

D del Garda

Speciale festività



3	SOMMARIO
4-5	LA CROCIERA DI DIPENDE
6-7	VILLA SIGURTÀ
9	MARIO MISTRETTA
10-11	AUGURI PER LE FESTE
12	L'ALBERO DI NATALE
14	PEDALE MEDOLESE
15	CAMILLA va in America
16-17	La TAVOLA di NATALE
18-19	Le RICETTE di NATALE
20-21	Il TÈ di Enzo Dellea
23	SOS REGALI
24	CANI & GATTI
25	PATRIZIA TONIOLO
26	LE ORIGINI DEL PRESEPE
27	NEL SEGNO DI MARIA
28	LA STORIA DI CELSA
29	GIORGIO ZANETTI
30	ROBERTO MANNI

AlisPA

via di Vittorio 143

CENTRO BENESSERE



HOTEL
ACQUAVIVA
DEL GARDA

Immerso nella carezza dell'acqua **il corpo ritrova** la vibrazione di **quell'energia interiore consumata dallo stress.**

Occhi chiusi, abbandonati a **sapienti mani che sanno curare e tonificare**, assapora il piacere di un benessere totale, del corpo e della mente.

L'acqua accoglie, sostiene, conforta e dona **sensazioni magiche di un antico equilibrio che sembrava dimenticato.**

HOTEL
ACQUAVIVA
DEL GARDA

APERTO TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO
Rivoltella del Garda • Via G. di Vittorio 143/a • Telefono 030 9111414
benessere@hotelacquaviva.it
www.hotelacquaviva.it



SOMMARIO

ATTUALITÀ

*INTERVISTA a Mario Mistretta,
presidente del Consiglio Notarile di Brescia - pag 9

CANI & GATTI adozioni e rispetto - pag 24

appello per le gattare di Sirmione - pag 25

* 1.200.000 EURO per i giovani del basso Garda e
colline moreniche - pag 14

CHI C'era

*LA CROCIERA DI *Dipende* - pag 4

*INAUGURAZIONE di VILLA SIGURTÀ - pag 6

*CAMILLA e il suo sogno americano - pag 15

*PEDALE MEDOLESE - pag 14

ENOGASTRONOMIA

*LE RICETTE di NATALE
a cura dell'Alberghiero di Desenzano - pag 18

* IL TÈ di Enzo Dellea - pag 20

FESTIVITÀ

* AUGURI per le feste - pag 10

* LA LEGGENDA dell'albero di Natale - pag 12

* La TAVOLA di NATALE - pag 16

* SOS REGALI - pag 23

*LE ORIGINI DEL PRESEPE - pag.26

*REGALA UN'OPERA D'ARTE per Natale - pag.26

PERSONAGGI gardesani

personaggi del Garda da ricordare.

*LA STORIA DI CELSA - pag 28

* IN RICORDO di Giorgio Zanetti - pag 29

CULTURA

*NEL SEGNO DI MARIA fra Spagna e Italia
intervista a Monsignor Lanzafame - pag 27

SPORT

* INTERVISTA a Roberto Manni di Salò - pag 30



REGISTRO OPERATORI
della COMUNICAZIONE
Iscrizione N.5687



associato
Unione Stampa
Periodica Italiana

D del Garda

supplemento a GIORNALE DEL GARDA n.170 /2008
Reg.Stampa Trib. di Brescia n.8/1993 del 29/03/1993

www.dipende.it
www.giornaledelgarda.com
E-mail: redazione@dipende.it

COSTO in EDICOLA 1 euro

Editore:

Associazione Culturale M. Indipendentemente
Direttore Responsabile: Giuseppe Rocca
Direttore Editoriale: Raffaella Visconti Curuz

Hanno collaborato:

Alessandra Andreolli, Velise Bonfante, Lucrezia Calabrò, Eleonora Consuma, Roberta Cottarelli, Anna Daverio, Enzo Dellea, Amelia Dusi, Patrizio Emilio, Bruno Forza, Giancarlo Ganzerla, Laura Gorini, Gianluigi Guarnieri, Davide Marchi, Marisa Meini Ventura, Elisa Zanola

Stampa: FDA EUROSTAMPA - Borgosatollo

Spedizione: COOP Service

Redazione: Tel 030.9991662 cell.335.6116353

INSERZIONI PUBBLICITARIE

Tel.030.9991662 Cell.335.6116353

ABBONAMENTI 2009

n. 10 copie GIORNALE DEL GARDA
+ n. 6 copie D del GARDA

Euro 30,00

a partire da qualsiasi mese

c/c postale 12107256

intestato a Indipendentemente

Via delle Rive, 1

25015 Desenzano del Garda (Bs)

Carissimi lettori di Dipende
GIORNALE DEL GARDA.
Siamo appena tornati dalla
crociera promossa dal Gior-
nale del Garda per festeggiare i suoi
15 anni di vita con Ocean viaggi.

15 anni con *Dipende*

di Marisa Meini Ventura

La crociera ha toccato i porti di Bari, Olimpia, Istanbul, Smir e Dubrovnik. E' stato un tragitto stupendo, accarezzato sempre da un bellissimo sole che riscaldava il cuore. Posso dire con tutta franchezza che è stata una crociera superiore alle mie aspettative.

Ho nel cuore l'hotel galleggiante, con la mia camera vista mare e un balcone dove vedevo i raggi del sole che si tuffavano in mare come brillanti, dei buffet con tutte le leccornie del mondo, piscine, teatro e biblioteca. Tanti fotogrammi che si mischiano in un unico grande ricordo: il martini bevuto in uno dei tanti bar, la zebra, l'obelisco, il ristorante, il palladio di velluto rosso, le marce sul ponte lungo 200 metri.

Ho nostalgia di Bari e della Chiesa di S. Nicola (pensate che il santo era nato in Turchia e fece tanti miracoli che i baresi pensarono bene di portarselo a casa, fu un vero e proprio sequestro di persona). Il capoluogo pugliese è incantevole: le mura antiche, il lungo mare con i maestosi zampilli d'acqua alti circa 20 metri installati oltre il porto. Ho nostalgia delle escursioni a Olimpia antica,

dove si svolgevano già nel 700 a.C. le gare di tutti gli sport (potevano gareggiare solo gli uomini e per giunta nudi), con il tempio di Zeus, il laboratorio di Fidia, le terme e lo stadio di 400 metri. Ho nostalgia di Istanbul, dove abbiamo trascorso una giornata da sogno visitando le moschee: quella blu dalle piastrelle celesti e verdi e da mosaici sul soffitto; quella di S. Sofia chiamata "la saggezza divina" fatta costruire da Costantino nel 325 come basilica. E' la quarta al mondo per grandezza, dopo S. Pietro, il Duomo di Milano e S. Paolo di Londra. Maestosa, ricca di lampadari e di reperti archeologici dell'antica città di Pergamo, ora trasformata in museo. Il palazzo di Topkapi è la dimora del grande sultano Ahmet I, con il suo harem, le cucine e i gioielli, tra cui primeggia il grosso diamante di 84 carati. Tutto questo è circondato da un parco meraviglioso con vista sul Bosforo.

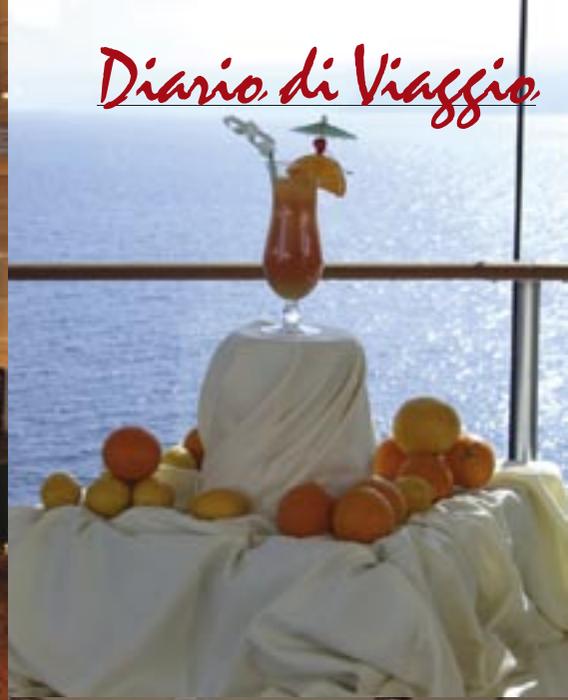
Ho nostalgia di Smir, con il suo bellissimo museo dove ho visto la statua di Omero, il discobolo e tanti reperti archeologici risalenti a 1000 anni prima della nascita di Cristo. Il lungo mare di questa città è lungo 14 km, con piste ciclabili costeggiate da piante tropicali.

Ho nostalgia, infine, di Dubrovnik, la vecchia Ragusa, con le sue mura antiche risalenti al XV secolo, le viuzze strette piene di fiori, le Chiese in stile barocco e quel chiostro della chiesa dei francescani contenente una farmacia di fine 800 e un porto piccolo tanto piccolo e romantico che ti prendevano il cuore.

Ho una grande nostalgia anche dei miei amici, con i quali ho condiviso le mie emozioni: di Raffaella - direttrice del Giornale del Garda - disponibile, generosa e per la quale nutro molto affetto; di Loretta, dolce e riservata; di Giò, scrittrice e cavaliere del lavoro; di Rosa dai vestiti splendidi, e sempre sorridente; di Fiorenzo, la mia enciclopedia viaggiante che rispondeva ad ogni mio quesito e grande disegnatore; di Alessandro simpatico e dalla memoria formidabile; di Ivana, piccola grande donna campionessa di burraco; di Daniele, maestro del computer e di diplomazia; di Amedea, brava organizzatrice dai bellissimi occhi azzurri; di Nadia e dei suoi cappellini variopinti e spiritosi; di quel gentiluomo di suo marito e di tutti gli altri. Un grazie di cuore a tutte queste persone, perché la vacanza non sarebbe stata tanto bella senza la loro simpatica compagnia.



Diario di Viaggio





Il Console José Carlos Ruiz Berdejo
dei Conti Sigurtà

In casa

giovedì 16 ottobre 2008 alle ore 20.30

per un cocktail

in occasione della riapertura di

Villa Sigurtà

Via Circonvallazione Maffei 12 - Valeggio sul Mincio (Verona)

PORTE APERTE AL NOBILE DIV



FOTO MARCO SCHIAVON

Muri e spazi di nobiltà senza tempo: Il prestigioso edificio palladiano, ospitò nei secoli personaggi di grande rilievo. Imperatori e scienziati ne apprezzarono l'esclusiva accoglienza, che oggi rimane intatta nelle moderne proposte di utilizzo degli accoglienti saloni e dello splendido parco.

Tracce di storia intersecano i muri preziosi di Villa Sigurtà a Valeggio sul Mincio. Ambienti, pareti, frontespizi e spazi all'aperto che contrappongono identità stilisticamente classiche. Raccogliendo fasti di epoche lontane. In un'attualità evolutiva che oggi parla a quel variegato pubblico alla ricerca di sane contaminazioni rappresentative per i momenti di intrattenimento, svago, relax o convention di lavoro. Cornice importante dunque quella di Villa Sigurtà. Un posto legato ai segni dell'autorità e del sapere, oltre che a quella grande storia sopravvissuta integralmente nel ricordo tra i secoli fino al multicolor del terzo millennio. Simboli ed immagini si sprecano per definire questo impatto senza tempo. E' la storia a conferire gloria e vivacità al luogo. Storia che parte grazie al progetto di Vincenzo Pellesina, discepolo di Palladio, su incarico del Conte Antonio Maffei, per un'opera architettonica conclusasi nel 1693 ed ornata dagli affreschi di Biagio Falcieri. Dimora autorevole che durante il Risorgimento ospitò Francesco Giuseppe d'Austria e Napoleone Terzo. Altro periodo brillante di fasti ed onori per la Villa, fu il XX secolo. E' in quell'epoca che i Conti Sigurtà ospitarono personalità di grande prestigio internazionale. Ricordiamo tra gli altri Maria Callas, la Regina Vittoria Eugenia di Spagna, i Sovrani Costantino di Grecia e Simeone di Bulgaria. Ed ancora i Principi, del Liechtenstein, di Monaco, Carlo d'Inghilterra, Filippo del Belgio ed il Duca d'Aosta. Senza dimenticare Premi Nobel quali Korad Lorenz, Alexander Fleming e Albert Bruce Sabin. Sulla base di questi avvenimenti, tramandati con la nobile perizia delle grandi famiglie, il presente riannoda i fili della memoria sui terreni di una continuità dinamicamente rappresentativa al passo con i tempi. Così l'oggi di Villa Sigurtà risplende nella sua fulgida genealogia nobiliare, grazie alle possibili destinazioni di utilizzo per eleganti occasioni di incontro.



Il ringraziamento



Tantissimi illustri ospiti per la festa d'apertura Di Villa Sigurtà a Valeggio Sul Mincio. Uno spazio accogliente dove tradizione e storia accompagnano un'idea di ospitalità valida anche per il futuro

VENIRE DELLA CIVILTÀ'

Luci di storia, presente e futuro per Villa Sigurtà a Valeggio sul Mincio. Luci di resoconto della grande festa organizzata per l'apertura del bellissimo edificio palladiano. Un contesto esclusivo dal pregevole e raffinato tono ospitale. Con il padroni di casa, il console italiano a Siviglia José Carlos Ruiz Berdejo dei Conti Sigurtà accompagnato dalla signora Clelia Muchetti, ad accogliere i numerosi ed autorevoli ospiti provenienti dalle province di Mantova, Verona e Brescia, che hanno presenziato all'evento. Ricordiamo fra gli altri i Prefetti di Brescia, Francesco Paolo Tronca, recentemente nominato dal Consiglio dei Ministri Capo dipartimento dei Vigili del Fuoco e di Mantova, Giuseppe Oneri. Ricordiamo inoltre la presenza di Riccardo Minini, Assessore al Turismo della Provincia di Brescia, Armando Federici Canova, Assessore ad Istruzione e Comunicazione della Provincia di Mantova, Silvano Orio, Assessore del Comune di Desenzano, la giunta comunale di Sirmione al completo, i molti Sindaci provenienti dai comuni delle colline moreniche fra cui Paolo Bellini sindaco di Pozzolengo e Maurizio Pellizzer sindaco di Monzambano. Oltre al Presidente dell'Associazione Colline Moreniche stessa Luigi Lonardi, al Comandante della Compagnia dei Carabinieri di Mantova Colonnello Maurizio Esposito ed ai capitani delle compagnie di Castiglione delle Stiviere, Giovanni Pillitteri e Peschiera, Mario Marino. In questo stringato e significativo riassunto di adesioni, idealmente intenso nel mettere in evidenza di tutti gli ospiti, nessuno escluso, il raccordo diversificato di personalità all'interno di una bella serata dedicata alla Villa edificata nel lontano 1693. Nella complessità effervescente dell'appuntamento il tocco di classe che solo certi spazi sono in grado di garantire. Quel sottile e raffinato garbo proveniente da una lunga storia fatta di tradizioni dagli accenti rappresentativi epici che a Villa Sigurtà è ancora possibile apprezzare. Per questo, un aperitivo, una cena, un pranzo conviviale, un allestimento congressuale dentro i saloni che hanno accolto personaggi di altissimo livello per secoli è un'emozione da provare. Per far vivere, al passo con la giusta modernità, colori, fasti e sensazioni di nobiltà ed eleganza a garanzia del divenire della civiltà. L'organizzazione è stata curata da Visconti Eventi di Raffaella Visconti, Daniela Rebecchi per Grafiche Massagrande 2000, in collaborazione con Valeria Marchesini del prestigioso catering Sweet & Food di Verona. Diversi sponsor hanno partecipato alla serata con specialità enogastronomiche in degustazione fra cui il mitico trotellino di Valeggio. La serata si è conclusa con uno spettacolare flamenco.



FOOD & SWEET
Lo stile del ricevere.

www.Dipende.it
GIORNALE del GARDA
periodico di servizi dedicati al Lago di Garda e alla valle



grafiche
MASSAGRANDE 2000

Valeria Marchesini - Organizzazione
Raffaella Visconti Curuz - Ufficio Stampa
Daniela Rebecchi - Comunicazione

L'erba del vicino non è sempre la più **verde!**

Risparmiare acqua. Risparmiare tempo. Risparmiare fatica. Ridurre lo smaltimento di rifiuti vegetali... con un prato ecocompatibile sintetico è possibile.

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



Profilo V-Shape®
Brevetto Royal Grass™

Tocca con mano la nostra offerta: chiamaci (0376.630248), o clicca www.i-garden.it per capire come è possibile avere un bel prato, sempre verde e in ordine, sentirti libero e soddisfatto, e risparmiare risorse importanti!



*Tanti Auguri
per un magnifico prato verde tutto l'anno*



i-garden gardening made intelligent

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



«I notari sono ufficialmente pubblici istituiti per ricevere gli atti tra vivi e di ultima volontà, attribuire loro pubblica fede, conservarne il deposito, rilasciarne le copie, i certificati e gli estratti». Nel 1913 l'articolo uno della legge notarile definiva così la professione del notaio. A distanza di quasi un secolo quelle tre righe sono ancora attuali, anche se inserite in un mondo del tutto nuovo.

NOTARIATO OGGI

di Bruno Forza

Abbiamo parlato del notariato del terzo millennio con Mario Mistretta, sondriese di nascita, bresciano d'adozione e presidente del Consiglio Notarile di Brescia da cinque anni: «Il notaio è innanzitutto un pubblico ufficiale – afferma Mistretta – e il suo ruolo fondamentale è rappresentare lo Stato con un'alta qualità professionale. Sebbene la nostra professione appaia schiava della routine va detto che il notaio deve essere vigile e pronto ad intuire situazioni che possono compromettere il buon esito di qualsiasi tipo di operazione. Gli intoppi e le fregature sono sempre dietro l'angolo ed è limitativo affermare che il nostro lavoro si limita al "porre una firma". C'è un prima, un durante e un dopo fatto di una serie di accertamenti, osservazioni e rispetto delle formalità. Abbiamo la grossa responsabilità di conferire certezza alla vita delle persone dando affidabilità alle loro operazioni».

La gente, però, molto spesso non ha parole lusinghiere per la vostra categoria. «Esistono numerose leggende metropolitane che vanno chiarite. In primo luogo vorrei sfatare il mito secondo il quale si eredita la funzione notarile. Solamente il 12% dei notai in servizio sono figli di notai ed il nostro settore è uno degli esempi più lampanti di meritocrazia. Il notariato, inoltre, è un'attività fortemente controllata dallo Stato e nel caso in cui si verificano incidentalità operative le nostre compagnie assicurative intervengono. A questo proposito, comunque, il dato di 22 segnalazioni di incidentalità su 2 milioni di atti depositati rappresenta una garanzia sulla validità del nostro operato. Stiamo cercando di sconfiggere questi fraintendimenti migliorando la comunicazione con i cittadini».

E per quanto riguarda il numero chiuso? «In Italia ci sono 5.000 notai, ma il loro numero varia in base ad una serie di criteri economico – statistici fatti dal Ministero



Notaio Mario Mistretta, presidente del Consiglio Notarile di Brescia

della Giustizia. In ogni caso recentemente c'è stato un aumento di mille notai».

Un'altra accusa imputata spesso al notariato riguarda i costi. C'è perfino chi auspica un futuro privo di notai guardando al modello americano.

«E' vero, alcuni economisti italiani considerano il notaio un costo di cui si può fare a meno mentre un grande economista americano, Robert Shiller – candidato al premio Nobel – ha pubblicato un libro in cui si chiedeva se non fosse utile introdurre la figura del notaio negli Stati Uniti, dove è vero che basta un clic per trasferire gli immobili, ma circolano dati imperfetti privi di analisi specifiche che causano sopravvalutazioni economiche ed incertezze sulla validità degli atti di proprietà. Uno dei crimini più frequenti, infatti, è la frode immobiliare».

I costi notarili, tuttavia, sono molto elevati. In un periodo di crisi economica quali ripercussioni ci sono state sulla vostra attività?

«Nei primi nove mesi dell'anno l'attività notarile a Brescia si è ridotta del 15%: ci sono meno compravendite, meno mutui, nascono meno società e il sistema economico rallenta. Noi notai abbiamo avvertito queste difficoltà e cerchiamo di venire incontro alla gente perché avvertiamo la crisi finanziaria che ha colpito in primis le banche e che ha pesanti risvolti sociali».

Come vi ponete nei confronti della diffusa tendenza a trasferire i mutui da un istituto di credito ad un altro?

«Ormai si fanno più surroghe che mutui ma noi favoriamo questo tipo di operazioni e abbiamo tariffe ridotte pagate dalle banche, le quali elargiscono al notaio il costo della surroga stessa».

La gente richiede anche semplificazioni burocratiche.

«Siamo d'accordo. Noi continuiamo a proporre alla pubblica amministrazione nuovi passaggi per agire in modo diverso. Attualmente ci sono trenta modalità di applicazioni di imposte nei passaggi di immobili e vogliamo ridurre la complessità di questi iter burocratici. Ci tengo però a precisare che troppo spesso gli italiani hanno la tendenza a vedere il proprio come un Paese arretrato, ma siamo all'avanguardia in Europa nel campo della trasmissione telematica degli atti e di varie formalità. Recentemente ho fatto un atto con un imprenditore tedesco, è rimasto stupito della velocità con cui abbiamo reso operativa la sua società. Un tempo ci volevano tre mesi, oggi bastano massimo tre giorni. L'Italia è un paese che cresce a macchie di leopardo e in certe parti della nazione siamo già nel futuro».

Che futuro si prospetta, dunque, per il notariato italiano?

«Auspico un'apertura nei numeri e una crescita ulteriore dei notai ma ci vuole anche qualche modifica nelle regole professionali: ad esempio siamo notai solo nella nostra provincia e non possiamo operare fuori dai suoi confini».

Le statistiche annunciano un futuro... roseo. Un notaio su tre è donna.

«Ed è un dato in crescita, il notariato sta diventando un'attività molto femminile. Non vedo nessuna distinzione tra colleghe e colleghi, anche se mi rendo conto che la vita delle donne è più complicata perché la nostra professione necessita di un aggiornamento costante difficilmente conciliabile con la famiglia, ma le donne sono vincenti».

Buon Natale

di Laura Gorini

Buon Natale : te lo scrivo in una lettera...

I più romantici possono ancora utilizzare la classica lettera scritta a mano come mezzo per augurare Buon Natale ai propri cari. Tuttavia un escamotage vivamente consigliato solo a chi sa mirare dritto al cuore... con le parole!

Il mio Natale? Te lo racconto via email!

L'email è indubbiamente oggi uno dei mezzi di comunicazione più utilizzati. Un mezzo tuttavia informale per augurare Buon Natale nel settore lavorativo, ma non ai nostri cari.

Natale in uno short message (sms)...

Sono indubbiamente assai numerose le varie "Carte Auguri" per telefonia mobile che ogni anno spuntano come funghi ad incrementare l'uso di banali e scontatissimi sms anche per augurare "Buon Natale". Peccato soltanto che un messaggio su un display, magari inviato "a modo di Catena di S. Antonio" a centinaia di destinatari, non sia in grado di comunicare al ricevente un grande trasporto emotivo. Da evitare dunque se possibile!

Buon Natale : te lo dico con dei miei versi!

Anche recitare o semplicemente leggere con trasporto una poesia scritta di nostro pugno, sui sentimenti che ci legano al periodo natalizio costituisce un modo romantico e "fuori dal tempo" per farci sentire ancora più vicini ai nostri cari. Particolarmente adatto dunque per un Natale in famiglia!

Un sms per dirti Buon Natale...

MMs, ovvero un'immagine da inviare a uno o più destinatari tramite cellulare, costituisce un mezzo meno freddo e distaccato rispetto all'invio di un semplice sms poiché a un testo è possibile allegare una propria fotografia o un'immagine a nostra scelta. Un modo dunque di farsi sentire più vicini anche se solo in maniera virtuale ad amici e conoscenti che magari risiedono in paesi e città lontani/e rispetto a noi.

Buon Natale in un teatro casalingo!

E infine per i più ingegnosi consigliamo di dar vita con la complicità di altri amici, parenti e conoscenti, a un piccolo spettacolo teatrale dedicato espressamente al Natale. Un escamotage da mettere in atto soprattutto se sono presenti tanti bambini!



Buon Natale: te lo dico con una cartolina virtuale!

Esistono attualmente tantissimi siti web che permettono a chiunque di inviare gratuitamente tramite posta elettronica auguri di Buon Natale. Un escamotage particolarmente amato dai giovanissimi. I soggetti e oggetti più inviati e cliccati? Indubbiamente "bambi natali", pupazzi di neve, dolci angioletti e ovviamente i simpatici pupazzi di neve. In alcuni siti web è tra l'altro possibile personalizzarle inserendo un file audio consistente in una canzone o nell'inserimento della propria voce reale o lievemente camuffata. Inoltre è fattibile pure scegliere lo stile con il quale scrivere il testo, la sua grandezza e i suoi colori tra le vastissime gamme presenti. Gamme continuamente aggiornate. Infine in taluni casi si può pure scegliere il francobollo rigorosamente a tema con il quale affrancare la propria cartolina che sarà recapitata entro ventiquattro ore (per lo meno questo è ciò che garantisce il servizio) al nostro destinatario prescelto. Rigorosamente da un postino virtuale, of course!

primady.com

CONTO A...MENO
ti dà di più!

Felice di conoscerti!

BCC del Garda ha creato un conto dedicato a te, in grado di soddisfare tutte le tue aspettative. Semplice, economico, affidabile e sempre senza sorprese. Questo è conto A...MENO, l'unico conto corrente capace di darti di più. Scegli il Conto A...MENO, una certezza che ti migliora la vita.

I VANTAGGI PER I TITOLARI DEL "CONTO A...MENO" DEDICATO AI LAVORATORI DIPENDENTI:

- Spesa tenuta conto 2 EURO/MESE
- Spese per operazione GRATUITE ILLIMITATE
- Tasso a credito 3,50%*
- Spese per invio estratto conto e scalare ZERO
- Internet banking FAMIGLIA DISPOSITIVO GRATUITO
- Bancomat GRATUITO e prelievi bancomat da qualsiasi banca in Italia GRATUITI (solo per coloro che canalizzano l'accredito dello stipendio)
- Domiciliazione utenze e accredito stipendio GRATUITI
- Tutti i bonifici telematici GRATUITI
- Carta di credito ricaricabile Tasca GRATUITA

Ottobre 2007* Tassi modificabili in relazione all'andamento Euribor, con le modalità indicate nei Fogli Informativi Analitici e Sintetici in disposizione presso tutte le filiali BCC DEL GARDA, ai quali si fa pure riferimento per tutte le ulteriori condizioni qui non indicate. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI ALLA TUA FILIALE



OPPURE VISITA WWW.BCCGARDA.IT

buon anno

Buon Anno : te lo auguro con una cartolina virtuale...hot!

Buon Anno in sms... o mms

All'avvicinarsi della Mezzanotte- si sa- è un tripudio si sms. Un, escamotage quindi da scartare visto che l'arrivo a destinazione del nostro sms non è assolutamente sicuro in quel frangente!

Buon Anno in viaggio... magari in due o in comitiva!

Si dice spesso "anno nuovo, vita nuova!". E allora è la volta buona di incominciare l'anno nuovo con una gita e/o viaggio fuori porta lasciando a casa stanchezza fisica e psicologica oltre che la tanto famigerata e criticata routine quotidiana. Insomma è l'occasione giusta per compiere un viaggio in quella località che da tempo sogniamo di visitare con la persona amata e/o con i nostri amici. Un modo particolarmente efficace per augurare Buon Anno di tutto cuore alle persone che veramente contano per noi oltre che a noi stessi. E allora... Gambe in spalle: si parte!

Buon Anno con tanti bigliettini!

Lasciare uno (ma possibilmente) più bigliettini disseminati per la casa e/o in posti strategici dove siamo certi che il nostro destinatario o i nostri destinatari riusciranno ad andarli a stanare proprio nel corso della lunga notte di San Silvestro è certamente un modo romantico e divertente per augurare Buon Anno Nuovo con tanto sentimento a chi vogliamo bene o a chi vogliamo conquistare. Se poi corrediamo il tutto con un bel ramo di vischio i nostri pensieri risulteranno ancora più graditi ed efficaci!

La cartolina virtuale è un modo ultra colaudato per inviare auguri di Buon Anno Nuovo. Il motivo? Beh il Capodanno- si sa- è una festa connotata con toni ben più goliardici e divertenti rispetto al Natale. Anche in questo caso, come nel caso degli auguri natalizi, la scelta di cartoline virtuali è davvero vastissima: si passa infatti dalle cartoline più banali dove compare il classico bicchiere o la classica bottiglia di Champagne fino ad arrivare a quelle ben più audaci e provocanti (alcune molto sexy) dove delle belle ragazze o dei bei ragazzi (spesso mezze nude o/e mezzi nudi) ci augurano in maniera ammiccante, un felice anno nuovo. Un modo decisamente piccante per iniziare alla grande il nuovo anno che ci bussa ormai impaziente alle porte!

Buon Anno in un calendario... Ogni anno nuovo che si rispetti non può fare a meno di uno o più calendari. Un vero e proprio must modaiolo che sarebbe bello donare ad amici o parenti seguendo i loro personalissimi gusti al quale aggiungere un bel biglietto scritto di nostro pugno dove esprimiamo i nostri più sinceri auguri di Felice Anno Nuovo. Senza dimenticare tuttavia un tocco di ironia e di sensualità. Molto apprezzato soprattutto dai single!

Il 25 dicembre arriva come ogni anno con il suo carico di luci, canti, brindisi e abbracci. I regali vengono ammassati ai piedi degli alberi di Natale a compimento di un rito sempre più tradizionale il cui unico scopo, infondo, è fotografare nella memoria il sorriso di chi scarterà il tuo dono.

"CARO PAPÀ NATALE"

E se quel sorriso potesse estendersi ad altre persone? Beh, in quel caso lo spirito del Natale riuscirebbe a manifestarsi in tutto il suo splendore... L'idea giusta per quest'anno, allora, potrebbe essere "Caro Papà Natale", il cd realizzato dall'associazione culturale Claudio Moretti di Erbusco (Brescia) con lo scopo di aiutare i bambini ricoverati nei reparti pediatrici di lungodegenza delle principali strutture ospedaliere italiane. Il cd - realizzato con il contributo del Credito Valtellinese e con il patrocinio della Regione Lombardia, della Provincia di Brescia, dei Comuni di Erbusco e Bagolino, dell'Associazione

Comuni Confinanti e dei Comitati Riuniti Agricoli - contiene splendide melodie a sfondo natalizio firmate da grandi artisti italiani ed internazionali. I proventi ricavati dalle vendite saranno utilizzati per allestire aule di informatica nei reparti pediatrici di lungodegenza. Tale decisione è nata dal bisogno dei bambini e dei ragazzi presenti in tali strutture di mantenersi in contatto con gli amici e con il mondo esterno per fini di studio e svago.

"Caro Papà Natale" può essere acquistato al prezzo di 10 euro nei negozi di musica, sul sito www.claudiomoretti.it e presso tutte le filiali del gruppo bancario Credito Valtellinese.



CAST ARTISTICO

Andrea Mingardi - "Anche quest'anno è già Natale"
Eugenio Finardi - "Adeste Fideles"
Little Tony - "White Christmas"
Cheryl Porter - "Use Me"
Roby Matano - "Jingle Bell Rock"
Fabio Concato - "Tu Scendi dalle Stelle"
Antonella Ruggiero - "Sanctus"
Alterego & Paola Marcenzi - "I'm in Heaven"
Sarah Jane Morris, Paola Milzani & The Golden Guys - "Awesome God"
Korrado - "A Natale Puoi"
Ivana Spagna - "Last Christmas"
Marco Ferradini & Charlotte - "Amazing Grace"
Susanna Parigi - "Silent Night"
Ridillo - "Felice Natale (White Christmas Melody)"
Povia - "Ti insegnerò"

Sono veramente tante le leggende che raccontano di come l'albero di Natale sia diventato a un certo punto della storia il simbolo laico per eccellenza del Natale.

Consigli e trucchi per addobbare l'albero di Natale

La leggenda dell'albero di Natale

di Laura Gorini - foto F38F

E' la storia ad insegnarci che la tradizione dell'albero è assai antica e che risalirebbe addirittura alle popolazioni germaniche. Una tradizione che è stata ripresa successivamente dal cristianesimo e, in un secondo momento, inglobata all'interno delle sue usanze. Ma che cosa aveva spinto le popolazioni germaniche a dare avvio a questa tradizione? E' tosto spiegato: data la rigidità dei loro inverni le popolazioni nordiche, in particolare i Teutoni, erano solite durante i solstizi invernali piantare un grosso abete ornato di ghirlande e bruciare un enorme ceppo nel camino per festeggiare il passaggio dai mesi autunnali a quelli invernali. Sia l'abete che il ceppo possedevano un significato simbolico, infatti si bruciava il passato e, dal modo di ardere del legno, si cercavano di cogliere i presagi su come sarebbe stato il prossimo futuro. La cenere prodotta veniva poi raccolta e seminata nei campi, nella speranza di abbondanti e ricchi raccolti. Le scintille dei focolari poi si trasformarono ben presto in luminarie che addobbano ancora oggi le città, mentre i capelli degli spiriti invocati durante i riti propiziatori si trasformarono in fili d'oro e d'argento.

Il Cristianesimo, dunque, non ha fatto altro che riprendere questi simboli e queste usanze, e infine inglobarli nelle sue tradizioni: l'abete, infatti, stava a indicare l'Albero della vita di cui parla la Bibbia venendo, poi, a identificare Gesù e la sua luce. La luce di Dio.

Le decorazioni, invece, testimoniavano la generosità di Dio nei confronti degli uomini.

Col passare del tempo la tradizione di addobbare un grosso abete o un pino per Natale si allargò a moltissime popolazioni europee, soprattutto nordiche, approdando, quindi, negli Stati Uniti d'America dove divenne un vero e proprio simbolo natalizio.

A metà dell'Ottocento alcuni fabbricanti svizzeri e tedeschi cominciarono a produrre in modo artigianale prima, e industriale in un secondo momento, le prime decorazioni moderne. Una pratica, quest'ultima, che si diffuse ben presto a macchia d'olio in quasi tutti i paesi occidentali.

In Italia l'usanza di addobbare l'albero per Natale fu importata alla fine del 1800 dalla regina Margherita in persona.

L'albero di Natale è il simbolo profano d'eccellenza per festeggiare come si deve tale festività.

Un simbolo, tuttavia, molto amato sia dai grandi sia dai piccini, che si riuniscono una volta all'anno per addobbare in armonia. Ma quali sono i metodi migliori per renderlo... al top?

Vediamoli insieme.

Per prima cosa vanno disposte le lucine, meglio se bianche, partendo sempre dall'alto e scendendo lentamente e delicatamente verso il basso. Il tutto facendo attenzione a non lasciare zone bianche e cercando di coprire al meglio i fili situati in mezzo ai rami del nostro albero.

Una volta che abbiamo collocato le nostre luci vanno messi gli addobbi che andrebbero scelti seguendo un tema e un motivo cromatico omogenei per una questione di uniformità e di coerenza.

Tuttavia, dobbiamo ricordare che gli addobbi più pesanti vanno sempre collocati in basso procedendo, poi, verso l'alto con quelli più leggeri. Occorre anche in tal caso fare molta attenzione in modo che non ci siano zone vuote, per lo meno molto visibili ad occhio nudo.

Dopo aver posizionato gli addobbi è possibile completare l'addobbo aggiungendo all'albero fiocchi, festoni e campanellini. Gingilli particolarmente amati dai bambini.

Infine, per donare al risultato finale un miglior effetto, è consigliato addobbare - oltre al nostro albero - anche il vaso che lo sostiene, ricoprendolo con carta velina o carta crespata rossa o verde.

E ora godiamoci il risultato di tanto lavoro assieme ai nostri cari!



L'Osteria La Frasca compie 10 anni

Tanti Auguri dagli amici di Dipende



Piazza Garibaldi,9 Desenzano del Garda (Bs)
tel. 030.9912798 chiuso il giovedì





PEDALE MEDOLESE

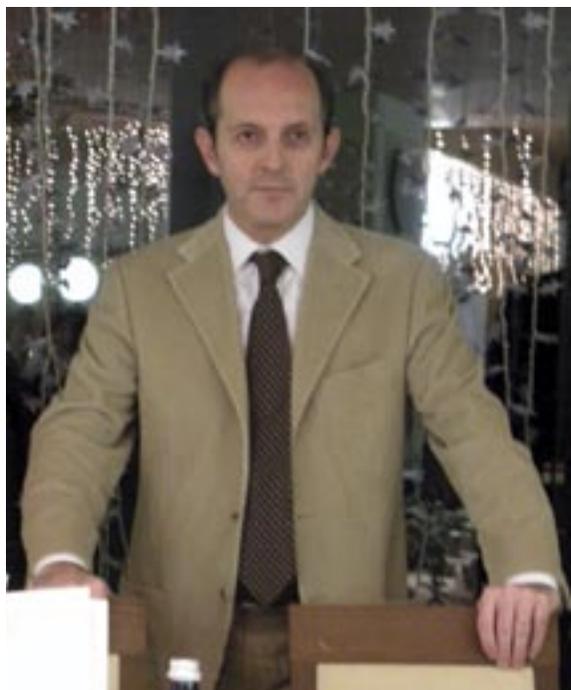
Domenica 7 dicembre il Pedale Medolese Sportnaturetour ha festeggiato con grande classe la stagione agonistica 2008 presso il ristorante La Cavallina, fra le splendide colline del comune di Lonato.

A condividere i festeggiamenti erano presenti numerose autorità, quali il Consigliere Regionale Maccari Carlo, il Vice Presidente del Consiglio Regionale Enzo Lucchini, il Presidente della Federazione Ciclistica Mantovana Corrado Lodi, il Sindaco di Medole Bruno Pesci e tutti agli altri rappresentanti della giunta comunale; a completare il quadro dei rappresentanti l'intero direttivo del Pedale Medolese, con il Presidente Tazio Palvarini, il Vice Presidente Armando Caratelli il Direttore Sportivo Gianluca Bosio, e ben 180 invitati fra cui atleti, sponsor e associazioni che hanno collaborato per la riuscita delle

manifestazioni. La serata diretta dalla voce di Alfio Montagnoli è stata ragione per raccogliere tutto quanto fatto in questi 60 anni che la società compie e riepilogare la stagione 2008 ringraziando tutte le persone che hanno collaborato al successo, aprendo le porte ai grandi progetti 2009. Proprio per questo, per il Pedale Medolese Sportnaturetour il 2008 è stato un'anno di soddisfazioni cominciando dagli atleti che hanno guadagnato il terzo gradino del podio nel Circuito Garda Challenge e conquistato due maglie di campioni Provinciali F.C.I. Caruso Maurizio e Oderino Righetto. Poi in campo organizzativo, la Granfondo SOUTHGARDABIKE che alla sua seconda edizione ha registrato 1100 partenti con oltre 30 minuti dedicati da Rai Sport Italia 1 e un indotto sportivo turistico notevole con 400 posti letto sul territorio. Questi successi sono dovuti ad una sinergia creata fra Pedale Medolese, Regione Lombardia, Provincia di Mantova Comune di Medole, sponsor privati e associazioni locali che nel 2009 oltre a consolidare le iniziative e i risultati raggiunti proporranno una Granfondo con bici da strada che si svilupperà fra il basso Garda e le Colline

Moreniche, consolidando il nostro bel territorio terra di sport e benessere. A fine serata sono stati assegnati dalle Autorità presenti diversi riconoscimenti: agli atleti del Pedale Medolese una medaglia per i risultati ottenuti, agli sponsor privati per il sostegno dato in questi anni, alla protezione civile di Medole, all'associazione festa dell'amicizia, alla compagnia instabile di Medole e agli amici motociclisti un riconoscimento per la collaborazione data da professionisti per rendere la stagione 2008 Pedale Medolese indimenticabile...

www.sportnaturetour.com



Nell'occasione Carlo Maccari, ha annunciato ufficialmente il finanziamento regionale di 1.200.000 euro per un progetto finalizzato alle politiche applicate ai giovani nel settore dello sport e della cultura oltre ad eventi in ambito artistico e culturale commemorativi per l'anniversario della Battaglia di S. Martino e Solferino nel 2009. I Comuni coinvolti saranno Desenzano, Montichiari, Castiglione e Asola comprendendo territorialmente almeno una ventina di comuni limitrofi fino a Guidizzolo e Goito nel mantovano.

“La manifestazione South Garda Bike è una iniziativa importante. - ha affermato Carlo Maccari - La Regione Lombardia l'ha accolta fra le sue iniziative degne di essere sponsorizzate. Credo che questa iniziativa abbia dato il via ad un processo di valorizzazione dello sport del territorio che si abbina alla valorizzazione del turismo, tant'è che questo territo-

rio è stato premiato dalla regione Lombardia con oltre un milione di euro per un progetto che ha proprio la finalità di abbinare le attività dell'associazionismo con quelle della promozione dello sport e della valorizzazione del turismo. Ritengo che questo sia un inizio che avrà importanti sviluppi futuri.”

Chi c'era

La fiamma della speranza per il futuro di Camilla diventa sempre più viva e ardente. Gli sforzi dei genitori della piccola ed il sostegno degli amici vecchi e nuovi che si sono stretti attorno alla sua causa proseguono senza sosta, ed il viaggio verso gli Stati Uniti è sempre più vicino.



CAMILLA

e il suo "sogno americano"

di Bruno Forza - Foto Patrizio Emilio

La scintilla è scoccata oltreoceano, a Lauderdale by the sea, in Florida, dove i medici dell'Ocean Hyperbaric Neurologic Center praticano una cura denominata ossigeno terapia, associata ad una terapia pediatrica intensiva che può stimolare e risvegliare le cellule atrofizzate o addormentate. Dopo mesi di sofferenza, esami, dubbi e angosce, quindi, la famiglia Iannacone sa quale via percorrere per combattere quel ritardo psicomotorio che affligge la dolce Camilla.

Il Comitato Aiuta Camilla Onlus ha organizzato una festa al Teatro Alberti di Desenzano, che si è tenuta lo scorso 2 dicembre. Un'occasione per dire grazie alla generosità di tante persone e per vivere un momento di festa prenatalizia. La musica l'ha fatta da padrona, con i motivi spiritual e gospel del gruppo "Musica dell'anima", diretto da Umberto Antonelli; le esilaranti canzoni "nostre" di Charlie Cinelli e le melodie dei cantautori bresciani Maja e Marco Donadio. Anche le risate non sono mancate, grazie all'ironia e alla comicità del cabarettista Giorgio Zanetti.

L'iniziativa "Aiuta Camilla" prosegue. I coniugi Iannacone hanno già messo in valigia 400.000 euro, fondamentali per garantire alla loro bambina un ciclo di cure adeguato ed alimentare ulteriormente la fiamma della speranza. Il sogno americano di Camilla, dunque, è già iniziato.



VUOI AIUTARE CAMILLA?

Donazioni con Bonifico bancario
Comitato Aiuta Camilla Onlus:
via Montesuella, 95 25015 Desenzano d/G (Bs)
Banca: BCC - Agrobresciano
Agenzia di Brescia S. Polo
Iban: IT 44P 08575 11201 000000182300
Abi: 08575 - Cab: 11201 - Cin: P
Codice Swift: ICRAITMMFZO -C/C: 000000182300
Causale: Un Aiuto x Camilla da .. (tuo nome e cognome).



Natale si avvicina: le città si vestono di addobbi luminosi e colorati, tutti si organizzano per prendere parte al tradizionale rito dello scambio dei doni e i festeggiamenti culminano con la cena della Vigilia e il pranzo del 25 dicembre. Proprio in queste ricorrenze, la tavola diventa protagonista e richiede, da un lato, attenzione alle classiche regole di bon ton e dall'altro, un tocco particolare che porti anche sulla tavola la vivace atmosfera natalizia.

La tavola di Natale

Alcuni consigli per apparecchiare la tavola:

di Alessandra Andreolli

TOVAGLIA E TOVAGLIOLI.

La scelta della tovaglia deve adattarsi all'arredo del locale e del servizio di piatti utilizzato. La tradizione voleva il tovagliolo appoggiato sul piatto; oggi il tovagliolo viene solitamente posto a destra del piatto, piegato in due o a triangolo.

PIATTI E SOTTOPIATTI.

Pur non essendo obbligatori, i sottopiatte donano alla tavola un tocco di eleganza. Possono essere di diversi materiali e devono essere sempre più grandi del piatto. Il sottopiatte deve rimanere per tutta la durata del pasto e non viene mai tolto, su di esso vengono posizionati i piatti delle singole portate.

POSATE.

Nell'apparecchiare le posate si inizia dal coltello, che si pone alla destra del piatto, le lame dei coltelli devono essere rivolte verso il piatto; vicino al coltello si dispone il cucchiaio, e a sinistra del piatto, la forchetta. Se il pranzo prevede un antipasto in coppa si userà il cucchiaio da dessert posto alla destra del cucchiaio grande. Quando il menu prevede il pesce, si disporrà il coltello da pesce tra quello da carne ed il cucchiaio, mentre l'apposita forchetta andrà a sinistra del piatto. Davanti al piatto le posate più piccole da frutta e da dessert: il coltellino con la lama rivolta verso l'interno e la punta verso sinistra, la forchetta invece con i denti rivolti verso destra. Nel caso di più portate, si utilizzano prima le posate più esterne e via via quelle più interne. Per non ingombrare troppo la tavola, talvolta si preferisce disporre solo le posate per la prima portata, provvedendo di volta in volta a portare le posate per le successive portate.

BICCHIERI.

I bicchieri sono disposti davanti al piatto leggermente verso destra, davanti ai coltelli. Quattro è il numero massimo dei bicchieri: il primo da sinistra è il bicchiere dell'acqua, segue quello per il vino rosso di dimensioni medie, poi quello per il vino bianco più piccolo e infine il flute per lo spumante, che va posizionato davanti a questi, sfasato in seconda linea. Una precisazione: in passato il bicchiere più grande era destinato all'acqua; adesso spesso si usano calici enormi per contenere il vino; il bicchiere più grande è disposto comunque a sinistra, seguono gli altri in scala. Portare in tavola acqua e vino in apposite caraffe in vetro e non nelle confezioni dona alla tavola maggiore eleganza.

PANE.

L'ideale è un cestino poco ingombrante o un piattino a sinistra del piatto di ogni ospite dove disporre il pane. Saliere, olio e aceto. Non dovrebbero comparire sulla tavola apparecchiata, ma essere portati solo su richiesta degli ospiti. Centrotavola. Nella scelta del centrotavola, porre attenzione che lo stesso sia basso per non intralciare né il servizio né la conversazione tra gli ospiti.

ASSEGNAZIONE DEI POSTI.

Questo tema è definito da precise regole, che vengono tuttavia ormai riservate a pranzi con una rigida applicazione dell'etichetta. Una curiosità per la scelta del posto d'onore (definito in base alle condizioni di illuminazione o più in generale al panorama di cui si può godere): secondo l'usanza anglosassone il posto d'onore spetta al padrone di casa; secondo la tradizione latina è di diritto della padrona di casa. Per pranzi e cene non particolarmente formali possiamo seguire alcune semplici regole: i padroni di casa si siedono a capotavola uno in fronte all'altro, mentre gli ospiti siederanno alternati uomo-donna; alla destra dei padroni di casa gli ospiti più importanti. Se sono presenti i suoceri, la suocera a destra del padrone di casa e la madre a sinistra; così per la padrona di casa, il suocero a destra e il padre a sinistra. Nel caso di un numero di invitati superiore ad otto, i posti a tavola possono essere indicati con un cartellino.

Natale

Alcune idee per decorare la tavola a Natale!

Una tovaglia dal tessuto particolare, un sottopiatto colorato, un modo ricercato per legare o disporre i tovaglioli, centrotavola creativi o segnaposto originali: basta poco per rendere unica ed accogliente la tavola di Natale. Inventare, con la famiglia e gli amici, decorazioni ed addobbi natalizi che impreziosiscono e personalizzano la tavola, è un modo divertente per dare espressione alla propria fantasia e manualità. Dalla creazione di speciali sottopiatte con la tecnica del *découpage* sottovetro alla decorazione di tovaglie e tovaglioli con ricami dai motivi natalizi o con decori dipinti con il metodo degli stencil fino ad addobbi più rapidi e semplici da realizzare, le varianti di decorazione sono infinite. Tra i colori più gettonati per questo periodo sono rosso, bianco ed oro, che si incontrano sulle tavole natalizie con combinazioni ed accostamenti vari. Su una tovaglia bianca, ad esempio, possiamo utilizzare un servizio di piatti bianco, con sottopiatte e bicchieri di vetro rosso che danno una calda nota di colore. Un centrotavola composto da candele e fiori sui toni del rosso e alcune pietre rosse sparpagliate sulla tovaglia completano l'opera. O ancora possiamo ravvivare la tavola con qualche ramo di bacche rosse o con palline natalizie sempre rosse disposte casualmente. Le decorazioni dorate si sposano molto bene sia con una tovaglia bianca, creando una scena d'insieme molto delicata ed elegante sia con una tovaglia rossa. Anche una tovaglia blu ravvivata da decorazioni oro o argento oppure una tovaglia verde arricchita da addobbi color rosso danno risultati dall'effetto assicurato. Rami d'abete o di agrifoglio, pigne di diverse dimensioni, candele rosse o dorate, fiocchi e nastri di raso di colori in armonia con la tovaglia ed il servizio scelto, sono perfetti per creare centrotavola a tema natalizio. Una bomboletta spray color oro è uno strumento utile per impreziosire in modo rapido foglie, pigne e rametti o anche diverse forme di pasta. Un modo economico per creare un centrotavola: al centro di una base rotonda di cartone disponiamo una candela rossa, intono ad essa incolliamo alcuni nidi di tagliatelle verniciati con oro

spray. Alcuni nastri rossi, intrecciati con le tagliatelle di pasta possono rendere più vivace la composizione. O ancora un decoro realizzato con piccola pastina dorata può rendere prezioso ed originale un semplice piatto bianco. Chi ama particolarmente le candele, può optare per un centrotavola composto da alcune candele galleggianti disposte in un vaso in vetro con sassolini sul fondo. I bigliettini segnaposto possono essere personalizzati con due palline natalizie in tinta legate tra di loro con un fiocchetto o ancora con un piccolo rametto di agrifoglio o con piccolo vasetto contenente una stella di Natale che l'Ospite può portar con sé al termine della cena. Risultati molto soddisfacenti possono essere ottenuti con diversi tipi di spezie, come ad esempio, i bastoncini di cannella o di anice stellato, variamente legati con nastri colorati in armonia con la decorazione della tavola. E ancora un modo originale per disporre o piegare i tovaglioli: possiamo legare il tovagliolo con un nastro in colore abbinato alle decorazioni e porre lo stesso sul piatto. O ancora possiamo piegare il tovagliolo a forma di candela (piegare il tovagliolo, in diagonale, in modo che un triangolo sia più piccolo dell'altro; arrotolarlo in modo che un lembo si infili all'interno dell'altro e in modo che il triangolo più piccolo rimanga all'esterno) e disporlo accanto ai bicchieri o arrotolarli all'interno del bicchiere.

Alcuni consigli:

Prestare attenzione agli allineamenti di piatti, bicchieri, posate per non danneggiare il colpo d'occhio.

La tovaglia a tinta unita è consigliabile per chi ama impreziosire la tavola con una certa ricchezza di decorazioni.

In ogni caso, non esagerare con le decorazioni: una tavola eccessivamente addobbata rischia di perdere eleganza e può ostacolare la praticità de servizio e la comodità degli ospiti.

Alcuni siti web per la decorazione della tavola
www.theitaliantaste.com/art-receiving/apparecchiare/apparecchiare-index-ita.shtml
www.amando.it/natale/addobbi-natale-tavola.htm
www.sottocoperta.net/natale/decorazioni_tavola.asp



L'istituto alberghiero Caterina de' Medici di Desenzano, in esclusiva per i lettori di D del Garda, ha ideato tre gustose ricette, ideali per rendere ancor più ricco e appetitoso il pranzo di Natale. L'elaborazione di questi piatti rappresenta il frutto di un lavoro di ricerca costante e paziente condotto dai ragazzi ed esprime un approccio al mondo della gastronomia in tre tempi, creando una circolarità fra la dimensione del "sapere", del "fare" e del "piacere". La pratica della cucina stimola, in chi la esercita con passione, una crescente capacità di osservazione e analisi, che permette di avvicinarsi alle tematiche alimentari con spirito aperto e critico, usando la vita di tutti i giorni come palestra del benessere. Ecco i deliziosi consigli dei futuri chef gardesani... Buon appetito!

Ric

CHEF STEFANO RUDARI
FOTO PATRIZIO EMILIO

SFORMATO DI SALMERINO

ingredienti per 4 persone:
30 g di scalogno
due cucchiai di olio di oliva extra vergine,
400g filetti di salmerino
100g di pomodori
basilico, curry, noce moscata, sale



In un tegame imbiondire lo scalogno tritato con due cucchiari di olio di oliva extra vergine, unire i filetti di salmerino privati della pelle, i pomodori tagliati a cubetti, basilico, curry e noce moscata; salare e cuocere due o tre minuti. Frullare il tutto, incorporare un tuorlo d'uovo e un albume montato a neve; versare negli stampi imburrati e foderati con foglie di spinacio precedentemente sbollentate. Cuocere in forno a 160°C per venti minuti. Sformare e servire con salsa di zucca preparata cuocendo 200g di polpa di zucca con un cucchiaino di scalogno soffritto, due cucchiari di olio extra vergine d'oliva, 100g di latte e 50g di brodo, il tutto frullato e aromatizzato con un cucchiaino di erba cipollina tritata e un cucchiaino di liquore Pernod.

I piatti sono stati elaborati dagli alunni della classe III cucina, guidati dallo chef Stefano Rudari: Adesso Annalisa, Annibale Salvatore, Baratti Matteo, Breccia Alex, Buglione Riccardo, Capelli Mauro, Ciotti Massimiliano, Faustini Stefania, Gallina Federica, Gargiulo Vittorio, Gauli Federico, Magri Dario, Martini Mario, Meloni Michele, Migliorati Luca, Monte Amerigo, Morelli Erica, Nosella Gian Luca, Papa Margherita, Sarr Binetou, Savioli Lorenzo, Sessa Liala, Zepino Antonio. La brigata di cucina è divisa nelle seguenti partite: panificatori, pasticceri, addetti alle lavorazioni fredde di carne e pesce, addetti alla cottura di carni e pesci, addetti alla preparazione dei primi piatti, addetti alla preparazione dei contorni, addetti all'organizzazione del servizio e cura dei rapporti con la sala ristorante e con l'economato.



ette di Natale

TORTINO DI ASPARAGI E POMODORINI CANDITI

ingredienti per 6 persone:

120 g burro morbido

60 g parmigiano gratt.

30 g fecola

2 tuorli

2 albumi

130 g farina

150 g punte di asparagi cotti al vapore e frullati

100 g fontina tagliata a piccoli cubetti sale e pepe bianco

Montare il burro con i tuorli e un pizzico di sale, unire poco alla volta la farina, la fecola, il parmigiano, gli asparagi, la fontina e il pepe; montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporarli delicatamente. Versare il composto nelle forme imburrate e cuocere 25 minuti a 170°C. Togliere dagli stampi e servire con pomodorini canditi. Per i pomodori: disporre su una teglia da forno 400 g di pomodori ciliegina tagliati a metà e svuotati dai semi, cospargere con sale, pepe, origano e un filo di olio oliva extra vergine; passarli in forno a 120°C per 1 ora circa e irrorarli a piacere con altro olio di oliva extra vergine.



FAGOTTINO AI FRUTTI DI MARE

ingredienti per 6 persone:

preparare le crespelle frullando

2 uova

100g farina

250g latte

un pizzico di sale e una bustina di zafferano.



Spadellare separatamente con olio d'oliva extra vergine, timo, sale e pepe 300g di polpa di capesante, 300 g di zucchine tagliate a cubetti, 200 g di sedano bianco tagliato a cubetti, 500 g di cozze e 500 g di vongole veraci. Togliere dal guscio le cozze e le vongole, unirle agli altri ingredienti e condire con un mestolo di fumetto di pesce addensato, con questo composto farcire le crespelle e chiuderle a fagottino legandole con una strisciolina di foglia di porro precedentemente sbollentata. Versare in una pirofila imburrata un mestolo di fumetto di pesce addensato e aromatizzato con dragoncello, disporvi i fagottini e passare in forno a 160°C 10/15 minuti.



TÈ

Un popolarissimo autore cinese scriveva che se gli occidentali possono dare lezioni agli orientali sul vino, nessuno meglio di questi ultimi può insegnare agli occidentali tutto sul tè. Questa bevanda, infatti, occupa in Cina - ma un po' in tutti i paesi dell'estremo oriente - il posto che il vino ha da noi.

tanti tipi per tutti i gusti

di Enzo Dellea

Per farsi un'idea dell'importanza che riscuote questo infuso basta pensare alla famosa "cerimonia del tè" che ha luogo in Giappone quotidianamente e che mescola dottrina morale, virtù, e rituali religiosi.

Il tè si beve in tutto il mondo, ma la sua origine è senza dubbio cinese e risale più o meno al VI secolo d.C. Solo nel 1200 esso approdò in Giappone per mano dei colonizzatori cinesi. Da lì si diffuse in tutta l'Asia e solo alla fine del '600 olandesi e portoghesi lo introdussero in occidente. Fu Caterina di Braganza, moglie di Carlo II Stuart, abituata a sorseggiare tè nel natio Portogallo, ad imporne la moda in Inghilterra, dove da sempre il suo consumo sorpassa quello del caffè. Non appena prese piede in Europa l'usanza di bere tè, inglesi ed olandesi iniziarono a coltivarlo in India e a Ceylon, solo più tardi nella Russia caucasica e in Africa orientale. I diversi terreni, i differenti climi e le varie lavorazioni fecero conoscere ben presto all'intero mercato mondiale un'infinita gamma di qualità di tè. In base all'aroma del prodotto, infatti, si possono distinguere tè verdi cinesi come il gunpowder; tè indiani e di Ceylon fatti con i germogli come i vari pekoe; tè neri e fermentati, tra cui il keemun e tè trattati, come il lapsan souchong.

Vi sono poi i tè alla menta (in Africa settentrionale), ai chiodi di garofano (in Indonesia), al gelsomino e alla cassia (in Cina), al bergamotto, alle more e alle albicocche (in Inghilterra). In ogni caso il tè è una pianta arbustiva coltivata per la produzione di foglie aromatiche dalle quali si ottiene l'omonima bevanda. Le foglie sono lunghe, strette e seghettate. Se ne raccolgono le più giovani, insieme ai germogli contenenti oli aromatici e ad una piccola quantità di caffeina. Il

raccolto viene fatto essiccare, quindi viene sminuzzato. A seconda del tipo di lavorazione si ottengono il tè verde ed il tè nero. Nel primo caso è sufficiente la torrefazione mentre nel secondo viene provocata una fermentazione. La preparazione del tè richiede, soprattutto per gli orientali, una particolare cura. Tra i vari metodi di preparazione ce ne sono due principali: quello occidentale (ossia inglese) e quello cinese e giapponese. La consuetudine europea è quella di riscaldare la teiera con acqua bollente, porvi un cucchiaino di tè per ogni tazza di bevanda da preparare più uno per la teiera, quindi versarvi l'acqua bollita per poi lasciarlo in fusione tre - quattro minuti prima di versarlo attraverso un apposito colino. Il metodo cinese e giapponese, invece, segue altre regole: si scalda la teiera, si versa l'acqua e

Cav. Enzo Dellea,
Presidente onorario dell'Associazione Cuochi bresciani, Membro onorario di WACS (World Association of Cooks Societies), Presidente del Comitato provinciale dell'Unione Nazionale Consumatori
Presidente Club dei Buongustai di Brescia

quando ha preso il primo bollore vi si aggiunge un quantitativo doppio di tè rispetto al metodo inglese. Lo si lascia in infusione per una ventina di secondi e lo si versa. Infine si aggiunge acqua bollente, ma non bollita, nella teiera e si rifà il tè. Sembra che il tè migliore, infatti, sia proprio quello ottenuto dalla seconda teiera. Il recipiente ideale che deve essere di porcellana o di terracotta, mai di metallo perchè potrebbe provocare reazioni indesiderate a contatto con le sostanze disciolte nell'acqua. Il tè, inoltre, va conservato in luogo asciutto e lontano da altri alimenti che sprigionino forti aromi.



D
O
N
D
I
S
A
L
O
T
T
I
P
E
R
I
S
S
E
S



RILASSARSI NEL DESIGN



DAL 22 NOVEMBRE ANCHE A DESENZANO



DondiSalotti®

DESENZANO DG

Via Marconi 133

(di fronte alla rotonda dell'ospedale)

Crescono le spese per i regali: al primo posto la tecnologia (15,5%), seguita da accessori (14%) ed enogastronomia (13%), poi ancora libri e calendari che messi insieme costituiscono il 12% delle preferenze degli italiani. Il Natale 2008 sarà più ricco e "tecnologico" di quello dell'anno precedente. Questi i dati forniti da un'indagine sulle spese natalizie degli italiani secondo cui gli acquisti si concentreranno per il 15,5 per cento sui prodotti tecnologici, ma anche sugli accessori che si attestano al 14 per cento, seguiti dai prodotti enogastronomici con il 13 per cento e i libri e calendari complessivamente al 12%. Tra i regali hi-tech più gettonati anche quest'anno i lettori Mp3 e i videofonini. Il sondaggio ha inoltre rilevato che la propensione allo shopping natalizio quest'anno è molto più marcata nelle donne al 97 per cento piuttosto che negli uomini con l'86 per cento delle intenzioni di acquisto. Altra curiosità emersa dall'indagine è che 4 persone su 10 acquisteranno il primo regalo per i loro genitori.

E chi volesse regalare un abbonamento a Dipende Giornale del Garda, rinnoverà ogni mese il piacere di un omaggio utile e interessante!

Cosa regaleremo quest'anno a Natale? Il dono sarà un gioiello, un vestito, un profumo oppure regaleremo buoni omaggio per trascorrere qualche ora rilassante in un centro benessere?

di Carla Madella

Regaleremo qualcosa di incredibilmente economico adducendo come scusa che è uno scandalo spendere tanti soldi mentre la gente nel mondo soffre la fame? Saremo tra i virtuosi che riescono a propinare ai parenti ed agli amici questa versione dei fatti?

Oppure faremo un regalo tecnologico? E quale regalo tecnologico è meglio del famigerato Iphone? Iphone è il telefono di Apple computers, la famosa ditta di Cupertino che si fa un vanto di produrre oggetti che ci stravolgono la vita. Non me ne vogliamo i fans Apple; ho pestato i piedi per avere il mio Iphone in anticipo, facendolo arrivare dall'America e dopo la prima sbornia con le meraviglie del touch screen, mi vergogno a dirlo, mi mancava il mio vecchio Nokia. E' vero, Iphone vi rivoluzionerà la vita, ma non sempre in positivo; se a suo tempo avete impiegato un mese e mezzo a capire il metodo T9 per la scrittura veloce dei messaggi con la tastiera del cellulare, scordatelo. Tornerete ad una tastiera (touch) tipo mini pc con la quale litigherete ogni giorno della vostra vita, anche se non ammetterete mai la verità, ovvero che è scomoda da morire.

Volete mandare un mms.....e Iphone non li contempla... fare un filmatino a cui vi eravate abituati....lui non li fa. Le mail con allegati? Certo, ma uno alla volta per carità; nel senso...dieci foto, dieci mail. La tecnologia bluetooth che ci connette anche con chi non vogliamo comunicare, Iphone la snobba. Si collega bluetooth solo con altri aggeggi apple e non per comunicare, ma solo per avere un'appendice apple che fa diventare il vostro telefono più potente e mostruoso del pc di casa o dell'ufficio. Perché Iphone vi dice che tempo fa, si collega ad internet, vi dice con google maps, che siete esattamente nel punto in cui vi trovate; vi da gli indici di borsa, potete anche guardarvi un film, l'ultima scemenza di youtube, oppure ascoltare musica fino al giorno del giudizio. E poi, diciamoce, ha quello schermo senza tasti, dove campeggiano le piccole icone colorate che ci fanno l'occholino dal fondo scuro; potrebbe anche non essere assolutamente in grado di fare una semplice telefonata, ma se l'abbiamo visto una volta è fatta. Già ci siamo innamorati di Iphone e non ce ne frega nulla di cosa fa e cosa non fa; lo vogliamo semplicemente.

SOS REGALI

Come ogni anno in vista del Natale mi riprometto di comprare per tempo tutti i regali...

di Anna Daverio

Già a settembre ho mille idee e dal nulla appaiono in giro per casa i primi pacchetti; ma poi, non so come, mi ritrovo tutti gli anni a correre per negozi il pomeriggio della Vigilia... La scelta è sempre più ardua, vorrei prendere delle cose speciali, uniche... ma soprattutto che non costino una fortuna, poiché di persone da ricordare a Natale ce ne sono davvero tante. E' vero che a volte basta il pensiero, ma c'è pensiero e pensiero... I nonni sono i più facili da accontentare, una bella foto dei nipoti in una cornice d'argento, sicuramente apprezzata anche la versione tascabile per ampliare la loro collection da mostrare agli amici del "centro sociale". Più difficile il discorso fratelli, soprattutto quelli che hanno tutto, ogni idea sembra banale... quest'anno ho optato per un super soggiorno per due della durata di tre giorni, veramente economico, e per dei voli destinazione Europa a tipo 10 euro. I genitori sono la vera nota dolente, la mamma ancora ancora, si segue la massima di non regalare MAI qualcosa per la casa (per evitare la frase "ah si un bell'attrezzo per la casa dato che sono la vostra cameriera... grazie ne!") e si sceglie invece una bella sciarpa (forse la centesima) sempre apprezzata e lei è sistemata, ma il papà? La soluzione è sicuramente optare per una cosa inutile, o si amplia il cassetto delle camicie azzurre, quelle intramontabili, stessa misura, stesso girocollo, oppure si deve andare per forza verso un mondo ignoto fatto di avvitatori, bulloni, frese e chiavi inglesi... tra l'altro cose mai utilizzate, ma tenute tipo trofei, da mostrare ad amici e parenti nei

giorni di festa.

Lo sbaglio più grande è prendere delle cose che in realtà vorremmo per noi, senza pensare se la persona che abbiamo davanti abbia effettivamente i nostri stessi gusti. Sconsiglio quindi vivamente intimo da urlo alla migliore amica abituata con completini, diciamo... meno femminili; oppure cravatte improbabili ai papà assuefatti dalle ormai eterne Raglan. Il segreto per fare un buon regalo è semplice, basta conoscere e soprattutto capire chi abbiamo di fronte. Sbagliare purtroppo è altrettanto facile... siamo, infatti, sempre condizionati dal nostro gusto. Molti sostengono che il regalo debba soprattutto piacere a chi lo fa, ma in realtà il regalo deve essere per chi lo riceve, quindi studiato e cercato per soddisfarlo pienamente, per fargli illuminare lo sguardo... dobbiamo stupire. Le donne riescono bene in questo, perché ovviamente hanno una sensibilità particolare e sicuramente più pazienza nella ricerca. Per esperienza ho notato che la maggior parte del genere maschile preferisce spendere di più, ma con il minimo sforzo e poca fantasia: un giro in gioielleria, una rapida scelta, pacchetto dalle dimensioni ridotte da nascondere nella tasca della giacca ed il gioco è fatto...oppure il classico giro dal fiorista a prendere un "po' di roba verde" ed ammetto che il risultato è comunque ottimo, nonostante lo scarso sforzo. Noi donne comunque siamo più fantasiose, amiamo girare ore alla ricerca di qualcosa che forse non esiste nemmeno, solo per il gusto di guardare l'espressione di chi aprirà il regalo. D'idee ce ne sono sicuramente tante e devo dire che per le persone alle quali basta il pensiero, ce ne sono ancora di più. Il più bel regalo che io abbia mai ricevuto in effetti è stato una scatola di legno, confezionata con un bel nastro lavorato, ne ricordo ancora il profumo ed al suo interno... un biglietto: "Affinché tu possa custodirvi i tuoi sogni". Un regalo economico, ma sicuramente d'effetto!

“PER NATALE ADOTTA UN CANE DAL CANILE”
AIDAA E PRONTOFIDO LANCIANO L’INIZIATIVA

ADOTTA UN AMICO

dal canile

Sono 150.000 i cani randagi presenti nei canili italiani, mentre altri 450.000 sono i cani randagi che vivono allo stato brado specialmente nelle regioni del sud Italia.

Inoltre purtroppo con l’attuale crisi i comuni il prossimo anno taglieranno i fondi destinati al mantenimento dei cani nei canili pubblici e in quelli privati convenzionati, con il rischio per la stessa sopravvivenza di almeno 20.000 cani in tutta Italia.

Per questo motivo l’ASSOCIAZIONE ITALIANA DIFESA ANIMALI ED AMBIENTE e PRONTOFIDO DI RADIO MONTECARLO lanciano l’iniziativa “PER NATALE FAI UN’ATTO D’AMORE: ADOTTA UN CANE DA UN CANILE”.

L’obiettivo di quest’anno è togliere dai canili almeno 1.000 cani. Come sempre ovviamente chiediamo a tutti di non scegliere a cuore leggero, infatti il percorso che AIDAA e Prontofido propongono è quello di andare in un canile ed imparare a conoscere il cane che si vuole adottare, passare qualche fine settimana con lui, andarlo a trovare in canile seguendo le

procedure che gli stessi canili propongono per la giusta conoscenza tra l’animale e la sua nuova famiglia.

Non è necessario che il cane arrivi a casa come un pacchetto regalo sotto l’albero di Natale, ma che si inizi entro Natale il percorso di reciproca conoscenza e dopo alcune settimane se si deciderà di portare il nostro amico fido a casa nostra sarà per sempre. Esiste purtroppo infatti un fenomeno che è molto grave per il benessere stesso dell’animale che corrisponde spesso ad un atto di leggerezza da parte degli uomini. Infatti il 60% dei cani adottati senza una precisa reciproca conoscenza entro sei mesi ritornano sulle strade abbandonati a loro stessi per l’ennesima volta. Per aiutare nella scelta del tipo di cane AIDAA mette a disposizione i propri esperti comportamentisti ed educatori cinofili, che risponderanno via mail alle

richieste di coloro che vogliono adottare un cane. “Chiediamo a tutti di non comperare cani ma di adottarli dai canili, occorre fare in modo che i cani adottabili, che sono la stragrande maggioranza di quelli presenti nei canili, possano trovare una nuova famiglia, ma occorre che la scelta sia consapevole- ci dice Lorenzo Croce presidente nazionale AIDAA- e che il cane e la sua nuova famiglia possano conoscersi reciprocamente prima che fido vada a vivere nella sua nuova casa, per evitare che per qualsiasi motivo fido venga poi nuovamente abbandonato”.

Aidaa e Pronto Fido di Radio Montecarlo insieme quest’anno hanno messo a disposizione un servizio di consulenza gratuita online al quale rispondono esperti per aiutare chi vuole adottare un cane a trovare il giusto amico a quattro zampe per sempre”.

E-mail adottauncane2008@libero.it,
tel. 3478883546-3926552051

ATTENZIONE ALLA VENDITA DI ANIMALI NEI MERCATINI NATALIZI

Attenzione alla vendita di animali sulle bancarelle dei mercatini natalizi e delle varie fiere che in questi giorni stanno riempiendo le piazze del nostro paese. In particolare vale la pena ricordare che è assolutamente la vendita di animali quali cani, gatti o altri piccoli animali, se gli stessi non sono muniti del libretto sanitario e per quanto riguarda i cani del microchip. Ma in realtà la questione più pericolosa per gli animali e per la loro salute è l’eventuale esposizione in gabbie o in piccoli spazi recintati, magari con lo scopo di raccogliere fondi per questo o quel canile, o questa o quella associazione. Nessuna associazione animalista degna di tale nome (o rifugio o canile privato) mette a repentaglio la vita e la salute dei propri animali per esporli nel tentativo di raccogliere soldi. Occorre assolutamente vietare di dare i soldi a codesti personaggi, e ovviamente non dare soldi agli accattoni specialmente se si tratta di bambini ed anziani che raccolgono l’elemosina accompagnati da animali.

L’ASSOCIAZIONE ITALIANA DIFESA ANIMALI ED AMBIENTE attraverso i propri volontari terrà sotto controllo i mercatini di numerose città e paesi, e da domani sabato 6 dicembre fino al 24 dicembre funzionerà il telefono amico aidaa proprio per raccogliere le segnalazioni di eventuali maltrattamenti a cui sono sottoposti gli animali in vendita o in esposizione. Chiunque può chiamare il numero amico aidaa al 3926552051

per segnalare le situazioni a rischio, ma invitiamo tutti coloro che hanno a cuore il benessere degli animali e che si trovano davanti ad una situazione di maltrattamento o pericolo per gli animali a rivolgersi subito

ai vigili urbani o alle forze dell’ordine per denunciare la situazione e per far rimuovere le bancarelle.

Per info 3478883546-3926552051

NON SIAMO GIOCATTOLI

NON REGALARCI A NATALE

A Natale non regalare un cane a tuo figlio. Non farlo, se non puoi promettergli di tenerlo con voi per tutta la vita e di avere sempre cura di lui, della sua salute e della sua felicità. Come ogni cane ha diritto I cani non sono giocattoli.

FONDO AMICI DI PACO Associazione Italiana per la Tutela dei Cani - O.N.L.U.S.
Tel. 030 992342 - www.amiciinpaco.it - pacofondofido@pacofondofido.it

Più attenzione verso gli animali ed in particolare i gatti. Non tanto e non solo verso quelli domestici che vivono nelle nostre case, ci accompagnano per lunghi anni, sono amici dei nostri figli, tengono compagnia alle persone che vivono sole. Serve maggior attenzione anche per i gatti 'liberi', quelli che vivono in colonie disseminate per il territorio cittadino e sono nutriti e curati da persone volenterose e sensibili.

GATTI & GATTARE

di Ennio Moruzzi

Serve maggior attenzione anche per i gatti 'liberi', quelli che vivono in colonie disseminate per il territorio cittadino e sono nutriti e curati da persone volenterose e sensibili. Le colonie presenti nella penisola di Sirmione sono numerose, da Punta Grò ai Chiodi, dall'area lago dei volontari del Garda, Rovizza, villaggio Fiori di Lugana, Brema, Porto Azzurro, Villa Cortine, palazzo congressi, asilo del centro storico... Potrebbero essere 150, forse 200 questi mici secondo un rapido quanto approssimativo conteggio. Le colonie sono tutelate dalla legge, ma serve anche un briciolo, se non di amore, almeno di tolleranza da parte degli 'umani' così da consentire a questi animali di vivere lasciando che le 'gattare' posizionino le ciotole per il cibo e per bere, evitando di molestarli, di allontanarli e, nei casi più estremi, di avvelenarli, sparargli o altro com'è accaduto proprio a Sirmione.

Arriva proprio da una sirmionese amica dei gatti l'appello che pubblichiamo.

“Care amiche gattare mi presento, sono Patrizia Toniolo, consigliere di minoranza dell'attuale amministrazione, ma soprattutto gattara - ho 11 splendidi mici - e sono fra i fondatori dell'associazione "Mici e noi" onlus. Colgo l'occasione per fare due chiacchiere con voi che vi prendete cura dei gatti randagi. Come molti sanno quando ero all'interno dell'amministrazione, dalla quale mi sono dimessa con sollievo, mi occupavo delle problematiche dei gatti. Purtroppo la quasi totalità della giunta era anti gatti. Pare che il sindaco Ferrari ad una gattara che chiedeva aiuto per un contributo per la sterilizzazione di gatti sirmionesi, abbia risposto che, per risolvere il problema, sarebbe stato opportuno aprire più ristoranti cinesi. Vergogna! Il sindaco, in qualità di primo cittadino, dovrebbe invece avere più senso civico: un paese che oltre ai cittadini non tutela anche la fauna e la flora locale, va incontro solo allo sfascio. Pensiamo tutte insieme a trovare una o più strade che ci permettano di chiedere normative a tutela dei nostri cari amici a 4 zampe ed un intervento importante da parte dei nostri nuovi amministratori. Anche per informare e convincere i sirmionesi che hanno animali e specificatamente gatti, che bisogna provvedere sempre alle sterilizzazioni e alle vaccinazioni per evitare che si riproducano in maniera continuativa in ambienti non salubri ed i cuccioli vengano poi lasciati al loro destino che spesso è infausto. Per far questo vi invito a chiedere un contributo certo o uno scomputo di tasse che stimoli i sirmionesi a raggiungere l'obiettivo e permettere a tutti noi di essere finalmente fieri di abitare nel paese civile che dovrebbe essere Sirmione. Per informazioni o per esprimere pareri o suggerimenti sull'argomento vi prego contattarmi chiamando il 335 5923619. Grazie per l'attenzione e buone feste. Miaooo...”



Tante foto ed altrettante storie...

Sono quelle di Mimosa, Pepe, Tatina, Fiocco e di tanti altri piccoli mici raccontate sul sito di Maria Teresa Stefanolli che in silenzio negli ultimi anni ha soccorso, tolto dalla strada, rifocillato, dato da mangiare e poi trovato casa a centinaia di cuccioli di gatto per lo più abbandonati un po' dappertutto nella zona del basso Garda. Si è occupata anche di sterilizzare decine e decine di gatti di strada catturati, sterilizzati e poi reintrodotti nella loro colonia. Ha anche creato un sito internet che gestisce da sola ed è assai interessante per saperne di più cliccate su www.gattidistrada.beepworld.it. mail: stefanolli@libero.it

Uno dei più importanti simboli del Natale è indubbiamente il PRESEPE. Vediamo di scoprire insieme da dove deriva la sua definizione.



LE ORIGINI DEL PRESEPE

di Laura Gorini

Il termine presepe deriva dal latino praesaepe, cioè greppia, mangiatoia, composto da prae = innanzi e saepes = recinto, ovvero luogo che ha davanti un recinto. Nel significato più comune e usuale il presepe indica la scena della nascita di Gesù Cristo, a sua volta derivata dalle sacre rappresentazioni medioevali. Tuttavia, per comprendere il significato originario del presepe è strettamente necessario spiegare in che cosa consistesse la figura dei Lari. Un'immagine fortemente radicata nella cultura latina ed etrusca, come ci ha insegnato la storia. I Lari erano gli antenati dei defunti che, secondo un'antichissima tradizione romana, amavano vegliare sul "buon andamento della famiglia".

Ogni antenato veniva raffigurato con una sua personalissima statuetta, composta da terracotta o da cera, chiamata con la specifica denominazione di "sigillum", che dal punto di vista etimologico significa esattamente effigie, immagine. Tali statuette venivano poi collocate in apposite nicchie e in alcune particolarissime occasioni anche onorate con l'accessione di una luccicante fiammella. Ma le statuette non rimanevano nascoste in quei luoghi così desolati per molto tempo. Durante una festa chiamata non a caso "Sigillaria" - che cadeva puntualmente il 20 dicembre - i parenti, tutti riuniti, si scambiavano in dono proprio le statuette dei familiari venuti a mancare durante l'anno passato. Infine, nell'attesa del Natale vero e proprio, era affidato ai bambini e alle famiglie

che abitavano nella casa patriarcale il compito di pulire per bene le statuette e disporle in piena libertà in un angusto recinto nel quale prendeva vita una sorta di ambiente bucolico in miniatura. Alla vigilia, dunque, la famiglia si riuniva davanti a quel recinto per pregare i propri cari defunti e per lasciare delle ciotole con cibo e vino che, durante la mattinata del giorno seguente, venivano poi sostituite con giochi e dolciumi per i bambini presenti nella casa. Doni che venivano offerti dai loro nonni e bisnonni defunti. Ricordiamo infine che il presepe sopravvisse nella cultura rurale con il suo significato originario almeno fino al XV secolo.

ITINERARI ARTISTICI INTERNAZIONALI: incontri, corsi, esposizioni dedicati a giovani artisti.



PER NATALE REGALA UN'OPERA D'ARTE

Juice cooperativa sociale a Desenzano del Garda propone 200 opere di giovani artisti internazionali. Le opere sono esposte al Museo Rambotti nel Chiostro di S.Maria De Senioribus fino alla fine di gennaio.

Orari di apertura:

da martedì domenica e festivi dalle ore 15.00 alle 19.00. chiuso lunedì

E' possibile visitare la mostra e prenotare l'opera scelta telefonando al 335445033 oppure 335.6116353 fax 030.9912121 E-mail: juiceitalia@gmail.com

Dalle pendici dell'Etna
alle rive del Guadalquivir nel segno della
Vergine Maria

NEL SEGNO DI MARIA

Chi non ha fede lo chiama destino, i credenti preferiscono parlare di disegno divino. Nel cammino di monsignor Giovanni Lanzafame, tuttavia, è innegabile il timbro della Vergine Maria, una sorta di filo conduttore dalla Sicilia all'Andalusia: «La mia vocazione ed il mio percorso formativo sono sempre stati contrassegnati da una grande dedizione alla Vergine, tant'è vero che ho studiato al Marianum di Roma, dove ho conseguito il dottorato in Mariologia con una tesi sulla Settimana Santa di Siviglia. Mi recai nella capitale andalusina alla fine degli anni settanta, la scintilla scoccò immediatamente».

Esperto in Mariologia, dunque, ma non solo. La laurea in storia dell'arte con specializzazione in barocco europeo ha contribuito fortemente a far sì che quel disegno prendesse forma definitivamente in seguito all'anno sabbatico trascorso a Siviglia.

«La spiritualità sivigliana è strettamente connessa all'arte barocca e dopo gli anni di sacerdozio trascorsi a Catania - dove sono stato parroco della cattedrale di S. Agata - sono giunto qui a Siviglia, per un anno sabbatico, in accordo con i miei superiori. Ormai vivo da anni».

Che città è Siviglia? «Siviglia è nota per essere la città della Giralta e della terza cattedrale del mondo, ma ciò che più la contraddistingue è che, ovunque, si vive una profonda devozione alla Madonna. Qui sono molto attive le confraternite e le celebrazioni della Settimana Santa di Siviglia sono conosciute in tutto il mondo».

Terreno fertile per approfondire le sfaccettature del culto mariano sotto tutti i punti di vista... «Certamente. Mi sono dedicato allo studio della pietà popolare andalusina e sivigliana. Ho vissuto esperienze altamente proficue, tant'è vero che ho all'attivo la realizzazione di 26 libri sul tema. L'ultimo è stato pubblicato alla vigilia del Corpus Domini: "Memoria Mariana Sivigliana", dove faccio la cronaca non da italiano, ma da "sivigliano mas", - come dicono qui - del modo in cui questa città vive la devozione alla madre di Dio».

Quest'atmosfera è percepibile anche da chi giunge in Spagna per turismo?

«Chi viene a Siviglia per vedere le bellezze artistiche e architettoniche della città si trova immerso in una realtà spirituale unica e a sé stante, che non ha niente a che vedere con la situazione politica di oggi o di ieri. Consiglio a tutti coloro che giungono qui di provare a conoscere il culto della Madonna tipico di questa città e di partecipare ad una processione religiosa, magari proprio in occasione della Settimana Santa, per vivere un'esperienza profonda e speciale».

Sente la mancanza della sua terra d'ori-

gine? «Catania è la mia famiglia d'origine ma qui si vive e ci si trova bene, anche se il distacco dalla diocesi che ti ha generato è un po' un sacrificio. Dopo dieci anni di permanenza ho chiesto l'incardinazione definitiva nella diocesi di Siviglia, dove ho svolto numerose attività in diversi ambiti».

Quanto si sente spagnolo? «Non ho la presunzione di dire che sono sivigliano. Sono catanese e non dimentico i simboli della mia città: l'elefante con la caratteristica dal Marionico, l'Etna, il sapore delle arance. Qui, però, la gente mi considera sivigliano, mi dicono "Lei monsignore è sivigliano come noi", un complimento che è difficile ricevere dalle persone del posto e che mi onora. Nonostante tutto coltivo ancora il mio amore per l'Italia anche in fatti concreti perché oltre alle predicazioni e alla redazione di articoli per i giornali, svolgo servizio al Consolato italiano a Siviglia, dove sono vicino agli italiani che hanno bisogno di una celebrazione o di un supporto spirituale».

Cosa la aspetta nel prossimo futuro? «Non ho mai abusato del mio ruolo o delle mie amicizie. Sono molto vicino al cardinale di Siviglia ma ho sempre cercato di agire con quella discrezione che qui è stata molto apprezzata».

Intanto arriva dall'Italia un riconoscimento importante: la stella al merito della Repubblica Italiana, nell'attesa di un nuovo incarico pastorale dopo essere stato per cinque anni vicario alla Cattedrale e

rettore della Madonna Augusta dei gitani. Se potesse scegliere dove andrebbe?

«La parrocchia può essere catanese, bresciana o sivigliana, non fa differenza perché la famiglia rimane una sola: la Santa Cattolica e Apostolica Romana Chiesa. La buona gente è dappertutto, come la gente che ha bisogno. Il mio compito è essere a disposizione perché comunque vada la Madonna mi sarà sempre vicina nelle scelte e nelle difficoltà».

Il culto di Maria è presente nella liturgia della Chiesa fin dalle origini, sia come oggetto di venerazione in sé stesso, sia come elemento di intercessione presso Gesù Cristo. Dal punto di vista storico, l'opera di mediazione della Vergine tra Dio e l'umanità si spiega con l'investitura che ricevette da Gesù nel momento della crocifissione, quando venne "donata" agli uomini per farli sentire più vicini a Lui. Il culto verso la Beata Vergine andò progressivamente aumentando e giunse ad una notevole diffusione dopo il Concilio di Efeso (431 d.C.), che la riconobbe ufficialmente Madre di Dio. Nell'Esortazione *Marialis Cultus* di papa Paolo VI del 1974 al culto di Maria vengono date le seguenti indicazioni: esso deve attingere il più possibile alle Sacre Scritture, va collocato nel ciclo annuale delle liturgie ecclesiarie, ha un orientamento ecumenico (volto cioè a promuovere l'unità dei cristiani), e guarda a Maria come a un modello di vergine, madre e sposa.

Giovanni Paolo II fu il Papa mariano. Durante il suo lungo pontificato guardò con profonda devozione alla Vergine Maria, costante figura di riferimento della sua spiritualità e del suo magistero. Numerosi momenti cruciali della vita di Karol Wojtyła ebbero uno stretto legame con la figura della Vergine, come testimonia perfino il suo stemma papale, in cui campeggia una grande M. Una vita umana, sacerdotale ed episcopale segnata dal motto "Totus tuus", definito dal papa polacco come "l'abbreviazione della forma più completa di affidamento alla Madre di Dio".



SCULTURA LIGNEA DI GIUSEPPE RIVADOSSI

Ricordi di Celsa, sartina nella Desenzano del primo Novecento.

di Amelia Dusi

Celsa Bignotti 1945 - foto Venturinelli



in quegli anni si pensava risolutiva. Venne rifatta la platea al Teatro Alberti e rinnovata la tappezzeria dei palchi. Riprese dopo il 1935 in grande stile l'attività del teatro con la presentazione di operette, lavori teatrali, spettacoli cinematografici, conferenze, veglioni e cavalcine. Vicino al Teatro fu aperta una pista da ballo. Il Dopolavoro approntò una spiaggia per i propri aderenti. Le attività sportive erano molteplici. Nel settore nuoto frequenti manifestazioni si ebbero attorno ad un atleta locale con grandi risorse, Giacomo Signori che arrivò a vincere gare del campionato italiano. Gare si facevano anche per i tuffatori e per i motoscafisti, che costituivano quest'ultimi una élite, applaudita da ammiratori radunati sul lungolago. Numerosi appassionati ebbe in paese il ciclismo e sulla scia degli entusiasmi suscitati dal Giro d'Italia fu promossa sul territorio l'organizzazione di gare ciclistiche provinciali e regionali. Forte era anche la squadra di calcio locale, che giocava nella seconda divisione nel nuovo campo sportivo intitolato a Dal Molin, il pilota d'idrovolanti vittima di un incidente. Le vicende del Reparto Alta Velocità avevano il seguito di un folto gruppo di ammiratori; quando Agello il 24 ottobre del 1934 perfezionò il precedente primato, un corteo di gente a sera raggiunse la sua casa di Desenzano per omaggiarlo. Numerose erano le feste pubbliche e private a cui partecipava il personale, compresi i piloti

della famiglia per il cucito, avevano compiuto tutto il tirocinio tradizionale, poi avevano iniziato a gestire una loro sartoria in Capolattera, dove abitavano. Celsa, la quarta dopo tre sorelle, ha fatto l'apprendistato presso di loro, iniziando subito alla fine delle scuole elementari. Ha seguito tutta la trafila delle apprendiste e l'esperienza più significativa è stata, per lei, quella di sarta a giornata. Infatti nelle prove alle clienti era sola ed era sua unica responsabilità valutare come le varie parti dell'abito andavano poste, modificate, modellate. Dopo questo periodo fu sarta finita e a tutti gli effetti collega delle sorelle. Nacque all'inizio della sua gestione un piccolo problema: mentre le sorelle erano alte e slanciate, lei era piccola e minuta e le clienti la prendevano per la 'piccinina' di turno. In realtà dalle sorelle aveva appreso la precisione della tecnica, ma di suo aveva fantasia e creatività. Col tempo venne apprezzata per questo e la sua altezza non costituì più un disagio, a meno che non dovesse adattare il colletto nelle prove a una cliente particolarmente alta, ma ciò era un'inezia. Prima che la guerra scoppiasse, i rapporti tra sarte si mantenevano cordiali, tanto che nei periodi in cui le più quotate avevano troppe ordinazioni, per esempio nel periodo della villeggiatura, le dividevano tra le altre. Particolarmente affiatata rimaneva l'amicizia tra ex apprendiste e le loro maestre, si scambiavano i cartamodelli senza difficoltà. Così avveniva tra sarte vicine

SARTORIA SU MISURA

Celsa è nata nel 1922 a Desenzano e fin da giovanissima ha lavorato nella sartoria che le sorelle maggiori Erica, Aden, Jones avevano avviato. I suoi ricordi degli anni giovanili sono quindi legati alla Desenzano degli anni 1930/40 e all'attività sartoriale del tempo. Racconta che quelli erano tempi belli e Desenzano, allora sui 10000 abitanti, era piena di vita. L'impressione della ragazzina d'allora trova riscontro nelle varie iniziative prese in più ambiti nella Desenzano del 1930/38, che contribuirono a formare un'atmosfera di fervore e a consolidare la vocazione turistica del paese accanto a quella commerciale. Venne ripulito e riordinato il Porto Vecchio, costruito il Ponte alla Veneziana, ristrutturati i portici ad est di questo e le case ad ovest. Fu prolungata la diga fino all'attuale lunghezza, costruita la darsena dell'attuale Fraglia Vela. Il lungolago ebbe la sua continuazione nel tratto parallelo a Via Roma, fu innalzato il monumento al generale Achille Papa, disegnati e curati i giardinetti antistanti. Fu ampliata e riordinata l'attuale via Gramsci, che congiungendosi con Viale Marconi (statale N.11), metteva in comunicazione, attraverso un'ampia strada, la Desenzano a Lago con Capolattera. Questa ricevette respiro dalla costruzione del viale lungo il Rio Pescara, la nuova arteria permetteva lo scorrimento del traffico su gomma non più nelle strette strade del centro, ma lungo una circonvallazione che

e gli ufficiali, del Reparto Alta Velocità o i militari della Caserma in Castello, via via presenti in paese per le estive esercitazioni. Al di là di questi eventi, che andavano oltre le tradizionali feste religiose o celebrazioni con sfilate del periodo, la gente, precisa la signora Celsa, viveva senza discussioni e inconsapevolmente i valori del lavoro, della famiglia, della solidarietà tra chi aveva le stesse necessità. Il lavoro prevalente era quello artigianale e per le ragazze che vi fossero portate vi era un facile avviamento all'arte del cucito. Si frequentava come 'piccola' o 'piccinina' una sarta con proprio laboratorio. A questo primo livello gli incarichi erano semplici: si trattava di porgere gli spilli o l'ago a chi era più avanti nell'esperienza. Ma già così, ascoltando e osservando, si aveva modo di imparare. Quindi si diventava sartine, sarte finite spesso a giornata, poi, se si aveva talento, si poteva aprire una propria sartoria. Le sorelle maggiori di Celsa avevano iniziato l'apprendistato presso le zie materne Pierina e Celsa Grazioli. La nostra signora Celsa precisa che le zie avevano la sartoria nella parte più trafficata ed elegante di Desenzano, quella presso il lago, infatti l'una l'aveva in via Santa Maria all'angolo col vicolo del Teatro, l'altra sempre in via Santa Maria, ma dalla parte degli Hotel Tripoli e Bellevue. Erica, Aden e Jones, le sorelle maggiori, predisposte come tutta la parte femminile

in Capolattera e via via scendendo per via Castello. Celsa ricorda le sorelle Albieri, le Bertoni e le Moltieri, poi le Scappini e le Baroni, madre e figlia amiche delle zie Grazioli di via Santa Maria.

Quando Erica e Aden si sposarono, il sodalizio con la sorella Jones permise che la sartoria delle sorelle Bignotti continuasse fino al matrimonio di Celsa nel 1947.

La signora, oggi ottantenne, è convinta che la sartoria 'su misura' costituisse un settore positivo, in quanto premiava l'individualità della cliente sottolineandone il gusto e il personale, ma gratificava anche la sarta, perché ogni commissione ne stimolava il talento e la fantasia. Con l'affermarsi delle confezioni in serie, la sartoria di qualità è diventata appannaggio di pochi, mentre i più indossano abiti uguali adattati. Di sarte finite, dice, ora se ne trovano poche e hanno un percorso lavorativo da compiere più difficile, spesso con traguardi modesti.



Ricordando Giorgio Zanetti e la sua appassionata ricerca dentro tutte le sfaccettature di lavoro, arte, cultura. Nessuna esclusa.

espressiva. Dove arti belle, scienza ed economia, collimano il loro essere nelle cose del mondo senza l'abituale sovrastruttura del cliché che differenzia. E nell'aura di un cliché da annullare ripesciamo, sfruttando il termine e la lingua, l'amore di Giorgio per la Francia. Una passione autentica. Alimentata dal suo esprit per ogni genere di rappresentazione dell'arte. Talento folgorante. E non da tutti. Perché, solitamente, tutti, preferiscono proporre e magari imporre le proprie impettite proposte creative.

Giorgio al contrario amava la conoscenza.



L'ANIMA INTEGRA

di un collezionista del sentimento

di Giuseppe Rocca

Maledetto proscenio d'aldilà. Ammanicato al dolore che adesso rimbrotta il soliloquio nel malinconico, ma suggestivo ed affettuoso, ricordo di Giorgio Zanetti. Fuori onda accarezziamo oggi i suoi pensieri. Riflessioni da amico vero. Di quelli che ti stimolano sul serio senza panegirici di morale pane e salame. Con lo stile di colui che la cultura, la musica e l'arte le masticava con il rigore passionale dell'innamorato che non bada a spese nel catalogare un'emozione. Contesti esplosivi quelli di Giorgio. Rimescolati in una vita originalmente interpretata nel suo dai e vai del quotidiano. Nelle pieghe della sua storia personale il lavoro. Quello di banca che attorciglia denari e prospettive nell'unanimità popolare. E quello che lui accompagnava con la sensibilità dell'uomo di cultura capace di alimentare un senso della professionalità che non respingeva, ma piuttosto stimolava, l'aspetto emozionale. Una duplice veste di libero e creativo modo di essere. Frontiera colorata che annette sentimenti in originale contaminazione

Ed apprezzava l'altrui voglia di espressione. Collezionandone l'anima spirituale esclusiva. Interpretando questo ruolo con entusiasmo. Proprio per questo fu fondatore e presidente, tra le molte altre cose, dell'Associazione Amici della Musica. Per venticinque anni, fino al 2005, propose ai desenzanesi un puntuale calendario di appuntamenti musicali di altissimo livello nei più importanti teatri italiani. Un lavoro da grande divulgatore. Che si concluse solo per i problemi riferiti alle sue difficoltà nel camminare. Anche a proposito di quell'odioso malanno che lo affliggeva da moltissimi anni, l'atteggiamento di Giorgio fu di quelli originalmente determinati. Nessuno l'avrebbe potuto fermare. Perché lui si accompagnava da solo, con la risolutezza dei forti, in ogni luogo che legava il suo spirito a qualsivoglia interesse. Eliminando con un sospiro la fatica vibrata nella voglia di andare avanti appoggiandosi al prezioso e inconfondibile bastone. Dopo la pensione da quella banca che allora si chiamava Cariplo, ancora lavoro. Peritato nell'area della finanza che per il suo sincero, risoluto, preciso ed attento modo di fare,

venne trattata nella razionale modalità di proposta senza eccessi speculativi. Ultimamente la sua vis polemica si era manifestata contro la cosiddetta mala informazione. Ne aveva parlato con noi. Era un argomento che lo faceva soffrire perché questo modo di comunicare non si addiceva costituzionalmente alla cristallina purezza della sua mentalità. Lui, spirituale e sincero collezionista delle idee moralmente e strutturalmente forti. Lui sempre capace di entrare in sintonia con le più recondite e profonde sintonie espressive che stanno alla base di ogni esposizione culturale. Che cosa aveva a che fare, sempre lui, con questo ingombrante chiacchiericcio senz'anima goffamente arrochito in extension verbali pronte ad ingozzare i mass media. Niente. Assolutamente niente. Ce ne ricorderemo caro Giorgio. Rileggendo e rimarcando i tuoi progetti, e le tue emozioni. Costituzioni d'intenti, a volte appena accennate, ma così assiduamente colorate nei ricordi di Virginia, Chiara e Filippo. Inserendo ora, in quella collezione del sentimento che ha caratterizzato la tua vita, la nostra rabbiosa, nostalgica amarezza.



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

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



E' nato sul Lago di Garda, a Salò, nel 1963, ma dal 1991 come casa ha scelto Madonna di Campiglio tra le Dolomiti di Brenta. Un padre alpinista, da cui ha imparato ad amare la montagna a 360° gradi: con lui ha iniziato a sciare in inverno e ad arrampicare in estate e da lui ha ereditato la sincera passione per quello che egli stesso definisce "il proprio ambiente ideale".

ROBERTO MANNI

di Alessandra Andreolli

Negli anni si susseguono competizioni di sci di fondo con la partecipazione a sei gare internazionali "24 ore", compiendo la distanza di 260 km in solitaria, gare di chilometro lanciato e discese di sci estremo fino a 60° di pendenza. Da sempre pratica lo sci alpinismo in varie zone dell'arco Alpino. Maestro di sci e guida alpina del Gruppo Guide Alpine di Madonna di Campiglio, Roberto Manni è così riuscito a trasformare la propria passione nel lavoro quotidiano. "Nel 1987 ho partecipato alla mia prima spedizione nelle Ande Peruviane, raggiungendo la cima del Colque Cruz (6104 m)" racconta Roberto. Fu solo la prima di una lunga serie di esperienze che sempre più hanno rafforzato il legame tra Roberto e la montagna. Nel 1995, parte per una spedizione sul Cerro Torre, in Patagonia, con altre due guide, Vidi e Salvaterra. "Abbiamo aperto una nuova via, "Infinito Sud", rimanendo in parete per 24 giorni ininterrottamente" continua. Nel 1997 il primo incontro con l'Himalaya per affrontare il Shisha Pangma (8027 m) con la guida Beltrami: una brutta broncopolmonite ha costretto Roberto a tornare a casa. Nel 2002 torna in Patagonia, sempre con Salvaterra, per ripetere una via sul versante sud del Cerro Torre, ma le avversità atmosferiche e le pessime condizioni della montagna impedirono di portare a termine la salita. Nel 2005 il suo primo ottomila, il Cho Oyu (8201 m), la sesta montagna più alta del mondo. Nel 2006 sale in solitaria fino a 70 m dalla cima del Shisha Pangma, quando una bufera di neve lo arresta. Nel maggio 2007 tocca la cima del Lhotse (8516 m), torna a casa per 10 giorni e riparte per il Pakistan con l'istruttore delle guide Angelo Giovanetti e il "Gnaro", Silvio Mondinelli, conquistando in luglio la vetta del Broad Peak (8.047 m), nel Karakorum. Sempre con Giovanetti, nell'aprile 2008 Roberto riparte alla volta dell'Himalaya. Il programma iniziale di salire l'Everest dalla parte Tibetana per poi scendere dal Nepal è stato modificato: i Cinesi hanno negato i permessi per transitare nel loro territorio, per poter portare la fiamma olimpica sulla cima senza alcuna interferenza e quindi la decisione di salire dalla via normale. Il 15 aprile raggiungono il campo base dell'Everest, la fase di acclimatazione, in cui gradualmente il corpo si abitua all'altitudine, procede bene. E' domenica 25 maggio quando Manni tocca la cima della montagna

più alta del mondo, l'Everest (8844 m), in Nepal. Raggiunge la vetta da solo insieme al suo sherpa, arrivando senza ossigeno fino al Balcone a quota 8550 m. "Il vento era molto forte e quindi ho deciso - scelta amara e molto combattuta - di usare l'ossigeno" dice Roberto. Manni è il quarto alpinista italiano a salire quest'anno sulla vetta dell'Everest. Dopo la conquista del tetto del mondo ed un breve passaggio in Italia, Roberto riparte il 21 giugno, con Marco Confortola per il K2, la seconda vetta più alta del mondo (mt.8.611) situata nel gruppo del Karakorum, al confine tra la Cina e il Kashmir controllato dal Pakistan. "Abbiamo dovuto aspettare per 22 giorni una finestra di bel tempo di circa 4-5 giorni, il tempo necessario per salire in quota, raggiungere la cima e tornare; continuavamo ad allenarci e a mantenere l'acclimatazione facendo dislivelli di 400 metri nelle zone circostanti" racconta Roberto. Sono gli stessi giorni in cui arriva la notizia della morte di Karl Unterkircher sul Nanga Parbat. Finalmente, il 28 luglio, il bel tempo arriva e tutte le spedizioni, circa 30 persone di varie nazionalità, coreani, francesi, serbi, norvegesi, americani, olandesi, che durante l'attesa al campo base si sono organizzati per programmare insieme la salita, partono dal campo base, senza immaginare la tragedia che da lì a poche ore sarebbe scesa dalla montagna. E' il 1° agosto. Verso le 2.30 di notte Roberto, con il compagno di spedizione Confortola e tutti i componenti delle altre

spedizioni parte dal campo 4 a 7950 m: è la salita finale verso la cima della Grande Piramide. Roberto ha un po' di mal di testa e nausea, ma parte ugualmente. Arrivato sotto il temuto collo di bottiglia prima dell'altrettanto leggendario traverso, a circa 8.100, Roberto sta male, cammina storto, non ha equilibrio. "Il collo di bottiglia è lungo circa 200 m; sopra un impressionante seracco di 80-90 m", ricorda Roberto. "Non sono mai stato male e fino a 8000 m mi sentivo bene". Si ferma, beve qualcosa, prova a mangiare, cercando di scacciare quel malessere, che - come saprà solo più tardi - si rivelerà essere la sua salvezza. Alla 5 di mattina, la sofferta decisione di tornare al campo 4. Roberto è fuori dalla sua tenda quando accade il primo incidente. "Un alpinista serbo è precipitato davanti ai miei occhi, un volo di 400 m. Era su un tratto facile, dopo il collo di bottiglia, e si è ribaltato all'indietro improvvisamente. Io non sono riuscito nemmeno a capire chi fosse, solo dopo un'ora mi hanno detto che era uno dei due serbi". Roberto vuole aspettare il compagno di spedizione, che ha proseguito per la cima. Ma un medico americano che stava tornando indietro gli ordina di scendere di quota fino al campo 2 a 6600 m. Solo più tardi, al campo 2, Roberto verrà a sapere della tragedia che si è abbattuta sulla montagna dove anche lui avrebbe dovuto essere: un seracco si stacca dal collo di bottiglia, passaggio obbligato a poche centinaia di metri dalla vetta e travolge il versante della montagna dove si trova la spedizione, spazzando via tutte le corde fisse attrezzate lungo i tratti più difficili e che sarebbero servite per la discesa. Erano già le 7.30 di sera. E gli alpinisti, circa una dozzina, restano bloccati. Di notte. A 8000 m. Nel 1986 il K2, inghiottiti tredici esperti alpinisti. Undici ne ha portati via quest'anno. Dal campo base, Roberto segue con ansia quelle ore tragiche e preoccupato aspetta il ritorno del compagno di spedizione. La precarietà e l'incertezza delle notizie che arrivano rende ancora più critica ed instabile una situazione spaventosa, che - si evince dai racconti di chi la ricorda - è stata al limite della realtà.

Per conoscere nel dettaglio le spedizioni e l'attività di Roberto Manni: www.robertomanni.it



CARNEVALI ABBIGLIAMENTO



Una lunga storia in stile e moda. Il gruppo Carnevali nel 1994 inaugura nella zona business di Brescia il department store, soddisfacendo le esigenze d'abbigliamento, in una struttura architettonicamente all'avanguardia; un grande spazio razionale che permette un'eccellente fruizione da parte dei clienti, obiettivo principale dell'azienda. Il negozio offre un servizio impeccabile, sempre attento alle esigenze dei propri clienti, provenienti dalla provincia e non solo. Particolare cura viene data ad ogni linea: i capi sono scelti da 8 addetti specializzati nella ricerca continua del prodotto e nel riassortimento. Marchi e griffe di alto profilo in una grande varietà di stili: 300 marchi per uomo e donna, 50 per bambino e 40 per l'intimo. Carnevali è sinonimo di serietà, sensibilità alla qualità e allo stile per l'abbigliamento donna, uomo e bambino, ma anche alla casa, con un settore dedicato alla biancheria. Nel 2003, il noto marchio di casual Friday Johnny Lambs, viene acquistato dalla famiglia Bani Carnevali: Johnny Lambs nasce nel 1978 con una collezione pensata come alternativa valida ai tradizionali diktat del costume maschile. Il marchio Johnny Lambs è apprezzato per la qualità e lo stile inconfondibile delle sue polo e si propone ad un pubblico raffinato, in formula cachemire, in varianti di blu e marrone, husky rivisitati in stile bomber, camicie a grandi righe che creano, abbinata all'intera collezione, un autentico stile inglese. Con il passare degli anni, il brand Johnny Lambs, grazie alla guida del suo presidente Federico Bani si è evoluto, vantando più di 600 punti vendita distribuiti in tutta Italia e decine all'estero.



Via Cefalonia, 77
24124 Brescia (BS)
Tel. +39 030.2425311
Fax +39 030.2425241
www.carnevali.com
info@carnevali.com

