le imbarcazioni prendono forma. La chiglia può essere sollevata di 50 cm per motivi di TSP (Target Speed Percentage) di modo che il convoglio non superi i 330 cm. In acque protette, o andando a motore, può inoltre rientrare fino a raggiungere un pescaggio di cm 155 grazie ad un gruino opzionale. Il frullino di serie, perfettamente stagno, viene montato sottocoperta e manovrato con un circuito senza fine. Anche le drizze

e parte delle scotte passano sottocoperta. Gli ottimi valori di VMG (Velocity Made Good) sono attestati dalle molte vittorie già ottenute. Al campionato invernale di Bardolino la stretta collaborazione già esistente fra Proteus Yachts e Sail Tribe ha messo in acqua l'Esse850 che partecipando a sole tre giornate sulle cinque previste ha già fatto parlare di sé classificandosi al primo posto nella sua categoria. L'altissima qualità costruttiva e Swiss finish non necessitano di modifiche: alla consegna esse850 è già pronta da godere!

INFO: esse@esse850.it

HIGHLIGHTS

VINCITORE SPORTBOOT EURO2004
EUROPEAN BOAT OF THE YEAR 2005
SAILING BOAT OF THE YEAR OVERALL US 2007





RED RESCUE



SAFE SEA gps RADIO FINDER

trasmettitore gps contro gli incidenti a elica



Il nostro sistema, costituito da un'unità trasmittente e una ricevente, è in grado di essere un valido ausilio alla navigazione, fornendo a qualsiasi tipo di natante uno strumento di monitoraggio che allarma nel caso della presenza e della posizione dei sommozzatori che si trovano nelle immediate vicinanze, cosa particolarmente utile, ad esempio, in situazioni di scarsa visibilità, di traffico intenso ma soprattutto dalla disattenzione del conducente del natante. In aggiunta alla funzionalità principale, che è quella di attivare a bordo delle imbarcazioni allarmi acustici ed ottici in situazioni rotta di collisione con i sommozzatori, il sistema consente anche di: ricostruire la posizione del sommozzatore, in caso di emergenza, soccorso, consentendo un intervento mirato e tempestivo, e quindi, in molti casi, determinante; rilevare l'effettivo tempo di permanenza in acqua del sommozzatore; scatola nera: per registrare automaticamente le generalità dei sub (scheda anagrafica, programma d'escursione, ora e luogo di immersione, l'effettiva rotta eseguita e ora prevista di rientro); invio di SMS di allarme su copertura GSM dopo un tempo preimpostato con la posizione del trasmettitore al momento della trasmissione. L'accesso alle informazioni è protetto da password per salvaguardare la privacy, e in ogni caso a disposizione delle autorità competenti per consentire a tali autorità di identificare, localizzare, soccorrere e recuperare eventuali sub in difficoltà, in modo rapido e sicuro.

PRESIDIO DI SALVATAGGIO PS 08

Piedistallo tubolare

40x20x115 saldato su piastra 20x25x3 con rinforzo di ferro

Rivestimento n. 1:

Polveri termoindurenti composite ad elevatissima resistenza alla corrosione

Rivestimento n. 2:

Polvere per verniciatura elettrostatica

Salvagente anulare approvato

SOLAS 74/83 – E.C. 96/98 – M.E.D. – D.M. n.385

versione compatta. Peso 2,5 Kg dim. Int. 40,5 dim. Ext. 62,5

Line Bag:

è una pratica e intelligente soluzione al problema della cima perennemente imbrogliata e quindi difficilmente utilizzabile. Consiste in una sacca in poliestere contenente 30 m. di cima regolamentare galleggiante sempre pronta al lancio senza intoppi

Contenitore apribile per mascherina monouso con boccaglio per la respirazione bocca a bocca

Fischietto per allarme approvato a norma UE UNI-EN 394

Piastra con adesivo recante i numeri di pronto intervento



Novità per lo storico Cantiere nautico Feltrinelli. Importanti riconoscimenti a livello internazionale e la proposta innovativa di motoscafi a propulsione ibrida per il trasporto pubblico e la navigazione in zone protette.



IL MOTORE ECOCOMPATIBILI

di Alessandra Andreolli

Il Cantiere Feltrinelli nel 2009 ha festeggiato il 90° anniversario della sede di San Carlo di Gargnano, ma la sua fondazione risale al 1870 e ancora prima di questa data seguendo la linea genealogica di padre in figlio appaiono molti “calafati”, costruttori di barche. Una forte tradizione che non trascura lo sviluppo tecnologico ed in particolare pone attenzione a quelle soluzioni innovative che fanno delle fonti di energia alternative e dell’eco sostenibilità le proprie chiavi di successo. Il Cantiere Feltrinelli è importatore per l’Italia degli scafi Frauscher, cantiere navale austriaco di lunga tradizione che nel proprio ventaglio offre imbarcazioni con motorizzazione alternativa. “Dal motore totalmente elettrico al benzina potente da corsa ci sono una serie di sfumature importantissime. Tra queste c’è il motore ibrido” spiega Mauro Feltrinelli. Dalla lunga collaborazione tra Frauscher e Steyr Motors è stato sviluppato un sistema di propulsione ibrida diesel-elettrico primo al mondo e prodotto in serie per imbarcazioni da diporto: una soluzione che rappresenta l’inizio di un nuovo capitolo nella storia della propulsione per imbarcazioni da diporto, attualmente disponibile come optional su tutta la gamma Frauscher. “Da tempo esistono i motori dual power – il pilota può decidere se usare il motore elettrico o il motore diesel. Già nella seconda guerra mondiale i sommergibili avevano l’alternativa della navigazione stealth, nascosta ai sonar: spegnevano i motori a gasolio e accendevano con le batterie i

motori elettrici, in modo da non emettere né gas di scarico né rumore” continua Feltrinelli. “L’ibrido ha una funzionalità in più: il segreto della ricerca è stato accoppiare un motore a gasolio con un motore elettrico - che è anche un generatore di corrente - creando software e centraline elettroniche capaci di gestire queste due entità in modo che esse intervengano automaticamente a seconda del tipo di navigazione. Qualsiasi motore, soprattutto diesel, in fase di accelerazione non ha buona efficienza: un motore che rende al top a 2500/3500 giri di rotazione ad un numero di giri più basso, in fase di ripresa, consuma molto carburante e quindi inquina maggiormente. Il motore elettrico invece ha una grande coppia, cioè ha grossa potenza anche a basso numero di giri, e riesce a supplire a quella fase in cui il motore a scoppio ha cattiva efficienza, la fase della ripresa appunto, usando meno carburante e inquinando meno”. E’ proprio l’uso combinato delle due propulsioni che permette di ottenere poderose accelerazioni, riducendo nel contempo il consumo di carburante e migliorando la prontezza del motore: i software di gestione del motore ibrido sono mappati in modo tale che in fase di accelerazione venga usata l’unità elettrica. Il pilota può inoltre decidere di escludere completamente il motore a gasolio quindi di navigare esclusivamente elettrico, come può essere richiesto in alcune zone protette. Il motore elettrico non solo assicura “emissioni zero” di CO2 durante le manovre di attracco a

bassa velocità in porto e garantisce una guida completamente silenziosa in acque interne e riserve naturali, ma elimina anche la necessità di avere un generatore in barca per alimentare altre dotazioni di bordo. Il motore diesel viene poi avviato dallo stesso motore elettrico, e le batterie vengono ricaricate durante la navigazione attraverso il moto dell’efficiente e potente propulsore a gasolio. La modalità “zero emissioni” permette di navigare per circa un’ora a 5 nodi di velocità utilizzando solamente la propulsione elettrica, e può essere integrata o sostituita dal motore diesel attraverso un semplice giro della chiave d’accensione. Un filmato ci mostra la prova di navigazione sulle acque del Garda di un Frauscher 757 St. Tropez Hybrid. La barca con motore ibrido può viaggiare a emissioni zero. Ma per il suo funzionamento ha bisogno di produrre energia, trasportarla, caricare le batterie e poi smaltirle.... Per ragionare in ottica ancora più ecologica, si dovrebbe produrre l’energia per ricaricare le batterie del motore elettrico – di motorizzazioni completamente elettriche o ibride - con i pannelli fotovoltaici. Un ulteriore passo, per eliminare anche lo smaltimento ed il conseguente inquinamento delle batterie consumate, è rappresentato da “future project Hydrogen”, cioè la barca a idrogeno, che monta un motore elettrico con celle combustibili che trasformano l’idrogeno in elettricità: imbarcazioni elettriche Frauscher equipaggiate con le nuove celle combustibili a idrogeno sviluppate in collaborazione con le aziende



CURIOSITA' :

Il motore ibrido ha avuto molto successo in California nei centri residenziali con darsena privata dove, per limitare rumore e inquinamento, in queste derivazioni d'acqua dall'oceano è vietata la navigazione con motore a gasolio. Con il motore ibrido si arriva davanti al porto, si esclude il benzina e si arriva con l'elettrico fino alla propria darsena. In molti laghi tedeschi ed austriaci dell'Europa del sud, il fermo biologico vieta la navigazione con motore a scoppio anche per molti mesi all'anno. Il motore ibrido è utilissimo per navigare in riserve faunistiche: con il veloce motore a benzina si può arrivare in prossimità della zona protetta e con il motore elettrico visitare la riserva molto silenziosamente e senza scarichi. Usciti dall'area, riaccendendo il motore a benzina si può tornare a casa velocemente. E durante la navigazione si ricaricano anche le batterie per la volta successiva.

austriache Fronius e Bitter. "A Düsseldorf, in occasione del premio "European Boat of the year 2010", vinto dalla nostra 717GT, un altro nostro modello, il 600 Riviera (Elettrico) ha ricevuto il premio speciale della giuria per l'innovazione tecnologica, quale prima unità da diporto a cella di combustibile (fuel cell) - quindi funzionante ad idrogeno - pronta per la costruzione in serie e la commercializzazione" racconta Feltrinelli. Con l'energia generata da pannelli fotovoltaici si produce idrogeno, un accumulatore di energia che svolge le funzioni di una batteria. Questo viene caricato nelle bombole che generano corrente direttamente sulla barca senza sprechi e dispersioni tipici del trasporto dell'energia elettrica. Per usare questo tipo di barca è necessario avere abbinato il distributore a idrogeno. Per giustificare l'investimento molto costoso si propone un pacchetto composto da una flotta di 10 barche con il distributore con pannelli fotovoltaici che producono idrogeno da aria. Potrebbe essere una buona proposta per le istituzioni o le amministrazioni pubbliche che volessero ad esempio una flotta di barche da noleggio: silenzio, niente gas di scarico ed uso di fonti di energia rinnovabile.

Per maggiori informazioni:
CANTIERE NAUTICO FELTRINELLI
Via della Libertà', 59
25084 - GARGNANO s/Garda (BS)
Tel.0365 - 71240 Fax 0365 - 71920
E-mail: info.nautica@nauticafeltrinelli.it
Web: www.nauticafeltrinelli.it



Frauscher 686 Lido, con sedili in pelle e pavimento in teak, quasi 7 m di lunghezza e 2.5 m di larghezza per una portata fino a 10 passeggeri con motore diesel ed elettrico

Presentata all'Autodromo di Franciacorta la nuova scuola di guida di Jaguar Italia



JAGUAR ACADEMY

Lo scorso giugno è partito il primo corso che ha visto in pista 16 vetture Jaguar con tecnologia Supercharged e 510 cavalli di potenza. Gli allievi hanno seguito un programma di Guida Dinamica e Sportiva, equamente suddiviso tra esercizi di controllo della vettura in condizioni limite (sovrasterzi di potenza, controllo delle sbandate, frenate con evitamento dell'ostacolo ecc.) ed un programma di guida in pista. Jaguar Supercharged Academy per questo primo anno di attività proporrà altri due corsi, il 21 settembre presso l'Autodromo di Adria ed il 30 settembre presso l'Autodromo di Vallelunga. La direzione tecnica dei corsi Jaguar è affidata a Luca Mantovani, oggi uno dei massimi esperti del settore a livello nazionale, mentre l'incarico di gestire e dirigere la nuova scuola di guida ufficiale di Jaguar Italia è affidata a Time 2 Go, nota società milanese organizzatrice di eventi motoristici "top".

PROGETTO **ander**30

Diciotto mesi di lavoro, quattro piani di zona distrettuali e quattro territori, nove partners: "Prospettive Under 30" chiuderà la sua attività a fine luglio al termine di un percorso di grande impegno che ha portato a contattare e a rapportarsi con moltissimi giovani, grazie a un'offerta di azioni, eventi, manifestazioni molto ampia, differenziata e innovativa.

Il progetto si è occupato di sport, di tempo libero, di cultura, di organizzazione di eventi e manifestazioni, e ha coinvolto anche attivamente i destinatari finali (i giovani dai 14 ai 30 anni), facendoli partecipi delle offerte che il partenariato ha prima messo in cantiere, poi ha sviluppato, poi ha proposto direttamente. Molte sono state le manifestazioni di sport per i giovani dei quattro distretti (Desenzano, Montichiari, Asola e Castiglione delle Stiviere), è che i nove soggetti pubblici partners del progetto (in rappresentanza di tre comuni e un piano di zona) e privati (in rappresentanza di due cooperative sociali, due società sportive dilettantistiche e l'associazione culturale Indipendentemente editore del Giornale del Garda) sono riusciti a sviluppare la loro creatività e a impattare un mondo, quello giovanile, sempre sfuggente quando a volte anche difficile da interpretare; non solo, ma gli "organizzatori" hanno aggregato attorno a un progetto ben definito e ricco di offerta uno staff in grado di dare opportunità di crescita al mondo giovanile tramite iniziative mirate e hanno saputo allargare l'ottica del fare non solo al proprio territorio ma

a più territori, coinvolgendoli anche sulla singola iniziativa protagonisti altrimenti non in grado di parteciparvi. a fine luglio il suo cammino e taglierà metaforicamente il filo di lana, rimane un'esperienza di alto profilo, sia per i destinatari finali sia per l'intero staff dei nove partners (cui si aggiunge una società di assistenza tecnica che ha supportato il capofila), sia per l'offerta proposta sia per i risultati raggiunti; un'esperienza nella quale anche Regione Lombardia ha creduto fin dall'inizio compartecipando al 55% nel finanziamento della stessa. In periodo storico come quello che stiamo vivendo, nel quale le risorse economiche a disposizione sono in fase di significativa riduzione, sia per gli enti pubblici sia per quelli privati, e lavorare in partenariato è sempre più complicato, il progetto "ander 30" (come è stato simpaticamente ribattezzato giocando sul nome del vento del Garda), sia pure con le sue fisiologiche difficoltà organizzative e gestionali che hanno comunque trovato sempre una soluzione ragionevole, è riuscito a mettere insieme idee, innovazione, qualità, creatività e impatto sui territori.



A Brescia, presso l'azienda Masserdotti, nel nuovo show room in via Giotto, all'interno della storica sede, il futuro diventa presente.

BENVENUTI NEL FUTURO

di Max Anzeloni

L'azienda Masserdotti, grazie alla nuova partnership con il colosso mondiale Samsung che produce il 70% della quota mondiale di schermi LCD e relativo software, ha dato vita ad un progetto di multimedialità interattiva che sconvolge la metodologia di comunicazione commerciale. All'interno dello show room, spazi interattivi (sensitive floor) trasformano pavimenti e pareti in aree dinamiche. L'immagine di un viale autunnale riproduce, al passaggio, l'effetto sonoro della foglia calpestata mentre uno specchio d'acqua produce al passaggio l'effetto visivo dello spostamento del liquido stesso con una veridicità tale da trasmettere all'utente quasi il timore di bagnarsi veramente. Questo è solo un preludio al nuovo confine della tecnologia proposta da Masserdotti. Il computer 'Dolly', raggiunge una dimensione nuova che per la prima volta associa ben quattro sensi, oltre al tatto, la vista e l'udito, l'olfatto fa la sua apparizione. All'alta definizione dello schermo

ultrapiatto e al touchscreen è abbinato un diffusore di profumi che esalta all'ennesima potenza la visione del filmato-messaggio. Per la prima volta a livello mondiale è possibile, guardando uno spot ad esempio gastronomico, apprezzare il profumo del prodotto, o se si tratta di profumeria, apprezzarne la fragranza.

La storica azienda bresciana fondata nel 1967 da Andrea Masserdotti e sviluppatasi anche grazie all'esperienza del figlio Alberto, rappresenta un'impresa all'avanguardia nel settore della stampa digitale, a livello mondiale. La recente collaborazione con Samsung è la seconda grande partnership, dopo quella storica con il colosso 3M, che ha portato Masserdotti, nel 1992, ad essere la prima impresa al mondo ad affrontare il discorso digitale approfondendo lo sviluppo della decodinamica.

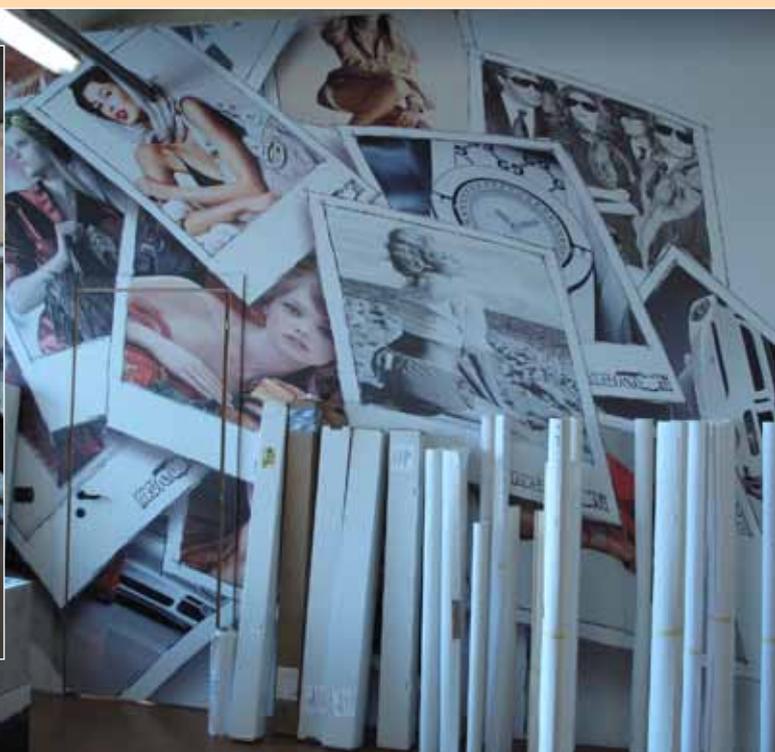
Per quanto riguarda le soluzioni d'immagine tradizionali, l'azienda ha ampliato nel tempo la proposta a partire dai grandi

formati pubblicitari fino alla interior decoration, che permette con costi limitati e tempi rapidissimi, di cambiare faccia all'interno di abitazioni, piuttosto che a realtà commerciali, aziendali e turistiche che, in poche ore, possono rinnovarsi completamente offrendo una nuova immagine riqualificante la struttura senza interrompere l'attività in essere.

Anche gli avventori dell'azienda nel corso degli anni sono cambiati, infatti dal 1967 al 1993 la percentuale era del 80% di service per terzi e 20% di clienti finali, dal 1993 ad oggi il service si è ridotto fino al 10% e i clienti finali sono saliti fino al 90%.

Masserdotti supporta aziende di primissimo livello fra cui Prada, Miu Miu, Salvatore Ferragamo, Giorgio Armani, perle italiane nel mondo sinonimo di italianità, di classe e di prestigio.

Info: www.masserdotti.it



Prima edizione di TARGET THE MARKET, per far diventare l'artigianato calabrese patrimonio internazionale

ARTIGIANATO OGGI

di Laura Spatocco

Proiettare l'artigianato da una dimensione locale ad un mercato nazionale ed internazionale. È questo l'obiettivo di TARGET THE MARKET, primo workshop sull'artigianato calabrese tenutosi lo scorso inverno a Villa San Giovanni, splendida località turistica affacciata sullo stretto di Messina, nella prestigiosa cornice del Resort Alta Fiumara. La giornata di approfondimento è stata organizzata da Co.Se.R. Calabria, Consorzio di Servizi Regionali, e rientra nelle attività di valorizzazione del territorio previste dall'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Calabria. Tra queste attività figura il Progetto per l'Internazionalizzazione delle imprese dell'artigianato artistico tradizionale, presentato durante i lavori, che sottende il riconoscimento dell'alto valore del lavoro artigiano. L'artigianato è infatti espressione principe della cultura e del sentire tipici di un territorio, che porta in sé le tracce della storia e dell'evoluzione della zona di origine. Come tale è sicuramente il modo migliore per esportare il valore del territorio di origine al di fuori dello stesso, proiettandolo in una dimensione nazionale e sovranazionale, e connotando le tipicità locali di un sapore extraterritoriale. L'internazionalizzazione è un plus imposto dal mondo globalizzato alle imprese, soprattutto a quelle legate al territorio, che per mantenere la competitività devono adeguarsi a nuovi ritmi ed esigenze, munirsi di efficienti strumenti di comunicazione per valorizzare la loro visibilità nei contesti cosmopoliti. Questi sono gli obiettivi fissati dal progetto di internazionalizzazione condivisi dalle Istituzioni calabresi, dalle Associazioni di categoria, Confartigianato, Confederazione dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa e da Casartigiani. TARGET THE MARKET ha un alto valore pragmatico, poiché, oltre a presentare studi e ricerche, è stato occasione di

incontro tra le varie aziende artigiane, punta di diamante dell'economia calabrese, con stakeholder, importatori, buyer e con la stampa specializzata. Durante i lavori sono stati presentati gli strumenti messi a punto dal progetto per perseguire l'obiettivo di internazionalizzazione, favorendo anzitutto la visibilità delle aziende artigiane: il Catalogo delle eccellenze artigiane calabresi e ARTIQUA, portale multimediale d'informazione. Protagonisti indiscussi di TARGET THE MARKET sono stati, oltre alle aziende, i manufatti che rendono grande l'artigianato calabrese: le ceramiche di Seminara e di Squillace, i prodotti in legno e in ferro battuto, le decorazioni del vetro e dei tessuti, strumenti musicali e prodotti orafi debitamente messi in mostra in un padiglione appositamente destinato. Un'occasione unica, che sicuramente avrà seguito negli anni a venire, per incentivare il lavoro artigiano delle piccole e medie imprese e, attraverso queste, preservare le tradizioni di un territorio ricco di storia come l'estrema punta della nostra penisola, che dal paleolitico alla Magna Grecia porta le tracce di una storia grandiosa che appartiene a tutti noi.

La prima edizione di TARGET THE MARKET è stata presentata dalla giornalista del TG2 Janet De Nardis. All'evento sono intervenuti rappresentanti delle Istituzioni locali, professionisti del settore nazionale dell'artigianato e della stampa specializzata. L'apertura dei lavori, presieduta da Stefano Zirilli, A.D. Co.Se.R Calabria, è stata dedicata alla presentazione del Progetto di Internazionalizzazione, con il catalogo delle aziende e il portale appositamente studiati, con l'intervento di Domenico Bova, Responsabile del Progetto AR.CO. Il Primo workshop, le produzioni artigiane nel sistema della comunicazione globale, è stato coordinato da Mauro Lozzi, caporedattore TG2 Economia, con l'intervento del sociologo Francesco Pezzulli, docente alla



Co.Se.R. Calabria è il Consorzio Unitario dei servizi delle Organizzazioni dell'artigianato per lo sviluppo delle piccole e medie imprese calabresi. Obiettivo del Consorzio è incentivare lo sviluppo tecnologico delle aziende, fornendo servizi di assistenza tecnica per facilitare l'innovazione dei processi produttivi. Le attività sono organizzate capillarmente sul territorio grazie al supporto di numerose società consorziate.

Sapienza, l'editore di "Inside Art" Guido Talarico, Franco Bruno, giornalista del TGR Calabria, e Francesco Sulla, Assessore alle Attività Produttive della Regione Calabria. Altro workshop a tema "L'artigianato nel Mediterraneo", ha visto l'intervento di Walter Fonte, presidente del Co.Se.R Calabria, Ottavio Cavalcanti, docente dell'Unical, Valentina Loiero, giornalista del TG5, Pino Soriero, Amministratore Svimez, i sindaci di Riace e Caulonia e rappresentanti dell'ICE Calabria, Domenico Neri e Giacomo Nicastro. A concludere i lavori Maria Giovanna Carbone, Presidente del Comitato Regionale Artigianato Artistico Tradizionale, ha consegnato gli attestati di Maestro Artigiano e il Contrassegno di origine e qualità, con l'intervento finale di Agazio Loiero, Presidente della Regione Calabria.

Un'enciclopedia del vissuto: un dizionario che riporta in ordine alfabetico le tradizioni del passato. Il ritratto di una Padenghe e di un'Italia che non sono più. Ma che sopravvivono, nelle fotografie e nei racconti degli anziani testimoni di un tempo antico.

PRENDEVAMO L'ACQUA ALLE FONTANE

di Elisa Zanola

Nel libro curato da Anna Dolci e Fulvio Vivenzi, realizzato anche grazie ai racconti degli ospiti della casa di riposo di Padenghe, i volti immortalati nelle fotografie parlano attraverso espressioni inconsuete. E persino gli abiti definiscono personalità anacronistiche e nostalgicamente lontane. Un'umile povertà trasudava dai maglioni fatti a mano, dalle giacchette logore. I più abbienti regalavano gli abiti dismessi che venivano ricuciti, riutilizzati, rivoltati e usati ancora, tra toppe e adattamenti. Ma nonostante la povertà, traspare sempre dai ritratti una dignità antica, contadina. Le foto sbiadite non tradiscono l'espressività di sguardi che sanno raccontare. Quegli occhi vividi di bambini parlano di giochi, aie e cortili che ora ci sono sconosciuti. Anche tutta l'accettazione di un'ubbidienza imposta, di regole e autorità non trasgredibili, è narrata nelle pose di quegli scatti. Pose ordinate, nelle schiere volute dal potere fascista del ventennio, o nelle processioni religiose; oppure scomposte, in occasione di una gita fuori porta o di una festa agricola. Una vita diversa, incomprensibile oggi. Non c'era acqua corrente in casa, ma per abbeverarsi e lavarsi, solo catini e fontane. E il lago, d'estate. Senza elettricità, solo lumi e candele per illuminare la notte. Senza riscaldamento, solo cartoni appoggiati alle fessure delle finestre. Cavalli, bici e motociclette i mezzi di trasporto più utilizzati. Di telefono, ce n'era uno soltanto in tutto il paese. Per le acconciature dei capelli, nelle occasioni di festa, era necessario spostarsi fino a Desenzano. Le famiglie erano numerosissime, spesso i figli superavano la decina. Ad allevarli, anche balie e levatrici. Poi l'esperienza scolastica che talvolta, per la necessità di aiutare nelle campagne, o per ribellione al rigore dei metodi pedagogici del tempo, non veniva portata a termine. Come emerge dai racconti della maestra Lia Ballarini Manzini. Condizioni di vita precarie e malattie sempre in agguato riducevano presto il numero dei familiari; il tifo soprattutto contribuiva ad elevare le soglie di mortalità. Anche gli incidenti sul lavoro erano pericolose minacce, come quello raccontato da uno degli anziani della casa di riposo, Leonardo Vinicio Vezzola: "La



furia bieca di una macchina sgranatrice stava maciullando mio padre, ma i suoi compagni riuscirono a sfilare le cinghie e ad estrarlo dalla morsa." Ad aumentare il rischio di incidenti concorrevano anche la violenza e la giustizia sommaria di un paese povero, senza fiducia nelle istituzioni: Giovanni Battista Gelmini narra di essere stato vittima di una sparatoria, mentre tornava a casa in bicicletta. Un tentato omicidio ad opera di un male improvvisato vendicatore che peraltro aveva sbagliato l'obiettivo della sua vendetta. La fame era spesso sentita, nonostante la solidarietà dei proprietari degli empori: "Facevamo la spesa a credito, segnando le voci sul libretto del negozio e poi liquidavamo il conto a fine mese, quando le entrate lo consentivano", spiega Rosa Tonoli Zadei. Non solo miseria, però, ma anche feste di piazza, spettacoli, bande musicali e incontri romantici anche se sempre rigorosamente sorvegliati, come quello tra il carabiniere Alessandro e Pierina Federici Seramondi. Un risuonare di canti e canzoni allietava le campagne, mentre ora, nota tristemente Rosa, "Non canta più nessuno". Del resto, come commenta l'assessore ai Servizi Sociali, ora sindaco, Patrizia Avanzini, in apertura del libro: "Le testimonianze raccolte ci trasmettono il quadro di un paese che non c'è più, che è stato sostituito da un altro più progredito, o forse semplicemente più grande e diverso, dove siamo tutti un po' più soli."

Anna Dolci e Fulvio Vivenzi, Prendevamo l'acqua alle fontane, Padenghe nei ricordi della sua gente, con il contributo dell'assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Padenghe, pagg. 123 Testimonianze di: Luigi Amadori, Lia Ballarini Manzini, Ilio Bazzoli, Agostino Benedetti, Giuseppe Borghetti, Teresina Bresciani, Pierina Federici, Fratel Francesco Guidorizzi, Lorenzo e Maddalena Gabana, Giovanni Battista Gelmini, Giacomo Leali, Natalina Modena, Rosa Tonoli, Leonardo Vinicio Vezzola, Maria Zuliani.



Zia Marisa ci racconta del suo meraviglioso viaggio nella sesta terra celtica: la Cornovaglia



CORNOVAGLIA, TERRA CELTICA

di Marisa Meini Ventura

Nell'ottobre del 2009 sono stata in Cornovaglia, la contea situata nella penisola sud-occidentale dell'Inghilterra, con i miei nipoti Gabriella ed Alessandro. Il viaggio mi ha molto entusiasmato, anche perché non pensavo che la Cornovaglia fosse un paese così ridente, ricco di verde e di paesaggi mozzafiato, dove le scogliere incorniciano un mare azzurro e dove i fiori adornano le case di uno spettacolare acquarello naturale. Non mi aspettavo un paesaggio simile. Qui il tempo si è fermato agli anni Trenta dove non c'erano ancora la grande tecnologia o le costruzioni così imperiose e devastanti. Si respira ancora aria di casa, ed è tutto ben conservato, a dimensione umana. Abbiamo fatto il tour partendo da Bristol, una bella città con grandi parchi ed una cattedrale stile gotico del 1142 molto interessante. Partiti alla volta della Cornovaglia abbiamo visitato Clovelly, un piccolo villaggio di pescatori con le casette tutte bianche e adornate di fiori; qui si scende al mare tramite una strada abbastanza ripida, piena di ciottoli, come quelle di un tempo. La spiaggia è bellissima ed il mare è di un azzurro intenso. Anche Tintangel è un villaggio caratteristico, con le rovine del suo castello a picco sul mare - qui si pensa sia nato Re Artù - e l'ufficio postale tutto grigio con il tetto d'ardesia vecchio di due secoli. Abbiamo proseguito ammirando i bei prati verdi dove corrono cavalli allo stato brado e siamo giunti alla piccola cittadina di Saint Ives, nascosta

in una piccola baia, e abbiamo pernottato in un castello medioevale trasformato in albergo. Il parco circostante è meraviglioso, pieno di piante e di fiori, così come la vista sul mare. Il sole con i suoi raggi d'oro illumina il paesaggio e i nostri cuori si sono riempiti di gioia. Visitando il villaggio non abbiamo potuto fare a meno di ammirare la moltitudine di fiori dai mille colori che adornano le case e che le fanno sembrare arricchite da splendidi giardini; il piccolo porto è pieno di casette e le barche sono in secca a causa della bassa marea, che qui in Cornovaglia è particolarmente evidente: si estende per più di cento metri. Uno spettacolo veramente affascinante è stato poi vedere come piano, piano, l'acqua cominci a ritornare avvolgendo i sassi ricoperti di alghe e ridando vita alle barche. Siamo arrivati a Land's End, il capo estremo della Cornovaglia, dove le onde si infrangono su imponenti scogliere, con un sole i cui raggi si riflettono nel mare creando uno scenario meraviglioso. Da qui siamo andati poi a visitare Saint Michael's Mount, un isolotto granitico, a cui siamo arrivati grazie ad una passeggiata sulla sabbia, resa possibile della bassa marea, e da cui abbiamo potuto godere di una bellissima vista sul mare. Qui c'è un'antica abbazia benedettina con un piccolo museo che abbiamo visitato, molto interessante. Il ritorno però lo abbiamo dovuto fare con un battello e non più sulla sabbia, a causa dell'arrivo dell'alta marea. Anche il paesino di Polperro è meraviglioso: i cottage bianchi sono tutti arroccati su una colli-

netta con un porticciolo sottostante pieno di barche di pescatori. Nel paese ci sono piccoli negozi che vendono tante qualità di cioccolato e noi turisti ce ne siamo deliziati. Proseguendo il tour, abbiamo toccato la cittadina di Truro, molto graziosa, con una cattedrale in stile gotico, sormontata da tre torri. Lungo il percorso ci siamo fermati a visitare l'Eden Project: due serre grandissime, coperte da pannelli bianchi che sembrano dischi volanti; in una si coltivano piante tropicali: bananeti, piante di bambù, cotone, mentre nell'altra c'è la coltura mediterranea con vigneti, verdure e piante da frutta. Ci sono anche sculture fatte con recupero di oggetti che non si utilizzano più. Abbiamo ammirato un calabrone fatto con recupero di lavatrici e ferri da stiro. Bellissimo! Dicono che questo complesso sia un esempio di recupero ambientale tra i più significativi al mondo. E' stata una grande esperienza che ci ha arricchito molto. Abbiamo visitato poi la città di Exeter, di origine romana, con la cattedrale e con un parco grandissimo pieno di foglie rosse d'autunno. Lungo la strada per Salisbury, ci siamo fermati a vedere Stonehenge, l'imponente e affascinante complesso preistorico, posto in mezzo ad un grandissimo prato verde, con delle pietre alte più di tre metri, messe a cerchio e risalenti all'età del ferro. Si pensa che fossero dei templi dedicati al culto solare. Salisbury è una città d'arte, con una cattedrale costruita nel 1258 e che vanta il più alto campanile tra tutte le cattedrali d'Inghilterra ed è anche uno dei più grandi capolavori

Il porto di Saint Ives

gotici inglesi. Abbiamo anche visto, nella cattedrale, l'originale della Magna Charta, editto reale scritto nel 1215 tramite cui il re riconosceva i diritti dei cittadini. Qui è finito il nostro bellissimo viaggio in Cornovaglia, la regione celtica dai mille giardini, dalle fantastiche spiagge e dalle affascinanti scogliere, ma anche la patria fiabesca di Re Artù, dei suoi mitici cavalieri e del mago Merlino.



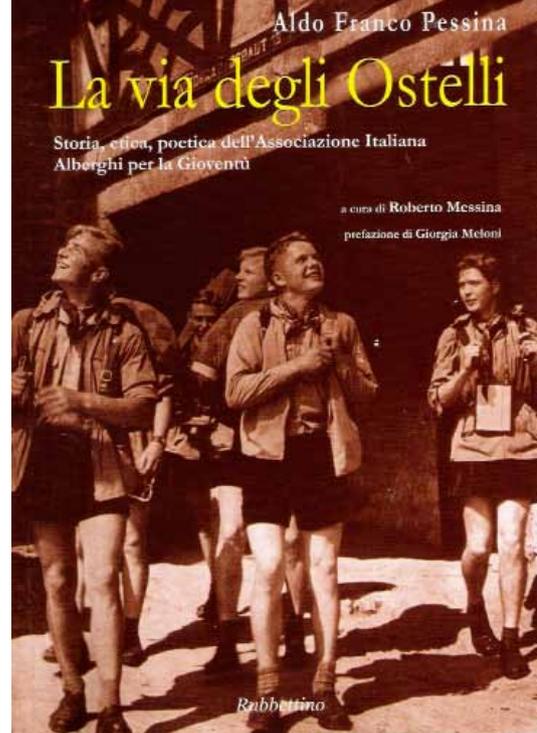
CURIOSITÀ: le sei nazioni celtiche sono quelle aree in cui il gruppo etnico dominante è, appunto, quello celtico. Esse sono: Irlanda, Scozia, Galles, Bretagna, Cornovaglia e Isola di Man.

Un viaggio attraverso gli editoriali di Aldo Franco Pessina, l'ideatore dell'Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù (A.I.G.) a cura di Roberto Messina: la via degli ostelli, storia, etica, poetica, dell'Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù.

A.I.G

di Elisa Zanola

Non solo un'alternativa economica alle strutture ricettive tradizionali, ma una vera e propria rete di ospitalità con una missione etica e pedagogica precisa. Questa è l'idea di ostello che il fondatore dell'A.I.G., Aldo Franco Pessina, voleva diffondere, sia con gli articoli sulla rivista ufficiale dell'A.I.G., "Nomadi", pubblicati tra il 1948 e il 1970 e raccolti in questo libro, sia attraverso l'impegno personale, fondamentale per la nascita dell'associazione. Il cui fine è quello di promuovere viaggi a basso costo che ancora oggi danno modo ai ragazzi di muoversi, giocando con quel mondo che diventa sempre più alla loro portata. Molte sono le testimonianze dei successi ottenuti da quegli "allegri missionari dell'amicizia", i custodi degli ostelli, che diventano così: "un servizio di pubblica utilità per tutti i giovani. Mezzo di educazione sociale e di istruzione, anzi, di autoeducazione, potentissimo". Un microcosmo variegato al suo interno, che prevede sia ostelli misti che selettivi (solo per uomini o solo per donne), sia ostelli fondati da organizzazioni cattoliche di diversa vocazione. Con i loro riti e i loro appuntamenti, come il Rally della gioventù. Nel libro vengono chiariti anche i diritti e i doveri di chi usufruisce degli alberghi per la gioventù, ricordando che si tratta di un'esperienza di vita comunitaria, nella quale ci sono molte occasioni per dare e ricevere aiuto e per esprimere le proprie idee nel rispetto di quelle altrui. Una casa per tanti giovani di molte nazioni diverse, che diventa così un punto di incontro tra le culture, un luogo di crescita e di arricchimento personale. E insieme, anche un modo per recuperare antichi castelli e ville e rivalorizzarli, riportandoli a nuova vita. "Salviamo i castelli d'Italia" diventa così, negli anni '50, uno degli imperativi per l'A.I.G., che ne ha recuperati molti, riconvertendoli in ostelli. Definiti da Pessina come "rifugi" e "centri di incontri umani", ma anche come "scuola fuori dalla scuola", "ponti", "vie per raggiungere la salute socia-



le", ancora oggi gli ostelli mantengono queste caratteristiche. Indipendenti, giovani, colorati, multiculturali, dinamici: la loro attrattiva, sta nell'energica vitalità dei loro ospiti e nella sapiente conduzione dei loro "padri albergatori", che devono farne non un semplice luogo di riposo e ristoro, ma un'occasione di incontri ed esperienze. Contro la meccanizzazione delle coscienze e delle vite, per dare ai ragazzi il modo di riscoprire per intero la loro allegria e la loro umanità, in un viaggio attraverso questi alberghi per la gioventù che diventano insieme un utile servizio offerto ai giovani e una diversa e affascinante scuola di vita.

Il libro "La via degli ostelli, Storia, etica, poetica, dell'Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù" è edito da Rubbettino, 200 pag, 8 euro, a cura di Roberto Messina e con la prefazione del Ministro delle Politiche Giovanili, Giorgia Meloni.

L'A.I.G. nacque nel 1945, ma la sua storia è antecedente: Pessina venne a sapere dell'esistenza degli ostelli ancora nel 1937, durante un suo viaggio a Passau. In Germania gli ostelli esistevano già dal 1908 ed erano nel frattempo stati impiegati dal regime nazista. Intuendo le potenzialità di questa struttura aggregativa, gli organi fascisti della Gioventù Italiana del Littorio e alcuni ministri del tempo, diedero ordine a Pessina di esportare gli ostelli anche in Italia, con l'intenzione di legarli al partito. Ma Pessina rifiutò, cercando un contesto di maggiore libertà per poter dar vita a questa proposta turistica e formativa rivolta ai giovani. Nel frattempo intensificò i contatti con la Federazione Internazionale degli Ostelli, di cui era Presidente Jack Catchpool e a cui Pessina dedicherà un editoriale, in occasione della sua scomparsa. Nel 1940 Aldo Pessina in collaborazione con la Federazione, organizzò alla triennale di Milano una grande mostra sugli ostelli a cui parteciparono 9 nazioni. Nel frattempo la guerra imperversava ed egli si trovava a combattere nel sud Italia a fianco degli Alleati. Al termine del conflitto, in un clima generale di volontà di ricostruzione e rinascita, il 19 dicembre 1945, venne firmato lo Statuto che diede vita all'A.I.G., fortemente voluto da Aldo Pessina, che era riuscito a raccogliere intorno a sé diversi politici e uomini di governo intenzionati ad aiutarlo in questa missione. Con pochissimi fondi a disposizione, ma forte di tanti progetti, idee e speranze, nacque così una nuova associazione, dedicata al turismo giovanile.

Chi c'era

Desenzano del Garda: grande affluenza di pubblico per la serata sociale al Teatro Alberti, a favore del progetto promosso da Telethon e Siae, unite contro la distrofia muscolare

TELETHON & SIAE CONTRO LA DISTROFIA

di Elisa Zanola

Siae, Società Italiana Autori ed Editori, ha sostenuto insieme a Telethon un progetto specifico, relativo alla cura della distrofia muscolare di Duchenne. Alla serata al Teatro Alberti erano presenti per la Siae, il presidente Giorgio Assumma, il direttore Gaetano Blandini, il direttore della divisione territoriale Siae Marco Giovannetti e Franco Lionetti direttore della Siae di Milano. A fare gli onori di casa, il sindaco di Desenzano Felice Anelli; altri sindaci presenti erano quelli di Lonato Mario Bocchio e di Sirmione Alessandro Mattinzoli. Oltre a loro diversi altri politici: il presidente della commissione Affari Regionali della Camera, Davide Casparini, l'assessore regionale al commercio Franco Nicoli, il consigliere regionale Monica Rizzi, il presidente dell'aeroporto di Montichiari Virgilio Bettinsoli. Un bel connubio tra Siae e Telethon: la partecipazione che Ezio Rizzi, responsabile della Siae di Desenzano, attendeva, non ha tradito le aspettative: erano oltre 250 le persone presenti che hanno dato il proprio contributo perché ricercatori, dottori e scienziati possano trovare una cura che allunghi l'esistenza dei bambini, sia in termini di quantità, ma soprattutto di qualità di vita. Il costo della cena era di 40 euro e metà del ricavato è stato devoluto a Telethon, per un totale di 7000 euro raccolti che saranno impiegati nella ricerca sulla distrofia muscolare.



A seguire, dalle ore 22, si è tenuto uno spettacolo aperto a tutti. A condurlo, Barbara Burzi di Primaradio, mentre ad animare la serata c'erano Fabrizio Palermo (piano) e Federica Bregoli (voce), Dile e il suo gruppo by Diletta, The Illusionist, direttamente da Movieland (premiato come miglior spettacolo parchi 2009), Madame Sisi dell'Art club, le Drag Queens e Miky Garzilli con la sua House disco. E' stato proiettato anche un breve filmato sulla ricerca finanziata da Siae e Telethon. La manifestazione è stata realizzata anche al fine di sensibilizzare e coinvolgere gli operatori dello spettacolo e dell'intrattenimento in un impegno comune. Continua quindi l'impegno di Siae, che nei suoi oltre 650 sportelli in tutta Italia, incentiva la raccolta dei fondi per questa ricerca diretta dal Professor Giulio Cossu, che si dedica, presso l'Istituto San Raffaele di Milano, allo studio della fisiopatologia dello sviluppo del muscolo scheletrico e alla ricerca di una terapia per malattie che impediscono il normale sviluppo delle fibre muscolari, come nel caso della distrofia muscolare di Duchenne. Questo particolare disturbo colpisce soprattutto bambini maschi nei loro primi



anni d'età, impedendo ai piccoli di poter camminare, correre, muoversi, giocare... fino ad un tragico epilogo che li conduce alla morte, che nella maggior parte dei casi avviene entro i primi 10 o 15 anni d'età. E' passato più di un anno (era il Settembre 2008) da quando il presidente di Telethon Susanna Agnelli e quello della Siae, Giorgio Assumma, hanno firmato un accordo triennale di collaborazione che continua a dare buoni risultati, ha ricordato Ezio Rizzi. Il responsabile Telethon per la Lombardia, Damiano Cagna, ha ribadito che Siae è uno dei principali partner nazionali di Telethon che da ormai 20 anni si occupa della raccolta di fondi per finanziare la ricerca sulla distrofia muscolare e su altre malattie genetiche, sostenendo, dal 1990 ad oggi, 2200 progetti relativi a 444 malattie diverse. Il sostegno ad una ricerca scientifica seria, l'impegno umanitario e la trasparenza sull'impiego delle offerte ricevute, sono le parole d'ordine per Telethon.



Damiano Cagna responsabile Telethon per la Lombardia con i colleghi

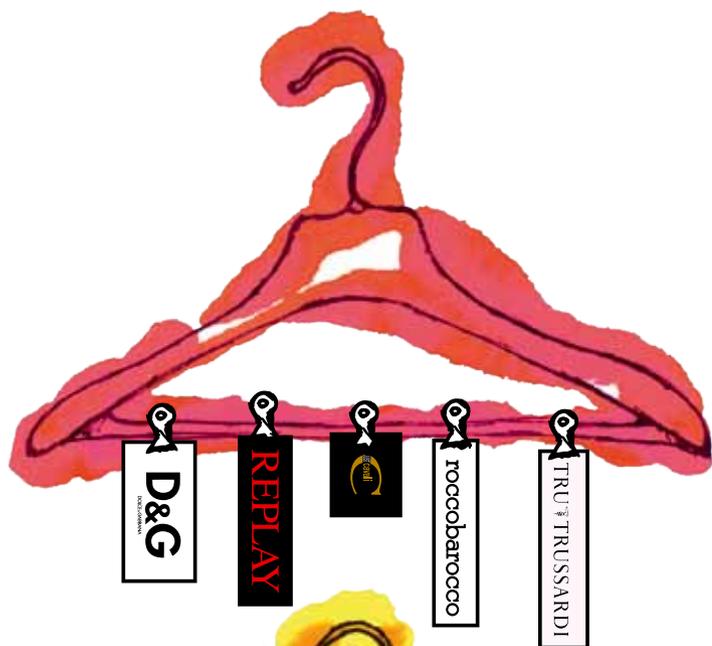


Giorgio Assumma presidente SIAE

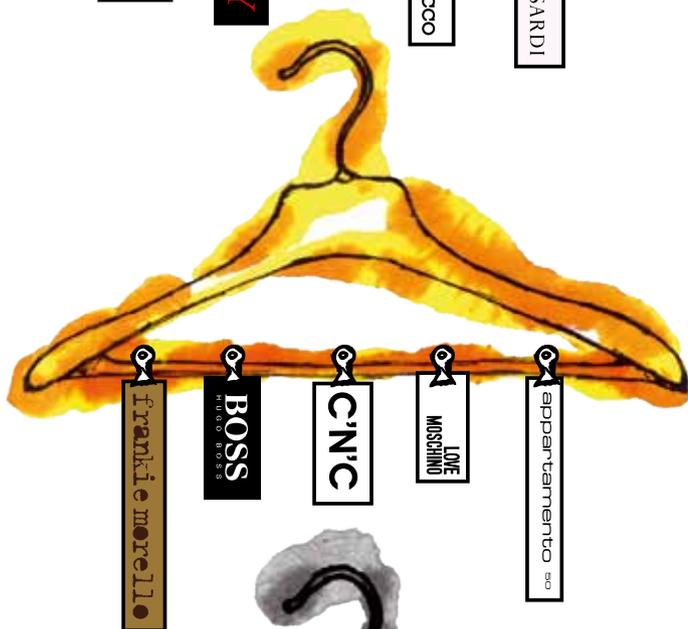


Ezio Rizzi, agente SIAE Desenzano, Alessandro Mattinzoli, sindaco di Sirmione, Cino Anelli, sindaco di Desenzano, Mario Bocchio sindaco di Lonato

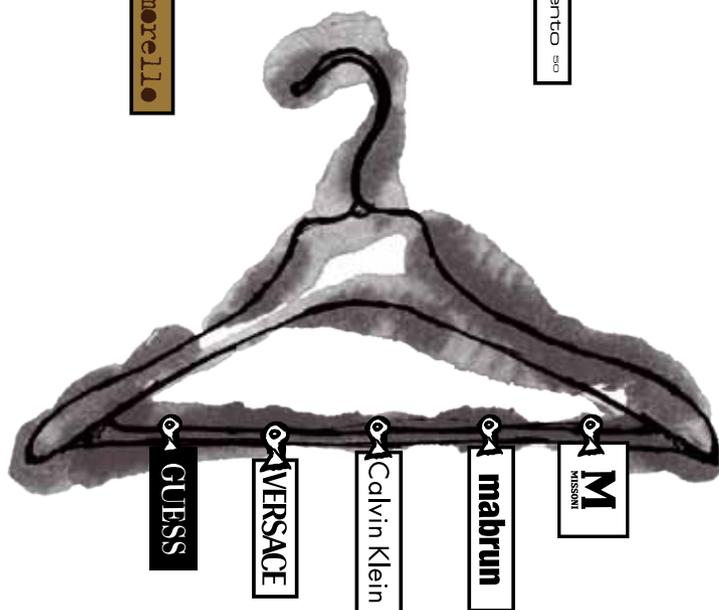
MAGAZZINI FIRME OUTLET



SALDI
-70%



-80%



-90%

MONTICHIARI

via Trieste 5
Tel. 030 9670962

CILIVERGHE

via Padana Superiore 44
di fronte al Centro Commerciale "Auchan"
Tel. 030 2620236

DESENZANO

via Cesare Battisti 5
Tel. 030 9911142

Con Morfeo il set biancheria è in omaggio



**PRONTA
CONSEGNA**

MORFEO divano letto 3 posti, con materasso a molle, in tessuto sfoderabile.

+

trapunta



+

coprimaterasso
e lenzuolo



+

2 paia di
ciabattine



+

2 cuscini
con fiocchetto



+

€790^{*} =

ROMA (RM) D/SA (30)
Via Marsala, 133

ARMI (NO)
Via Crivelli, 5/E (di fianco a Pizzardi)

Aperto anche la domenica pomeriggio

DondiSalotti

www.dondisalotti.it