

GIORNALE del GARDA

MENSILE DI CULTURA MUSICA TEATRO ARTE POESIA ENOGASTRONOMIA OPINIONI INTORNO AL GARDA DA BRESCIA A TRENTO DA VERONA A MANTOVA DA MILANO PASSANDO PER CREMONA FINO A VENEZIA

GIORNALE DEL GARDA mensile edito da A.C.M. INDIPENDENTEMENTE via delle rive, 1 Desenzano (BS) Tel. 030.9991662 Fax 030.9912121 E-mail: redazione@dipende.it
Reg. Stampa Trib. di Brescia n. 8/1993 del 29/03/1993 Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, DCB Brescia - Abbonamento annuale 16 Euro

dicembre 2006
n. 150 anno XIV

IN CASO DI MANCATO RECAPITO RINVIARE ALL'UFFICIO P.T.
DI BRESCIA DETENTORE DEL CONTO PER LA RESTITUZIONE
AL MITTENTE CHE S'IMPEGNA A PAGARE LA RELATIVA TARIFFA

prossima uscita 1 febbraio 2007
aggiornamenti settimanali
sul sito www.dipende.it

5
COMUNITA'
del GARDA News

7
SCOPERTE E
INNOVAZIONI NEL
BRESCIANO

12
IDEA REGALO:
ENOGASTRONOMIA
MEDITERRANEA

16
GRAN GALA' DI NATALE
AL TEATRO ALBERTI

26
CAPODANNO
A CASTIGLIONE
DELLE STIVIERE

150

auguri con Dipende

visita il sito aggiornato quotidianamente

www.dipende.it

SOMMARIO

- 02 DIPENDE DOVE
- 03 L'EDITORIALE
- 04 COMUNITA' DEL GARDA News
- 05 COMUNITA' DEL GARDA
- 06 FRAGLIA VELA
- 07 INNOVAZIONI
- 08 DIPENDE VA CON IL PANE
- 09 TOSCOLANO-MADERNO
- 10 GARGNANO
- 11 GARGNANO
- 12 MUSICA E REGALI
- 13 LA COLLINA
- 14 DESENZANO
- 15 PORSCHE
- 16 NATALE NEL GARDA BRESCIANO
- 17 SIRMIONE e DESENZANO
- 18 PADENGHE SUL GARDA
- 19 SOIANO DEL LAGO
- 20 -21 NATALE NEL VERONESE
- 22 PROVINCIA DI VERONA
- 23 PROVINCIA DI MANTOVA
- 24 CASTIGLIONE DELLE STIVIERE
- 25 GARDA TRENTO
- 26 MERCATINI DI NATALE
- 27 CAPODANNO IN PIAZZA



REGISTRO
OPERATORI della
COMUNICAZIONE
Iscrizione N.5687



associato alla
Unione Stampa
Periodica Italiana

Giornale del Garda

Sul sito www.dipende.it tutti gli aggiornamenti settimanali
e l'archivio di tutti i giornali e articoli pubblicati



..in tutte le Edicole,
Biblioteche, Uffici IAT,
Comuni, Pro Loco
del Lago di Garda
e delle
Colline Moreniche
e... dai nostri amici:



AGRI-COOP
Alto Garda Verde
via Libertà, 76 Gargnano (BS)
Tel. 0365-71710-71150



GUARNIERI Ottici
piazza Garibaldi, 62 Desenzano
Tel. 030.9140273



QUATTRO ZAMPE
Acquari e mangimi per animali
via San Zeno, 34
Rivoltella (BS)
Tel. 030.9110396



LAURA baby
Calzature di Classe
per Bambini e Ragazzi
via S. Angela Merici, 12
Desenzano
Tel. 030.9142413



LA COLLINA
ortofrutta
Via Santa Giulia, 6 Padenghe s/G
030.9900397



GLI GNOMI
Calzature per Bambini
Piazza Garibaldi, 70 Desenzano
Tel 030 9121389



ZORZI
RICEVITORIA LOTTO
via Durighello, Rivoltella
Tel.030.9902090

Editore:
Associazione Culturale
Multimediale Indipendentemente

Direttore Responsabile:
Giuseppe Rocca

Direttore Editoriale:
Raffaella Visconti Curuz

Hanno collaborato:

Alberto Boldrini
Velise Bonfante
Roberta Cottarelli
Amelia Dusi
Patrizio Emilio
Giacomo Ferrari
Marina Fontana
Aventino Frau
Carlo Gheller
Fabio Giuliani
Jacopo Mantoan
Elena Pellegrini
Enrico Raggi
Marzia Sandri
Silvio Stefanoni
Matteo Todesco
Daniele Valenti

Immagini
Foto archivio Dipende
RUNNER
Bruno

Spedizione e Affini:
CoopService Soc.Coop.rl- Rezzato

Stampa:
FDA EUROSTAMPA srl
Borgosatollo (BS)

REDAZIONE
Desenzano d/G (BS)
via delle Rive, 1
giorni feriali orario: 9.30-13.30
Si riceve solo su appuntamento

**Per la vostra
pubblicità**
Tel.030.9991662
Cell.335.6116353

COMUNICAZIONI
volete segnalare un evento
o una manifestazione?
scriveteci:

E-mail: redazione@dipende.it

aggiornamenti quotidiani

www.giornaledelgarda.net
www.giornaledelgarda.com
www.dipende.it

Si ringrazia la **COMUNITA' del GARDA** per la collaborazione

ABBONAMENTI

Dipende
Giornale del Garda

a casa tua ogni mese
per un anno a partire da qualsiasi giorno

16,00 Euro all'anno: **ABBONATO**

52,00 Euro all'anno: **SOSTENITORE**

100,00 Euro all'anno: **SANTIFICABILE**

versamento su c/c postale
n. 12107256

intestato a **INDIPENDENTEMENTE**

GIORNALE DEL GARDA

Tutte le anticipazioni degli eventi gardesani!
da Brescia a Mantova, da Verona a Trento
25.000 copie gratuite in edicola
aggiornamenti quotidiani sul sito internet

www.giornaledelgarda.com

PER LA VOSTRA PUBBLICITA'
sul Sito o sul Giornale:
tel.030.9991662 cell.335.6116353

Buone Feste in compagnia del n. 150

CENTOCINQUANTESIMO *Dipende*

Su basi di esperienza ormai consolidate prosegue il percorso di ricerca, per offrire sempre un prodotto adeguato ai lettori.

L'abbonamento come servizio e come valore aggiunto progettuale

Rotondità di numero che invoglia alle celebrazioni ufficiali. Dipende - Giornale del Garda, con l'uscita di Dicembre 2006 fa 150. In questo modo agli auguri di Buone Natale e Felice Anno Nuovo, che ci scambiamo fra lettori, redazione, collaboratori ed amici in genere, uniamo quelli di buon compleanno a questo ormai ultra, ultra centenario periodico gardesano. Centocinquanta, riflettendoci sopra un secondo, è proprio una bella cifra. Balena in un lampo e si fa riconoscere, perché se comparata agli anni, significherebbe il secolo e mezzo. Non siamo così vecchi per fortuna. E i numeri escono ogni mese. Non una volta all'anno se Dio vuole. Un sinuoso giro di parole per dire che da un sacco di tempo, tutti i mesi, puntualmente, senza intemperie o inghippi in grado di impedirlo, il giornale è andato in stampa. E' arrivato nelle case in abbonamento. Si è materializzato nelle edicole del Lago di Garda e del suo hinterland, o nei punti di distribuzione accreditati.

Insomma ha raccontato le sue storie di cultura, di spettacolo, di cronaca e di approfondimento all'ormai vasto pubblico che ne attende la pubblicazione. Per cui questo numero tondeggiante come un mappamondo creativo, che rappresenta nella sua superficie sferica modi di pensare, argomenti, storie e fatti, ordinati e catalogati nella formula della notizia, ci inorgoglisce proprio. Una specie di geografia della piccola conoscenza, messa a disposizione della gente. Una mappa stampata che, evitando di eccedere in opinionismi e punti di vista, orienta il lettore con una linea editoriale utile alla divulgazione conoscitiva. Un giornale di pubblico servizio in sostanza. Intendendo il servizio come fine autorevole e nobile, di cui spesso si trascura la portata. Dipende - Giornale del Garda, ha sempre inteso così la sua mission, come si dice oggi nei convegni importanti. Noi possiamo tradurre questo termine in obiettivo, ma il significato può risultare riduttivo. Meglio parlare

di obiettivi al plurale, evidenziando così un processo di crescita sempre alla ricerca di una sincera e creativa sintonia con i lettori. In principio Dipende fu sperimentazione. Nelle fasi successive, riversò questa esperienza a favore di un prodotto più agile e più godibile per il vasto pubblico. Oggi la maturazione, la crescita e la ricerca proseguono perché ancora una volta indispensabili. Continuano così a nascere iniziative collaterali. Un nuovo giornale, D del Garda, è spuntato in edicola con connotazioni editoriali diverse eccetera, eccetera. Per chi ci legge, chi ci vuole e, soprattutto chi si abbona regalandosi un valore aggiunto progettuale esclusivo, c'è sempre più sostanza in questo carriera incruento, che raccoglie la cronaca di questo Garda oggi sempre più unito. Una centocinquantesima mensilità che intendiamo spendere con la consueta passione innovativa senza noiose ed antiquate parsimonie.



Mercatini e Presepi... piccole gioie di Natale

Vi ricordate che in "Natale in casa Cupiello", alla ripetuta domanda del papà Lucariello "Te piace o presepe?", il figlio Nenillo dà per risposta un secco ed ostinato "no"? No? Come si fa a non adorare il magico rituale della preparazione del presepe? La disposizione di ogni singolo pezzo o statuina, la rappresentazione di un tutto carico di significato e ricordi, che inizia dalla minuziosa collocazione di ciascuna pecorella, per culminare nel devoto posizionamento della mangiatoia (presepe deriva dal latino prae =innanzi saepe=recinto cioè greppia, mangiatoia per gli animali).

Esercicare annualmente quel microcosmo sacro e carico di suggestione ci restituisce qualcosa del bambino che vive in noi, forse non sappiamo fino a che punto disporre i lari appartenga ad antichissimi gesti che si ricollegano al culto dei defunti e alla richiesta della loro protezione.

Il Natale, con tutti i suoi significati tradizionali e l'ondata consumistica che lo accompagna, rappresenta per molti di noi il momento più significativo dell'anno. E' ritrovarsi, è condividere, è percepire un'atmosfera che inebria e rievoca, è fermarsi.

San Francesco d'Assisi inaugurò a Greccio (Rieti) nel 1223 la prima rappresentazione vivente del presepe, mentre per quello inteso modernamente (le statuine, la grotta, il muschio e tutto l'ambardan) dobbiamo attendere il XV secolo. Da allora le città italiane hanno fatto a gara per realizzare rappresentazioni ed oggetti artigianali sempre più preziosi e ricercati. Da Bologna, la prima ad istituire la festa di Santa Lucia, a Napoli, dove nel XVIII secolo divenne addirittura una vera e propria competizione fra famiglie altolocate, per non tralasciare Genova, Cesenatico, Assisi, Trapani e molte altre... non c'è città che non abbia il suo presepe, vivo e vegeto o in legno, galleggiante, come quello della già citata Cesenatico o addirittura subacqueo, come quello originalissimo di Peschiera.

E che dire dei mercatini? Senza varcare i patrii confini con destinazione Strasburgo - il più antico della Francia - o Dresda - il più antico della Germania - nella nostra bella Italia avrete l'imbarazzo della scelta e tantissime offerte di viaggi super organizzati.

Oltre agli oramai famosissimi appuntamenti altoatesini - chi non è mai stato in Piazza Walter a Bolzano o a Bressanone oppure a Merano alzi la mano! - ogni regione vanta le sue tappe.

Anche noi modestamente facciamo la nostra bella figura. Cercate dunque fra le pagine di Dipende i mercatini più interessanti delle nostre province, da Brescia a Mantova, da Verona a Trento, dove, oltre a riscoprire i non ancora estinti talenti artigianali della nostra gente, si potranno assaporare squisitezze locali che ci riscaldano durante i duri rigori invernali.

Elena Pellegrini

Nuovi orari alle Terme di Sirmione



Terme Catullo e Terme Virgilio

Fino al 29 ottobre
tutti i giorni dalle 7.00 alle 18.30

Terme Virgilio

Dal 30 ottobre
dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 12.00

Informazioni:  **800-802125**
www.termedisirmione.com



Comunità del Garda News

Il Sottosegretario Gentile sul Garda il 16 dicembre

L'on. Raffaele Gentile, Sottosegretario di Stato del Ministero dei Trasporti sarà presente al convegno "Mobilità e infrastrutture. Un progetto per lo sviluppo della regione del Garda", organizzato dalla Comunità del Garda per il prossimo 16 dicembre alle ore 9.30 nella Sala Consigliare del Comune di Garda. Il dibattito prevede relazioni in tema di mobilità, di navigazione, di trasporto lacuale e di collegamento tra le diverse aree gardesane, ivi compresa quella mantovana attraverso il Mincio. L'obiettivo è di portare all'attenzione dello Stato e delle Regioni la necessità di un urgente sviluppo ordinato e coordinato del trasporto pubblico su acqua e arrivare ad una urgente soluzione strutturale e definitiva. In un momento di dibattito tra lo Stato e le Regioni per fare fronte ai tagli della finanziaria 2006 alla gestione governativa Navigazione laghi Maggiore, Como e Garda e per promuovere la regionalizzazione del servizio,

il Garda intende rivendicare – così come già avviene, ad esempio, sul lago d'Iseo - una sua autonomia nella gestione della navigazione pubblica rispetto agli altri laghi. Questa è la proposta, condivisa dai Sindaci dei Comuni rivieraschi, che la Comunità del Garda intende portare avanti, attraverso un dialogo politico con il Governo centrale e delle competenti regioni a favore della costituzione di una società gardesana di gestione, che dovrà prevedere la partecipazione, oltre che delle regioni, dei comuni, di privati e altre realtà. In linea con la disponibilità della Provincia di Brescia, occorre inoltre ricercare le sinergie, anche nelle altre sedi amministrative provinciali, per attuare le opportune verifiche e realizzare gli studi necessari alla definizione dei programmi di esercizio e favorire così una puntuale e sollecita soluzione al problema.

Quantità e qualità delle acque del Garda sul tavolo della XIII Commissione del Senato

Su proposta del sen. Claudio Molinari, Vice Presidente della Comunità, Sindaco di Riva del Garda e membro della XIII Commissione del Senato, si è tenuta a Roma il 9 novembre scorso l'audizione del Presidente della Comunità del Garda, sen. Frau, che ha dato avvio all'indagine conoscitiva sulle problematiche ambientali gardesane da parte della competente Commissione "Territorio, ambiente, beni ambientali". I livelli del lago e la qualità delle acque sono stati i temi portati all'attenzione della Commissione, di fronte alla quale Frau ha ribadito la necessità e l'importanza di considerare ed affrontare la questione idrica gardesana in modo autonomo, svincolata da quella del Po, chiedendo l'Istituzione di un

sub bacino Garda – Sarca – Mincio – laghi di Mantova. Si è poi soffermato sugli usi plurimi delle acque gardesane, che originano interessi a volte contrastanti tra loro e creano comunque conseguenze sulla gestione delle acque. Oltre ai noti usi agricoli che vedono ora una più attenta collaborazione tra utilizzatori e gardesani, non mancano gli usi industriali ed energetici (ad esempio ASM), anch'essi da rivalutare e ridurre, sia per la tutela ambientale e turistica, che per quella dell'habitat lacuale. Il fiume Mincio, poi, con le sue peculiari caratteristiche naturalistiche e faunistiche, merita una particolare salvaguardia e attenzione, in collaborazione con la più ampia comunità gardesana.

SICUREZZA IN ACQUA

Un nuovo accordo con la Provincia di Brescia

Dopo il protocollo siglato nel mese di ottobre in materia di sicurezza per le immersioni e la navigazione da diporto, un nuovo protocollo d'intesa tra la Provincia di Brescia e la Comunità del Garda consentirà di porre in essere una serie di iniziative in materia di sicurezza e navigazione, affidando alla Comunità il compito di analizzare il processo di regionalizzazione del trasporto pubblico

sul lago e i nuovi modelli di esercizio per l'integrazione del trasporto pubblico locale con il servizio di navigazione di linea. Si tratta di un accordo in cui si conviene di affrontare tali importanti problematiche gardesane in maniera congiunta e coordinata, al fine di rendere le azioni programmate più efficaci e maggiormente integrate tra loro.

Le "nozze d'argento" dell'ISFE, Istituto per la Formazione Europea

Ventiquattro anni fa, il 7 novembre 1981, nella prestigiosa cornice di Villa Alba di Gardone Riviera, fu fondato l'Istituto per la Formazione Europea (I.S.F.E.). Una cinquantina di Soci fondatori di diversi Paesi Europei, sottoscrissero tale atto giuridico. Nell'estate scorsa, il Presidente della Comunità, sen. Aventino Frau, ha voluto rivalutare l'istituto, convocando l'Assemblea e rinnovando gli organi. Presidente attuale è la dr.ssa Rachele Schettini, già alto dirigente del Ministero degli Interni, Presidente del Sindacato di Polizia,

ora Presidente dell'Istituto Europa 2010 e docente universitaria. Il progetto cultura dell'ISFE è ancora di estrema attualità: si basa sull'idea che per conseguire una nazione europea imperniata sulla civiltà della pace, occorre operare una coerente e generale trasformazione della cultura, in tutti i settori e ad ogni livello. Tra i progetti è prevista l'organizzazione di corsi internazionali di formazione e incontri di studio con la partecipazione di ricercatori di qualità intellettuale riconosciuta.



COMUNITÀ DEL GARDA



Comune di DESENZANO



Comune di POZZOLENGO



Comune di SIRMIONE

1998 - 2006



TERME DI SIRMIONE



NAVIGARDA



ASCOM Sirmione

IX Premio di Poesia Dipende – Voci del Garda

Il Premio di Poesia Dipende - Lago di Garda compie nove anni. L'idea, sviluppata dall'Associazione Culturale Multimediale Indipendentemente attraverso le colonne del mensile Dipende - Giornale del Garda, è porre a confronto i diversi dialetti del Garda in un incontro che unisce le diverse province. La singolarità e l'interesse del concorso si manifestano infatti nel riassunto tematico dei lavori selezionati, che coinvolgono tutti i dialetti parlati sulle rive del lago. Per questo la sezione principale del Premio è dedicata proprio ai versi scritti in Bresciano, Veronese, Trentino e Mantovano, connotando in tal modo un marcato esempio di coesione culturale e civile del bacino gardesano. La validità dei propositi iniziali della rassegna, è stata poi confermata da una notevole e crescente affluenza dei partecipanti, insieme all'ormai consolidato interesse da parte delle Istituzioni locali. L'edizione 2006 ha raccolto con grande soddisfazione degli organizzatori oltre quattrocento opere provenienti da autori appartenenti a tutte le quattro province interessate. Nel corso degli anni il Concorso, è stato patrocinato dalla Regione Lombardia, Assessorato alla Cultura, Identità e Autonomie della Lombardia, dalla Provincia di Brescia, Assessorato alla Pubblica Istruzione, dalla Comunità del Garda, dai Comuni di Sirmione, Desenzano del Garda, Pozzolenigo, Garda e dalla Fondazione Angelo Canossi - Centro

Culturale Aldo Cibaldi. Sponsor ufficiali: Terme di Sirmione, Navigarda, ASCOM Associazione Commercianti di Sirmione, Banca di Bedizzole Turano Valvestino. Nel 2001, per la collana "Poeti di Dipende", è stato pubblicato il libro "Voci del Garda" con le migliori Poesie dei primi quattro anni del Premio, per un numero complessivo di 165 autori. La cerimonia di premiazione rappresenta il momento clou del Concorso. Le prime edizioni del Premio si sono concluse a Desenzano, mentre negli ultimi otto anni la splendida cornice del Grand Hotel Terme di Sirmione ha ospitato i numerosi partecipanti alla premiazione dei vincitori. Da sottolineare con viva riconoscenza, l'operato della Giuria, presieduta da Velise Bonfante ora e, nelle prime edizioni del Premio da Mario Arduino, composta in tempi diversi da Tomaso

Podavini, Renato Laffranchini, Iris Mario Perin, Simone Saglia, Claudio Bedussi, Eugenio Farina e Fabrizio Galvagni. Infine è importante rilevare l'elemento scatenante della nascita del concorso, legato all'incontro di Velise Bonfante, pluripremiata poetessa gardesana, con Dipende - Giornale del Garda. Inoltre segnaliamo la collaborazione con la "Compagnia de Riultèla" che accompagna ogni anno il momento della premiazione con la lettura delle poesie vincitrici e la collaborazione con la Federazione delle Associazioni Gardesane

La Cerimonia di Premiazione si terrà domenica 10 dicembre alle ore 16.00 presso il Grand Hotel Terme. la partecipazione è gratuita ed è aperta a partecipanti al concorso ed al pubblico

Grand Hotel Terme di Sirmione



I NUMERI DEL PREMIO 2006

NELLA SEZIONE ADULTI HANNO PARTECIPATO **86** AUTORI CON **318** COMPONENTI.

DIVERSI AUTORI PARTECIPATO A PIÙ SEZIONI

NELLA SEZIONE RAGAZZI HANNO PARTECIPATO A QUESTA EDIZIONE DEL CONCORSO

LA SCUOLA PRIMARIA DI SOIANO - CLASSE 3^a E 4^a, LA SCUOLA PRIMARIA DI RIVOLTELLA CLASSE 4^a SEZIONI A - B - C - D,

LA SCUOLA PRIMARIA CLASSE 3^o DI POZZOLENGO PER UN TOTALE DI 111 ALUNNI; E SINGOLARMENTE 4 BAMBINI PER UN TOTALE DI **115** BAMBINI CHE HANNO PARTECIPATO CON **118** COMPONENTI;

TOTALE N. **201** AUTORI PARTECIPANTI E **436** COMPONENTI

HAIKU IN DIALETTO

N. **35** SCRITTI DA **12** AUTORI

HAIKU IN ITALIANO

N. **68** SCRITTI DA **26** AUTORI

POESIA IN DIALETTO

N. **56** SCRITTE DA **26** AUTORI

POESIA IN ITALIANO

N. **159** SCRITTE DA **67** AUTORI

Dipende 4



Comunità del Garda



Aventino Frau
Presidente Comunità del Garda

LETTERA APERTA AD UN SINDACO

di Aventino Frau

Il 9 novembre la Commissione Ambiente del Senato, grazie anche all'attenta azione del rivano sen. Claudio Molinari, ha affrontato le problematiche del Garda, delle sue acque e dei suoi livelli. Lo stesso giorno, ho ricevuto la comunicazione che la mia richiesta al Ministro dei Trasporti ha portato in modo definitivo e per tutto l'anno, la guardia costiera al servizio della sicurezza del nostro lago con uno sforzo economico dello Stato di qualche rilievo. Questi risultati, che non sono certo un frutto estemporaneo delle mie relazioni, ma di un lavoro ben più lungo della Comunità pur se da me portato a compimento, mi rendono assai lieto ed attenuano fortemente il dispiacere che un sindaco, con certe legittime valutazioni politiche, voglia lasciare la casa comune della Comunità. Non entro nel merito se sia meglio spendere alcune migliaia di euro all'anno in una piccola società turistica locale o nella partecipazione alla Comunità.

E' una scelta che peraltro i Comuni fanno in piena libertà, optando di spendere il denaro in fuochi di artificio, manifestazioni di intrattenimento, serate popolari ben più gratificanti piuttosto che occuparsi di quanto il lago si stia inquinando, di come porre qualche limite all'incedere imperioso delle seconde case e delle relative conseguenze ambientali, alla moltiplicazione senza ordine e senza un disegno generale di scafi e motoscafi sulle acque di tutta la superficie del lago, e non solo su quelle di un comune, per non parlare di un minimo di ordine ambientale per tutto il lago.

Desidero ricordare che sto lavorando non certo per me ma per lasciare ai cittadini del Garda, uno strumento che la loro classe dirigente dovrà saper usare, ora e in futuro, perché noi possiamo ma le istituzioni, le organizzazioni, le associazioni di pubblico interesse devono continuare.

Non posso assumere la responsabilità di lasciar abbattere -per quattro soldi di quote che peraltro si possono rivedere- una realtà fondata da una classe dirigente di alto livello, che ha operato certo con alcuni errori, ma positivamente (basti pensare alla depurazione delle acque del lago) per cinque decenni. Del resto se un Sindaco fa scelte sbagliate e danneggia la sua stessa collettività -certo non volontariamente- gli elettori cambiano il Sindaco, non sopprimono il singolo Comune.

Le cronache locali, che col tempo diventano la nostra storia, ricordano e ricorderanno i costruttori, non i demolitori. Ed io non ho accettato di essere qui per demolire; anche se certo è molto più facile e -a breve- può dare qualche miope consenso.

Alcuni Sindaci vorrebbero una Comunità limitata ai paesi rivieraschi, bagnati dal lago, come se il Garda non avesse bisogno della Valtenesi, del territorio

delle colline Moreniche, dell'entroterra veronese con le sue bellezze e della imponente presenza del Baldo.

In questo modo si riduce l'importanza stessa della regione gardesana, della sua tutela e del suo sviluppo che dovremmo immaginare meno caotico, di maggiore qualità e immagine internazionale.

Nulla vieta -ed ho già operato in questo senso- che sui temi più particolari (soprattutto in materia di acque) i comuni di sponda siano più direttamente coinvolti.

Pochi altri ritengono che dovremmo escludere i comuni del mantovano e la provincia di Mantova dalla Comunità che può essere invece il tavolo collaborativo dove discutere i comuni problemi, mediare gli interessi, conoscere meglio e reciprocamente l'esigenza di ognuno: per trovare -come sta avvenendo- equilibri utili alla salute delle acque, alla tutela agricola, all'equilibrio di bacino.

Anche se la provincia di Verona sembra non rendersene conto, quando -ed è già avvenuto- le piene dell'Adige dovranno essere - con danni gravissimi per il lago- assorbite improvvisamente dal Garda, organizzeremo la "serrata", faremo la rivolta? Stabiliremo che la Provincia di Verona ha interessi contrastanti e non può stare al nostro tavolo. O al contrario potremo dire alla Provincia che non fa parte della Comunità e quindi non vogliamo ricevere le acque delle piene dell'Adige.

Invece discuteremo con i nostri Comuni, con l'autorità di bacino che vogliamo più vicina a noi e più sganciata dall'immenso bacino del Po, per trovare soluzioni di interesse generale e di salvaguardia del nostro specifico. O immaginiamo che ci vada qualche singolo comune a trattare con l'autorità di bacino?

Sento anche dire che i comuni più popolati, Desenzano soprattutto, vogliono avere più peso rispetto ai più piccoli. Ma, pur potendosi discutere anche di questo,

la Comunità dovrebbe rappresentare l'unità del Garda, dove tutti devono avere, come si usa dire, pari dignità.

Va anche detto che mai o assai raramente, nei Direttivi e nelle Assemblee sono emersi dissensi sui problemi e le soluzioni proposte, su idee alternative, su confronti di azione politica. Come avviene nella politica d'oggi si è discusso di più sulle cariche e sulle persone: cosa legittima ma non sufficiente. Come ho avuto modo di dire al Presidente della provincia di Verona, e vale per tutti, la Comunità del Garda non può suicidarsi o essere uccisa da defezioni più o meno organizzate.

È un patrimonio di conoscenze, di esperienze, di storia gardesana, di rappresentatività che altri laghi ed aree omogenee ci invidiano e comunque guardano con attenzione e rispetto, come interessante strumento di governo locale.

L'uscita di alcuni membri ci costringerà certo a ridurre la struttura ed a rinunciare al contributo di lavoro di qualche collaboratore interno ed esterno. Ma la presenza di una maggioranza sufficiente di aderenti mi fa pensare che il senso positivo della unità del Garda, su taluni temi in particolare, non è un capriccio o una illusione ma una necessità.

Coinvolgeremo la società gardesana, le associazioni, il volontariato, la cultura del Garda, affinché sostengano i progetti di un organismo che peraltro è sempre stato povero, che, pur avendo un territorio di più di 300.000 abitanti e 20 milioni di presenze turistiche, non ha, come le Province, grandi e costose strutture, abbondante personale, uffici, macchine ed autisti, consulenti, assessori e consiglieri ben pagati.

La comunità ha però un compito cui non può derogare: difendere il Garda, la sua centralità, i suoi interessi, anche contro le incomprensioni di alcuni suoi

stessi concittadini.

La Comunità, con i Comuni aderenti, si trasformerà in consorzio per rafforzarsi ma certo non deve diventare un qualunque fornitore di servizi, non si sa bene quali, come afferma qualche amministratore. Dovrà servire il Garda nei suoi grandi problemi, per guardare alto e lontano nelle sue prospettive.

In passato, con la volontà e lo sforzo di alcuni, si sono ottenuti risultati impensabili, investimenti colossali; si è consentito di pubblicizzare il Garda come "lago pulito". Nessuno ringrazierà mai quei pochi, ma certo ignorerà l'esistenza di chi non ha partecipato a quello sforzo.

Ancora una volta, come in tutte le vicende della società, saranno alcuni ma non pochi, a salvaguardare il futuro di questa grande area, che ha gli stessi problemi ed interessi. "L'intendence suivra".

Certo si vorrebbe la presenza più ampia, la collaborazione più viva, l'apporto di idee e di azioni. Non va però scambiato tutto questo con le quote di adesione, con la logica di qualche piccolo contabile trasformato in uomo politico.

La Comunità potrà così gratificare, non con servizi ma con stabili successi, coloro che hanno saputo guardare avanti con fiducia.

Questa lettera non si rivolge, con tutto il dovuto rispetto, ai Sindaci dei Comuni che hanno lasciato la Comunità e magari meditano sul rientro. E' rivolta soprattutto ai rappresentanti dei Comuni che ne fanno parte, e sono molti, che comprendono il significato dell'esserci, il maggior potere che ne deriva, la più forte rappresentanza di interessi.

E' quella realtà che la potente repubblica di Venezia riconosceva alla Magnifica Patria del Garda, non limitata alla riva della bella Salò, ma alle più significative territorialità gardesane, sapendo i Dogi ben riconoscere la forza della aggregazione e della unità.

IN MEMORIA DELL' AVVOCATO LUIGI CANEPA

A un anno dalla sua scomparsa ricordare la figura dell'avvocato Luigi Canepa, a lungo Segretario Generale della Comunità del Garda, significa riflettere. Magistrato, Avvocato, esperto di legislazione, era venuto sul Garda con la famiglia, come scelta di vita e di ambiente.

Era uomo di grande cultura e di visioni ampie. Per questo si innamorò dell'idea di un Garda unito, grande, civile, attento alla cultura e ad un ordinato sviluppo.

Fu un indefesso costruttore di unità, per superare i municipalismi, il provincialismo, l'ignoranza riduttiva del valore di tutto; per aprirsi con tutta la nostra regione gardesana alle altre regioni d'Europa. Credeva con grande fiducia nella comunità, nella necessità di proposta, era amareggiato spesso dalla rassegnazione delle popolazioni e dei loro rappresentanti alla disunione amministrativa, politica, istituzionale.

Ha dato molto al Garda, in impegno, dottrina, lavoro e perseveranza. È stato un costruttore.

Non so se ce lo siamo meritato.

Aventino Frau



COMUNITÀ del GARDA

Via Roma 8 - 25083 Gardone Riviera (Bs)

Tel. 0365 290411 Fax 0365 290025

www.lagodigarda.it

e-mail: info@lagodigarda.it

Dipende 5

FRAGLIA VELA DESENZANO

Associazione Sportiva Dilettantistica
DESENZANO DEL GARDA (Bs)
Porto Maratona tel.030.9143343
fax 030.9124273 E-mail: info@fragliavela.it
www.fragliavela.it

SEGRETERIA :
aperta tutte le mattine: orario 10.00 - 12.00
pomeriggio: orario 16.00 -18.00 ma-me-ve-sa



FRAGLIA VELA DESENZANO
Associazione Sportiva Dilettantistica
Desenzano del Garda (Bs) Porto Maratona
tel.030.9143343 fax 030.9124273
E-mail: info@fragliavela.it www.fragliavela.it

Prossime Regate

XVI CIMENTO INVERNALE 2006 Campionato invernale classe Protagonist

10 dicembre 2006
14 gennaio 2007
combinata Ski Yachting

*Classi: Crociera - Monotipo
Percorso a triangolo o bastone
nel Golfo di Desenzano - m.m.7*

Molti partecipanti alle regate invernali

INVERNO CALDO CON IL CIMENTO

Le prime tre prove vedono ottimi risultati per gli equipaggi FVD. Prossimi appuntamenti il 10 dicembre e il 13 e il 14 gennaio rispettivamente con la gara di sci per la combinata Ski Yachting, e l'ultimo match sul campo di regata

Cimento invernale che giunge alla terza prova, con notevoli risultati di partecipazione. Una quarantina di barche hanno infatti affollato le prime due date dell'ormai classica serie di regate invernali organizzate da Fraglia Vela Desenzano. Il team desenzanese fino ad oggi, ha portato sugli scudi numerosi equipaggi all'interno dei piazzamenti di regata. Per una classifica provvisoria che vede nelle prime posizioni rispettivamente nella Classe Mista Crociera Flavio Masserdotti di Fraglia Vela Desenzano su "Star", nei "Dolphin 81", Bruno Fezzardi, sempre di FVD, su "Twister", nei Protagonist, Alberto

Bonatti (LNI) su "Kalyos". Ed ancora prima piazza di Vittore Rizzi (FVD) timoniere di "Cocoon" della classe Meteor e di Stefano Ramazzotti, sempre rappresentante del gruppo velico di Desenzano, al timone di "Yokohama" per la categoria che rappresenta le Barche Scuola. Il valore ormai consolidato del Cimento si è potuto dunque ben valutare come si diceva dal numero dei partecipanti. In evidenza soprattutto la categoria Protagonist, che dentro questa sequenza di regate premia il suo campionato invernale, manifestando le ottime potenzialità di questa imbarcazione. Le due ultime prove di domenica 26 novembre, dopo la prima effettuata il 12 dello stesso mese, sono state caratterizzate da venti inizialmente all'insegna di "Gardesana leggera" per poi girare in "Vinessa" da 2/3 nodi. L'appuntamento con la vela invernale è come d'abitudine all'insegna sia dell'aspetto squisitamente agonistico, che di quello più tradizionalmente associativo. Con il solito impegno Roby ha infatti proposto le sue inconfondibili pastasciutte conclusive di fine match, molto apprezzate da partecipanti, famiglie e spettatori. Il Cimento Invernale tornerà in scena a Desenzano il prossimo 10 dicembre e successivamente il 14 gennaio, con l'abbinamento della consueta gara di sci per velisti prevista il giorno 13, sempre di gennaio.

Campionato Sociale FVD 2006

ASSOCIAZIONISMO DA REGATA

Consegnati i premi ai vincitori durante la Cena Sociale. L'importanza della competizione che mette in mostra i valori sportivi, insieme a quelli di partecipazione alla vita del gruppo

Luci della ribalta sui primattori del Campionato Sociale. Con la classifica finale definitiva che mette sul gradino più alto del podio "Tobia" di Bernardini nella classe Crociera e "Bell'amarti" di Martinelli nella categoria Regata. Ma l'ideale vittoria di questa competizione, suddivisa durante l'anno in sei prove, va a tutti i partecipanti. A quel gruppo di appassionati che ha fornito materia associativa vincente, direttamente dentro il triangolo o bastone che sia, di regata. Per questo la grande festa di premiazione allestita durante il consueto Pranzo Sociale di fine anno, ha costituito un momento significativo di tutta la vita del sodalizio che dal 1958, sotto il nome di Fraglia Vela Desenzano, presta la propria opera a servizio della divulgazione, dell'insegnamento, dell'organizzazione e dell'allenamento agonistico riferiti allo sport velico. Anche nel 2006 il Campionato Sociale ha visto la presenza di numerose imbarcazioni. Scrutando la classifica si nota che circa sessanta equipaggi, su barche iscritte regolarmente al circolo di Desenzano, si sono dati

battaglia nello specchio d'acqua antistante la sede FVD. Una sessantina di cuori appassionati, capaci di calarsi con entusiasmo e allegria, ma anche con il rigore tecnico della disciplina di regata, dentro il tourbillon di gara con l'impegno dei professionisti. Un modo giusto per dare allo sport il valore che merita. E per dare naturalmente alla vela e ai suoi discepoli, una dimensione popolare che ne fa apprezzare sempre più le caratteristiche tecniche ed agonistiche. In questo senso il gruppo sportivo presieduto da Gigi Cabrini, è sempre stato capace di distinguersi. Di dare cioè lustro agli aspetti aggregativi e solidali di tutto il team, unitamente a quelli più squisitamente sportivi. Un sistema indispensabile per favorire la continuazione degli intenti ideali prospettici, formulati dai soci fondatori. E il Campionato Sociale, con la sua verve che tralascia gli ozi di banchina, privilegiando la pratica diretta di vele, timoni e spinnaker, rappresenta il simbolo insostituibile di un associazionismo di qualità che il marchio FVD continua a sostenere con volitiva e appassionata dedizione.



DISINQUINAMENTO AMBIENTALE

Presentato TX ACTIVE, ideato da Italcementi e distribuito da Senini, al convegno dell'8 novembre a Palazzo Arzaga di Calvagese.

Lo scorso novembre a Palazzo Arzaga di Calvagese, Senini Centro Pose di Montichiari ha organizzato un incontro rivolto a tecnici e pubbliche amministrazioni per presentare un prodotto che potrebbe risolvere il problema dell'inquinamento se utilizzato diffusamente. Presenti all'incontro la maggioranza dei sindaci bresciani. Fra i realatori l'assessore provinciale ai Lavori pubblici di Brescia Mauro Parolini ed esperti del settore come Alberto Ronzi e Nicola Rizzo (Italcementi), Alberto Senini, Massimo Bernardoni (CIM S.p.A.) e Massimo Senini (Centro Pose S.p.A.). Il nuovo cemento fotocatalitico ideato dalla Italcementi S.p.a. ha stupito l'interessato pubblico che ha gremito il salone di palazzo Arzaga. La tecnologia fotochimica applicata ai materiali da costruzione giocherebbe un ruolo decisivo per le esigenze sia odierne che future. Partendo dal presupposto che dovranno essere i materiali stessi a garantire una qualità della vita migliore nel rispetto dell'ambiente. Sono urgenze da non sottovalutare e la Provincia sta utilizzando da tempo il prodotto per

l'edilizia scolastica ipotizzando un utilizzo sistematico del prodotto, come ha spiegato l'assessore Parolini. Dai test effettuati nei laboratori aziendali, secondo il Direttore Enrico Borgarello, risulta che "il materiale cementizio fotocatalitico può mantenere per lungo tempo il suo aspetto estetico inalterato e contribuire all'abbattimento di molte sostanze nocive responsabili dell'inquinamento atmosferico". Il principio base è il TX Active e la fotocatalisi è un fenomeno naturale simile alla sintesi clorofilliana. In breve si tratta di un processo di accelerazione dell'ossidazione che porta alla trasformazione di sostanze organiche e inorganiche nocive in composti innocui. Tutto ciò sfruttando, proprio come le piante, l'energia luminosa che accelera la decomposizione evitando così l'accumulo di sostanze dannose. Da un decennio le ricerche dunque proseguono per far crescere un progetto ambizioso ma lungimirante. Meno inquinamento e più vivibilità? Pare sia possibile con intuizione e ricerca proprio in provincia di Brescia!

Convegno al West Garda Hotel di Padenghe

ECONOMIA CHE PRATICA E NON PREDICA

La BCC del Garda risponde al Manifesto in favore delle Piccole Imprese lanciato dal Sole 24 Ore. L'esempio del Credito Cooperativo da sempre a sostegno delle PMI nei territori di appartenenza.



Secondo Popolo dell'economia avanti. Tutti d'accordo, con il "Manifesto in favore delle piccole imprese" stilato sul Sole 24 ore dal direttore Ferruccio De Bortoli. Tutti concordati a patto di migliorare sul versante di rappresentanza politica e associativa, che risulta non al passo con l'impegno delle PMI, che ricordiamo rappresentano il 98% dell'imprenditoria italiana, da sempre sostenute dalle Banche di Credito Cooperativo. Un libro comune aperto e carico di significati. Volume magari da scrivere per chiarire, ruoli e contenuti precisi all'interno dell'economia nazionale, come prospettato da Flavio Pasotti, subito appoggiato da Alessandro Azzi che si è proposto con efficace simbolismo "almeno come correttore di bozze". Dibattito interessante dunque a Padenghe, sull'articolo di De Bortoli, durante il convegno organizzato

dalla BCC del Garda. Insieme al Presidente dell'istituto bancario monteclarese, oltre che di Federkasse, Alessandro, il sociologo Aldo Bonomi, direttore di Aaster e Communitas, Luigi Maninetti, Vice Presidente Commissione Industria e Turismo del Senato, Enrico Mattinzoli, Presidente Associazione Artigiani di Brescia e Assessore Provinciale all'Ambiente, Flavio Pasotti Presidente API Brescia e Franco Tamburini Presidente di AIB Brescia. Moderatore dell'incontro Sergio Gatti, Responsabile Comunicazione di Federkasse. Giancarlo Allegri, Sindaco di Padenghe, nel fare gli onori di casa ha subito introdotto la questione della cultura d'impresa "Che le piccole e medie aziende hanno ben rappresentato in questi anni di crisi - ha spiegato Pasotti - superando grandi difficoltà." Giudizio condiviso da Mattinzoli "politica e associazioni di categoria sono rimaste al palo rispetto all'evoluzione delle PMI, con rappresentanza affidata ad altri sui tavoli di lavoro che contano". Tamburini ha poi lamentato il problema delle imprese che "non sono più in cima alle priorità dell'Azienda Italia." Mentre Maninetti ha segnalato "preoccupazioni di settore per

effetto della finanziaria". Di primo popolo (grandi imprese) e secondo popolo (piccole e medie) ha poi parlato Bonomi, che tra le varie intriganti teorie sociologiche ha messo in evidenza l'importanza per questo secondo popolo "ormai maturo dopo il declinismo degli ultimi anni", di creare reti, citando anche come modello di neoborghesia efficiente il panorama delle Bcc. "Banche - definite da Azzi in conclusione - come luoghi in cui da sempre si pratica e non si predica. Enti che possono contribuire come esempio al recupero della fiducia nelle istituzioni".



CORTE DEGLI ARANCI ITALIA

Pietre Dure & Accessori Moda

Via Sant'Angela Merici, 20 Desenzano del Garda (BS)

"Gli oggetti sono intesi come doni da fare al proprio corpo e alla propria anima"

VI ASPETTIAMO CON I NUOVI ARRIVI PER I REGALI DI NATALE



OZONO PER I PICCOLI MALATI

L'Associazione presieduta dal Dottor Galoforo, che ha intuito le proprietà dell'ozono per la cura dell'Ulcera di Buruli, sostiene un progetto di solidarietà, impegno scientifico e divulgazione della terapia, con il Cappuccini di Abidjan e l'Istituto Pasteur della Costa d'Avorio.

L'ozono per l'Africa. E per l'ulcera di Buruli, piaga devastante chiamata anche "Lebbra dei Bambini". Così a Brescia è nata "O3 for Africa", Associazione presieduta dal Dottor Antonio Galoforo che, unitamente con il Centro dei Frati Cappuccini San Padre Pio di Abidjan e l'Istituto Pasteur della Costa d'Avorio, intende promuovere e divulgare l'ozono - terapia, un metodo di cura che porta in tempi brevi alla guarigione dalla malattia, senza complicazioni per l'organismo. Ed è stata proprio del Dottor Galoforo, l'intuizione di utilizzare l'ozono per curare questo morbo. Un'idea che ha portato subito degli ottimi risultati. Attualmente proprio ad Abidjan i Padri Cappuccini hanno in cura più di cento bambini affetti dall'Ulcera di Buruli. La collaborazione scientifica fra le varie istituzioni, che interagiscono in questo progetto con al centro l'ozono - terapia, permetterà di approfondire ulteriormente le



Dott. Antonio Galoforo

potenzialità di questo metodo, rispetto alle cure tradizionali. La sperimentazione sul campo per il trattamento di infezioni e piaghe ha già dato esiti molto incoraggianti, con risultati già presentati all'Organizzazione Mondiale della Sanità, ora in fase di approfondimento, per un utilizzo terapeutico ufficiale. In pratica, con la forza antibatterica propria dell'ozono, si arriva in tempi brevi alla guarigione, senza l'utilizzo di medicinali dannosi per l'organismo. L'Ulcera di Buruli è una delle malattie microbatteriche più diffuse al mondo, con circa 500/mila casi stimati. L'Africa Occidentale è l'area più colpita, con la Costa d'Avorio che conta almeno ventimila malati. L'età più colpita è quella che va dai 4 ai 12 anni, con conseguenze traumatiche, se l'infezione e le piaghe non vengono curate in tempo, che arrivano anche all'amputazione degli arti. La frontiera dell'Ozono - Terapia, aggiunge speranze per alleviare e cancellare concretamente queste sofferenze.

L'associazione O3 FOR AFRICA ha sede a Castenedolo in Via XV Giugno, 68. Per sostenere il progetto:
Conto Corrente Postale N. 72516941 intestato a O3 FOR AFRICA ONLUS Conto Corrente Bancario N. 404500 dell'Agenzia di Castenedolo della BCC DEL GARDA



TEMPO DI SCI

Il 2 dicembre si inaugura la telecabina Pontedilegno - Tonale

L'inaugurazione della telecabina Pontedilegno-Tonale è fissata per il 2 dicembre e sarà l'occasione per presentare ufficialmente anche la skiarea di Temù, che era entrata in funzione lo scorso inverno nei mesi di febbraio e marzo riscuotendo moltissimi consensi pur non essendo completa. Da questa stagione invernale si presenterà invece con tutte le piste previste dal progetto, inclusa la "nera" che scende in paese, e con l'impianto di innevamento programmato. La società Siav che ha realizzato il collegamento Pontedilegno-Tonale in collaborazione con il consorzio Adamello Ski sta organizzando una grande inaugurazione che verrà concepita come una vera e propria festa, degna di un Grande Sogno che si è realizzato.

Dipende ?

COMESEFAA COME SE FA

a cura di Velise Bonfante

A fa el SIDRO

L'è en bris complicàt perchè ocór dò settimane de fermentasiù e òt mes de polsà. Se ciapa 14 chili de pom acid e 7 chili de pom duls. Se taja tòcc i pom a tòch e dopo se i schisa bé, ma bé fes, per fa vègner föra töt el süch. Dopo se mètt töt sto süch en de vergòt de grand e se 'l lasa fermentà per set dé. Pasàt i sèt dé se 'l travasa föra en de vargót alter de grand, però se g'ha de sta bé antenti a mia möer sö el fond. Se lasa polsà amò sèt dé e dopo se 'l travasa en de na damigiana picinina, semper senza möer el fond. A la fi se 'l lasa polsà per 8 mes e dopo se l'embutiglia.

Sidro

Servono 2 settimane di fermentazione e circa 8 mesi di invecchiamento. Prendere 14 kg di mele acide e 7 kg di mele dolci. Tagliare le mele a pezzi, schiacciarle e spremere fino ad ottenere il succo. Mettere il succo ottenuto in un grande recipiente e lasciar fermentare per 7 giorni. Travasare il liquido in un altro contenitore cercando di non smuovere il fondo che si è depositato. Lasciar riposare altri 7 giorni. Mettere poi in una piccola damigiana sempre senza unire il deposito. Il sidro va preparato in autunno inoltrato e va imbottigliato circa 8 mesi dopo.

TRADIZIONI SCOMPARSE

a cura di Silvio Stefanoni

Una tradizione, anzi due, molto sentite ed attese per tutto l'anno sono quella del canto della pastorella e della stella. La prima si svolge a Natale, la seconda, invece, è una tradizione legata all'Epifania. Tanti anni fa, feste come il Natale e l'Epifania costituivano, oltre che un piacere personale, anche un'occasione per aiutare i meno fortunati, così, la preparazione al giorno del Santo Natale iniziava molto tempo prima con varie iniziative sia di carattere religioso che di animazione. La tradizione riguardante il canto della pastorella era legata, invece, all'iniziativa di un gruppo di persone - appartenenti, in genere, al Coro Parrocchiale e tutti maschi - che si ritrovavano la sera e, tutti insieme, iniziavano a fare il giro dei rioni e delle frazioni dei vari paesi del circondario cantando canti natalizi. Essi camminavano nelle notte imbiancata avvolgendosi nel loro ampio mantello sia per ripararsi dal freddo pungente, sia per impersonare i pastori che duemila anni prima andarono a visitare Gesù nella stalla a Betlemme. Nel loro peregrinare si fermavano di casa in casa a cantare, raccogliendo i doni - in genere cibo e vino - che le famiglie solitamente offrivano e che sarebbero poi stati destinati ai poveri del paese. Passato il Natale e il Capodanno, arrivava la festa dell'Epifania e il gruppo di cantori avvolti nei loro neri mantelli riprendevano a girare ancora una volta per corti e stalle, questa volta per cantare il canto della stella, mentre una stella tenuta tra le mani di uno dei cantori veniva fatta girare davanti al gruppo che intanto intonava: "Siam venuti dall'oriente accompagnati da una grande stella... Dio ci salvi o popolo beato". E, ancora una volta, i cantori venivano accolti con grande amicizia dalla gente che offriva loro vino caldo e quanto poteva servire ai poveri del paese, comprese delle fascine di legna da regalare a chi non poteva permettersi di comprare il combustibile per il camino o per la stufa.

Dipende - Giornale del Garda consegnato gratuitamente a casa insieme al pane!



Foto Orlando Pasquali

NON SOLO PANE

di Gabriele Indiani

tel: 030 9911104

Via Antonio Gramsci,58

DESENZANO DEL GARDA (BS)

IL FORNO - Panificio Loranti

Via Di Vittorio,101

RIVOLTELLA DEL GARDA (BS)

PANIFICIO ROBERTO SANDRI & C

Tel.030 9901250

Via Flaminia,36

DESENZANO DEL GARDA (BS)

Panificio Pasticceria

FRANCO MARCHINA e FIGLI

Tel. 030 9110679 - 030 9901023

Via G. Di Vittorio,30

RIVOLTELLA DEL GARDA (BS)

PANIFICI GRAVINA

tel. 030 9911501 via Piatti, 4

DESENZANO (BS)

tel. 030 9910462 Piazza Concordia, 4
S. MARTINO della BATTAGLIA (BS)

Panificio

ORLANDO PASQUALI

Tel.030.918117

Via Armando Diaz, 21

POZZOLENGO (BS)

IL REGNO DEL PANE

dei F.lli Atriano

tel.0376 630161

Produzione propria

di pane pasta fresca pasticceria

Viale Europa

CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

PANIFICIO FRANCESCHETTI

di Maria Righetti

Tel.0376.82342

Via Porta Antica,12

CAVRIANA (MN)

Forneria GALDINI SALODINI

Tel. 030-9907037

Piazza Caduti, 3

PADENGHE SUL GARDA (BS)

L'ARTE DEL PANE di Elvis Massa

Tel.0365-502520 - cell.329 3338861

Via Brescia n.6

SOIANO DEL LAGO (BS)

email:panificiomassa@libero.it

IL FORNO

La Delizia s.n.c. di Lorenzo Mura e C.

P.zza Savoldi,2

LONATO (BS)

MINI MARKET di Emma & Ezio

tel.030 9105019

Via San Marco, 91

ESENTA di LONATO (BS)

Forneria F.lli ZAMBONI Snc

Pane senza additivi chimici

tel: 030 9132671

Via Campagna di sopra, 26/D

LONATO (BS)

FORNERIA F.lli FERRARI

Tel.030.9130723

Corso Garibaldi,44

LONATO (BS)

PANIFICIO SANDRI NELLO

Tel.030.919201

Via Colombare 207

SIRMIONE (BS)

FORNERIA f.lli ALGHISI

Tel. 0365 641233

Via Benamati, 128

MADERNO (BS)

FORNERIA PASTICCERIA

"AL VITTORIALE"

tel. 0365 20553

Via dei Caduti, 9

GARDONE RIVIERA (BS)

FORNERIA "ARTIGIANPANE"

tel. 0365.20096

Via Trento, 31

BARBARANO di SALO' (BS)

FORNERIA "ARTIGIANPANE"

tel. 0365 290557

Piazza Vittoria, 7

SALO' (BS)

PANIFICIO "CAPILU"

tel. 0365 540442

Via Trento, 150

TOSCOLANO (BS)

Il servizio è riservato a chi ha un contratto per la consegna del pane a domicilio con le fornerie convenzionate. I panifici che intendono aderire all'iniziativa possono contattare la redazione al tel. 030.9991662 / 335.6116353



Igiene Ambientale

di Daniele Sterza s.n.c.

DISINFESTAZIONI - DISINFEZIONI - DERATTIZZAZIONI - DISERBI

ALLONTANAMENTO PICCIONI

Eliminazione ragni e ragnatele



030 9905841

Sirmione (Bs)





Paolo Elena
Sindaco di Toscolano - Maderno

Due tecnici incaricati da ASM e Comune

ALLA SCOPERTA DELL'ACQUA TERMAL

Bruno Zardini dell'Università di Bologna e il Prof. Gian Franco Bertazzi della Cattolica di Brescia, sotto la guida di Angelo Modina, al lavoro su una barca attrezzata per ulteriori indagini, per verificare le caratteristiche per le eventuali ipotesi di sfruttamento



Ed alla fine i ricercatori hanno salpato l'ancora, alla ricerca dell'acqua termale, nascosta sui fondali di Toscolano. Iniziano dunque i lavori di rilevamento coordinato fra il Comune di Toscolano Maderno e l'ASM di Brescia, per analizzare le possibilità di sfruttamento della fonte di cui recentemente è stata accertata la presenza. Il primo gruppo di lavoro ha visto all'opera l'Ing. Bruno Zardini dell'Università di Bologna e il Prof. Gian Franco Bertazzi della Cattolica di Brescia, che sotto la guida di Angelo Modina, esperto organizzatore di questo tipo di spedizioni, che ha condotto e capitanato la nave attrezzata per effettuare i rilevamenti. I risultati ricercati sono quelli riferiti alle caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua

termale, soprattutto per quanto riguarda i gradi della temperatura, stimata sui 70°. Tenuto conto della portata rilevante della fuoriuscita dell'acqua dalla sorgente, gli esperti dovranno valutare se questa temperatura rimane stabile. Si tratta di una condizione essenziale per un adeguato sfruttamento "Dai dati fino ad oggi in nostro possesso - spiega Paolo Elena, Sindaco di Toscolano - la portata è pari a due terzi di quella delle Terme di Sirmione. Bisogna verificare però se la temperatura rimane costante." Da qui le operazioni a cura del team che fa capo a Zardini e Bertazzi, sotto la direzione logistica di Modina. Aldilà dello sfruttamento termale, che verrà valutato in seguito, si pensa ad uno sfruttamento della

risorsa geotermica per quanto riguarda la produzione di energia, il teleriscaldamento e l'utilizzo di pompe di calore. Per questo motivo è importante l'interessamento, siglato ufficialmente con un accordo con il Comune di Toscolano, di ASM - Brescia, presieduta da Enzo Capra. Istituzione bresciana leader nel settore della produzione di energie rinnovabili, che recentemente ha ottenuto un importante riconoscimento internazionale per la propria attività. Per gli sviluppi pratici evolutivi del progetto Toscolano/Acqua Calda/ASM, si dovranno attendere i risultati definitivi dell'indagine in corso, previsti per i prossimi mesi, con buoni presupposti realizzativi.

Dal 1906 lo stabilimento in riva al Garda

TOSCOLANO E LA "SUA" CARTIERA

Un libro e un convegno per ricordare la storia dell'importante azienda ancor oggi in piena attività.

Un secolo di cartiera a Toscolano. Dal 1906 con il nuovo stabilimento realizzato in riva al lago. Lavoro, fatica, progresso, crisi, cultura e vita che scorre ancora oggi dinamica di progetti produttivi. Così a Toscolano si è fatta festa e ricordata la struttura, ancora oggi in funzione e gestita dal Gruppo Marchi. Con un convegno, a cui hanno preso parte numerosi ospiti e relatori organizzato nell'aula magna delle scuole medie, un libro dal titolo "I lavoratori tutti, alzarono la mano. Materiali e spunti per cent'anni di storie e vita sindacale nella Cartiera di Toscolano Maderno", a cura della CGIL che racconta la storia del sindacato e della fabbrica dal 1906 ai giorni nostri e una visita al Museo Storico dell'industria della carta allestito nella suggestiva Valle delle Cartiere. Nel 1906 dunque venne realizzata da Ignazio e Giuseppe Maffizzoli la Cartiera di Toscolano.

Per farla funzionare veniva utilizzata la centrale elettrica che produceva energia a circa 6 chilometri di distanza. Di fatto si evitava di importare materia prima dall'Austria, facendo arrivare tronchi di pioppi via lago, o tramvia, dal mantovano e dalla bassa. Una storia di lavoro affascinante che ha accompagnato Toscolano Maderno e la sua gente fino ad oggi. Ma una storia ancor più antica, visto che fa risalire il tipo di produzione all'abilità dei mastri cartai del luogo, operativi appunto nella Valle delle Cartiere che, ai tempi della Serenissima, fornivano la carta alla grande Repubblica Marinara ed alla magnificenza delle sue attività. Quindi l'apertura nel 1906 del nuovo stabilimento, altro non era che la prosecuzione di una tradizione inconfondibile per Toscolano e dintorni.



Le Elementari dal 2008/2009

RITORNO IN AULA A GAINO

Il vecchio complesso scolastico della verrà riaperto e ristrutturato.

Paolo Elena: "In un momento in cui molte scuole chiudono, noi le riapriamo per oggettive esigenze di crescita demografica

Rinascono le scuole elementari a Gaino. Durante l'anno scolastico 2008/2009, saranno infatti ripristinati i corsi, inizialmente limitati alla prima ed alla seconda elementare. Ma già dal prossimo anno la direzione della elementari di Maderno formerà una prima sezione che successivamente verrà trasferita a Gaino. 250/milioni di euro la spesa prevista per la ristrutturazione del vecchio immobile, situato nel centro storico della frazione, che si arricchirà di 5 nuove aule, di spazi comuni, della mensa, di aule speciali e della palestra che potrà essere utilizzata anche dalla gente della zona per altre attività non didattiche. A questa cifra dovranno essere aggiunti i costi

per gli arredi e le attrezzature didattiche. Per la nuova scuola è già disponibile un progetto di recupero, redatto dall'Ufficio Tecnico Comunale, a cura del Geometra Alessandro Cappa. "Con orgoglio posso dire che in un momento in cui molte scuole chiudono, noi le riapriamo - spiega il Sindaco di Toscolano Maderno Paolo Elena - naturalmente la scelta è stata fatta sulla base delle prospettive demografiche del nostro territorio". In pratica all'anagrafe scolastica risultano attualmente 16 bambini di 5 anni, 17 di quattro e 18 di residenti nel bacino di Gaino, Roina e Cecina. Dal momento che la legge prevede un numero di 13 alunni per

l'attivazione di una classe, anche le statistiche danno ragione all'iniziativa. "C'è poi da dire - prosegue Elena - che la frazione di Gaino è in pieno sviluppo visto che, dopo gli insediamenti



degli anni scorsi, sono in programma interventi di edilizia convenzionata".

La scelta è dunque dettata da efficaci motivi di necessità ed ha riscontrato i favori anche del dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale, Giuseppe Colosio. "In pratica - aggiunge il Sindaco - la prospettiva era duplice: o allargavamo le Scuole di Maderno, o riapriamo le vecchie elementari di Gaino chiuse dal 1991. Abbiamo optato per la seconda ipotesi, anche dopo alcune riunioni effettuate con i genitori e la Direttrice Didattica Luigina Ghirardi"



Gargnano

Il lavori messi in campo per la crescita

RIASSUNTO OPERATIVO

Un significativo elenco di opere e di servizi, realizzati a favore delle comunità locale.

Molti gli interventi pubblici effettuati in due anni e mezzo di Amministrazione Comunale, con la guida del Sindaco Gianfranco Scarpetta. Iniziamo con la SALA POLIFUNZIONALE CASTELLANI, oggi moderna struttura a disposizione della comunità che ha fatto rivivere i locali di quello che era il Cinema Riki.



Altro importante tassello urbanistico strutturale, quello riferito alla RIQUALIFICAZIONE DELL'ARREDO URBANO, operazione in fase di ultimazione per la quale è stato ottenuto un finanziamento di 1.600.000 euro.



Dipende 10



Sempre sul versante delle opere pubbliche si segnala poi la RISTRUTTURAZIONE DELLA PALESTRA, con il NUOVO IMPIANTO DI RISCALDAMENTO e il RIFACIMENTO DEGLI SPOGLIATOI. Anche la SCUOLA MEDIA è stata oggetto di ristrutturazione, grazie agli interventi riguardanti i nuovissimi UFFICI DI SEGRETERIA E DI PRESIDENZA. Per quanto riguarda l'importante servizio dei PARCHEGGI si evidenzia il completamento di quello delle FONTANELLE, CON L'AGGIUNTA DI 120 POSTI AUTO. Analizzando ancora il PARCO DELLE FONTANELLE è stato inoltre realizzato al suo interno l'impianto di irrigazione, unitamente alla NUOVA SPIAGGIA. Passando alla valutazione operativa dell'impegno sul TERRITORIO, si segnala la spesa di circa 200/MILA EURO PER IL SUO ABBELLIMENTO FUNZIONALE. Altri



impegni amministrativi tipicamente territoriali hanno riguardato tra l'altro LA REALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE, L'ASFALTATURA DI UN TRATTO DI STRADA E LO SPIAZZO PER ELIAMBULANZA, IN FRAZIONE COSTA. Una giurisdizione vastissima quella di Gargnano (uno dei comuni più estesi d'Italia) che necessita di molta attenzione. Per questo è stato COMPLETATO IL PARCO MACCHINE, come atto dovuto per ragioni di efficienza e di servizio essenziale, con gli ACQUISTI DI UNO SPAZZANEVE E DI UN AUTOMEZZO PER TRASPORTO DISABILI. Il problema della grande estensione territoriale, mette poi in luce il



grande impegno amministrativo inerente ai servizi sociali destinati soprattutto alla popolazione anziana, ma non solo. Oltre a garantire i trasporti per gli appartenenti alla terza età è stato attuato un SISTEMA DI VISITE MEDICHE PRESSO IL CENTRO ANZIANI, si è organizzato con regolarità IL SOGGIORNO CLIMATICO MARINO e si sono istituiti CORSI PER L'APPRENDIMENTO DEL FUNZIONAMENTO DEL COMPUTER. Passando ora alle opere in fase di

realizzazione, si può dire che molte di esse sono già bene avviate per quanto riguarda, appalti, progettazione e definitivo completamento. A breve termine verrà ad esempio effettuato l'appalto per la RIQUALIFICAZIONE DEL LIDO DI VILLA e DELLA SPIAGGIA DEL CORNO DI BOGLIACO. Ancora nella frazione sono già stati commissionati i LAVORI DI PAVIMENTAZIONE della Frazione ed in corso di definizione le concessioni già coperte dei PARCHEGGI sia di BOGLIACO che di VILLAVETRO. Numerose iniziative riguarderanno poi le STRADE COMUNALI E LA MANUTENZIONE DEI CIMITERI. Ad inizio 2007 partiranno i LAVORI DI POTENZIAMENTO DELL' ACQUEDOTTO DI GARGNANO, per i quali sono stati stanziati 1.300.000 EURO. Altri interventi mirati riguarderanno ancora i PARCHEGGI NELLE FRAZIONI DI MUSLONE E ZUINO e la NUOVA STRADA AMUSAGA. Ma l'azione amministrativa ha rivolto il suo sguardo anche per il sostegno degli interventi dei privati. Nel 2008 ad esempio sarà completato un HOTEL DI 100 CAMERE con BEAUTY FARM in località ROCCOLINO DI NAVAZZO. E' stato poi bloccato, con diritto di prelazione, un immobile vincolato dalla Soprintendenza da destinare all'UNIVERSITA' DI MILANO, al fine di potenziare i CORSI UNIVERSITARI già esistenti a GARGNANO. Si tratta sempre di iniziative che intendono aumentare le potenzialità economiche del territorio, offrendo anche nuove possibilità di lavoro. Qualche rammarico, a proposito di impegno culturale, deve essere registrato per la mancata realizzazione, per oggettive e complesse difficoltà operative, del Concerto del maestro Uto Ughi. Ma questo dovrà essere di stimolo per riproporre l'allestimento in futuro su basi artistiche ancor più significative. Un bilancio interessante è quello riferito poi all'AUMENTO di oltre 800 POSTI relativi alle STRUTTURE TURISTICHE GARGNANESI, che raddoppiano così di fatto la loro ricettività. Mentre lo SNELLIMENTO DELLE PRATICHE EDILIZIE ha permesso di ottenere i fondi necessari per la realizzazione delle opere e l'allestimento dei servizi per la



comunità. Proseguendo nell'analisi progettuale programmatica di Gargnano, si ricorda che l'Amministrazione Comunale è stata una delle prime ad aderire al PGT - Piano di Governo del Territorio - che con la nuova legge regionale ha sostituito il Piano Regolatore. Il lavoro è stato affidato allo studio dell'Architetto Molgora, ed entro il 2007 dovrebbe essere operativo. Sul versante dello Sport si segnala l'appoggio a importanti manifestazioni come la classicissima CENTO MIGLIA, IL CAMPIONATO ITALIANO DI TIRO CON L'ARCO e LA REGATA DELLE BISSE, che hanno suscitato un notevole interesse di partecipazione e di pubblico, come del resto tutte le altre manifestazioni che hanno animato principalmente l'Estate di Gargnano. Per non parlare della grande risonanza internazionale portata dalla imbarcazione del Circolo Vela Gargnano + 39, partecipante alle regate di Coppa America.

LA GIUNTA COMUNALE

GIANFRANCO SCARPETTA
Sindaco
responsabile urbanistica.

FERNANDA BERTELLA
Vice-Sindaco ed Assessore con delega
a: servizi sociali, sanità, rapporti con
casa di riposo, pubblica istruzione di ogni
ordine e grado, cultura, archivi e biblioteca.

MARCO MASCHER
Assessore con delega a: turismo, commercio
e attività produttive, fiere e mercati, sport e
agricoltura/caccia e pesca

GIACOMO VILLARETTI
Assessore con delega a: lavori pubblici,
manutenzione strade ed immobili comunali,
acquedotto, fognatura e depurazione,
metanizzazione, cimiteri

BRUNO BIGNOTTI
Assessore con delega a: ambiente, demanio
portuale ed extraportuale, spiagge, bacino
imbrifero montano, parchi e giardini,
organizzazioni servizio raccolta e smaltimento
rifiuti solidi urbani ed assimilati

GIOVANNI ALBINI
Assessore con delega a: bilancio, tributi,
patrimonio

SERGIO FAVA
Assessore con delega a:
rapporti con l'Ente Comunità Montana Parco
Alto Garda Bresciano

I CONSIGLIERI COMUNALI

DANIELE BORTOLOTTI
CESARE BORTOLOTTI
ROMINA BONTEMPI
GIUSEPPE CALDERA
ALBERTO PASINI
MARINO PIACENZA
ROBERTO CHIMINI

Positivo bilancio di Fine Anno

AUGURI A GARGNANO E AL SUO SVILUPPO

L'Amministrazione guidata da Franco Scarpetta si sofferma su due anni e mezzo di intensa attività all'insegna della fondamentale disponibilità all'ascolto delle varie esigenze della cittadinanza.

Come Amministrazione Comunale di Gargnano, nel rivolgere alla cittadinanza gli auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo, tracciamo un doveroso bilancio riassuntivo dell'attività svolta in circa due anni e mezzo di attività amministrativa. E' stato un lavoro intenso e riteniamo di alto profilo strutturale, a favore di un miglioramento sostanziale della qualità della vita in senso generale per tutta la comunità. Perché le varie iniziative che abbiamo intrapreso o siamo in procinto di realizzare, sono frutto di un impegno a tutto campo, nel quale tutte le componenti dell'Amministrazione Comunale, si sono distinte per applicazione e volontà di raggiungimento degli obiettivi. Così la fine dell'anno diventa un motivo di interessante ripasso di tutte quelle iniziative che hanno contrassegnato l'operato d'intervento pubblico a favore di territorio e popolazione. Uno spazio complesso, carico di problematiche e necessità che raccomandano attenzione e scrupolo da parte di chi è stato scelto per amministrare. Per questo, al di là delle formule rituali, l'Amministrazione ha cercato di dare il massimo della disponibilità all'ascolto delle varie esigenze della cittadinanza. Un metodo che crediamo indispensabile per il buon funzionamento dei servizi di competenza del Comune. Ma un metodo necessario anche per poter intervenire, dopo aver monitorato attentamente le esigenze del territorio, con quelle iniziative sia pubbliche che di sostegno all'impresa privata, fondamentali per la crescita del paese. Riteniamo che in due anni e mezzo di amministrazione, siano state realizzate moltissime opere in precedenza trascurate. Un elenco che intendiamo segnalare ai cittadini per dimostrare sia l'impegno profuso fino ad oggi, che quello programmato per il futuro, che sarà il medesimo a livello di intensità progettuale. Una lista operativa e in continua evoluzione, per dare sempre maggiore valore al nostro paese. Un paese complesso, come si diceva, per le sue vaste dimensioni, che lo collocano fra i comuni di maggior estensione

territoriale: 83 chilometri quadrati di superficie, con ben 126 km di strade comunali. Ma un paese bellissimo, dotato di risorse ambientali ed umane di alto pregio. Come Amministrazione abbiamo potuto constatare tutto questo, anche vedendo all'opera i numerosi gruppi associativi e di volontariato, i privati cittadini e le aziende, che hanno lavorato con la nostra organizzazione, con i nostri uffici e i nostri collaboratori, per arrivare a quei traguardi operativi che oggi mostriamo con orgoglio. A tutte questi competenti settori di intervento, nessuno escluso, va il nostro sentito ringraziamento. Con questo riassunto operativo, dentro il quale collochiamo ancora una volta gli auguri dell'Amministrazione Comunale a tutta la popolazione, poniamo ancora una volta le basi progettuali per un dinamico ed efficace futuro di impegno per Gargnano e la sua gente.



CAMMI

EDILIZIA

S.p.A.
GROUP

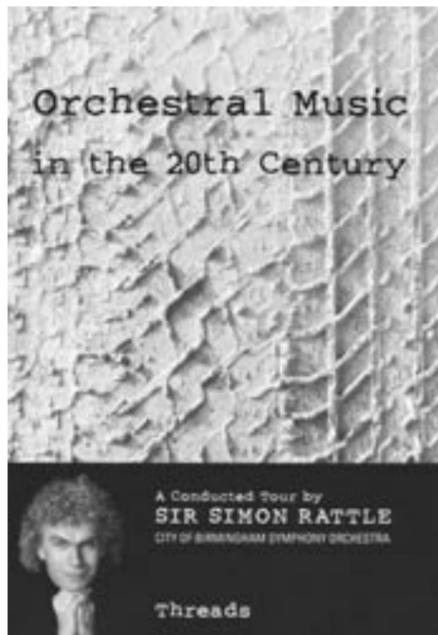
CAMMI GROUP SPA - Manerba del Garda - Via Trevisago 27 - 0365 551070
Sede Legale e Amministrativa: Calvisano BS - Via Isorella 67 - 030 968951

Dipende 11

-musica e ...

LEAVING HOME.
Orchestral music in
the 20th century.
Simon Ratte.

7 Dvd Arthaus.
Ducale distribuzione. 150 euro.



Un Novecento come non l'avete vistomai. Eccitante, misterioso, travolgente, compagno di avventure, uno di noi.

La nostra storia. Simon Ratte, al pianoforte, racconta il secolo appena trascorso, lo spiega con immagini poetiche e simpaticissime, illuminanti anche per chi frequentasse solo il Festivalbar. Poi sposta la sua massa di riccioli, lancia il suo sghembo sorriso odontoiatrico, osserva il pianoforte, suona qualcosina, partono filmati: tramonti, natura, traffico in città, fotografie di compositori, sculture. La telecamera passa all'orchestra, che suona il frammento citato e le fette di salame, incuneate nei nostri timpani pigri, si sciolgono come grasso al sole, cadono rumorosamente a terra, plaf plaf, salame mortadella culatello, cade tutto, plaf. E ti ritrovi spiazzato, muto, puoi solo mormorare qualche giaculatoria: Boulez, perdonami, ti ho sputato addosso per anni e adesso sono qui, in ginocchio da te, non ti merito più. Mi sono sbagliato, Henze non era un bluff... Ives era davvero un grande...! (Nono no). Adesso capisco meglio la geniale follia di Stockhausen! L'orchestra di Birmingham è immensa: Ratte l'ha plasmata in dieci anni di lavoro, rendendola duttile, virtuosa, cattivissima o melliflua all'occorrenza, impressionante nel mutare pelle, facce che sembrano amici del dopolavoro ferroviario ma quando suonano ti becchi due schiaffoni di suono e una strizzata dei precordi per la tua supponenza. Un Grand Tour che dai tempi di Leopold Mozart non se ne vedevano più di così istruttivi. (Quei taccagni della Ducale però si sono fatti pagare una cifra esagerata, potevano farmene omaggio... Ma ne è valsa la pena. In compenso, la Sagra della Primavera di Oliver Herrmann, Arthaus, è una boiata allucinogena degna della peggiore California psichedelica). Visione da rendere obbligatoria in tutte le scuole superiori d'ogni ordine e grado.

Enrico Raggil

prodotti mediterranei

A Padenghe sul Garda per assaggiare i migliori prodotti dell'enogastronomia mediterranea

PROFUMI E SAPORI DEL SUD A LA COLLINA ORTOFRUTTA

Idea regalo:cesti di Natale con le migliori specialità enogastronomiche

Un miscuglio di odori speziati, di profumi forti e fragranze penetranti. Colori, gusti e sapori che colpiscono, stuzzicanti e pungenti, risvegliando nella mente la voglia di terre di sole dove la natura è lussureggiante e generosa e i suoi frutti genuini e gustosi. Sono i frammenti di un'Italia dal sapore antico che si possono trovare nel punto vendita "La Collina", a Padenghe sul Garda, raccolti con l'amore e la dedizione tipici dei popoli del Sud, direttamente dal produttore al consumatore, con l'esperienza accumulata negli anni scegliendo i migliori prodotti da ogni più remoto angolo del nostro bel paese. Uno spicchio dell'Italia dai gusti ricchi e particolari che La Collina porta sulle nostre tavole con gli agrumi e i pomodori di Sicilia che fanno bella mostra di sé accanto ai grandi cesti e alle cassette cariche di mele di ogni tipo, alle pere e alla frutta e verdura selezionata tra i migliori prodotti italiani. Un'ampia e variegata scelta che fa del settore ortofrutta il cuore e il punto di forza dell'offerta del centro "La Collina". E con la frutta fresca, anche le confezioni coloratissime

e invitanti dei prodotti secchi, noci, nocciole e pistacchi e di quelli disidratati e zuccherati, stuzzicanti e invitanti finepasta dal sapore esotico della papaya e dell'ananas, dei datteri e dei fichi. Ma non basta, accanto ai frutti provenienti rigorosamente dai campi di famiglia o da aziende piccole e controllate in cui la lotta integrata a basso uso di pesticidi è praticata con convinzione e rigore, si possono trovare anche tanti altri prodotti. Formaggi e salumi figli di una cultura enogastronomica impareggiabile come la mozzarella di bufala e i latticini pugliesi, le burrate, le scamorze e le ricotte, il caciocavallo dop della tradizione ragusana, il pecorino di Sicilia e quello sardo e poi il lardo di colonnata e i salumi più gustosi. Prodotti che non si possono assaporare, generalmente, se non direttamente sul luogo d'origine e che lo chef de La Collina, dal dna rigorosamente napoletano, prepara secondo le migliori ricette dell'Italia dei sapori. E così verdure, latticini e insaccati diventano piatti

speciali destinati ad impreziosire su prenotazione banchetti privati, feste e ricorrenze di ogni tipo o anche semplicemente il pasto quotidiano da gustare in famiglia. Pizze ripiene, parmigiana, casatiello napoletano e lasagne farcite nei modi più diversi insieme ad un vasto assortimento di olive condite dall'aspetto invitante che dall'angolo della gastronomia attirano i buongustai che potranno tuffarsi nel reparto pasticceria fra babà napoletani, siciliani cannoli di ricotta e sfogliatelle di ricotta. Non mancano neppure i sapori locali, degnamente rappresentati dai prodotti delle nostre terre e che completano degnamente la geografia culinaria de La Collina. E con il Natale arriva anche la possibilità di condividere con parenti ed amici il piacere di una tavola imbandita e variegata. I cesti natalizi preparati a "La Collina" sono, infatti, di quelli che "si mangiano davvero". Non confezioni anonime e appariscenti, ma sostanziosi allestimenti di quanto di meglio può offrire la cucina e la produzione italiana. Il tutto in un rapporto qualità/prezzo davvero imbattibile. (Tel.030.9900397)

GARDA INCISIONI

TIMBRI
TARGHE E TARGHETTE
INCISIONE SU OGGETTISTICA
COPPE E TROFEI
CITOFONI OTTONE

Garda Pubblicità

INSEGNE LUMINOSE - TOTEM
DECORAZIONE AUTOMEZZI
STAMPA DIGITALE
SCRITTE ADESIVE - STRISCIONI
ESPOSITORI IN PLEXIGLASS
TARGHE MAGNETICHE

Via Valeggio, 4 Desenzano d/G (BS)
Tel. 030/9120642 - Fax 030/9993362 - www.gardaincisioni.it

Dipende 12

La Natura
mettetela in un cesto
e regalatela.



Cesti Natalizi

La Collina

La Natura da Regalare

Frutta, Prodotti tipici, Conserve e Gastronomie del Mediterraneo.
A Natale distinguetevi facendo un bel... Cesto.

Punti vendita: **PADENGHE - SALÒ - GAVARDO**

Tel. 030 9900397 - www.lacollinaortofrutta.it

-Desenzano del Garda-

LA CONTRADA



Desenzano d/G

Specialità gastronomiche delle province gardesane da Verona a Brescia, da Mantova a Trento

*Pesce di lago secondo stagione
Ricca Carta dei Vini aggiornata con le migliori produzioni locali*



Buona Tavola in osteria
ad ottimi prezzi

DESENZANO DEL GARDA Via Bagatta, 12

Prezzo medio menù alla carta è 35,00 / 40,00 Euro. Giorno di chiusura mercoledì.

E' gradita la prenotazione al tel.030.9142514.

Altre informazioni e curiosità, sul sito www.ristorantelacontrada.com

L'anguilla piatto tradizionale natalizio UN PESCE AL MESE A "LA CONTRADA"

Marta Zancarli, titolare del ristorante desenzanese, propone per dicembre, l'anguilla. Pesce "snello" che imbandisce con il suo gusto le cene della vigilia di Natale

L'anguilla è il pesce che trasmigra come noto, tra le nostre acque dolci e il Mar dei Sargassi, dove mette al mondo i piccoli avannotti, che inizieranno a loro volta il viaggio di ritorno nelle nostre acque a completamento del ciclo vitale. Si tratta di una specie predatrice che si nutre prevalentemente di crostacei, piccoli pesci, anfibi ecc. Caratteristica particolare di questo pesce "snello", quella di resistere fuori dall'acqua per molto tempo e di adattarsi a tutti gli ambienti.

Per Natale l'anguilla è un piatto molto utilizzato in tutta Italia. Nel bresciano, si cucina marinata e frita, proprio alla Vigilia di Natale. Nella cucina tradizionale sul Garda è abitudine comune consumare l'anguilla allo spiedo, per far ridurre il contenuto di grasso, peraltro nobile qualitativamente, in eccesso. Altre preparazioni gastronomiche la vedono cucinata con la salvia, con i piselli, guazzetto, frita e insaporita con sardine sotto sale.

GRAN GALA' DI NATALE AL "TEATRO ALBERTI"

L'Associazione Culturale "La Meridiana del Garda" guidata dal suo Presidente Ing. Enrico Frosi, organizza presso il "Teatro Alberti" a Desenzano del Garda il "Gran Galà di Natale".

L'evento si svolgerà lunedì 11 dicembre alle 20,30 e vedrà esibirsi il "Coro S. Biagio" di Rivoltella, diretto dal Maestro Antonio Albiero ed accompagnato al pianoforte dal Maestro Stefano Chinca. Dopo il concerto seguirà, per tutti i partecipanti, una cena natalizia i cui proventi serviranno a sostenere un'iniziativa di solidarietà a favore dell'"Associazione Gardesana Studio e Prevenzione dei Tumori" - Onlus. "Saranno presenti numerose personalità della società civile e i rappresentanti delle amministrazioni comunali, provinciali e regionali - spiega il presidente Enrico Frosi -. Il Natale rappresenta per tutti noi una grande occasione di riflessione per meditare sul vero valore della vita, e ciò vale per chiunque, credente e non credente. Una festa di beneficenza è una grande opportunità per contribuire, ognuno secondo le proprie possibilità, ad aiutare coloro che sono colpiti da gravi malattie. Il concerto che "La Meridiana del Garda" ha organizzato, vuole offrire ai desenzanesi le più belle canzoni di Natale con lo scopo di portare in ogni cuore un messaggio di pace e di amore." Il Coro di S. Biagio è nato nel 1981 a Rivoltella del Garda insieme all'Accademia di Canto Lirico, è formato da 50 elementi che da anni propongono un vasto repertorio artistico di musiche e di canti di ispirazione sia sacra che profana. Dopo il concerto, durante la cena si esibiranno alcuni artisti locali che accompagnati dal pianoforte eseguiranno numerose canzoni. La proposta fa parte di un programma di incontri che coinvolgendo diversi soggetti inseriti nel tessuto sociale e culturale, esaltano e valorizzano le radici del nostro territorio. La splendida cornice del "Teatro Alberti", servirà ad assicurare una magica atmosfera. L'incontro sarà, inoltre, una buona occasione per tutti i partecipanti per scambiare i migliori auguri di Buon Natale.

Per informazioni rivolgersi ad Enrico Frosi, tel. 030-9910256.



POESIA VINTAGE PER FARINA

Il volume, che sarà presentato a Desenzano sabato 2 dicembre presso la concessionaria Volvo, raccoglie composizioni attuali e del passato.



"Vintage" è il titolo della nuova raccolta di poesie dell'autore desenzanese Eugenio Farina che verrà presentata a Desenzano sabato 2 dicembre - ore 17.00, nei locali della Concessionaria Volvo di Rossi. Una sessantina di liriche, preziose come il gioiello realizzato da Luigi Quaglia e intitolato ai versi di Eugenio, che uniscono il presente al passato stimolando la riflessione "Perché quando c'è voglia di sicurezza, i ricordi aiutano - spiega Farina - forse per questo ho ricominciato a scrivere dopo alcuni anni di sosta". Il viaggio all'interno dell'espressione poetica era infatti iniziato molto tempo fa. Un'esigenza precisa partita dall'età dei banchi di scuola fino ad oggi, secondo ritmi legati al piacere espressivo racchiuso nella parole messe in fila da sensazioni e sentimenti. Automaticamente, vista la felice esuberanza operativa di Farina, nascono i libri, che con "Vintage" diventano tredici, esclusivamente dedicati alla poesia.

Un'avventura editoriale iniziata nel 1981 con il primo volume, "Calicantus", primo tassello di una collana ancora in piena evoluzione "Il significato letterale della parola Vintage - aggiunge Eugenio - è "il meglio degli ultimi 20/30 anni". Credo che questo titolo si addica molto a questa mio nuovo lavoro che raccoglie un po' di nuovo e un po' di Vintage appunto, in una fase di passaggio particolare della mia vita che ha superato da poco il giro di boa dei cinquant'anni". Come sempre il libro di Farina sarà offerto in regalo. Una caratteristica esclusiva di tutte le sue produzioni poetiche, nessuna esclusa. A sostegno del notevole impegno qualitativo riferito all'edizione della raccolta, si segnala l'appoggio di sponsor come Oro Etrusco di Luigi Quaglia - Milano, Gioielleria Tranquilli - Desenzano e Salò, Concessionaria Volvo di Rossi - Desenzano e Gruppo Agenzie Immobiliari Team Garda - Desenzano.



Morgan
la pizzeria di desenzano
Via Anelli, 48 Tel. 0309991915

trovi Dipende anche da
Morgan pizzeria
a Desenzano, via Anelli, 48

La Bettola dei Poveri

orario continuato dalle 8.00 alle 2.00



CUCINA NO STOP

MENU'

Degustazione
Salumi e Formaggi

Primi piatti fatti in casa
Paste estive con verdure a crudo

Carne di Struzzo e di Bufalo
Carne Argentina alla Griglia

RICCA CARTA DEI VINI
Cocktail

CUCINA NO STOP
locale climatizzato - plateatico esterno
Menù costo medio 20-25 Euro

Via G. di Vittorio, 25
Rivoltella del Garda
Tel.339.5781863



Dipende 14



A completamento dell'attuale gamma 911 della serie 997 arriva al Centro Porsche Brescia di Desenzano del Garda, la nuova Porsche 911 GT3, vettura sportiva pensata per una clientela appassionata di prestazioni pure e della guida dinamica su strada e in pista.

Motore aspirato e telaio tipicamente sportivo conferiscono infatti alla nuova 911 GT3 agilità e prestazioni uniche che unite alle caratteristiche tecniche ne consentono l'impiego agonistico e stradale.

Le proprietà tipiche della GT3 derivano dalle 911 GT3 Cup impiegate nel trofeo Porsche Michelin Supercup e rappresentano la massima espressione della sportività agonistica della 911.

Anche l'estetica esprime l'enorme potenziale di performance dell'auto e gli elementi specifici del suo design soddisfano necessità aerodinamiche e prestazioni più efficaci e sicure.

Cilindrata cm³ 3.600
Potenza kW 305 a 7.600 giri/min
Coppia massima Nm 405 a 5.500 giri/min
Regime massimo 8.400 giri/min

La presentazione ufficiale della nuova Porsche GT3 si è tenuta presso il Centro Porsche Brescia di Desenzano sabato 25 novembre in concomitanza con il race-check, uno speciale appuntamento per i possessori dei vari modelli Porsche, che nel corso della giornata hanno potuto affidare la loro auto alle mani esperte di un'equipe di tecnici

ATO GAS
FAPP di Papa Albina & C. s.n.c.

IMBOTTIGLIAMENTO GAS LIQUIDI
SERBATOIO AMICO INTERRABILE
SERBATOI IN COMODATO
GPL SFUSI PER USI CIVILI
INDUSTRIALI - AGRICOLI
GAS TECNICI E PELLETS E LEGNA DA ARDERE
ESTINTORI

Via Vicina, 15
25015 Desenzano d/G. (BS)
Tel. 030 9120049 - Fax 030 9912810
C.F. 02052600174 - P.IVA 00676800980
Tel. abitaz. 030 9912097
E-mail: fapp@aruba.it

Uffici:
Via Vicina 15,
DESENZANO DEL GARDA (BS)

Gite ai Mercatini di Natale

Sono aperte le iscrizioni alle gite ai Mercatini di Natale con partenze in pullman da Desenzano, Brescia e Montichiari:

7/12/2006 - INNSBRUCK
8/12/2006 - BOLZANO
8/10 DICEMBRE 2006 -
INNSBRUCK / SALISBURGO

informazioni dettagliate:

http://www.youthpoint.it/dettaglio_news.php?hidden=241

Cts Youth Point Desenzano

Piazza Einaudi, 8 Desenzano del Garda
tel. 030 9142268 - fax 030 9125521
www.youthpoint.it

Sirmione



Bando di Concorso per il Premio di Studio "Rambaldo di Collalto"
Anno scolastico 2005/2006

PREMI PER GLI STUDENTI DALLE TERME DI SIRMIONE

Terme di Sirmione ha pubblicato l'annuale bando di concorso dedicato agli studenti della Scuola Media Inferiore, Scuola Media Superiore, Diploma di Scuola Media Superiore e Diploma di Laurea, che si sono distinti nell'anno scolastico 2005/2006.

Come ormai tradizione dal 1992, la Società bandisce, infatti, quattro concorsi intitolati alla memoria del Conte Rambaldo di Collalto, Presidente delle Terme di Sirmione per 40 anni, dal 1946 al 1986. Il concorso, che premierà i giovani più meritevoli, è riservato a studenti residenti nel Comune di Sirmione e a studenti figli di dipendenti delle Terme di Sirmione o di ex dipendenti iscritti al Gruppo Anziani del Lavoro "Rambaldo di Collalto".

Il bando di concorso e il modulo da compilare possono essere ritirati presso la sede delle Terme in Piazza Virgilio a Colombaro di Sirmione. I bandi sono stati inoltre distribuiti a numerose scuole del territorio: Scuola media di Sirmione, Scuola media e Centro Formazione Professionale di Rivoltella, Itc, Liceo Classico e Scientifico, Ipc e Istituto Alberghiero di Desenzano e Itis, Scuola Media e Scuole Magistrali di Lonato.

La domanda di ammissione al concorso dovrà essere consegnata entro il 31 dicembre. La premiazione degli studenti avverrà la prossima primavera presso il Centro Termale Virgilio.

Borse di Studio in palio:

- Quattro borse di studio da € 300,00 ciascuno per studenti che hanno conseguito la licenza di Scuola Media Inferiore con giudizio di Ottimo.
- Quattro borse di studio da € 400,00 per ragazzi che hanno frequentato la Scuola Media Superiore, fino al penultimo anno di corso, riportando una media di voti non inferiore al sette di media.
- Quattro premi del valore di € 600,00 ciascuno per i diplomati alla Scuola Media Superiore. Il requisito minimo è una votazione non inferiore a 84/100.
- Due borse di studio del valore di € 1.200,00 per gli studenti che hanno conseguito il diploma di laurea (triennale), di laurea specialistica o a ciclo unico negli anni accademici 2004/2005 oppure 2005/2006 conseguendo una votazione non inferiore a 100/110 oppure a 90/100.

Terme di Sirmione rinnova così l'annuale Premio Studio Collalto per incentivare e premiare gli studenti meritevoli. Il legame che la società ha con la scuola e i giovani e le iniziative che intraprende con loro, borse di studio, concorsi di disegno e lezioni, sono un investimento sulla persona e quindi sul futuro del territorio e dell'azienda stessa.

LE TERME DI SIRMIONE RISPONDONO ALL'ALLARME ANTISMOG

"Per respirare meglio": il protocollo di prevenzione e la "Settimana azzurra" messi a punto dallo staff medico delle Terme di Sirmione

In autunno si accentua il problema dell'inquinamento legato, soprattutto nelle città, all'aumento delle polveri sottili, le cosiddette PM10 (già presenti tutto l'anno per il traffico automobilistico), prodotto dagli impianti di riscaldamento spesso non a norma e obsoleti. Da questa minaccia stagionale è imperativo difendersi, soprattutto per anziani e bambini, considerati i soggetti più a rischio. Per far fronte ad un'emergenza che periodicamente si ripropone, Terme di Sirmione, tra le prime in Italia nella prevenzione e cura delle patologie respiratorie, ha messo a punto un protocollo di prevenzione delle affezioni respiratorie conseguenti all'inquinamento, il "Protocollo per respirare meglio". Per i più piccoli è stata invece ideata la Settimana Azzurra.

"Per respirare meglio": il "Protocollo per respirare meglio" prevede un ciclo di cure inalatorie, costituito da 4 tipi di trattamenti, da effettuare per almeno 12 giorni. Prezzo del protocollo per 12 giorni con convenzione SSN* : 107.00 €

Per informazioni: numero verde 800-802125

-Desenzano del Garda-

CITTA' DI DESENZANO DEL GARDA
Assessorato alla Cultura

CONCERTI
dell'Avvento
2006

Domenica 3 dicembre
ore 18.00
Chiesa di S. Martino Vescovo
Animula Gospel Singers
di Verona

Sabato 9 dicembre
ore 21.00
Chiesa di S. Angela Merici
Coro Gospel
"Hope Singers"
di Darfo - Scario Terme

Venerdì 8 dicembre
ore 21.00
Chiesa di S. Anna - Vaccarolo
World Gospel Choir
di Padova

Domenica 17 dicembre
ore 18.00
Chiesa di S. Michele Arcangelo
Coro Gospel
"Al Ritmo dello Spirito"
di Abbiategrasso - Milano

Desenzano Musica

CITTA' DI DESENZANO DEL GARDA
Assessorato alla Cultura

Stagione concertistica

Concerto di Natale
Giovedì 14 Dicembre 2006
Duomo di Desenzano ore 21.00

CONCERTO, CONCERTONE...
CONCERTANDO

OMAGGIO A W. A. MOZART

Concertone per 2 violini e orchestra K 190
Allegro spiritoso - Andante grazioso - Vivace

Concerto per oboe e orchestra KV 314
Allegro aperto - Adagio non troppo - Rondò allegretto

Concerto per clarinetto e orchestra KV 622
Allegro - Adagio - Rondò allegro

Ensemble Zefiro

Solisti
Alfredo Bernardini:
oboe e direzione

Paolo Grazzi
oboe solista
Alberto Grazzi
fagotto

Lorenzo Coppola
clarinetto
Massimo Spadano
e Mauro Lopes
violini



Padenghe sul Garda

I PIANI PER IL RILANCIO

La giunta guidata dal Sindaco Allegri vara una serie di progetti di riqualificazione funzionale del Centro Storico. Operazioni concrete a favore della crescita di sinergie fra pubblico e privato.

Programmi di sviluppo di grande rilevanza per il Centro Storico di Padenghe, nei progetti stilati dall'Amministrazione Comunale guidata da Giancarlo Allegri. Con interventi precisi che vanno da quelli urbanistici inseriti nel Piano Particolareggiato, da realizzare mediante il supporto finanziario del bando della Regione Lombardia, denominato "Piani Integrati per la Competitività di Sistema", alla



riqualificazione di Via Barbieri a misura di pedone. "Il Comune di Padenghe – spiega il Sindaco – intende dotarsi di uno studio particolareggiato relativo ai nuclei storici, al fine di illustrare in forma dettagliata le operazioni ammissibili, le modalità di esecuzione ed i materiali appropriati per un corretto recupero". In questa attenta luce di analisi normativa si valuteranno le aree limitrofe, aggiungendo alla rilevazione delle caratteristiche storiche – umanistiche, anche quelle legate alla fruizione ed alla accessibilità. "Successivamente – prosegue Allegri – verrà stilata una valutazione estetica su spazi e manufatti, aggiungendo altresì un ulteriore giudizio di valore sul significato paesistico espresso dagli edifici in questione". In pratica, l'analisi metodologica di tutto lo studio sarà volta a controllare la qualità e a coordinare gli interventi, evitando di affidarsi ad una salvaguardia generica che, da una parte vieta ogni tipo di operazione, rischiando di perdere il bene culturale per degrado e dall'altra, attraverso piani di recupero sganciati da qualsiasi logica, talvolta consente di manomettere irrimediabilmente il tessuto antico. A questi presupposti d'indagine territoriale si collega opportunamente lo strumento regionale del Piano Integrato per la Competitività di Sistema. "L'obiettivo del PICS – riprende Giancarlo Allegri – è

di riqualificare il Centro Storico del Comune, incentivando la popolazione dell'area a rimanere e diminuire così la tendenza allo spopolamento, instaurando anche un sistema permanente di dialogo tra imprese, istituzioni e associazioni per favorire l'investimento dei privati nell'area. "Nel progetto – informa il Sindaco – sono stati invitati ad intervenire, oltre al Comune, anche tutti quei soggetti che sono interessati al rilancio del paese. Ovvero imprese dei settori commercio, artigianato e turismo (comparto cui va assegnato, per la sue caratteristiche, un ruolo trainante anche per tutte le altre attività), associazioni no profit e di categoria". Il progetto, recentemente illustrato a Padenghe, ha riscosso un notevole successo, mettendo in luce, con una ventina di domande di adesione pervenute, una già interessante sinergia tra pubblico e privato. Infine, sempre nel panorama di abbellimento funzionale del paese, verrà realizzata la riqualificazione delle Via Barbieri e Vighenzi fino alla rotatoria della zona artigianale "Si ridurranno le corsie delle automobili e verranno introdotti dossi di rallentamento della velocità, con innesto di percorsi pedonali soprattutto dedicati ai bambini che vanno a scuola. "Un'adeguata piantumazione e l'inserimento di panchine lungo le tratte riservate ai pedoni, completeranno l'operazione – conclude Giancarlo Allegri – insomma, uno spazio bello in più, poiché ritengo che proprio il bello non possa essere disgiunto dalla qualità della vita".



**Azienda Agricola Manestrini
Oliveti e Frantoio
in Soiano del Lago**

Via Avanzi
25080 Soiano del Lago (Bs)
Tel. 0365-502231
Fax 0365.502888

www.manestrini.it

*Produzione & Degustazione
Olio Extra Vergine di Oliva
D.O.P.
e Prodotti Tipici del Garda*

orari
Lunedì - Sabato
9.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00
Domenica aperto
nel mese di
Dicembre

“Il condimento è lo scoglio della salute, la parte della cucina che domanda più attenzione, più intelligenza”, sosteneva Francesco Leonardi, cuoco di principi e cardinali nella seconda metà del Settecento.

Oggi le virtù dietetiche dell'olio di oliva sono note: ricchezza in acidi grassi monoinsaturi (incidono positivamente sulla regolazione del livello di colesterolo nel sangue), digeribilità, aiuto nell'assimilazione di vitamine e minerali, potere antiossidante che agisce anche sul metabolismo umano contribuendo a migliorare e mantenere l'efficienza dell'organismo.

Si può negare un posto di privilegio in tavola all'olio extravergine di oliva? Fino a pochi anni fa l'olio veniva, a torto, considerato un "grasso" da aggiungere alle pietanze e utilizzato in modo prevalente per condire i cibi crudi. Ma oggi l'olio ha un ruolo diverso, non più semplice "grasso" ma alimento completo. Lo si predilige ancora per i condimenti di cibi crudi (insalate) o per la marinatura dei pesci, perché le sue peculiarità di gusto e profumo riescono a rendere il cibo meno pastoso e meno grasso mettendo in rilievo la freschezza del prodotto utilizzato.

Nella cucina mediterranea è un po' la base di tutte le salse (insieme alla cipolla e all'aglio dove questi vengono ad essere rosolati) che accompagnano la pasta asciutta ed i secondi di pesce o di carne. Lo si consiglia anche per le frittiture in quanto la sua elevata resistenza al calore permette di migliorare le pietanze senza degradare il valore nutrizionale, soddisfacendo i palati più esigenti, cocendo il cibo senza avere la sensazione di mangiare grassi non desiderati.

Le ultime evoluzioni lo vedono protagonista anche in pasticceria.

Alcuni dolci sono stati creati sostituendo la margarina (grasso inventato dall'uomo) con l'olio extravergine d'oliva, il risultato è stato quello di avere dolci dai gusti intensissimi, ma con il vantaggio di essere molto digeribili e leggeri.

In conclusione, si può affermare che questo versatile prodotto sarà sempre più protagonista in cucina, dal momento che con le sue spiccate proprietà si adatta alle varie forme gastronomiche, siano esse tradizionali o innovative, esaltando le pietanze in mille sfumature di gusto e profumo.

Un felice incontro tra olio e cibo ha il compito di esaltare le qualità di entrambi. Non ci sono regole rigide, solo qualche suggerimento e alcune riflessioni ad evitare abbinamenti azzardati, fatte salve le preferenze di ognuno.

Pietanze tipicamente regionali tradizionalmente si accompagnano a oli (e vini) locali: una liturgia secolare che fonde profumi e sapori ben identificati e caratteristici, affermando un'identità culturale ricca di esperienze, impegno e fantasia.

L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Garda Bresciano prodotto dal Frantoio Manestrini è un olio che si caratterizza per la straordinaria leggerezza, la facile digeribilità, i delicati toni fruttati. Quando è appena spremuto, la tradizione vuole che lo si provi sulla bruschetta oppure sulle patate lesse. In tavola accompagna tutta la cucina tipica del territorio.

**Presso l'Azienda
Agricola Manestrini
potete trovare
gustose idee per i
vostri regali natalizi**

Nel nuovo negozio si possono vedere dei cesti ed avere informazioni per regali aziendali o privati. È possibile personalizzare i propri regali scegliendo tra i vari prodotti proposti, olio extra vergine di oliva del Garda, prodotti sott'olio, vino, pasta, riso, dolci o ceramiche fatte a mano.





Soiano del lago

Domenica 10 dicembre

PRE NATALE IN FESTA A SOIANO

Santa Messa, pranzo al Ristorante Monastero, premiazioni e musica da ballo e da ascolto, Commedia Dialettale, organizzate a cura dell'Amministrazione Comunale per riunire la comunità locale

Piacevole anticipo di Natale a Soiano del Lago. Con una giornata di festeggiamenti organizzata dall'Amministrazione Comunale per Domenica 10 Dicembre a partire dalla mattina fino alla sera. Un momento di aggregazione che la giunta comunale guidata dal Sindaco Paolo Festa, ha inteso allestire per rallegrare l'atmosfera di paese, prima delle tradizionali date di festeggiamento. Si inizia il mattino con la Santa Messa, celebrata da Don Pietro, nella Chiesa Parrocchiale. Appuntamento successivo quello del pranzo previsto negli ampi ed accoglienti locali del Ristorante Monastero, che proporrà ai commensali un gustoso menù. La festa continuerà poi nel pomeriggio, con altri interessanti appuntamenti comuni.

Ricordiamo, ad esempio, la consegna ufficiale delle borse di studio, offerte dal Comune di Soiano e vinte dagli studenti soianesi che frequentano le scuole superiori. Altri momenti ludici riguarderanno la musica eseguita per l'ascolto e per il ballo dall'Orchestra "Ivan e Rudy", una sottoscrizione a premi e la recita di una commedia brillante dialettale, che verrà effettuata sempre al Ristorante Monastero, nel pomeriggio, dopo il pranzo. Quest'ultima proposta intitolata "Na discoteca ne l'oratorio del Soià", mette in luce la Compagnia del Castèl de Soià, un gruppo appassionato di attori dilettanti che per l'occasione si esibisce in un atto unico scritto e diretto da Caterina Bertelli con gli scenari a cura di Tancredi Mucchetti. Personaggi ed interpreti della pièce

teatrale: Don Gaudensio – Roberto Rossato, Cardinal Alfonso – Maurizio Posenato, Zia Ortensia – Resi Salvatori, Rumilde (vedova) –Domenica Benini, Crispi (vedovo) – Carlo Donatini, Bigina (figlia di Crispi) – Marino Tebaldini, Giacumi (figlio di Rumilde) – Silvia Donatini, Pierina (maestra elementare) – Franca Oliva, Rosina (maestra di ballo) –Anna Paganotti, Lili (nipote Don Gaudensio) – Roberta Castagna e Angilina (nipote Don Gaudensio) – Sara Andreis. Per aderire alla programmazione della Festa di Natale a Soiano l'Amministrazione Comunale ha stabilito quote di 10 euro per i residenti che hanno compiuto i 65 anni di età e di 30 per gli altri partecipanti.



Assegnate 15 "Borse" di 250 euro cadauna

SOIANO A SOSTEGNO DEGLI STUDENTI

L'iniziativa dell'Amministrazione Comunale guidata da Paolo Festa, destinata agli allievi delle Scuole Superiori residenti nel comune. Consegna dei premi il 10 dicembre durante la Festa di Natale.

15 Borse di Studio per gli studenti delle Scuole Superiori di Soiano del Lago. Cifra erogata per i singoli allievi, 250 euro. L'impegno pubblico per il contributo agli studi a favore dei ragazzi più meritevoli è sostenuto dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione guidato da Pasquale Tomasotti. Così, nell'ambito degli appuntamenti previsti per la Festa di Natale del 10 dicembre, verranno premiati i 15 ragazzi residenti che si sono distinti per l'impegno sui libri. Il premio riguarda i risultati riferiti all'anno scolastico 2005/2006. La scelta è caduta sulle domande effettuate da giovani che hanno frequentato in quel periodo Scuole Superiori Statali o Professionali e Istituti Privati Superiori, con durata del corso non inferiore ai 3 anni. Altra condizione regolamentare necessaria per poter accedere al concorso, quella che riguarda la residenza

e l'appartenenza a famiglie iscritte all'anagrafe di Soiano del Lago oltre al conseguimento, sempre nell'anno scolastico 2005/2006, di una media, non comprendente le valutazioni in "Comportamento" e "Religione", maggiore o uguale a 7/10 e 70/100. "Dare un piccolo ma concreto impulso alla volontà giovanile di impegnarsi negli studi – spiega il Sindaco di Soiano del Lago, Paolo Festa – rappresenta una priorità fondamentale da parte della pubblica amministrazione. Perché la crescita civile, sociale ed economica di tutta la comunità, passa anche attraverso il sostegno ai ragazzi nella carriera scolastica. Si tratta di un investimento importante, che, oltre a dare risultati tangibili nell'immediato, pone efficaci basi strutturali anche per un futuro di lavoro e progetti adeguatamente supportati dalla competenza delle nuove classi dirigenti".

Iniziativa Garda Uno in collaborazione con il Comune

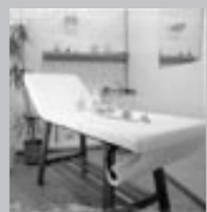
ALLA MATERNA L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Installati alla Scuola di Soiano i pannelli per la produzione di energia pulita. Un progetto promosso e realizzato dal Consorzio nell'ambito del sostegno a questo tipo di energia alternativa.

Energia da fotovoltaico alla Scuola Materna di Soiano del Lago. L'impianto è stato installato dal Consorzio Garda Uno, nell'ambito di un progetto che prevede la collaborazione con diversi comuni della zona. In pratica si produrrà energia pulita, grazie a questa nuova tecnologia che il Consorzio ha inteso sostenere e divulgare. L'Amministrazione Comunale, guidata da Paolo Festa, ha aderito sollecitamente all'iniziativa che ha portato all'installazione dell'impianto nell'edificio scolastico soianese. Prossimamente a Soiano del Lago, sempre nell'ambito della collaborazione fra Comune e Consorzio Garda Uno, verrà montata una seconda struttura destinata alla produzione di energia derivante da pannelli fotovoltaici.



T Trattamenti personalizzati
VISO E CORPO
Trucco - Solarium con trifacciale
Lampada doccia per il corpo - Termosauna
Ginnastica passiva
Trattamento infrarossi per cellulite
Ricostruzione unghie -Epilazione



Via Monticelli, 1 Soiano del Lago (BS) tel. 0365 502579

Dipende 19

Natale nel Garda Veronese

PET'S WORLD

un mondo di animali
alla Fiera di Verona

Una grande festa per grandi e piccini, in pieno clima natalizio alla Fiera di Verona, dove nel week-end del 2-3 dicembre sarà organizzato un nuovo evento per la città: "Pet's World", rassegna dedicata al mondo dei piccoli animali, rivolta tanto al pubblico quanto agli operatori professionali del settore, con migliaia di esemplari in esposizione. Il programma della manifestazione, che si svolgerà dalle ore 9.00 alle 18.00 su un'area di 30.000 metri quadrati, nei nuovi padiglioni della Fiera vede la presenza di più specie: cani, gatti, furetti, uccelli, rettili, tartarughe e...

In particolare, il padiglione 8, di 16.000 mq, ospiterà la 37ª Esposizione Internazionale Canina promossa dal Gruppo Cinofilo Veronese: appuntamento che vedrà sabato 2 dicembre il raduno dei Pastori Scozzesi Shetland, dei Bovari svizzeri e degli Yorkshire terrier e domenica 3 dicembre il raduno di Retrievers e Levrieri russi.

Nelle varie sezioni del nuovissimo padiglione 10 e nella galleria 10/11 saranno ospitate la 37ª Mostra Ornitologica Nazionale organizzata dall'Associazione Ornitologica Scaligera (in mostra circa 2.000 esemplari esotici di tutto il mondo, anche molto rari) l'Esposizione Internazionale Felina organizzata dalla F.I.A.F. Federazione Italiana Associazioni Feline; Serpenti.it, la mostra di rettili che vedrà il primo raduno invernale di serpenti e inoltre tartarughe e piante tropicali; ed infine, grande novità, Ferret Days, primo raduno italiano dei Furetti Marshall che negli Stati Uniti, dopo il cane, sono il secondo animale da compagnia. La due giorni fieristica sarà anche occasione per il pubblico di partecipare da vicino ad innumerevoli Best in Show, concorsi, dimostrazioni ed animazioni che, con orario continuato, avranno luogo nei padiglioni della Mostra. A Pet's World si potrà inoltre trovare tutto ciò che serve per accudire e curare gli animali: dagli alimenti alle cucce, dalle brandine, ai libri, cd e dvd didattici, dai collari alle gabbie, ai prodotti specifici. Entrare nel "Pet's World" sarà anche un modo per conoscere dagli allevatori esperti le regole da seguire per far vivere meglio e più a lungo questi piccoli animali, che anche la scienza ufficiale riconosce come validi aiuti tanto per le persone sole quanto per quelle malate, ma anche per una crescita equilibrata dei bambini.

Ingresso "S. Zeno" in viale del Lavoro. Per i bambini l'ingresso è gratuito.



www.petsworld.it

Programmi dettagliati alle news di
www.petsworld.it.

GARDA

"Natale fra gli Olivi" 8ª edizione

Dal 1 al 3 dicembre

Ospite la Città di Innsbruck
Degustazione e vendita di prodotti tipici
Coro di bambini tirolesi con musica e tipica danza tirolese
ore 11-13 Esibizione della "Piccola Fanfara" di Garda Lungolago, ore 15

7-10 dicembre

Ospite la città di Pavullo (Mo)
Sala Mostre: prodotti tipici, artigianato ed enogastronomia (croccante artistico, salumi tipici, parmigiano reggiano, tortellini, tortelloni, gnocchi, crescentine,) della città di Pavullo (Modena).

13 dicembre

Gastronomia a cura dell'Associazione Calcio di Garda ore 19-20
Sala Mostre: mostra di pittura di Erica Brizzi

18 dicembre

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

19 dicembre

Gastronomia tipica del Lago a cura del Circolo Anziani di Garda ore 12-14
Gastronomia tipica del Lago a cura di Compagnia La Rumarola di Garda h19-22
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

20 dicembre

Sala Mostre: Mostra di Pittura e Scultura dal titolo "Percorso Mistico tra magie del legno e fantasie di colori"

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

21 dicembre

Gastronomia tipica del Lago a cura dell'Associazione Gardesana Calcio a 5 e dell'Associazione Vecchia Garda Calcio a 5 ore 11.00-14.30 e 17.30-24.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

22 dicembre

Gastronomia tipica del Lago a cura della Associazione Gardesana Calcio a 5 e dell'Associazione Vecchia Garda Calcio a 5 ore 11.00-14.30 e 17.30-24.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

23 dicembre

Gastronomia a cura di "Fish and Chips" specialità di pesce di mare e musica dal vivo ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

"E L'ARCA NAVIGAVA" – spettacolo benefico dei bambini del DO.RE.MI per la Scuola Materna di Garda Sala Congressi, ore 21.00

24 dicembre

Gastronomia a cura di "Fish and Chips" specialità di pesce di mare e musica dal vivo ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

Santa Messa in Chiesa Parrocchiale ore 24.00

"Auguri insieme" a cura dell'Ass. Alpini di Garda ore 1.00

25 dicembre

Gastronomia a cura di "Fish and Chips" – specialità di pesce di mare e musica dal vivo ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00

Canti natalizi davanti al Presepe a cura del coro "La Rocca" di Garda ore 19
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

26 dicembre

Gastronomia a cura di "Fish and Chips" specialità di pesce di mare e musica dal vivo ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

27 dicembre

Gastronomia tipica del lago a cura della Cooperativa Fra Pescatori, dell'Associazione Bissa la Rocca e della Corporazione degli Antichi Originari. ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

28 dicembre

Gastronomia tipica del lago a cura della Cooperativa Fra Pescatori, dell'Associazione Bissa la Rocca e della Corporazione degli Antichi Originari. ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

29 dicembre

Ospite la COMUNITA' MONTANA VALBELLUNA Comuni di Lentiai, Limana, Mel, Sedico, Sospirolo, Trichina (BL) apertura Sala Mostre: prodotti tipici, artigianato ed enogastronomia della Comunità Montana Valbelluna (Belluno) ore 18.30

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

Sala Congressi: spettacolo della Compagnia Teatrale "La Rumarola" h 21.00

30 dicembre

Esibizione della Filarmonica di Lentiai, dimostrazioni di carattere culinario (spiedo all'aperto, laboratorio di cioccolata, produzione sidro). Lungolago, h 11-12.

Concerto della Filarmonica di Lentiai Piazza del Municipio, Ore 14.00

Cucina tipica di prodotti bellunesi (spiedo misto, minestrone, tagliatelle ai funghi e al capriolo, formaggio alla piastra, pastin alla griglia ecc.) ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

31 dicembre

Dimostrazioni di carattere culinario (spiedo all'aperto, laboratorio di cioccolata, produzione sidro) Lungolago, h19.00-24.00
CENONE di San Silvestro con specialità tipiche della tradizione bellunese
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

Concerto ed animazione in Piazza Catullo (musica latino-americano e disco) ore 22.30

Concerto in Piazza del Municipio (musica anni '60) ore 23.00

1 gennaio

Cucina tipica di prodotti bellunesi (spiedo misto, minestrone, tagliatelle ai funghi e al capriolo, formaggio alla piastra, pastin alla griglia ecc. ecc.) ore 12.00-14.00 e 19.00-22.00

Sala Congressi concerto GIORGIA AND FRIENDS "Canzoni dal Mondo" ore 18.00

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

2 gennaio

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

3 gennaio

Ospite la città di OSTIGLIA (Mn)
Sala Mostre: mostra di pittura dal titolo "Il respiro della pianura"
Premiazione del concorso "le più belle vetrine d'Autunno" Sala Consiliare (sede Municipale) ore 12.00

Cucina tipica di prodotti della bassa mantovana (tortelli di zucca, risotto all'Ostigliese, caserecci allo stracotto d'asino, agnoli in brodo, cotechini mantovani con crauti, funghi e gorgonzola con polenta, formaggi, mostarde e dolci tipici, ecc..) ore 12.00-15.00 e 18.30-22.30
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

4 gennaio

giovedì Cucina tipica di prodotti della bassa mantovana ore 12.00-15.00 e 18.30-22.30
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

5 gennaio

Cucina tipica di prodotti della bassa mantovana ore 12.00-15.00
Aspettando la Befana – cena con menù tipico ostigliese ore 20
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

Spettacolo "Promesse Promesse" di Neil Simon. della Compagnia Teatrale "Attori senza saperlo" Sala Congressi, ore 21

6 Gennaio

Cucina tipica di prodotti della bassa mantovana ore 12.00-15.00 e 18.30-22.30
Premiazione del Concorso dei Presepi in Famiglia con animazione a cura dell'Associazione "Noi Garda" Sala congressi, ore 16 a seguire:

„TOMBOLATA“ "El Bruiel" il falò della Befana con distribuzione Sanvigilini e vin Brulè a cura dell'Associazione "Alpini" di Garda e con la partecipazione de "La Piccola Fanfara" di Garda e del Coro "La Rocca" di Garda ore 18.30

"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

Premiazione biglietti vincenti Lotteria „Befana sotto le Stelle“ Sala Congressi, h20

7 gennaio

Cucina tipica di prodotti della bassa mantovana ore 12.00-15.00 e 18.30-22.30
"Biganate" canti natalizi a cura del coro La Rocca ore 19.30

12 gennaio

No se sà se – "ASPETTANDO L'AUTUNNO" presentazione del libro di Pino Crescini – poesia e musica. Sala congressi, ore 21

8 dicembre-8 gennaio

PRESEPE DEL BORGO KRIPPE IM FREIEN Parco della Rimembranza - Lungolago

Fino al 7 gennaio

MERCATINO DI NATALE da Mercoledì a Giovedì 15.00 – 19.00 Venerdì 10.00-13.00/15.00-19.00 Sabato e domenica e festivi 10.00 – 20.00

PER LA TUA
PUBBLICITÀ
Dipende
Giornale del Garda
030.9991662
Dipende 20



LAGO DI GARDA FM 103.5

RADIO
NUMBERONE
L'ACCENDITI/ACCENDE

BARDOLINO

dall'8 dicembre 2006 al 7 gennaio 2007 "I PRESEPI DAL MONDO" presso la Sala Barchessa Rambaldi in Bardolino - Via San Martino. A cura dell'Associazione Marinai d'Italia - Sez. di Bardolino e dell'Associazione "ucia e peseta" di Bardolino. In collaborazione con "NONEART" Associazioni d'Arte e Cantina Guerrieri Rizzardi
dal 15 dicembre 2006 al 28 gennaio 2007 - Pista di Pattinaggio su ghiaccio in Piazza del Porto e dal 1° dicembre al 28 gennaio - la giostra dei cavalli in Piazza del Porto.

MALCESINE Monte Baldo

12-13-14 Gennaio 2007
COPPA EUROPEA SCI ALPINO PARALIMPICO SUL MONTE BALDO con gare di slalom speciale, slalom gigante e super g da disputarsi nei tre giorni.
info <http://coppaeuropa.funiviedelbaldo.it>
Tel. 045 7400206 (Funivia Malcesine-Monte Baldo)



VALEGGIO SUL MINCIO

DOMENICA 3 DICEMBRE
- VETRINE IN PIAZZA mercatino di Natale a cura dell'Ass.ne Commercianti Valeggio piazza Carlo Alberto, ore 10.00 -19.00
- STORIE IN VALIGIA con attori e pupazzi della Compagnia Teatro Pirata di Ancona Teatro Smeraldo, ore 16.30 euro 4,00
- IL MURO di S.Bitton 2004
Cineforum a cura dell'Ass.ne Cult.Humus Sala Civica Palazzo Guarienti, ore 17.00
GIOVEDÌ 7 DICEMBRE
- LA BOHEME di G.Puccini concerto lirico sinfonico per solisti, coro ed orchestra Orchestra Filarmonica di Mantova diretta dal M° Donato Morselli. Coro Opera House di Bologna a cura dell'Ass.ne Arti Mestieri Musica Valeggio. Teatro Smeraldo, ore 20.45 Ingresso euro 13,00 - prevendita Pro Loco
VENERDÌ 8 DOMENICA 10 DICEMBRE
- STELLE DI NATALE vendita a favore dell'A.I.L. Associazione Italiana contro le Leucemie. via Roma e Salionze, davanti alla Chiesa dalle 8.30 fino ad esaurimento
MARTEDÌ 12 DICEMBRE
- ARRIVA, ARRIVA SANTA LUCIA! festa per i bambini a cura dell'Ass.ne Pro Loco Valeggio e del Gruppo Amici di Santa Lucia piazza Carlo Alberto ore 18.00
DOMENICA 17 DICEMBRE
- BUONGIORNO, NOTTE di M.Bellocchio 2003 Cineforum a cura dell'Ass.ne Cult. Humus. Sala Civica di Palazzo Guarienti, ore 17.00
- MESSA VESPERTINA MUSICATA dagli allievi del CEA di Valeggio Chiesa di S. Pietro Apostolo, ore 19.00
SABATO 23 DICEMBRE
- CANZONI SOTTO L'ALBERO Canti di Natale con il Gruppo Ritmico Corale Chorus di CaldieroBorghetto, al Ponte di legno, ore 18.00 ca., sotto la Sequoia illuminata
- CONCERTO DI NATALE con la Corale di Valeggio ed il Coro Accademia di San Giorgio in Braida di Verona. Chiesa Parrocchiale di Valeggio sul Mincio, ore 20.30
DOMENICA 24 DICEMBRE
- MERCATO DELL'ANTIQUARIATO a cura dell'Ass.ne Commercianti Valeggio Piazza Carlo Alberto, dalle 9.30 alle 18.30
Info : pro loco valeggio 045 7951880 tourist@valeggio.com

PESCHIERA DEL GARDA

dall'1 dicembre al 7 gennaio
IL PRESEPIO DEL LAGO visibile dal ponte San Giovanni
dal 6 al 10 dicembre
ARILICA ANTIQUA - TRACCE DEL TEMPO
VII edizione - L'Attualità dell'Antiquariato Sottotetto e Sala Radetzky Caserma d'Artiglieria di Porta Verona
orari : merc e giov 15.30/20.00 ven. sab. dom. - 10.00/20.00
12 dicembre
ASPETTANDO SANTA LUCIA
- animazione per bambini e ragazzi cortile Caserma di Porta Verona ore 14.30
17 dicembre / 7 gennaio
3ª edizione - RASSEGNA DI PRESEPI ARTISTICI
Sala Radetzky Caserma d'Artiglieria di Porta Verona
orari di visita 10.00 - 12.30 / 14.30 - 18.30
17 dicembre fino al 14 gennaio
PRESEPIO ARTISTICO Chiesa di San Benedetto
22 dicembre - ore 20.45
CONCERTO DI NATALE DEL CORO ALPINI. Palleria
sabato 16 - ore 15.30
III FESTA DELLO SPORT e dello SPORTIVO
Palazzetto dello Sport
17 dicembre ore 08.30 / 12.30
TROFEO DI SANTA LUCIA Judo Club
Palazzetto dello Sport
domenica 17
FIACCOLATA DI NATALE IN CANOA
- terza edizione -
lungo i canali della città
partenza ore 17.00 dal piattaforma dell'Ass. Remiera
6 gennaio ore 20.30
CONCERTO DI NATALE DELLA BANDA CITTADINA
Palazzetto dello Sport
6 gennaio
-Epifania - ore 17.00 -
c/oAssociazione La Nostra Casa GRAN FALO' DELLA BEFANA
-CONCERTO DI NATALE DELLA BANDA CITTADINA Palazzetto dello Sport h20.30

ARILICA ANTIQUA TRACCE DEL TEMPO VIIª edizione Peschiera del Garda (Vr) dal 6 al 10 dicembre 2006 "Sottotetto" Caserma d'Artiglieria di Porta Verona

La mostra mercato d'antiquariato che si svolge a Peschiera del Garda, riunisce oltre trenta dealers provenienti da tutta l'Italia. ARILICA ANTIQUA si è guadagnata l'appellativo di "piccolo gioiello" tra le mostre di settore: una vera peculiarità sia per la suggestiva location, una ex caserma asburgica affacciata sul fiume Mincio, sia per la cura degli allestimenti e le interessanti proposte dei selezionati espositori. L'edizione invernale si connota, come è tradizione per ARILICA, per la sua dimensione natalizia e quasi da favola: gli spazi espositivi saranno delle vere e proprie dimore con ambienti e arredi d'epoca dove i visitatori, anche i più esigenti e competenti, troveranno originali proposte da collezionismo e curiose idee regalo per il Natale. Di fronte alla magia di mobili, tappeti, dipinti, gioielli, porcellane ed



NATALE A PESCHIERA PER VISITARE IL PRESEPIO DEL LAGO

La città ha già ampiamente dato il via al Natale con l'accensione delle luminarie la sera dell'11 novembre festa del Patrono, San Martino, e, per tutto il periodo natalizio, si presenterà vivace, animata da varie iniziative che la rendono particolarmente allegra e suggestiva. Luminarie, alberelli di Natale, musica natalizia, giochi. Il calendario è ricco - come sempre negli ultimi due anni - di appuntamenti per grandi e piccini. Inaugura il Natale l'appuntamento nel Sottotetto con la sesta edizione della rassegna di antiquariato Arilica Antiqua il cui tema sarà: L'Attualità nell'antiquariato. Il 10 dicembre, per i bambini, caramelle e giochi "Aspettando Santa Lucia". Concerto di Natale del gruppo Alpini il 22 dicembre, festa dello Sport e Trofeo di Judo, fiaccolata in canoa il 16 e 17. Falò della Befana e concerto della Banda cittadina il 6 gennaio. Ricordiamo che, sempre nel segno della tradizione, in Sala Radetzky nella Caserma d'Artiglieria di Porta Verona, dal 17 dicembre al 7 gennaio si svolgerà la Terza Edizione della Rassegna del Presepio Artistico. Qui hanno trovato spazio i lavori di grandi e bambini e tutti, al termine del periodo espositivo, ricevono dall'Amministrazione comunale una pergamena a ricordo della partecipazione.

Sul lago di Garda con i marinai di Peschiera

In occasione della festa patronale di Santa Barbara, l'ANMI Associazione Nazionale Marinai d'Italia, organizza il 3 dicembre a Peschiera del Garda una crociera a bordo di una bellissima Nave della Flotta NaviGarda con pranzo a bordo per godere dello spettacolo lacustre anche d'inverno.
Dopo la classica cerimonia con SS. Messa che si terrà alle ore 10,00 a bordo della Nave Brescia ormeggiata al Porto di Peschiera, sarà la volta della sfilata per le Vie con la Banda Cittadina e posa corona ai Caduti del Mare. Alle 12.30 partenza per la crociera con pranzo a bordo, ritorno previsto circa alle 17.00. La crociera è aperta a tutti, marinai e simpatizzanti.
Per informazioni e prenotazioni, c/o Presidente del Gruppo ANMI, Cav. Ivano Cerutti 045 7550736

argenti, il pubblico della rassegna gardesana avrà l'occasione di conoscere le "nuove" tendenze dell'antiquariato che gli interior designers propongono per arredare con classe e stile o di scoprire oggetti unici che hanno in sé tutto il fascino di mondi lontani per tempo e spazio. Profumo d'Oriente mescolato ad incanti europei, antiche e diverse culture che si incontrano sotto un denominatore comune: bellezza ed eleganza.

ARILICA ANTIQUA diventa, così, "preziosa" proprio perché la bellezza e l'eleganza saranno le chiavi magiche per accedere al suo mondo incantato. Organizzata e curata dall'Associazione Culturale Artidea e patrocinata dalla Regione Veneto, dalla Provincia di Verona, dal Comune di Peschiera del Garda e dall'Ordine degli Architetti della Provincia di Verona, la mostra avrà momenti d'intrattenimento conviviale tra degustazioni e "chiacchiere d'arte", nell'ormai inconfondibile stile di questo evento che pone al centro il visitatore, le sue curiosità, le sue esigenze e, a volte, i suoi consapevoli "capricci".

Inaugurazione: mercoledì 6 dicembre ore 18,00 Orari: mercoledì 6 e giovedì 7 dicembre 15,30/20,00 - venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 dicembre 10,00 /20,00 Ingresso libero
Info: Associazione Culturale Artidea
Tel.347 6466088 / 347 5348998- Fax: 045 8904775 associazioneartidea@libero.it



111° RACCOLTA

**"VENITE A INEBRIARVI
CON IL PROFUMO
E IL SAPORE DELL'OLIO
NOVELLO"**

REDORO Srl FRANTOI VENETI

TEL 045 907622
FAX 045 908048
MAIL INFO@REDORO.IT

SEDE E FRANTOIO DI GREZZANA:
VIA MARCONI, 30
37023 GREZZANA (VR)
TEL.045-907622

ANTICO FRANTOIO DI MEZZANE:
PIAZZA UNITÀ D'ITALIA, 1
37030 MEZZANE DI SOTTO (VR)
TEL.045-8880187

FRANTOIO DI BARDOLINO:
VIA CAMPAZZI, 5
37011 BARDOLINO (VR)
TEL.338-9953494

Sant'Ambrogio di Valpolicella 8/10 dicembre LA DISPENSA DEI SAPORI della Valpolicella e del Veronese 10° PALIO DELL' OLIO

Programma

Venerdì 8 INAUGURAZIONE ore 10-20
Intrattenimento musicale a cura delle Bande Comunali di Negrar e S. Pietro in Cariano
11.00 Premiazione Concorso Olio e concorso Miele
12.00 Happening : etichettatura e assaggio dell'olio veneto a cura del Consorzio Tutela Olio Extra Vergine Veneto Valpolicella DOP
14.00 Convegno sul Miele per apicoltori
14.00 Happening gastronomico...a cura di Diego... della gastronomia...
17.00 Happening gastronomico: "Pissota sulla greola con selezione di salumi della Valpolicella" a cura di Agostino Fedrigo dell'Agriturismo "Cà de L'Ara" di Negrar

Sabato 9 dicembre dalle 14 alle 22
14.00 Apertura del Salone
15.00 Happening gastronomico: "Maccheroncini al Ragù di Coniglio" a cura di Rinaldo Baraldi del Ristorante "Alla Corte" di Peri di Dolcè (VR)
17.00 Happening gastronomico
20.00 Happening gastronomico

Domenica 10 dicembre dalle 10 alle 20 10.00
Apertura del Salone
11.00 Cerimonia Consegna Premio Sant'Ambrogio a cura dell'Amm.ne Comunale Sant'Ambrogio di V.lla (OK)
11.00 Happening gastronomico: "Paella a La Valenciana" a cura di Enzo Adami del Laboratorio Gastronomico "La Paella" di Quinto Valpantena (VR)
12.00 Preparazione c/o area ristorante del Salone di "Gnocchi di Malga"
13.00 Happening gastronomico: a cura di Castellani Michele dell' agriturismo "Al Casotto" di Cavalò di Fumane
14.00 Happening gastronomico: "Preparazione delizie al cioccolato" a cura di Carola Stacchezzini Maestra Cioccolataia
15.00 Animazione
16.00 Happening: etichettatura e assaggio dell'olio veneto a cura del Consorzio Tutela Olio Extra Vergine Veneto Valpolicella DOP
17.00 Happening gastronomico: "Alimenti Biologici" a cura di Ettore Avigo del negozio L'Albero di Pescantina (VR)
20.00 Chiusura del salone

Dipende 21

IL CODICE DANTESCO TORNA IN ITALIA

Il Presidente d'Ungheria porta il Codex Italicus a Verona dove fu stampato nel trecento

Dante Alighieri fece una sorta di profezia, affermando che la sorte del mondo sarebbe stata migliore se il re d'Ungheria - Carlo Martello d'Angiò - non fosse morto così giovane. Mentre i contemporanei davano per spacciata quella nazione, Dante le prediceva un futuro certo, temendo solo che venisse mal governata. Il culto nutrito dai letterati ungheresi per il "divin poeta" non è solo l'universalmente condivisa ammirazione per il suo genio, ma ha radici storiche ben più profonde e, leggendo gli irraggiungibili versi del Paradiso, le appassionate parole che Dante riserva al giovane sovrano rappresentano una solida argomentazione. Ed è proprio sulla scia di tale legame fra due culture, per altri versi, profondamente differenti che, dopo tre anni di intenso lavoro, si è compiuta una straordinaria iniziativa editoriale. Stiamo parlando della riproduzione fotografica del codice trecentesco della Commedia di Dante, manoscritto conservato nella biblioteca universitaria di Budapest - Il Codex Italicus 1. Il codice è di origine veneta, elemento dedotto non solo dalla presenza dello stemma della famiglia Emo, ma anche dalla patina linguistica e dall'apparato delle illustrazioni presenti. Il manoscritto giunse in Ungheria per far parte della celebre biblioteca del re Mattia Corvino (1443-1490). Successivamente fu trasportato

a Costantinopoli, nella biblioteca del sultano (intorno al 1526) per poi essere restituito, nel 1877, alla Biblioteca Universitaria di Budapest, insieme ad altri preziosi manoscritti già appartenenti all'Ungheria.

La riproduzione fotografica è stata realizzata da Grafiche SIZ di Verona e corredata da un volume di Studi e Ricerche a cura di Gian Paolo Marchi e József Pál.

La preziosa iniziativa è il risultato dei fecondi rapporti di scambio culturale fra l'Università di Verona e quella di Szeged e proprio a Verona, in visita ufficiale, il Presidente della Repubblica di Ungheria, László Sólyom, ha ricevuto dalle mani del Magnifico Rettore dell'ateneo veronese, Alessandro Mazzucco, la prima copia riprodotta dell'opera.

L'eccezionale evento si è svolto l'8 novembre scorso davanti ad una platea gremita di autorità, giornalisti e studenti, dove i togati, con tanto di ermellino, hanno accolto la delegazione ungherese. Unico appunto: tranne che in occasione del discorso del Presidente, mancava il traduttore! Quindi, eccezione fatta per il docente e studioso József Pál, che si è espresso in un impeccabile italiano, gli interventi degli altri luminari non sono stati compresi, fra gli striscianti e sussurrati dissensi dei giovani, accorsi in confortante numero.

Elena Pellegrini

CLAUDIO BAGLIONI

"Tutti qui" Tour 2006/2007

Raddoppia l'appuntamento a Verona: Baglioni in concerto anche il 5 dicembre

Il tour "Tutti qui" offrirà tre ore di grande musica dal vivo per uno show irripetibile nel quale - per la prima volta - alcuni brani vivranno del fascino delle edizioni originali. I biglietti sono disponibili presso Box Office, sportelli Unicredit, circuiti Ticket-one e Get Ticket oppure nelle abituali prevendite. Informazioni sulla tournée di Claudio Baglioni sono disponibili sul sito ufficiale dell'artista www.patapan.it oppure su www.friendsandpartners.net, per i concerti di Verona: tel. 045 803 9156 www.eventiverona.it

CASTAGNE E "NOVELLO" DELLA CANTINA VALDADIGE

Si sposano bene i Marroni di San Mauro e il Novello di Teroldego della Cantina Valdadige. A dichiararlo sono gli stessi numerosi visitatori che, al "Novello Day", hanno letteralmente invaso i locali della cantina. Per il secondo anno consecutivo i dirigenti della Cooperativa hanno voluto produrre questo vino con le uve del Teroldego: un centinaio di ettolitri che allietteranno, in anteprima, le tavole dei buongustai. Il Novello è un vino che piace, soprattutto se viene prodotto con tutti i crismi, e le uve del Teroldego riescono a dare degli ottimi risultati.

Ma non solo il Novello sta andando bene, anzi, si dice che, se il Novello va bene, anche il resto della produzione sarà all'altezza, e, da quello che sembra, la vendemmia del 2006, anche per la Cantina Valdadige è stata, soprattutto per i bianchi, una vendemmia particolarmente riuscita. E, se parliamo dei vini bianchi parliamo ben del 73% della produzione! Quindi per Chardonnay, Pinot grigio, Muller Thurgau sarà una grande annata.

I 60.000 quintali prodotti (20.000 dei quali saranno imbottigliati con il proposito di aumentare nel prossimo futuro) saranno una risorsa per questa Cantina che sta sviluppandosi con una progressione interessante tanto da far sperare nel raggiungimento del traguardo del 1.000.000 di bottiglie vendute entro quest'anno. Non

solo, ma la Cantina Valdadige è sempre più posizionata sulla qualità, sulla ricerca, tanto da conseguire risultati ottimali ai concorsi a cui partecipano i suoi vini e tanto da essere considerata un centro di qualità non solo dai Soci, ma anche da altre importanti cantine. Con l'istituzione del Concorso Internazionale del Pinot Grigio, inoltre, la Cantina Valdadige si pone come misura della qualità in una vinificazione molto diffusa (il Pinot grigio è il vino bianco più prodotto) e, quindi, con molta concorrenza.

Il Pinot Grigio è il vino principe della Valdadige con una gamma di caratteristiche molto varia anche perché, per il solo fatto di essere coltivato a destra o a sinistra dell'Adige, comporta una vasta differenziazione dovuta a fattori climatici e territoriali.

Comunque, la produzione della cantina, che vede 23 vinificazioni, sta avendo un ottimo andamento commerciale, non solo nel mercato italiano, ma anche in quello estero (Germania, USA, Australia e Messico) e le attività commerciali non vedono solo la vendita del vino, ma anche una buona presenza nel territorio con lo sviluppo del Welcome Point e del Wine Bar al servizio della Clientela e in coordinamento con le strutture culturali e storiche della Valdadige.

Cantina Valdadige - 37020 Rivalta di Trentino Belluno tel. 045/6284064 Fax 045/6284084

C.G.

Il libro del mese

STEMMI EPISCOPALI VERONESI

Curioso e, nello stesso tempo, interessante il volume di Giorgio Giulio Sartor dedicato agli stemmi episcopali veronesi. Appassionato di araldica, l'autore veronese era da tempo intenzionato a far vedere al pubblico le bellezze e le caratteristiche di questa materia, l'araldica appunto. Verona è una città romana, medioevale e rinascimentale che presenta innumerevoli esempi di blasoni e stemmi di famiglie nobili, di corporazioni e di istituzioni. Per Sartor, comunque non sono stati questi gli stemmi presi in esame, ma quelli dei vescovi veronesi che riguardavano e riguardano, non tanto le famiglie (talvolta i presuli erano nobili ed avevano un loro blasone familiare) quanto i singoli individui, perché il vescovo spesso, quando non era di nobili origini, doveva e deve, crearsi uno stemma personale. Quindi quest'opera stampata dalle Grafiche AZ per conto della Jago Edizioni (www.jagoedizioni.it), mette in mostra le insegne dei vescovi scaligeri dalle più antiche fino ai giorni nostri. Puntiglio, serietà e diligenza sono le caratteristiche che hanno accompagnato la fatica di Giorgio Giulio Sartor e siamo sicuri che questo volume, illustrato in modo consono all'argomento, potrà non solo essere utile agli addetti ai lavori, ma anche piacevole per qualsiasi altro lettore.

C. G.

nell'Arena di Verona dal 2 dicembre al 21 gennaio

AL VIA LA 23[^]

RASSEGNA

**INTERNAZIONALE
DEL PRESEPIO**

Inaugura sabato 2 dicembre alle ore 11.00, la 23^a edizione della Rassegna Internazionale del Presepio nell'Arte e nella Tradizione nella suggestiva ambientazione degli arcovoli dell'Anfiteatro Arena di Verona, (info: info@veronaperlaarena.it, tel. 045 59 25 44 fax 045-59 19 91, sito internet: www.presepiarenaverona.it), ospitando oltre 400 nuove opere provenienti da tutti i Paesi del mondo: Francia, Spagna, Slovenia, Polonia, Svizzera, Germania, Austria, Repubblica Ceca, Portogallo, Perù, Africa, America Latina, Cuba, Corea, Cina e Giappone. Alla cerimonia ufficiale di apertura della mostra saranno presenti numerose autorità fra cui il Presidente della Fondazione Verona per l'Arena, Giordano Veronesi, il Sindaco di Verona, Paolo Zanotto, il Vescovo di Verona, Padre Flavio Roberto Carraro, il Prefetto di Verona, Flavia Fortunati e numerose altre personalità civili e religiose. Come ogni anno, a testimoniare l'arrivo del Natale e, quindi dei presepi, sarà la famosa Stella cometa, archiscultura in acciaio alta 70 metri, divenuta oramai simbolo non solo della Rassegna stessa bensì del Natale a Verona e, simbolicamente nel mondo. Simbolo della Rassegna di quest'anno è il Gesù Bambino ben raffigurato peraltro nella Collezione collezione Hiky Mayr, la più importante e completa raccolta di opere figurative dedicate all'iconografia e al culto del Bambino Gesù e, in alcuni casi, a Maria Bambina, con 15 nuove opere. Le statue, realizzate in materiale diverso: legno, terracotta, cera o cartapesta, sono databili ai secoli XVII-XVIII-XIX e provengono da botteghe artigiane italiane, in prevalenza napoletane e siciliane.

La Rassegna sarà aperta tutti i giorni, compresi i festivi, dal 2 dicembre 2006 al 21 gennaio 2007 con orario continuato dalle 9.00 alle 20.00. Il prezzo del biglietto è di 7 euro intero, 6 euro ridotto per le comitive, 4 euro speciale scuole. Ulteriori informazioni al numero: 045 592544

MASI: UN NOME, UNA TRADIZIONE

Parlare di Masi a Verona è parlare di viti e di vino. Quello che mi colpisce è che la famiglia Boscaini, proprietaria fin dalla fine dell'ottocento dell'Azienda, è meno conosciuta del proprio marchio e questo, a mio parere, sta a significare la "modestia" dei membri della famiglia. Tanta modestia accompagnata, però, da tanta professionalità e da tanta passione (basta scambiare due chiacchiere con il "patron" Sandro Boscaini per rendersene conto) ha portato l'Azienda a livelli d'eccellenza, sia nella quantità e, soprattutto nella qualità. L'Azienda prende nome dal Vaio dei Masi, una piccola valle che fa parte dei terreni dei Boscaini, appunto, dalla fine del XVIII secolo e si è sviluppata fino ai nostri giorni acquisendo anche vigneti in Toscana, in Argentina (dove produce il magnifico "paso doble"), gestendo i terreni dei discendenti dei Dante e creando, di conseguenza uno dei Marchi di qualità e di tradizione come quello dei Serego-Alighieri che sono diventati anche partners della Masi. Masi non è solo tradizione, ma anche innovazione e tecnologia. Col Gruppo Tecnico Masi sperimenta nuovi vini da vitigni autoctoni come ad esempio, l'Oseleta e la Dindarella e migliora quelli tradizionali come il "supervenetian" Campofiorin ripasso e il Valpolicella dell'Anniversario Serego Alighieri, è coinvolta in progetti di studio anche con Università, organizza seminari e produce materiali inerenti al mondo della vitivinicoltura. Un'altra caratteristica dell'Azienda è la sua internazionalità con l'85% della sua produzione esportato in 60 Paesi. Ma Masi è anche Fondazione che, con i Premi Masi per la Civiltà Veneta che

quest'anno hanno raggiunto l'invidiabile traguardo del XXV anno, il Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino e il "Grosso d'oro veneziano", intende sottolineare l'operato di Persone e Istituzioni, venete di nascita o di adozione, che hanno dato lustro alla cultura e alle tradizioni venete, che hanno operato per l'amicizia e la solidarietà tra i Popoli e che hanno promosso la "teoria e la pratica" del bere bene. Premio per la Civiltà Veneta 2006 allo scultore Pino Castagna, alla Fondazione Cariverona e alla Marsilio Editori. Premio Internazionale per la Civiltà del Vino ad Antonio Carluccio, uno dei massimi esperti nel mondo di lingua inglese della cucina regionale italiana. Premio Grosso d'oro veneziano al Alvise Zorzi (già premiato nel 1981 col Premio Internazionale) considerato il massimo rappresentante culturale di Venezia. Ricordiamo alcuni premiati negli anni scorsi: Pierre Cardin, Mario Rigoni Stern, Luigi Meneghello, Tullio Kezic, Susanna Tamaro, Andrea Zanzotto, Fulvio Roiter, Ilvo Diamanti, Ettore Sottsass, Gillo Dorfles, Fulvio Tomizza, Biagio Marin, Hugo Pratt, Demetrio Volcic (anche Presidente della Fondazione), Casa Benetton, Ottavio Missoni, Isabella Bossi Fedrigotti...

L'elenco (largamente incompleto!) dà il significato di come la Masi ritenga importante l'operato dei singoli e delle Istituzioni nel Mondo, in senso generale e non solo in quello della vite e del vino. Forse perché ritiene che il mondo della vite e del vino e, di conseguenza, della cultura "contadina" sia coincidente col Mondo.

Carlo Gheller

- Provincia di Mantova

LA CITTÀ SI TRASFORMA

Lo sguardo del cinema sulle architetture urbane
Fino a martedì 19 dicembre

Il cinema è l'arte che nasce e si sviluppa con la città moderna. L'attenzione verso il paesaggio urbano e i suoi mutamenti si rinnova continuamente nelle opere dei grandi registi. Allo sguardo di cinque maestri del cinema del '900, il cinema del carbone e l'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Mantova affidano il compito di parlarci delle città di oggi e di riflettere sulle trasformazioni dello spazio che ci sta intorno. Si partirà con Accattone di Pier Paolo Pasolini e il documentario lo e... Pasolini e la forma della città di Paolo Brunatto, per proseguire con Le mani sulla città di Francesco Rosi (28 novembre), Due o tre cose che so di lei di Jean Luc Godard (5 dicembre), Koyaanisqatsi di Godfrey Reggio (12 dicembre) e Il cielo sopra Berlino di Wim Wenders (19 dicembre).

Il cinema del carbone - Piazza Don Leoni, 18 - Mantova - tel 0376.369860 e-mail info@ilcinemadelcarbone.it Per aggiornamenti, approfondimenti e quant'altro, è sempre attivo e aggiornato il nostro sito www.ilcinemadelcarbone.it

GUIDIZZOLO

Teatro Comunale Info 0376840435
Biglietteria Guidizzolo 0376818455
BoxOfficeMantova 0376224599

2 dicembre 2006 ore 21.15
Intero 18,00 € ridotto 15,00€
QUEL TRANVIERE CHIAMATO
DESIDERIO
Commedia comica in due atti di Sergio Cosentino
Con Enrico Beruschi
Scenografia e costumi: Laura Laciniati
Regia: Sergio Cosentino

13 gennaio 2007 ore 21.15
Intero 15,00 € ridotto 5,00€
Compagnia Besana teatro
DON GIOVANNI Di Moliere
Regia di Giuseppe Riva

27 gennaio 2007 ore 21.15
Intero 18,00 € ridotto 15,00€
IL FORMICONE di Publio Filippo Mantovano.
Regia: Restani - Latagliata
Con gli attori diplomati alla Scuola di Arti Teatrali di Mantova.

CRESCERE AL MUSEO

Guida alle attività didattiche 2006-2007



È in distribuzione una nuova pubblicazione, con la quale il Sistema dei Musei e dei Beni Culturali Mantovani si fa carico dell'azione di promozione di settantannove proposte educative, relative a ventisei musei aderenti. Info: Provincia di Mantova, Ufficio Musei, piazza Sordello 23, tel. 0376 327364, www.provincia.mantova.it/sistemamuseale.

La Provincia di Mantova, fra le prime in Lombardia, interpretando un'aspirazione diffusa, ha dato vita al Sistema dei Musei e dei Beni Culturali Mantovani, in piena armonia con tutti i soggetti interessati. L'intento è quello di favorire la crescita e la popolarità del nostro patrimonio museale. Il sistema, che ha ora anche una propria sede operativa e dimostrativa nella Casa di Rigoletto, ha già promosso, in collaborazione con la Regione, un ampio ventaglio di iniziative che vanno dalla promozione alla riorganizzazione delle sedi e dei servizi, alla formazione.

La Provincia di Mantova ha inoltre organizzato il corso Per un'azione condivisa e coordinata dei Musei afferenti il Sistema Museale della Provincia di Mantova: la formazione dei responsabili, suddiviso in due parti, la prima prevalentemente teorica mentre la seconda caratterizzata dall'elaborazione di progetti di didattica museale, che il Sistema Museale ha promosso e divulgato per la prima volta in Crescere al Museo - Guida alle attività didattiche 2005/06, suddivisa in due sezioni: la prima dedicata esclusivamente alla

presentazione dei cinque progetti elaborati durante il corso, la seconda dedicata alla promozione di tutte le attività didattiche organizzate dai singoli musei del Sistema, in totale 79 proposte educative,

relative a ventisei differenti musei. A questo primo volume, accolto con estremo favore dagli operatori museali e dagli insegnanti, segue Crescere al Museo - Guida alle attività didattiche 2006/2007, con ampliamenti e miglioramenti, suggeriti anche nell'ambito delle interviste effettuate, nella primavera 2006, agli insegnanti che hanno utilizzato la guida dello scorso anno. La guida 2006/2007, si sviluppa in un'unica sezione più ampia dedicata alla promozione di tutte le attività didattiche (visite guidate, percorsi a tema all'interno della collezione, itinerari sul territorio, laboratori, corsi di formazione) organizzate dai singoli musei del Sistema: in totale 96 proposte educative, relative a ventisette musei. In essa trova spazio anche una proposta di sistema, intitolata Per conoscere Mantova, strutturata su quattro percorsi, che coinvolgono diversi musei e edifici monumentali della città. Tra le novità, chi consulterà la guida, può trovare un indice delle attività secondo la tipologia di utenza a cui sono rivolte. La maggioranza delle attività descritte è destinata ad un'utenza di tipo scolastico (dalla scuola dell'infanzia, alle scuole secondarie di primo e secondo grado) ma sono presenti anche proposte per un pubblico adulto. Crescere al Museo è uno strumento informativo, pensato per sostenere soprattutto la diffusione delle proposte elaborate dalle realtà museali minori. La guida è una attività cofinanziata da Provincia di Mantova e Regione Lombardia.

MONZAMBANO

8 dicembre
Castellaro Lagusello
"Mercatino di Natale" con la partecipazione degli artisti "PAPPAZZUM" e "MR DAVID"
10 dicembre
Monzambano
"Mercatino di Natale" con la partecipazione degli artisti "PAPPAZZUM" e "MR DAVID"
23 dicembre
Monzambano "Aspettando il Natale" rassegna di musiche natalizie in piazza V.Emanuele
26 dicembre
Monzambano Concerto Gospel "Larry Ray Group"

SOLFERINO

Sabato 2 dicembre ore 19,00
presso il ristorante La Spia d'Italia Incontro culturale - conviviale sul tema:
" PRODOTTI OMEOPATICI ED ERBE MEDICINALI: QUALI PROVE DI EFFICACIA" a cura di Roberto Leone. Professore associato di farmacologia all'Università di Verona. Centro di riferimento O.M.S. per l'educazione internazionale e la comunicazione sui farmaci.
Circolo culturale Monte Alto - Via Napoleone III, n. 2 - 46040 Solferino (Mantova) Telefono 380 8542450 e-mail: circolomontealto@libero.it



DATA ON LINE MANAGEMENT

PROMOZIONE TURISTICA

- Attiva Reti operative sul territorio attraverso il coordinamento delle azioni necessarie al coinvolgimento degli operatori turistici e culturali locali finalizzate ad armonizzare e rendere efficaci le operazioni di promozione effettuate per un incoming turistico mirato e concreto

- Gestisce Uffici I.A.T. (Informazione Assistenza Turistica) per conto di Enti e Consorzi
- Gestisce l'Info Point del Fashion District di Bagnolo San Vito (Mn)

INFO POINT c/o Fashion District Tel.0376/253525
DATA ON LINE Porto Mantovano Tel.0376/392686

I CONCERTI DELLA DOMENICA

dal 3 dicembre al 25 febbraio

Rassegna di concerti pomeridiani al Teatro Bibiena, via Accademia 47. Direttore Artistico Maestro Sergio Maffizzoni. Inizio spettacoli ore 17,00. Ingresso Euro 2,00. Info: tel. 0376 327653, 0376 638307.

10 dicembre - ore 17.00
GRAN GALA LIRICO
Con la partecipazione dei vincitori del Premio Bibiena del VI Concorso Internazionale di canto lirico "Città di Brescia". Biglietto unico Euro 2,00. Inf.: M° Maffizzoni

17 dicembre - ore 17.00
RECITAL DEL PIANISTA LILIAN AKOPOVA
Akopova è il vincitore del Concorso Pianistico Internazionale F: Chopin "Roma 2005". Musiche di Mozart, Schumann e Liszt. Biglietto unico Euro 2,00.

7 gennaio - ore 17.00
I QUARTETTI DI MOZART
S. Maffizzoni flauto, M. Angeleri violino, C. Andriani viola, A. Andriani violoncello. Musiche di Mozart. Biglietto unico Euro 2,00.

14 gennaio ore 17.00
CONCERTO DEL DUO CARDINALE - MAGNASCO
Andrea Cardinale al violino ed Alessandro Magnasco al pianoforte. Musiche di Mozart, Schumann, Paganini, Brahms. Biglietto unico Euro 2,00.

21 gennaio - ore 17.00
CONCERTO DEL NUOVO TRIO FAURE'
Silvano Minella violino, Marco Perini violoncello, Flavia Brunetto pianoforte. Musiche di W.A. Mozart e A. Dvorák. Biglietto unico Euro 2,00.

28 gennaio - ore 17.00
CONCERTO DEL DUO PAGANINI
Luigi Puddu e Giovanni Puddu alla chitarra. Musiche di Paganini. Concerti della Domenica. Biglietto unico Euro 2,00.

De Gasperini
SERVIZI DI STAMPA
dal 1923
a Desenzano
Scopri le nuove frontiere della Digitale e offset DI (Direct Imaging)
G. De Gasperini srl - Via Lorenzini, 93 - 25015 DESENZANO del GARDA - tel. 030 9911105 fax 030 9993015 - e-mail: Info@degasperini.it

Dipende 23



Castiglione delle Stiviere

FRANCO FERLENGA

Mostra a Palazzo Menghini
16 dicembre '06 - 4 marzo '07

L'Istituzione dei Servizi Culturali "Città di Castiglione delle Stiviere" intende allestire una mostra che presenti nella sua complessità l'opera di Franco Ferlenga, illustre concittadino. Nei locali di Palazzo Menghini verrà esposta un'ampia selezione della produzione di Ferlenga, in gran parte ricavata dalla sua collezione privata, che attraversa tutte le fasi della sua esperienza artistica. Sarà presentata non solo l'opera pittorica ma anche le sue incursioni nel campo della scultura, della critica, della letteratura. Se la parte preponderante sarà costituita da una vasta rassegna di pitture ad olio delle più varie dimensioni, saranno anche presenti i grandi cartoni elaborati per opere a mosaico o per affreschi, tempere approntate per opere grafiche, schizzi di lavoro, bozzetti per vetrate ecc. L'opera pittorica, rappresentata da oltre 150 opere, sarà organizzata a partire dalle principali tematiche affrontate dall'artista: il paesaggio, la figura, i temi sociali, le grandi opere, il sacro. Video e filmati documenteranno le opere di grandi dimensioni elaborate per chiese o edifici pubblici. L'insieme delle opere esposte sarà poi presentato all'interno di un ampio catalogo edito dalla Mondadori Electa Spa che costituirà l'inizio di una trattazione esaustiva sull'opera dell'artista. Curatore della mostra Prof. Tino Gipponi.

La mostra sarà inaugurata sabato 16 dicembre 2006 e terminerà domenica 4 marzo 2007.

Mercatino Natalizio

Domenica 17 dicembre dalle ore 9 alle ore 19
Piazza Ugo Dallò e dintorni

Bancarelle addobbate a festa, luci e colori del Natale, per le vie dell'elegante centro storico: le più belle idee regalo, il gusto dei prodotti tipici, dal miele al vino ed il fascino della festa più attesa dell'anno, come in una atmosfera carica di magia. La giornata sarà allietata da Zampognari, Cavalli con slitte e carrozze che porteranno i visitatori e i più piccoli in giro per il centro storico cittadino, vin brulé e castagne, animazione con artisti di strada e **la Compagnia Focoleria che dalle 15.30 si esibirà in emozionanti acrobazie e danze con il fuoco.** Dalle 14.30 presso il Teatro Sociale avrà luogo lo spettacolo "Domenica in...sieme" con balli danze a cura delle Scuole di Danza e Ballo Castiglionesi (La Scuola Balletto Città di Castiglione e la Scuola "Il Cigno") e arti marziali con la Capoeira di Tucano di Brescia. Ingresso gratuito. Alle ore 15.00 visita guidata gratuita della città con ingresso al Museo di San Luigi Gonzaga, al Museo Internazionale della Croce Rossa, alla Basilica di San Luigi Gonzaga e visita del centro storico. La visita guidata partirà dallo stand della proloco che per l'occasione sarà presente come punto info in piazza Ugo Dallo' in occasione del mercatino.

Novità Assoluta: MOSTRA SULLA NATIVITA'

presso la Basilica di S.Luigi Gonzaga

In occasione del Santo Natale il Circolo Filatelico & Numismatico della Città di Castiglione delle Stiviere in collaborazione con la Proloco ha organizzato una mostra sul tema della "Natività", esponendo opere in metacrilato (comunemente noto come Plexiglass) della nota artista castiglionesa Nise Gerbino che ha già realizzato esposizioni personali e di gruppo in Italia (Milano, Verona, Brescia) e a Parigi. L'esposizione comprenderà varie opere figurative luminose in Metacrilato, cioè incisioni superficiali ed interne, lavorazioni di lastre sottili trasparenti e filtri interferenziali oppure lavorazioni stratigrafiche ottenendo una unica lastra prismatica olografica: il tutto illuminato con lampade al neon. Per l'evento il Circolo realizzerà una cartolina panoramica di Castiglione inedita, a numero molto limitato, con impressa l'immagine della natività; inoltre il 23 Dicembre 06 le poste italiane apporranno un annullo speciale sulla cartolina. Per info Proloco 0376 / 944061,

PIAZZA UGO DALLO': DALLE ORE 22.30 ANIMAZIONE IN PIAZZA CON MUSICA, DJ, MAXISCHERMO IN COLLEGAMENTO CON LE PRINCIPALI PIAZZE EUROPEE, SPUMANTE E PANETTONE E FUOCHI D'ARTIFICIO

Per info contattare la Proloco al 0376/944061 o il Comune al 0376/679305 o consultare sito www.castiglionedellestiviere.info

STAGIONE CONCERTISTICA

organizzata in collaborazione con ARTI.CO Direttore Artistico - Sergio Maffizzoni e ORCHESTRA GIOVANILE ALOISIANA "CITTA' DI CASTIGLIONE DELLE STIVIERE"

1756-2006

OMAGGIO A MOZART

Sabato 16 dicembre 2006 ore 21.00
Teatro Sociale Ingresso Gratuito

ORCHESTRA GIOVANILE ALOISIANA

Stefano Maffizzoni, flauto

Chiara Soave-Cecilia Baccolo, duo pianistico

Chiara Romanò Baccolo, direttore

CONCERTO DI NATALE

Sabato 23 Dicembre 2006 ore 21.00

Basilica di San Luigi - Ingresso libero

CORALE SAN SEBASTIANO

STAGIONE TEATRALE '06-'07

Lunedì 18 dicembre ore 21.00

Teatro Sociale

La Pirandelliana Sul lago dorato di E. Thompson.

Adattamento Nino Marino con Arnoldo Foà e Erica Blanc regia di Maurizio Panici

Norman Thayer e la moglie Ethel, ormai ottantenni, si ritirano a vivere gli ultimi anni della propria vita sulla loro casa in riva al lago. Li raggiungono per l'estate la figlia, divorziata, e il suo nuovo fidanzato, che ha già un figlio adolescente, molto problematico. Chelsea, la figlia, spera di riuscire a ricucire il rapporto con il padre, da sempre travagliato. Ma l'incontro non funziona, e Chelsea se ne va col fidanzato, lasciando dietro come un pacco postale ai nonni il figlio, che ovviamente non gradisce la sistemazione. Ma la vita con i nonni, poco a poco, trasforma il ragazzo, che in particolare apprezza la saggezza del nonno. Al termine dell'estate, Chelsea ritorna con il fidanzato, diventato nel frattempo marito, e ringrazia i genitori per la positiva influenza esercitata sul ragazzo. Riappacificatasi con il padre, lascia i genitori a vivere con ritrovata serenità i loro ultimi anni. Arnoldo Foà ed Erica Blanc sono i due protagonisti di questa tenera storia resa famosa dall'omonimo film di Mark Rydell del 1981 con Kathrine Hepburn e Peter Fonda, che vinse ben tre premi Oscar, affiancati da Loredana Giordano e Valerio Santoro.

Biglietti: Platea e Palchi: 23.00 Euro / Loggione: 14.00 Euro / Loggione ridotto (studenti) 12.00 Euro

I biglietti potranno essere acquistati presso il botteghino del Teatro nei cinque giorni antecedenti lo spettacolo dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e il giorno dello spettacolo, sempre presso il botteghino del Teatro, dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e dalle ore 20.30 alle ore 21.00. Dal quarto giorno antecedente lo spettacolo si accetteranno anche prenotazioni telefoniche negli orari di apertura della biglietteria (0376/671283). I biglietti così prenotati dovranno essere ritirati entro le ore 20.45 della sera dello spettacolo.

I GESTI DELL'UMANITÀ

Al via l'installazione della cartellonistica del Sistema dei Musei Mantovani a Castiglione delle Stiviere

E' ormai in dirittura d'arrivo anche a Castiglione delle Stiviere il progetto di cartellonistica stradale "I Gesti dell'Umanità" curato dal Sistema dei Musei Mantovani. Il progetto, realizzato grazie al contributo della Regione Lombardia e della Provincia di Mantova, prevede l'installazione di una serie di pannelli stradali, posizionati in punti-chiave per la valorizzazione turistica della località, finalizzati a far conoscere il grande patrimonio culturale locale. Castiglione delle Stiviere, oggi pronta alla realizzazione dell'ultima fase del piano grazie alla profonda volontà dell'Assessore al Turismo, Sport e Manifestazioni Mauro Bellomi, ha studiato sei postazioni nevralgiche che accoglieranno le segnaletiche. Uno strumento che si inserisce nella più ampia

www.castiglionedellestiviere.info

Corso ONAV Assaggiatori per il Vino

Il corso si svolgerà a partire dagli inizi dell'anno prossimo. Sarà articolato in 18 lezioni teorico - pratiche e prevede un esame finale che consentirà di ricevere il diploma di Assaggiatore di vino e l'iscrizione all'Albo nazionale Onav. Le lezioni si svolgeranno nei locali della Proloco di Castiglione delle Stiviere, nelle serate del lunedì e del giovedì. I docenti saranno qualificati esperti con esperienza pluriennale nel settore, autorizzati e accreditati dall'Onav. Il corso è a pagamento ed è rivolto ai gestori e agli operatori di bar, ristoranti ed alberghi anche del lago di Garda, ai giovani che intendono operare in queste attività, ma anche a quanti vogliono approfondire la conoscenza del vino per poterlo meglio apprezzare. Il corso prevede anche delle lezioni con uscite didattiche presso i ristoranti e le aziende vitivinicole del territorio delle Colline Moreniche.

DOMENICA A TEATRO

Teatro per la famiglia

Domenica 3 dicembre 2006 "CIRCUS ON ICE"-Teatro Pirata

Il Teatro Pirata produce uno spettacolo di circo dei burattini su ghiaccio. Una baracca e una pista scavata nel ghiaccio, la più squinternata e divertente squadra di artisti circensi, provenienti dalla Siberia, dalla Lapponia, dall'Alaska, dall'Artide e dall'Antartide. Ecco a voi, i pinguini, le foche, gli orsi bianchi, le renne volanti, i pattinatori, la grande Alga Sirenova, il "mitico" fachim Karamanzù, i clowns Fischietto e Lenticchia, l'inflessibile direttore e la sua improvvida assistente Sonia... e altro ancora!!! Sbrigatevi prima che qui si sciogla tutto!!!

Domenica 10 dicembre 2006 ore 16.00 - Teatro Sociale "Natale!" - Teatro Telaio

Tre clown ed un musicista per raccontarci a modo loro il Natale. Entreranno dapprima nei panni di tre pastori durante una notte piena di situazioni impreviste o inspiegabilmente prevedibili, nonché dense di segni e visioni che si confondono tra sacro e profano. Saranno poi i tre Magi nel lungo viaggio attraverso il profondo deserto, che incontreranno uno stranito e grottesco Erode, per giungere inconsapevolmente alla loro meta. Tra echi di alcune profezie di Isaia che preannunciano la nascita del Bambino e di antichi e leggendari racconti mediorientali che narrano sotto altri aspetti il meraviglioso avvenimento, racconti stupiti ed ingenui che potrebbe fare un bambino, scherzi e musica dal vivo, proveranno a raccontare la storia che tutti sanno ma che così non ha mai visto nessuno. E alla fine giunti alla grotta...

Ingresso € 4,00 L'acquisto dei biglietti e le prenotazioni, anche telefoniche, possono essere effettuate presso la biglietteria del Teatro Sociale di Castiglione delle Stiviere, Tel. 0376-671283 nei seguenti orari: dal martedì al venerdì dalle ore 16,30 alle ore 18,30 ed il sabato mattina dalle ore 10,00 alle ore 12,00. Il ritiro dei biglietti prenotati telefonicamente deve avvenire entro le ore 12.00 del sabato antecedente lo spettacolo presso la biglietteria del Teatro Sociale. Il giorno dello spettacolo l'apertura della biglietteria verrà effettuata dalle ore 15.30 alle ore 16.00.

Mercatini Antiquariato

Dal 25 novembre al 3 dicembre

Brescia XIX edizione della mostra mercato dell'antiquariato 'Brixiantiquaria2006', organizzata dal Sindacato Antiquari Bresciani e Brescia Ascom Servizi Srl con il patrocinio di Comune di Brescia, Provincia, Regione Lombardia, Camera di Commercio e Associazione Commercianti di Brescia. Nuovo Polo Fieristico.

Sabato 2

Romano di Lombardia (BG) Collezionismo, 70 espositori, centro storico, escluso agosto, info 0363 901951

Rovereto Mercatino dell'antiquariato

Domenica 3

Desenzano del Garda (BS) Gioielli e Oggetti d'arte, 50 espositori, info 030 9916029 Agosto e gennaio sospeso

Orzinuovi (BS) Mobili e Oggettistica, 40 espositori, info 030 9942100

Sabbioneta (MN) Piccolo antiquariato e Collezionismo, 50 espositori, via Gonzaga, info 0375 221044

Ostiglia (Mn) Cose del passato Mercatino di antiquariato. Mostra mercato di oggetti d'antiquariato - La prima domenica di ogni mese. Info tel 03867302511. Ostiglia centro storico

Dal 6 a 10 dicembre

Peschiera del Garda VII edizione per "ARILICA ANTIQUA - TRACCE DEL TEMPO", la mostra mercato d'antiquariato che si svolge nello storico spazio espositivo del Sottotetto della Caserma d'Artiglieria di Porta Verona, e che riunisce oltre trenta dealers provenienti da tutta l'Italia. Orari: mercoledì 6 e giovedì 7 dicembre 15,30 / 20,00 - venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 dicembre 10,00 / 20,00. Ingresso libero. Info: Associazione Culturale Artidea. Tel. 3476466088/3475348998 - Fax: 045 8904775.

Domenica 10

Brescia Quadri e Mobili, 80 espositori, piazza della Vittoria, info 030 2977863

Castelleone (CR) Piccolo antiquariato, 160 espositori, centro storico, info 0374 56379

Pandino (CR) Mostra oggettistica d'epoca, 50 espositori, al coperto sotto le arcate di Castello Visconteo

Poggio Rusco (MN) Collezionismo, Artigianato, Oggettistica, 70 espositori, info 0386 733122

Solferino (MN) Mercato del piccolo antiquariato, collezionismo e curiosità. Piazza Castello presso la Rocca, da marzo a dicembre. Info: Ass. Pro Loco di Solferino tel. 0376854360 o sig. Paolo Quaranta tel. 0376671303.

Villafranca (VR) Mercatino dell'antiquariato

Domenica 17

Asola (MN) Asolantiquaria, aperto ad antiquari ed hobbisti, piazza XX Settembre, escluso il mese di Agosto. Info: 0376733032.

Bardolino (VR) MERCATINO

DELL'ANTIQUARIATO, Lungolago Riva Cornicello, ore 9.00-18.00, info: 045 6213246 045 7210078

Bergamo Alta Libri, Stampe, 50 espositori, piazza Angelini, info 035 216374

Cremona Mobili e Collezionismo, 80 espositori, presso Cattedrale, info 0377 32413

Lonato (BS) Mercantico, antiquariato, modernariato e collezionismo, centro storico, info: 030 9130238 Luglio e agosto serale

Mantova Aperto ad antiquari, collezionisti ed hobbisti, piazza Sordello. Info: Mantova Expo tel. 0376 225757 o 0376226973.

Domenica 24

Gonzaga (MN) tutte le quarte domeniche dei mesi che ne hanno cinque più: Lunedì di Pasqua, 25 aprile, 1° maggio, 1° novembre, 8 dicembre, 26 dicembre. Oggettistica, Cose vecchie, 300 espositori, info 0376 58617

Rivarolo Mantovano (MN) Mercatino dell'antiquariato, esposizione ed interscambio di oggetti di piccolo antiquariato e da collezione. Piazza Frinzi, info: 0376 99700

Suzzara (MN) Mobili, Oggetti e Giocattoli, 180 espositori, centro storico. Sospeso per il mese di agosto, Cose d'altri tempi Mercatino di antiquariato. Mostra mercato di oggetti di piccolo antiquariato, cose usate, libri, stampe. Suzzara Piazza Garibaldi

Gonzaga (Mn) Mercatino di antiquariato Del c'era una volta. Il mercatino si tiene in tutte le festività infrasettimanali (tranne 15/8 e 25/12) e la quarta domenica dei mesi con 5 domeniche. Info: Circolo Filatelico 0376 58617 o Comune 0376 526311. Gonzaga Piazza Matteotti

Valeggio sul Mincio (Mn) Mercato dell'antiquariato. P.za Carlo Alberto. Dalle 10.00 alle 19.00. Ass.ne Commercianti 045 7951880.

Mercatini di Natale

Anche quest'anno, come vuole la ormai consolidata tradizione trentina, sono iniziati i tanto attesi mercatini di Natale nel Trentino, che ogni anno attirano presso la città di Trento e le principali località turistiche circostanti, migliaia di turisti dalle più svariate parti d'Europa e d'Italia



Il periodo natalizio in questi luoghi diventa uno dei momenti più affascinanti dell'anno grazie ad un'atmosfera molto particolare, creata non solo dai mercatini e dai loro prodotti di primissima qualità, ma così pure dalle scenografie locali, dalla bellezza delle cittadine immerse nella neve, dalle numerose animazioni studiate sia per i piccoli che per i più grandi, dagli appuntamenti musicali e gastronomici organizzati per tutto il periodo natalizio. Insomma il fascino della festa più amata da tutti e più cara alla religiosità, trova in una città affascinante come Trento un perfetto connubio. Un connubio esaltato ulteriormente dalle caratteristiche di questa città che la rendono unica nel suo genere. Pensiamo solo alla sua straordinaria posizione nel cuore delle montagne, il più delle volte imbiancate durante il periodo natalizio da abbondanti nevicate, o dalla presenza di un meraviglioso centro storico dall'impronta rinascimentale con monumenti come il castello del BuonConsiglio e il Duomo che non hanno nulla da invidiare ad altre città italiane ben più grandi e rinomate. Non dimentichiamo inoltre che negli ultimi anni Trento è diventata uno dei punti di riferimento per quanto riguarda diversi settori: oltre a quello artigianale e gastronomico, ampio risalto sta avendo soprattutto negli ultimi anni, il settore enogastronomico come ben dimostrato anche dalle Cantine Ferrari, un marchio con una rinomata tradizione spumantistica. Un'atmosfera dunque che trova la sua naturale

continuazione e completamento nei Mercatini di Natale che con la vendita di prodotti tipici di ogni genere, non mirano ad apparire come delle semplici bancarelle aventi lo scopo di vendere più prodotti possibili, ma a farsi notare come una sorta di museo a cielo aperto volto a mostrare l'incredibile cultura trentina in fatto di gastronomia e artigianato. Come nei precedenti anni, anche in questa edizione del 2006, si cercherà di privilegiare la qualità a discapito del parametro quantità che purtroppo ultimamente sta caratterizzando la maggior parte delle fiere a carattere locale, con la conseguente e inevitabile perdita dei valori più genuini.

Con questo ottimo auspicio si potranno visitare i Mercatini di Natale che trovano spazio nella caratteristica Piazza Fiera, sistemati ai piedi delle mura medioevali dell'omonima piazza, con orari che vanno dalla domenica al giovedì dalle 10.00 alle 19.30, il venerdì e il sabato dalle 10.00 alle 20.30, mentre il giorno della Vigilia (ultimo giorno per i mercatini) dalle 10.00 alle 17.00. Per rendere ulteriormente magica nonché gustosa l'atmosfera dei mercatini, saranno fin da subito allestiti "I Sapori del Mercatino" che offriranno ai numerosi turisti di passaggio, un goloso assaggio dei principali prodotti tipici del trentino spazianti tra diversi tipi di formaggio, sottoaceti, lucaniche, speck, funghi, torroni, mandorlati, strudel, zelten, caldarroste e naturalmente il "vin brulé", una bevanda ideale per scaldarsi nei gelidi

pomeriggi trentini.

Parallelamente ai mercatini di Trento grande risalto nel periodo natalizio avranno pure i mercatini di Natale di Arco e di Riva.

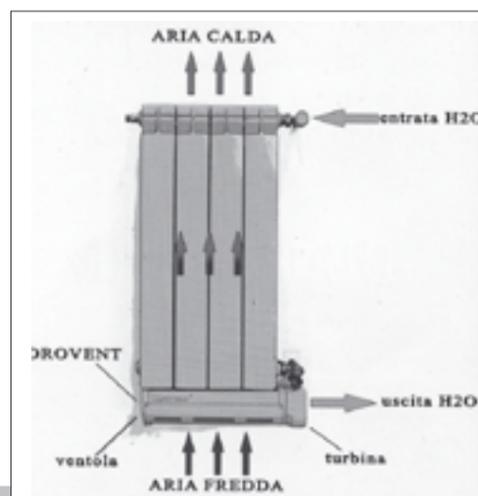
In particolare ad Arco dal 17 novembre al 23 Dicembre si potrà visitare l'interessante Mercatino di Natale Asburgico, ogni Venerdì, Sabato e Domenica dalle 10:00 alle 19:00. In questi weekend natalizi ci si potrà immergere nella bellezza della cittadina resa ancora più piacevole dalle animazioni in programma e dalle numerose bancarelle che coloreranno la graziosa Arco di una magica atmosfera natalizia. Ricordiamo infatti che come ogni anno il Mercatino di Arco consente di acquistare regali particolari dell'artigianato locale, il tutto ammirando luci e ascoltando musiche e cori che consentono di gustare ancora maggiormente il piacevole clima creato. Gli stand allestiti saranno in tutto una trentina e si potranno trovare i prodotti più tipici del Natale spazianti dai dolci, agli addobbi, dalle bambole in pezza alle candele, dalle statue di legno ai numerosi oggetti in vetro e ceramica.

Ogni fine settimana ci saranno inoltre diverse mostre e visite guidate, così come appuntamenti di vario genere volti a far assaporare ai turisti di passaggio le tradizioni e la cultura di questo piccolo paradiso vicino al lago di Garda. Per il giorno 8 dicembre infine, in occasione della Festa dell'Immacolata, il Castello di Arco sarà illuminato da un meraviglioso spettacolo pirotecnico, un'occasione in più per gustare in modo diverso dal solito la maestosità e l'incredibile bellezza del castello arcense.

Anche Riva del Garda, durante tutto il mese di Dicembre, sarà caratterizzata da feste ed animazioni volte ad esaltare ulteriormente la bellezza e l'atmosfera della cittadina rivierasca. In particolare sarà un Natale pieno di luci, di allegre animazioni, di concerti e appuntamenti di ogni genere. Quello che è certo è che gli angoli più caratteristici di Riva saranno riempiti di grande fascino con parole, musiche e voci narranti diverse tematiche natalizie. Sarà un Natale molto coinvolgente anche per i più piccoli i quali potranno ascoltare fiabe e racconti natalizi, scrivere lettere a Babbo Natale con tanto di casella postale, per imbucare la lista dei doni desiderati direttamente al Polo Nord. Ma il luogo che desterà sicuramente più interesse, soprattutto tra i più piccoli, sarà la Rocca di Riva, trasformata appositamente nella Casa di Babbo Natale e composta da 4 stanze dove si potrà giocare, assaggiare i dolci tipici più buoni, ascoltare le fiabe natalizie più avvincenti e imparare a fare i doni "fai da te".

Come ogni anno dunque nei Mercatini di Trento, Arco e Riva saranno presenti tante novità e tante divertenti scoperte volte a far divertire grandi e piccini, a soddisfare il palato ed il gusto dei turisti più esigenti e soprattutto a rendere ancora più magica la già particolare atmosfera del Natale trentino, che anche mediante queste bancarelle, uniche nel proprio genere, trova il suo più bello e naturale completamento.

J. M.



Prenota
IDROVENT
sul sito
www.idrovent.com

oppure
telefonando allo 030.9658407
orario d'ufficio
o presso i migliori rivenditori
specializzati di idrosanitari



CAPODANNO IN PIAZZA a Castiglione delle Stiviere

l'Assessorato al Turismo e la Pro Loco di Castiglione delle Stiviere
con il Patrocinio della Comunità del Garda
in collaborazione con
Radio Bruno
Dipende -Giornale del Garda

presentano

NOVITA' ASSOLUTA

2007 Tutti in Piazza: è questo il titolo dei festeggiamenti organizzati per una grande festa di Capodanno nel cuore della città!

PIAZZA UGO DALLO' **Castiglione d/Stiviere**

DALLE ORE 22.30 alle ore 01.30
ANIMAZIONE IN PIAZZA CON MUSICA A
CURA DI DJ LEO

in collaborazione con RADIO BRUNO 100.5 HMz

MAXISCHERMO E SCENOGRAFIE SUPER

MOLTI PREMI E COTILLONS AD ANIMARE LA SERATA:
1° PREMIO UN WEEK END AD ASSISI
2° UN ABITO PIGNATELLI
Sim card Vodafone con credito incluso saranno distribuite a cura di Vodafone One

SPUMANTE E PANETTONE PER TUTTI OFFERTO DALLA STRADA DEI VINI E SAPORI MANTOVANI

ORE 24.00 FUOCHI D'ARTIFICIO

Per info contattare la Proloco al 0376 / 944061 o consultare sito
www.castiglionedellestiviere.info
www.radiobruno.it



Masserdotti Pierangelo & figlio

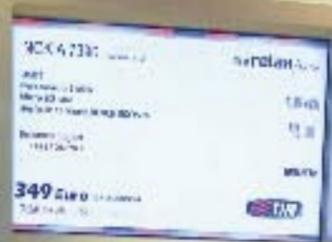
Preventivi Gratuiti

tinteggiatura interno esterno
Stucchi - Controsoffitti
Pareti in cartongesso
isolamento a cappotto

Tel. 030.9658860 - 338.2068704
Via M. Abate Quaranta, 117 - 25018 Montichiari (Bs)

Dipende 27

**PR
ODO
TTI**



9004733	verolan
1.840	
11.00	
349 euro	

**... hai la partita iva ?
scopri i nuovi vantaggi TIM
per le aziende !!!**

**UFFICIO TIM PER LE AZIENDE
VIALE MARCONI 48/D
DESENZANO DEL GARDA**

il Telefonino



**TLC PROMOTION sri tel. fax 0376 671426
P.zza S. Luigi, 14 Castiglione d/Stiviere MN**