

GARDA

Dipende
since 1993

Dipende
Voci del Garda
PREMIAZIONE
XXI CONCORSO DI POESIA
29-09-2019 LONATO DEL GARDA

Giornale del Garda

e delle Colline Moreniche

AUTUNNO 2019 n.245 anno XXVII

All the appointments of Lake Garda everyday

3 UNA ROSA PER D'ANNUNZIO
4 FRECCE TRICOLORI SUL GARDA
5 NOVITA' PER GLI AUTOMOBILISTI
6-7 BIMAR 45 ANNI D'INNOVAZIONE
8 DAL GARDA AD ARTISSIMA TORINO
9 PREMIO DI POESIA DI DIPENDE
10 PIPPO ZANE: UN UOMO, UNA GUIDA
11 VIAGGIATORI & SOGNATORI
12 VILLA ROMANA A DESENZANO
13 SUCCESSO PER GIULIA ANZI

14 BIMBI CREATIVI & SLAIM
15 UN FUMETTO PER L'AMBIENTE
16-17 FRANTOIO VILLA ARVEDI
18-19 OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA
20 LE FOGLIE D'ULIVO CHE FANNO BENE
21 DISTILLAZIONE PIANTE AROMATICHE
19 ERBE PER LA SALUTE
20 THERE IS NO PLANET B
21 PIANTIAMO 60 MILIONI DI ALBERI
22 LE ERBE PER LA SALUTE

23 - 31 EVENTILAGODIGARDA.COM
26 MILLEMIGLIA GREEN
26 FIERA DEL RISO
27 PROFUMI DI MOSTO
27 GARDA CON GUSTO
28 FESTA DELL'UVA A BARDOLINO
28 HOSTARIA VERONA
29 FIERA CAVALLI
30 FESTA DI SAN MARTINO
29 CAMBIAMENTO CLIMATICO ...

GRAZIE. Continuate a seguirci!

Dal 1 aprile 2019 a oggi centinaia di migliaia di copie distribuite gratuitamente e tantissimi click online. Invitiamo a iscriversi al nostro portale eventi: www.eventilagodigarda.com chi vuole essere aggiornato e chi vuole essere presente nei calendari online e sul Giornale del Garda cartaceo. La nostra attenzione sta assumendo una visione diversa: non solo eventi e divertimento, ma anche benessere, prodotti bio e tutela ambientale per migliorare la qualità della vita.

Grazie ai nostri sponsor che ci sostengono da tanti anni, agli affezionati lettori e a chi ci apprezza anche nella versione online. Vi proponiamo, da 26 anni, il calendario eventi di tutti i paesi del Garda e Vi invitiamo a seguirci ed a collaborare anche al nuovo percorso di Dipende indirizzato a una visione socio-culturale del Garda in cui emergano storia, tradizioni, prodotti, buona tavola, buone pratiche del nostro articolato territorio incastonato fra tre regioni. Oggi, più che mai, è necessario l'impegno e l'attenzione di tutti per tutelare il nostro delicato ecosistema. L'assenza di progetti lungimiranti e sostenibili insieme alla mala gestione di servizi spesso insufficienti creano disagi per chi vive il Garda, da residente o turista, spesso vittima di scelte politiche inadatte, di bieche speculazioni, di ridicoli protagonismi. E allora tocca ai singoli, alle associazioni, agli Amministratori di buona volontà cercare di rimediare, per quanto possibile. Vogliamo essere propositivi come sempre...

Pubblicheremo progetti, ipotesi, idee mirate a risolvere o, a volte, complicare problematiche annose: viabilità, parcheggi, depurazione delle acque del Garda. Dopo decenni di errori si parla di grandi opere e grandi investimenti e ancora oggi non si sono eliminati tutti gli scarichi diretti a lago delle acque nere e tantomeno si è risolto il problema della tracimazione dei tombini in caso di pioggia violenta (ormai all'ordine del giorno).

L'emergenza ambientale è culturale perché chi ignora il prossimo, le tradizioni, la storia, non rispetta nemmeno l'ambiente che lo circonda. Il problema alla base è come sempre l'educazione che purtroppo è latitante, oltre agli interessi speculativi che

sovrastano ogni intervento. Che sia per soldi, per protagonismo, per fini elettorali... alla fine chi subisce è il territorio e chi paga sono i cittadini.

Ma dalla base, dai giovani e anche dal mondo della cultura i segnali di protesta sono sempre più forti e evidenti. Ci sono poi interventi forti che danno fiducia: in provincia di Brescia dobbiamo riconoscere i meriti e l'attenzione alle problematiche relative all'inquinamento ambientale del nuovo prefetto di Brescia, dott. Attilio Visconti, già operativo a Brescia dal 2006 al 2010 con l'incarico, prima, di Capo di gabinetto e poi di viceprefetto. E' di quest'estate la notizia dell'inquinamento da rifiuti radioattivi di una cava a Lonato del Garda dopo quelle di Montichiari e altre poco distanti. Non entriamo nel merito del caso specifico, ora al vaglio degli inquirenti, ma apprezziamo la tenacia del Prefetto che con volontà sta operando per fare chiarezza.

In questa azione di rinnovamento la nostra azione vuole essere progettuale e propositiva, pertanto stiamo instaurando partnership a più livelli per dare concretezza alle parole. Chi è interessato a collaborare o ritiene di avere argomenti da sviluppare può contattarci scrivendo a redazione@giornaledelgarda.info.



EVENTI

NEWS



WEB TV

FAN PAGE

Al via il progetto di recupero del Roseto del Vittoriale. Una nuova mostra, il centenario dell'impresa di Fiume e molto altro

Presenza costante nell'opera poetica e letteraria di Gabriele d'Annunzio come simbolo di amore e bellezza, la rosa diviene ora un ulteriore tributo al Vate in quello che fu il monumento alla sua vita inimitabile, il Vittoriale degli Italiani. Da sempre presente in numerosissime specie in tutto il giardino del Vittoriale, alla rosa è ora dedicato un progetto di recupero dal nome L-ODO-ROSA, che si sviluppa in primis con la creazione di una "rete internazionale della Rosa" nel Roseto del Vittoriale, attraverso l'innesto di diverse specie provenienti da 12 Paesi del Mondo legati al Poeta. Quest'opera di recupero verrà inaugurata sabato 21 settembre in occasione della festa Di porpora così fulgida, attraverso la simbolica messa a dimora della prima Rosa d'Annunzio: una specie creata in anni di tentativi e innesti per rendere omaggio il Poeta che più di tutti rese questo fiore immortale. La giornata si aprirà alle 10 con la tavola rotonda È l'immortale rosa - Arti, storia, natura, architettura del paesaggio: momento di analisi, con il contributo di relatori internazionali, della presenza della rosa nel mondo delle arti, attraverso rimandi storici, scientifici, sociali e culturali. Nel pomeriggio, dalle 15.00, dopo la messa a dimora della Rosa d'Annunzio, si proseguirà con altri temi: alla presenza dell'Assessore all'Educazione, Scuola, Università e Ricerca di Trieste Angela Barni, del Presidente del Consiglio Regionale Abruzzo Lorenzo Sospiri e del Sindaco di Pescara Carlo Masci, il Presidente Giordano Bruno Guerri ripercorrerà le iniziative avviate in entrambe le città per i 100 anni dell'impresa di Fiume. E si farà il punto su quanto emerso nel convegno



DI PORPORA COSÌ FULGIDA

Fra le centinaia di citazioni delle rose nell'opera di Gabriele d'Annunzio, abbiamo scelto "Di porpora così fulgida", da *Solus ad solam*, perché meglio di tutte racconta la bellezza della rosa che abbiamo creato - dopo anni di studi e di innesti - dandole il nome del Poeta. È la più bella, la più opulenta, e la festeggeremo in un Vittoriale fiorento, in pieno settembre, con il progetto L-ODO-ROSA. Faremo anche il punto, con ospiti illustri, sulle iniziative prese in tutta Italia per mettere nella giusta luce l'impresa di Fiume, cui abbiamo dedicato anche un primo convegno di straordinaria importanza. Poi, l'inaugurazione di un'altra mostra, la presentazione delle opere ricevute in dono, dei documenti acquisiti, dei "vestimenti leggeri". Infine, brinderemo con il nostro nuovo, spumeggiante, vino di Franciacorta al suono allegro della banda di Salò e, volendo sceglierne un'altra amica, quale meglio per l'occasione di quella di Rosolina Mare?

Giordano Bruno Guerri - Presidente della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani

storografico dedicato al centenario di cui il Vittoriale è stato promotore dal 5 al 7 settembre. Non mancherà l'arte, da sempre protagonista al Vittoriale degli Italiani: la nuova mostra ospitata a Villa Mirabella è un omaggio a d'Annunzio di Piero Gauli, pittore e scenografo scomparso nel 2012, dal titolo *Piero Gauli - Cento disegni rossi per Gabriele d'Annunzio*. Gauli, con biro rossa e interventi a pennarello e acquerello sottolinea il temperamento anche espressionista del Vate, ribadendone la focosità creativa e il temperamento appassionato. Per concludere, un brindisi con e al nuovo vino Franciacorta Disobbedisco, tributo al Vate creato dalla cantina di Simone Maiolini.



A fianco Disegno tratto dalla mostra in corso al Vittoriale "Piero Gauli - Cento disegni rossi per Gabriele d'Annunzio". Sotto L-ODO-ROSA: creata attraverso l'innesto di diverse specie provenienti da 12 Paesi del Mondo legati al Poeta



GIACOBBE AUTOMOBILI

Inaugurato, il 14 settembre scorso, il nuovo salone di GIACOBBE automobili

Grande partecipazione alla bella festa di apertura del nuovo salone di Giacobbe Automobili. Un ricco buffet e musica hanno accolto gli ospiti che hanno potuto ammirare autentici pezzi da collezione: auto e moto vintage in mostra e vendita insieme a novità multimarca nuove o usate. Assolutamente da visitare. La concessionaria è ora in Via Mantova 8 B/C/D, Lonato d/G Tel: 030 5357950



Fraz. San Martino della Battaglia
Desenzano del Garda, 25015 (BS)
Località Armea 1

+39 0309910481
www.agriturismoarnea.it
info@agriturismoarnea.it

VENDITA VINI DI PROPRIA PRODUZIONE

ORARI RISTORANTE

GIOVEDÌ: 19.30/22.00 SABATO: 12.30/14.00 - 19.30/22.00
VENERDÌ: 19.30/22.00 DOMENICA: 12.30/14.00 - 19.30/22.00

PAN, Frece Tricolori: un po' di storia

313° Gruppo Addestramento Acrobatico dell'Aeronautica Militare Italiana del 2° Stormo, Pattuglia Acrobatica Nazionale (PAN) meglio nota come Frece Tricolori è nata nel 1961 su decisione dell'Aeronautica Militare Italiana di formare una squadra fissa per l'addestramento acrobatico dei piloti. Le Frece Tricolori utilizzano dieci aerei, nove che si esibiscono in gruppo e uno da solo. Si tratta della pattuglia acrobatica aerea più numerosa al mondo. Ogni esibizione prevede l'esecuzione di venti acrobazie e tutto lo spettacolo dura circa mezz'ora. Il velivolo utilizzato per i loro programmi acrobatici è Aermacchi MB 339 A/PAN MLU, dal 1982.



AIRSHOW DEL GARDA FRECCE TRICOLORI ALI SU DESENZANO

Lo spettacolo della Pattuglia Acrobatica Nazionale si esibirà nello specchio di Lago antistante il Lungolago di Desenzano, dopo il successo dello scorso anno in Valtenesi.

Le Frece Tricolori sorvoleranno il Lago di Garda Domenica 6 Ottobre 2019 a Desenzano con un evento gratuito per grandi e piccoli. Lo spettacolo sarà dalle ore 10 alle ore 12.30 e coinvolgerà i migliori professionisti del volo acrobatico da tutto il mondo. Direttore della Manifestazione il Col. Pilota Alberto Moretti già comandante delle Frece Tricolori, coadiuvato da Gian Luca Zanardi, per il coordinamento e la comunicazione. Ad aprire lo spettacolo sarà la dimostrazione dell'HH139A, un elicottero Leonardo-Finmeccanica prodotto in Italia. Seguiranno poi le altre esibizioni dei velivoli che si alterneranno sopra il lungolago desenzanese: i "Tornado" del 6° Stormo di Ghedi, il "PITS Special - Biplano Acrobatico", l'aereo acrobatico "Cap 231", l'aereo anfibo "Savage" e l'idrovolante "CESSNA

172". Proprio gli idrovolanti (idrocorsa) scrissero pagine indimenticabili di storia aeronautica sulle acque del Lago di Garda. Nei giorni precedenti, il 4 e 5 Ottobre, si potrà assistere alle 4 prove del mattino con stesso orario della domenica: 10.00-12.30. Si potrà assistere dal Lungolago, in spiaggia oppure nelle aree adibite gratuitamente.

Il Comune consiglia di raggiungere Desenzano in treno o di parcheggiare nei parcheggi esterni al centro storico prevedendo un intenso traffico e parcheggi affollati dato che per motivi di sicurezza la fascia a lago sarà pedonalizzata. Lo spettacolo completamente gratuito è promosso dal Comune di Desenzano in collaborazione con l'Aeronautica Militare Italiana.

EVENTI COLLATERALI:

Nella serata di venerdì 4 ottobre, alle 18:30, la FANFARA dell'Aeronautica Militare Italiana suonerà al Teatro Alberti con ingresso libero per tutta la cittadinanza. Da venerdì a domenica "STREET FOOD" alla Spiaggia D'Oro a Rivoltella dove domenica saranno presenti anche stand dell'aeronautica militare e gli sponsor della manifestazione. Sabato e domenica pomeriggio apertura straordinaria dell'IDROSCALO per visitare gli hangar del leggendario RAV, Reparto Alta Velocità e ricordare l'imbattuto record di Alta Velocità del pilota della Regia Aeronautica Francesco Agello. Una nuova occasione dopo l'apertura dell'8 e 9 giugno scorsi, grazie alla collaborazione con l'Associazione Arma Aeronautica, con il Comitato dell'Idroscalo di Desenzano e con l'Aeronautica militare.

AREAROSSA: pedonale dopo le ore 9,00. Strade in rosso destinate al solo passaggio pedonale e ad eventuali mezzi di soccorso sin dal mattino. Strade in verde aperte al traffico esterno per raggiungere i parcheggi. ECCEZIONI: per mezzi militari, mezzi autorizzati e residenti.

PARCHEGGI con distanze medie di 500 metri dalle spiagge. Divieto di navigazione e sorvolo durante l'Airshow dalle ore 10,00. **AREE DISABILI:** Piazza Cappelletti e Rogazionisti in Viale Motta 54 Spiaggia d'Oro stand Aeronautica e Street Food.

STREET FOOD PARADE

Legend:
 - Zona pedonale dalle ore 9,00
 - Pedestrian zone from 9,00am
 - Strada chiusa dalle ore 7,00
 - Road closed from 7.00
 - Strade aperte al traffico
 - Roads open to traffic
 - Display line - Linea di visione
 - Parcheggi - Parking
 - Parcheggi BUS - BUS Parking
 - Aree Disabili - Disabled areas
 - Ambulante e idroambulante
 - Ambulances
 - Ospedale - Hospital
 - Idroscalo
 - BUS NAVETTA - SHUTTLE - BUS

NOVITA' PER GLI AUTOMOBILISTI dal'acquisto all'assistenza

Lungo la tangenziale che da Desenzano porta al Leone shopping center, in zona industriale nei pressi dell'uscita autostradale di Desenzano, incontriamo 2 realtà complementari con servizi a 360 gradi per acquisto di Vetture KM ZERO, Aziendali, Usate, Auto & Moto d'epoca fino alle gestione totale del mezzo dall'autoriparazione al servizio di assistenza, revisione, tagliandi, diagnosi meccatronica, assetto ruote, pneumatici... ma anche leasing e noleggio per soddisfare i clienti più esigenti.

GARDA PNEUSERVICE: LA GARANZIA DI UNA STORIA

Torna Garda Pneuservice, marchio storico Del mercato locale che ha operato per oltre 30 anni nel settore pneumatici. si ripropone in veste moderna, con un centro integrato attrezzato e accogliente di oltre 800 mq dedicati alla clientela, dotati di tutti i servizi e delle migliori condizioni di lavoro, nonche', in futuro, anche centro revisioni periodiche. Qui si eseguono attività molteplici per l'autovettura che consentono ad un'utenza di qualsiasi tipo, da privato a manageriale, di risolvere varie problematiche in un unico luogo, senza perdite di tempo, con una qualità e un prezzo equo nelle proposte economiche. "La nostra politica -interviene Bruno Righetti socio dell'azienda con Guido Gualtieri- è affidabilità, trasparenza e capacità tecnica supportata da decine di certificazioni di qualità per dare al cliente un servizio globale, completo per garantire la sicurezza di ogni automobilista". Partner Michelin fin dagli esordi, Garda Pneuservice è anche affiliato alla rete Euromaster, leader in Europa per la manutenzione di pneumatici, autoriparazione meccanica. Euromaster unisce la forza e il know-how della grande catena europea allo spirito imprenditoriale del rivenditore indipendente italiano, garantendo ai propri clienti elevati standard di qualità, uniti alla sicurezza e la tranquillità di essersi rivolti all'attore più esperto e professionale del mercato, in sintesi si e' davvero in buone mani!

NUOVO LOOK E NUOVO SALONE PER GIACOBBE AUTOMOBILI

Dopo 11 anni di gestione della Concessionaria Renault di Desenzano del Garda, la famiglia Giacobbe il prossimo settembre inaugura a Desenzano il nuovo Salone Multimarca: "Siamo stati ispirati dall'ormai nota frase di Enzo Ferrari "Non si può descrivere la passione, la si può solo vivere", per offrire ai clienti una nuova esperienza di acquisto. Frase che abbiamo riportato all'interno del nuovo Salone, proprio a rappresentare la passione per le auto che sin da piccola mio padre Daniele mi ha trasmesso -racconta Carlotta Giacobbe- Ci contraddistinguiamo dai classici autosaloni disponendo dei Marchi e Modelli più venduti sul mercato attuale. Punteremo anche sul Noleggio a Lungo Termine. Infine abbiamo creato un vero e proprio settore per le Auto e Moto d'Epoca". "Sono riuscito a realizzare il mio sogno nel cassetto. - interviene Daniele Giacobbe - Uno spazio per gli appassionati di vetture classiche, non soltanto un Salone ma un punto di ritrovo, e chissà se in un futuro non troppo lontano non si arrivi alla fondazione di un Club! All'interno del nostro locale si potranno sfogliare Riviste e Giornali d'epoca comodamente nella Zona Reading davanti a un buon caffè". Conclude Carlotta: Essendo il momento del ritiro dell'autovettura un'emozione indimenticabile, su richiesta effettuiamo le consegne anche direttamente a domicilio.

EUROMASTER
Pneumatici e Manutenzione Veicoli
Garda Pneuservice

IN BUONE MANI!

- ▶ AUTORIPARAZIONE
- ▶ PNEUMATICI
- ▶ SERVIZIO REVISIONI
- ▶ TAGLIANDI ANCHE IN GARANZIA
- ▶ ASSETTO RUOTE
- ▶ CERCHI IN LEGA
- ▶ DIAGNOSI MECCATRONICA
- ▶ DEPOSITO PNEUMATICI
- ▶ SERVIZIO A FLOTTE NLT
- ▶ AUTO DI CORTESIA

PAGAMENTO RATEALE

Tagliandi & Pneumatici

10 Rate TASSO 0
Prima rata dopo 90 GG
da **SETTEMBRE!**

Tel. 030 787 0500
www.facebook.com/gardapneuservice

Via Mantova 8 F/G/H/I
25017 Lonato del Garda, BS

GIACOBBE
AUTOMOBILI

NUOVA APERTURA

AUTO KM 0 USATE MULTIMARCA

+39 030 535 7950
+39 331 591 7046

VIA MANTOVA 8B/C/D
25017 LONATO D/GARDA



MONOPATTINO ELETTRICO "LIMITED EDITION"

1000
MIGLIA
GREEN

IN OCCASIONE DELLA PRIMA EDIZIONE DI 1000 MIGLIA GREEN,
BIMAR S.R.L. , OFFICIAL SPONSOR, LANCIA: "1000 MIGLIA GREEN LIMITED EDITION"
UNA SERIE LIMITATA E NUMERATA DI 1000 MONOPATTINI ELETTRICI.
AGGIUDICATI UN PEZZO DI INNOVAZIONE !
PREORDINALO: VISITA WWW.1000MG.BIMARITALY.IT
O SCANNERRIZZA IL QR CODE



BIMAR S.R.L.
VIA GORGIO AMENDOLA, 16/18 - 25019 SIRMIONE (BS) - ITALY
EMAIL: INFO@BIMARITALY.IT - TEL: +39 030 9904555

WWW.BIMARITALY.IT

BIMAR: 45 anni di innovazione

Da sempre sensibile all'innovazione tecnologica e particolarmente attenta all'estetica e alla funzionalità dei propri prodotti, BIMAR, azienda di Sirmione, raggiunge quest'anno un importante traguardo: 45 anni di attività sempre al passo con i tempi.



Edoardo Brianzi, CEO di Bimar, riceve il Premio per i 45 anni dell'azienda dall'Associazione Industriali Bresciani

Dal 1974 Bimar è punto di riferimento del mercato italiano e internazionale nella produzione di piccoli elettrodomestici e apparecchi elettronici per il riscaldamento e la ventilazione, che offre oggi anche un ventaglio di soluzioni totalmente smart, pensato per rispondere alle esigenze del vivere contemporaneo e per garantire il massimo comfort abitativo, dentro e fuori casa. L'attenzione all'innovazione tecnologica ha portato quest'anno l'azienda a siglare un'importante partnership con la piattaforma globale Tuya e a mettere sul mercato, lo scorso gennaio, la linea IoT dedicata alla tecnologia smart: una linea di easy domotica che propone soluzioni tecnologiche in grado di trasformare ogni elettrodomestico in un oggetto capace di interagire con l'ambiente circostante e di monitorare i consumi energetici. E' infatti possibile comandare i propri elettrodomestici da remoto sia tramite la App disponibile per iOS e Android, sia con gli assistenti vocali come Google Home e Amazon Alexa.

Attenzione all'innovazione tecnologica, al design, all'ambiente ma non solo: per BIMAR, infatti, qualità e sicurezza sono valori fondamentali. Tutti i prodotti a marchio Bimar sono esaminati da un ente accreditato che riscontra e certifica la corrispondenza alle normative europee in merito alla sicurezza elettrica (EN 60335-1), alla compatibilità elettromagnetica, al grado di protezione all'acqua, all'assenza di materiali pericolosi e alle modalità di smaltimento dei rifiuti.

BIMAR OFFICIAL SPONSOR 1000 MIGLIA GREEN: PER UNA MOBILITA' SOSTENIBILE.

In occasione del suo 45 esimo compleanno, Bimar è anche official sponsor della 1000 Miglia Green 2019 che si terrà dal 27 al 29 con partenza da Brescia e arrivo a Milano (1000migliagreen.it). Qui ha deciso di lanciare una nuova sfida entrando nel mondo della mobilità sostenibile con le sue nuove linee di monopattini elettrici, tutte prodotte in serie limitate e numerate. E proprio in occasione della 1000 Miglia Green verrà presentato il monopattino prodotto in soli 1000 pezzi brandizzato e personalizzato per la manifestazione. "Ci piace pensare che, in linea con le produzioni storiche della nostra azienda, anche il monopattino in fondo sia un elettrodomestico come gli altri, con un utilizzo outdoor", scherza il CEO Edoardo Brianzi. "Oggi la Terra che abitiamo ci chiede uno

sforzo volto a preservare l'ambiente e interrompere le cattive pratiche che hanno contribuito ai cambiamenti climatici a cui stiamo assistendo. Una scelta di vita ecologicamente sostenibile riguarda da vicino tutti noi e per questo come Bimar abbiamo scelto di essere protagonisti del cambiamento. Questo il senso della nostra partnership con 1000 Miglia Green e del lancio contestuale del nostro nuovo prodotto, il Monopattino "1000 Miglia Green" Limited Edition, il monopattino elettrico a batteria a litio ricaricabile che promette di essere uno dei must have del prossimo anno". Per l'occasione Edoardo Brianzi parteciperà anche alla gara insieme al pilota di elicotteri Alberto Guerini, correndo con un Porsche Panamera Ibrido concessa gentilmente per l'occasione da Shopty, partner Bimar.



ARTISSIMA 2019 XXVI Edizione

Riconosciuta a livello internazionale per l'attenzione alle pratiche sperimentali e come trampolino di lancio per artisti emergenti e gallerie di ricerca, Artissima è un appuntamento unico che attrae ogni anno un pubblico di collezionisti, professionisti del settore e appassionati. La gardesana Lucrezia Calabrò Visconti curatrice del progetto speciale "Abstract Sex"

La ventiseiesima edizione di Artissima, inaugura giovedì 31 ottobre 2019 (preview) con apertura per il pubblico da venerdì 1 fino a domenica 3 novembre negli ampi e luminosi spazi dell'Oval di Torino con la direzione per il terzo anno da Ilaria Bonacossa. L'unica fiera italiana dedicata esclusivamente al contemporaneo si prepara ad accogliere i suoi 55.000 visitatori. Artissima nel 2019 propone la dialettica desiderio/censura come tema trasversale attorno al quale far convergere l'attenzione. L'obiettivo è stimolare una riflessione aggiornata ed eterogenea sulle ambizioni e sulle utopie contemporanee, sugli impulsi che plasmano i tempi e le prospettive e le narrazioni che li attraversano, sul complesso rapporto che esiste nella società contemporanea tra le immagini e il loro controllo. Fra le novità del 2019 ABSTRACT SEX WE DON'T HAVE ANY CLOTHES, ONLY EQUIPMENT Abstract Sex: We don't have any clothes, only equipment: un innovativo progetto espositivo di Artissima, incentrato sul tema del desiderio, in linea con il fil rouge di questa edizione. Ospitato negli spazi di Jana, storica boutique torinese, Abstract Sex: We don't have any clothes, only equipment si interroga sulla rilevanza del desiderio nella ricerca artistica e culturale più recente, attraverso video, sculture, opere su tela o carta e oggetti selezionati dalle gallerie che partecipano ad Artissima 2019. Il progetto, nato da un'idea di Ilaria Bonacossa, è a cura di Lucrezia Calabrò Visconti (riconfermata come consulente curatoriale per la sezione New Entries riservata alle gallerie emergenti) e Guido Costa.

INFORMAZIONI

Apertura al pubblico: 1-2 novembre 2019 ore 12.00-20.00 3 novembre 2019 ore 11.00-19.00
OVAL Lingotto Fiere | via Giacomo Mattè Trucco, 70 - Torino
Biglietti: Intero: € 18,00 Ridotto: € 13,00 * Abbonamento 3 giorni: € 36,00 * Ragazzi 12-18 anni. Over 65. Studenti universitari su presentazione del libretto universitario. Militari in divisa. Ingresso gratuito per i disabili con accompagnatore.

ARTISSIMA SRL
www.artissima.it info@artissima.it
Facebook | Twitter | Instagram |
Youtube: Artissima Fair #artissima
#artissima2019 #artissima26

ABSTRACT SEX WE DON'T HAVE ANY CLOTHES, ONLY EQUIPMENT

Dopo la seconda guerra mondiale, un industriale decise di convertire i macchinari fino a quel momento utilizzati per la fusione delle bombe in apparati per la produzione di caschi asciugacapelli per i saloni di bellezza. Le sofisticate tecnologie della guerra si trasformarono così in dispositivi per il perfezionamento del "corpo" come concetto socialmente e culturalmente determinato. Nello stesso momento storico l'arena politica iniziava a parlare di genere, di un'identità sessuale non più naturale, ma piuttosto artificialmente costruibile - e, di conseguenza, mercificabile. Nel 1971 un gruppo di lesbiche armate di salami attaccarono il Professor Jérôme Lejeune mentre teneva una conferenza contro l'aborto. L'evento segnò la nascita del "Commando Saucisson" (commando salame), attorno al quale si sarebbe riunito poco più tardi il Front Homosexuel d'Action Révolutionnaire. Nella protesta, i salami diventavano una parodia degli strumenti tradizionali della politica: i manganelli della polizia e i falli del patriarcato. Qualche anno fa, un artista ha prodotto "Asstral Traveller", un butt plug in coprolite: guano fossilizzato di dinosauro risalente a 140 milioni di anni fa. L'uso di questo oggetto, una tecnologia pensata per la produzione di piacere tramite la



stimolazione anale, consente l'apertura di un varco spazio-temporale. L'ano che ospita il plug diventa un organo



post-identitario, trascendendo non solo la distinzione tra identità sessuali, ma anche la divisione tra umano e non umano, organico e inorganico, presente e futuro.

Abstract Sex: We don't have any clothes, only equipment è il nuovo progetto espositivo di Artissima che porta la fiera in città negli spazi di Jana, boutique di moda di Via Maria Vittoria e storico punto di riferimento per artisti, scrittori e protagonisti della cultura. La mostra - nata da un'idea di Ilaria Bonacossa e curata da Lucrezia Calabrò Visconti e Guido Costa - è incentrata sul tema del desiderio, in linea con il fil rouge di questa edizione della fiera. Sospeso tra azione pirata e mostra, il progetto include fotografie, video, sculture, opere su tela o carta e oggetti in prestito dalle gallerie che partecipano ad Artissima. Attraverso un intreccio di narrazioni minori, storiche e contemporanee, Abstract Sex: We don't have any clothes, only equipment suggerisce alleanze inattese tra corpi, oggetti, macchinari e concetti per disarmare le rappresentazioni tradizionali del desiderio. La mostra raccoglie strumenti improvvisi, dispositivi ibridi e tecnologie devianti, proponendo una prospettiva trasversale tra virtualità e materialità, secondo la quale tutto ciò che ci circonda può venire ripensato come equipaggiamento, arma al servizio della definizione di nuove mitologie. Mutuando il titolo dell'omonimo saggio di Luciana Parisi, la mostra Abstract Sex opera in un contesto in cui la nostra soggettività è solo una delle forze che attraversano il corpo, piattaforma porosa di scambio di informazioni a livello batterico, informatico e mediatico, dove le politiche microscopiche delle

biotecnologie incontrano le macro-politiche del sistema socio-culturale ed economico in cui viviamo. In un'epoca storica in cui la definizione stessa di "essere umano" è sempre più negoziabile, Abstract Sex suggerisce temi come la disidentificazione, la post-pornografia, l'opacità e l'ibridazione come possibili ambiti di produzione di autonomia. Nelle parole dei curatori: "Se le esperienze radicali degli anni Settanta invocavano le strategie emancipatorie e rivoluzionarie del desiderio come possibilità di fuga dagli apparati di controllo capitalistici, la 'società libidinale' contemporanea ha integrato completamente termini come piacere, sesso e amore in quello che è stato definito da Paul B. Preciado un 'regime farmacopornografico'. Addomesticato dalle infrastrutture politiche e finanziarie del neoliberalismo 2.0, il desiderio si traduce in una spinta indirizzata verso oggetti di consumo e stili di vita normalizzati, suggeriti online da strutture algoritmiche. A causa della pervasività delle nuove tecnologie, tali spinte si confrontano con un concetto di corpo dilatato e dai confini instabili, in cui la simulazione dell'esperienza reale soppianta sempre più spesso l'azione nella realtà, con conseguenze politiche ambivalenti. Ad esempio, se da un lato il cybersex ha finalmente liberato il piacere femminile dalle funzioni riproduttive, dall'altro ha determinato il trionfo dell'economia del piacere immateriale di stampo patriarcale. Che tipo di strategie e alleati esistono per riappropriarsi del desiderio, emancipandolo dalle dicotomie e dai valori imposti dal techno-patriarcato?".

ARTISTI E GALLERIE IN MOSTRA:

Iván Argote, VERMEHLO San Paolo
Josefin Arnell, LILY ROBERT Parigi
Marcel Basculard, CHRISTOPHE GAILLARD Parigi Benni Bosetto, ADA Roma Simon Fujiwara, DVIR Tel Aviv, Bruxelles Thomas Hämen, ISSUES Stoccolma Barbara Hammer, KOW Berlino Madrid Corrado Levi, RIBOT Milano Sidsel Meineche Hansen, RODEO Londra, Pireo Jacopo Miliani, ROSA SANTOS Valencia Athena Papadopoulos, EMALIN Londra Joanna Piotrowska, MADRAGOA Lisbona Agnieszka Polska, GEORG KARL Vienna Karol Radiszewski, BWA WARSZAWA Varsavia Steve Reinke, ISABELLA BORTOLOZZI Berlino Tom of Finland, ESPACIO MINIMO Madrid Wu Tsang ISABELLA BORTOLOZZI Berlino Anna Uddenberg, KRAUPA-TUSKANY ZEIDLER Berlino Andra Ursula, MASSIMO DE CARLO Milano, Londra, Hong Kong

Special Project Partner: Kristina Ti
La mostra è vietata ai minori di 18 anni.

Ventunesima edizione del Concorso di Poesia

Dipende Voci Del Garda



PREMIAZIONE
29 settembre ore 16.00
Lonato del Garda
Rocca Viscontea
Padiglione eventi

XXI CONCORSO DI POESIA dedicato al Lago di Garda ed ai suoi dialetti riservato ai poeti del Lago di Garda. Premiazione Domenica 29 settembre alle ore 16 presso il Padiglione eventi della Fondazione Ugo da Como - Rocca di Lonato. L'edizione 2019 dedicata al Prof. Luigi Tempo

Si terrà a Lonato del Garda nella magnifica cornice della Rocca Viscontea la premiazione dello storico Concorso di Poesia Gardesano nato nel 1998. Grazie all'interessamento dell'Assessore alla Cultura del Comune di Lonato dottor Nicola Bianchi e alla disponibilità della Fondazione Ugo da Como, il prossimo 29 settembre si apriranno i cancelli del castello per accogliere i tanti poeti provenienti dalle province di Brescia, Verona, Trento e Mantova. Quest'anno sono pervenuti 167 componimenti suddivisi nelle varie sezioni: per Haiku in dialetto n. 6 autori con 16 composizioni, per Haiku italiano n. 16 autori con 44 componimenti, per la Poesia in italiano n. 29 autori con 71 poesie, per la Poesia in dialetto n. 17 autori con 36 poesie. Verrà assegnato inoltre il consueto Premio Donna del lago per poesie dedicate al Lago e alle emozioni/tradizioni raccontate al femminile. Nel 2019 verranno assegnati anche 6 premi speciali dedicati alla memoria di personaggi che hanno lasciato una traccia nel nostro territorio, nelle diverse loro espressioni, contribuendo alla crescita culturale del Luogo. Mario Arduino - poeta e studioso del territorio, primo presidente del nostro Premio, Lydia e Pietro Lussignoli - Lydia, poetessa, il marito Pietro sostenitore del nostro

premio; Tomaso Podavini - poeta, estimatore del dialetto e storico libraio di Desenzano; Simone Saglia - scrittore, storico e insegnante; Luigi Lonardi, cultore delle tradizioni e per molti anni presidente dell'associazione delle colline moreniche di Solferino; Luigi Tempo docente di letteratura

Quest'anno dedicheremo la ventunesima edizione del Premio al Professor Luigi Tempo, insegnante desenzanese che seppe trasmettere l'amore per la letteratura a tante generazioni di studenti desenzanesi.

Il suo inimitabile modo di insegnare, creava entusiasmo e interesse mettendo in fila concetti, storie ed emozioni in un tutt'uno di regole che non apparivano tali, in una sorta di metodo comunicativo, da fare invidia oggi ai maggiori esperti del settore. Il professor Luigi Tempo non apparteneva alla categoria che associa la scuola ad un austero rigore, in lui leggerezza e semplicità nell'eloquio espositivo, si accomunavano ad una disponibilità d'animo e di ascolto all'insegna della massima disponibilità e comprensione. Dopo la scuola secondaria di primo grado insegnò negli anni '70 all'Istituto tecnico commerciale Bazoli e al Liceo Linguistico London College e per un periodo fu preside a Riva del Garda.

L'idea, nata da Velise Bonfante nel 1998, è stata sviluppata dall'Associazione Culturale Multimediale Indipendentemente attraverso le colonne del mensile Dipende Giornale

del Garda.

La singolarità e l'interesse del concorso si manifestano nel riassunto tematico dei lavori selezionati che coinvolgono tutti i poeti del Garda e i diversi dialetti parlati sulle rive del Lago. Per questo la sezione principale del Premio è dedicata proprio ai versi scritti in Bresciano, Veronese, Trentino e Mantovano, connotando in tal modo un marcato confronto culturale e civile di chi abita il bacino gardesano e ne vive i contrastanti aspetti. La Giuria dell'edizione 2019 è composta da Velise Bonfante, Fabrizio Galvagni, Renato Laffranchini, Cecilia Tempo, Elisa Zanola.

Dopo 20 anni di concorso, consolidati in un format vincente, quest'anno sarà Elisa Zanola a condurre la kermesse che vedrà alternarsi sul palco una trentina di vincitori.

Come di consueto le opere selezionate verranno recitate per l'attento pubblico di appassionati. Raffaella Visconti, presidente dell'Associazione Indipendentemente e storica "presentatrice" del Premio passa dunque il "testimone" a Elisa, cresciuta con Dipende Giornale del Garda dove ha maturato la formazione giornalistica. La sua storia si intreccia con il Premio dove ha un percorso completo a partire da quando a soli 16 anni, come poetessa vinse nella sezione Poesia in italiano. Anni dopo come collaboratrice supportò la segreteria del Premio dietro le quinte fino a diventare da qualche anno membro della Giuria. Oggi Elisa Zanola è dottoressa in comunicazione e addetto stampa della Società Storica Solferino e San Martino. Fra le collaborazioni ricordiamo l'Accademia Mondiale di Poesia.



Comune di Lonato del Garda
Assessorato alla Cultura



Associazione
Colline Moreniche del Garda



Accademia Mondiale della Poesia
World Poetry Academy
Académie Mondiale de Poésie



NAVIGARDA



Wine Shop Sirmione tel. 030.919661



OFFICINA DELLE ERBE

Nel prossimo numero di Dipende i nomi dei vincitori del XXI premio

PIPPO ZANE:

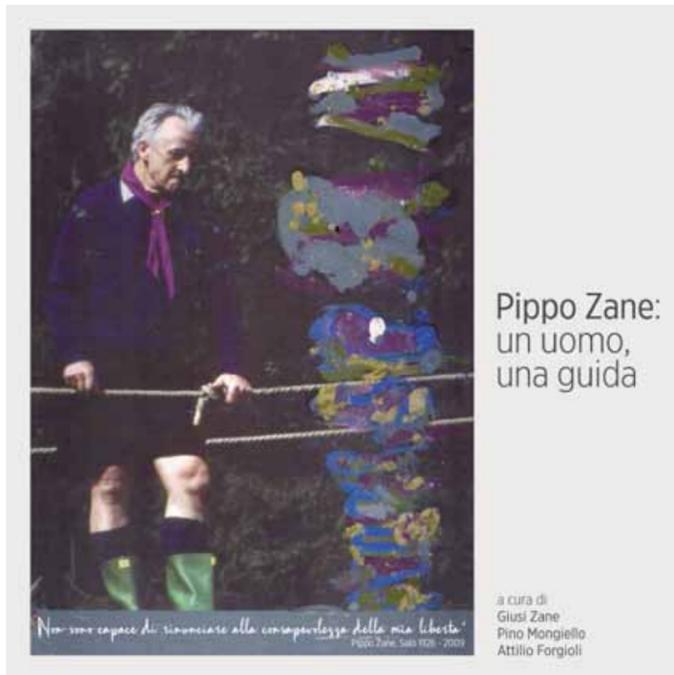
un uomo, una guida

“Il primo giorno dell'ottobre 1926, credo sia stato un venerdì; questo, però, non lo posso ricordare con precisione perché proprio allora aprivo per la prima volta gli occhi al mondo: a questo mondo che è tanto bello che più bello non ce lo possiamo immaginare. Era una casa in via Gasparo...”



Inizia così il diario che Pippo Zane comincia a scrivere nel 1948 per 'raccontarsi' a Maria Teresa che, poco tempo prima, aveva conosciuto sui banchi di scuola (lui supplente e lei alunna) e di cui si era subito innamorato e che diventerà sua moglie 8 anni dopo. Come scrive il fratello Giovanni «in quei ricordi di infanzia, adolescenza e giovinezza c'è tutto Pippo, il suo presente di allora e il suo futuro, il bricolage e la letteratura, la scienza e la natura, la fede e la montagna, l'avventura e il teatro, la serietà ed il sorriso. Tutto quello che ci ha dato e che siamo.» Il diario è inserito all'interno del libro "Pippo Zane: un uomo, una guida", presentato lo scorso 7 giugno alla biblioteca di Salò.

I curatori hanno suddiviso la pubblicazione in sezioni, ruotanti attorno agli atti del Convegno del novembre 2018, che toccano il vissuto di Pippo: la Resistenza, la Politica e lo Scoutismo, oltre ai "ricordi" di persone che hanno condiviso con lui esperienze di vita ed il testo della canzone "Quel vero scout" composta e musicata da "Quelli del lago". Durante la Repubblica di Salò, Pippo scelse di stare dalla parte delle Fiamme Verdi: "ho agito, come tanti altri, d'istinto, per 'sentimento' ed in forza di trascendenti esempi di impegno familiare" dice nel 1978 ad un incontro nel quale parla della Resistenza a dei giovani studenti. Fu incarcerato, insieme al padre e ad una zia, dal 25 marzo del 1948 fino alla fine della guerra, ma di questa esperienza non amava parlare, preferiva applicarsi con tutto il suo entusiasmo al mondo della fraternità. Ed infatti, già nell'estate del 1945, organizza un campo estivo per lanciare l'idea dello scoutismo che, a



Salò, fonderà ufficialmente nel 1947 e che fu 'un amore' coltivato per tutta la vita. Un'altra passione di Pippo, la radio, comparve nella sua vita quando aveva 8 anni: le costruiva da sé e con quel mezzo si metteva in contatto con il mondo. Condivise questa sua passione con tanti ragazzi, scout e non, che frequentavano la sua casa. Dalla metà degli anni '60 si dedicò anche alla vita politica locale, dapprima organizzando incontri con i giovani poi come Segretario della D.C. e come Consigliere Comunale. Affrontò questo impegno con senso di responsabilità e con spirito di apertura verso gli altri, nella convinzione che ogni cittadino dovrebbe dare il proprio contributo per costruire per le generazioni future, consapevole che il risultato si sarebbe potuto vedere solo a distanza. Come con lo scoutismo. Il libro non avrebbe la stessa forza se mancassero i "ricordi", con il loro

carico di emozioni ed esperienze, di scout, politici, dipendenti, studenti o semplici amici. Il volume è arricchito da molte fotografie: quelle del nonno fotografo Giuseppe Franzosi 'raccontano' i primi anni della sua vita; quelle dell'archivio personale dello stesso Pippo e del Gruppo Scout Salò 1, 'raccontano' invece la storia di varie generazioni.

"Pippo Zane: un uomo, una guida"
a cura di Giusi Zane, Pino Mongiello, Attilio Forgioli
156 pagine - formato 21x21 cm
Il libro è disponibile a Salò presso la "Libreria La Salodiana" e a Desenzano presso la "Libreria La Desenzanese"
I proventi della vendita del libro saranno destinati al Gruppo Scout Salò 1

Il mondo ha bisogno di Viaggiatori e Sognatori.

Viaggiamo con consapevolezza, per imparare e crescere come individui, per capire cosa succede oltre ai nostri orizzonti abituali, per smettere di giudicare e iniziare a far qualcosa per il cambiamento. Sogniamo irrazionalmente, puntando il nostro cuore verso ciò che ci fa sorridere, per quanto sia indicato da tutti come una follia irrealizzabile.

Da sempre i viaggiatori sono grandi sognatori. Anzi, ogni vero viaggiatore non può che essere un sognatore, perché quando pensi alla prossima destinazione e a tutto ciò che un'avventura può trasmetterti, stai sognando. Ogni volta che ripensi alla bellezza di un viaggio lontano nel tempo ma vicino al tuo cuore, stai sognando. Ogni volta che ti emozioni immaginando luoghi distanti e affascinanti, stai sognando. Da "consulente turistico" amo scoprire i luoghi, le tradizioni, gli usi e costumi dei vari posti per poi proporli ai Viaggiatori. Le proposte si rivolgono a tutti quelli, individuali o gruppi, che intendano vivere ogni luogo come esperienza ed emozione, piuttosto che semplice meta turistica. Ed è proprio il "viaggio" inteso come accrescimento anche interiore che mi spinge a proporre

programmi insoliti costruiti su misura – viaggi, vacanze, tour ed escursioni anche con eventi artistici, culturali, musicali, sportivi, spirituali ed enogastronomici – e non solo pacchetti turistici preconfezionati dai migliori tour operator presenti sul mercato italiano. Siamo già alle porte del Natale, quindi nel programma "tour in pullman" non potevano mancare i "mercatin" nei borghi antichi per vivere ed assaporare la magia delle tradizioni, ma anche una giornata alla "Sacra di San Michele"... poi Capodanno individuale

al caldo nelle mete esotiche – Maldive, Seychelles, Madagascar, Caraibi, Oriente, Emirati Arabi e tutte le capitali europee per festeggiare l'arrivo del nuovo anno nelle piazze. Ma non solo... con la collaborazione delle guide turistiche, un programma di mini-



I VIAGGI DELL'ORSO

DESENZANO DEL GARDA (BS)
via Circonvallazione, 24 - Rivoltella
tel 030 5233164 - +39 389 6535486
(anche su appuntamento)
desenzano@iviaggiellorso.com
FB: I Viaggi dell'Orso – Desenzano

AGENZIAVIAGGI/TOUROPERATOR

consulenze e organizzazione di:
· Viaggi di gruppo anche legati ad eventi d'arte, cultura, musica, sport, eno-gastronomia e benessere
· Viaggi individuali costruiti su misura
· Viaggi di Nozze
· Tour e gite giornaliere
· Crociere marittime e fluviali
· Prenotazioni alberghiere
· Biglietteria aerea, ferroviaria e marittima
· Servizi turistici



escursioni di 2 o 3 ore per conoscere gli angoli nascosti di Brescia e dintorni, dei nostri laghi ed entroterra... itinerari legati all'arte, alla cultura, alla storia e al buon cibo. Ti aspetto in agenzia!

Sergio Hermes

CAFERIA

COOLINARIA

Via Marconi, 133 Desenzano del Garda (Bs)
Tel. 030.9912477
www.caferiacoolinaria.eu info@caferiacoolinaria.eu



Desenzano del Garda
Beer Restaurant & Pizza

La sorprendente, godibile esclamazione del gusto specializzato nella scelta delle carni e della birra di produzione propria

Via Colli Storici, 115 Telefono 030/9910351 Aperto dal Lunedì alla Domenica dalle 19.00 alle 02.00

VILLA ROMANA DI DESENZANO: UN LUOGO VIVO

Sta ormai terminando l'estate ma proseguono in Villa romana, e nei siti gardesani di competenza del Polo Museale della Lombardia, le iniziative programmate per tutto il 2019.

Settembre si è aperto con la prima domenica del mese ad ingresso gratuito e la presenza, nell'area archeologica della Villa, degli artisti di "Artide e d'Intorni" che per la terza volta quest'anno hanno potuto lavorare ispirandosi agli ambienti suggestivi della Villa. L'ingresso gratuito per tutti sarà riproposto anche nei giorni 5-6 ottobre, 2-3 novembre e 1 dicembre. Lo scorso 8 settembre si è tenuto il concerto della rassegna Master International Music Garda Lake che segue quello dello scorso anno e riconferma un rapporto ormai consolidato con l'organizzazione del festival con il comune intento di promuovere e valorizzare l'area archeologica offrendo agli ospiti un concerto di indiscusso livello. Seguiranno in data 21 e 22 settembre le Giornate Europee del Patrimonio che offriranno, oltre all'apertura serale del sabato sera con ingresso a 1 euro, due visite guidate gratuite (in inglese sabato 21 alle ore 10.15 e in italiano domenica alle ore 10.15). In quest'occasione la Villa Romana aderisce a Commissione Case Museo di Icom (International Council of Museums). Un altro appuntamento è quello con il Fabriano Festival del disegno 2019, in programma per il 29 settembre: la Villa di Desenzano inviterà i suoi visitatori a cimentarsi con il disegno libero sotto la guida dell'artista Riccardo Taiana. Le

attività per adulti e bambini, proposte in più occasioni durante tutto l'anno nei laboratori didattici per famiglie verranno riproposte il 13 ottobre, giornata delle FAMU (famiglie al museo) con la grande caccia al tesoro, banco di prova per il materiale ludico che rimarrà in dotazione nell'area archeologica per l'accoglienza riservata ai visitatori più piccoli. Le attività del 2019 si chiuderanno con la Giornata internazionale della disabilità, in data 3 dicembre, in cui le visite dell'Antiquarium verranno realizzate attraverso l'esperienza tattile. to una pianificazione degli eventPer tutto l'anno il Polo Museale della Lombardia ha voluto incentrata sui temi dell'educazione al patrimonio, per rispecchiare una concezione che vede il museo non solo come luogo di conservazione ma come "luogo aperto", capace di incentivare un dialogo tra i visitatori e gli oggetti musealizzati. Un dialogo che possa attivare quel processo emozionale e conoscitivo che rappresenta il presupposto fondamentale per la comprensione, e la conseguente valorizzazione del museo stesso. Da questa considerazione è nata la volontà di aprire gli spazi alla comunità



di riferimento attraverso i laboratori didattici per le scuole, quest'anno anche in inglese e in russo su richiesta, e i laboratori per le famiglie proposti nello stand "Polo Museale Lombardia" al Famidi, appuntamento fieristico dedicato alle famiglie. Sempre con lo stesso intento è nato il progetto evento "Le molte lingue della poesia" (tenutosi il 17 e 18 luglio scorsi) che ha fatto vibrare di vita l'area archeologica della Villa romana suggerendo ad un pubblico attento la possibilità che i musei siano luoghi dove si possano fare esperienze emozionanti, e dove si possa trovare uno stimolo per i propri bisogni culturali. L'obiettivo futuro resterà quello di far vivere il museo come luogo di inclusione, luogo che sappia parlare ad ogni tipo di pubblico, attento ai bisogni specifici e in costante attività nell'abbattere ogni forma di barriera fisica e relazionale.

Per informazioni Tel +39 030 9143547

VILLA ROMANA DI DESENZANO

Via Crocefisso, 22 - Desenzano del Garda
www.villaromanadesenzano.beniculturali.it
villaromana.desenzano@beniculturali.it
http://musei.lombardia.beniculturali.it/
ORARI Martedì-Domenica: 8.30 - 19.30
Chiusura biglietteria: 30' prima. Lunedì: chiuso
BIGLIETTO INTERO € 4,00
BIGLIETTO RIDOTTO € 2,00
INGRESSO GRATUITO: Giovani sotto i 18 anni. Studenti Personale docente. E' previsto inoltre l'ingresso gratuito la prima domenica di ogni mese e in particolari occasioni; per l'elenco completo visitare il sito <http://iovadoalmuseo.beniculturali.it/>
BIGLIETTO CUMULATIVO
La Villa Romana e Antiquarium di Desenzano, il sito archeologico Grotte di Catullo e Museo Archeologico e il Castello Scalligero di Sirmione si possono visitare con un biglietto congiunto al costo di: Intero: € 14,00 Ridotto: € 6,00
E' inoltre disponibile l'Abbonamento 3 Musei del Garda - Polo museale regionale della Lombardia, di durata annuale che consente l'accesso illimitato ai tre siti museali per un anno a partire dalla data di acquisto al costo di € 21,00. Per gli abbonati, una bottiglia da 0,25 L di olio prodotto dall'oliveto storico delle Grotte di Catullo in omaggio. L'area archeologica aderisce al circuito della carta Abbonamento Musei Lombardia.

DESENZANO DEL PRIMO '900

Successo di pubblico per la mostra "La passione per una Desenzano sospesa nel tempo" di Giulia Anzi, tenuta al Castello di Desenzano dal 24 agosto all'8 settembre, prorogata fino al 15. Il flusso di visitatori (intorno ai 2500) è stato pressoché continuo.

Sfogliando il libro delle firme con dediche, si scopre il paese d'origine di molti di loro. Tra gli stranieri spiccano quelli provenienti da Inghilterra, Scozia, Irlanda, Olanda, Belgio, Norvegia, Germania, Austria, Spagna, Russia, Polonia, Estonia, Perù, Brasile, Australia. Tra i turisti italiani risaltano provenienze pressoché da tutta Italia: da Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo, Puglia, Campania, Sicilia, Sardegna. Non sono mancati diversi Desenzanesi.

I quadri esposti sono stati una quarantina, quasi tutti di grandi dimensioni. Ognuno rappresenta la creatività dell'artista, ma anche il grande lavoro, la cura e la ricerca di "pulizia" e di chiarezza nella stesura dell'opera: lavori a olio su tela e ad acquarello o eseguiti con semplice grafite e pastelli. Caratteristico è stato l'impiego di vecchie fotografie degli anni tra il 1930 e il 1960 scattate dal fotografo Maceo Togazzari e riscoperte dal nipote Giuliano. Queste sono state poi ricostruite da Giulia Anzi al computer e rielaborate dalla fantasia e dall'ispirazione della pittrice. Trasferito il particolare scelto su tela, Giulia ha disegnato i suoi personaggi, generalmente ragazze dagli abiti svolazzanti per il vento o per l'andatura. Ritratti sono anche bambini che corrono o giocano. La varietà di tecniche pittoriche e di eventi storici rappresentati ha affascinato molti turisti italiani e stranieri, che hanno spesso posto domande su questo o quel quadro.

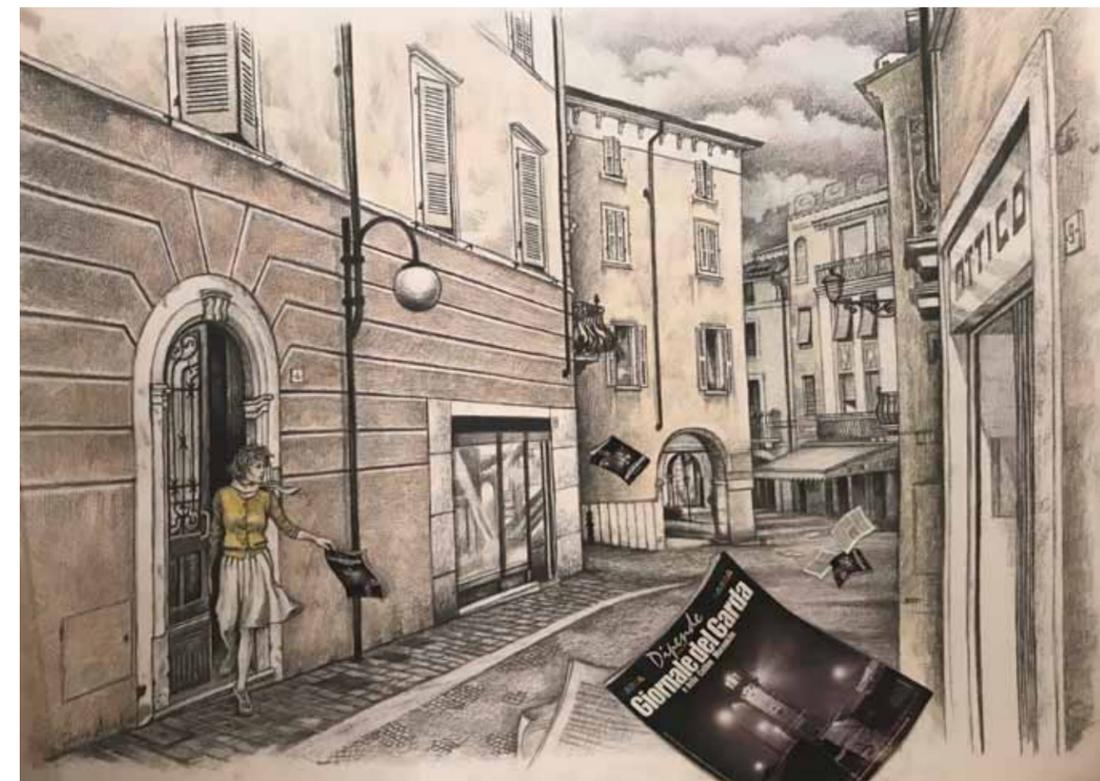
Una visitatrice, sul quaderno delle firme, ha rilevato la serenità dei quadri. In verità ha colpito maggiormente il senso di caducità, di fuggevolezza, resa soprattutto da fogli di carta in balia del vento o dell'acqua, nonché lo struggimento di un tempo perduto accentuato dalle rovine provocate dalla guerra. Per i Desenzanesi la presenza di case, di angoli, di facciate del secolo scorso ha riportato alla mente la familiarità avvolgente della vecchia Desenzano. I colori più accesi e contrastanti sono emersi nei paesaggi: ciliegi in fiore della primavera, papaveri rossi sulle colline moreniche dritti sul verde dei prati ondulati, vivido arancione delle foglie dell'autunno, bianco della neve attorno alla Balilla nera in primo piano. Il rimpianto di un "calore" che non c'è più, la precarietà della vita umana, l'inutile rincorsa al successo, come si evince

da alcune opere dedicate al record conquistato dall'idrovolante di Agello, danno una sfumatura in più all'amore per la bellezza. Dalle opere di Giulia Anzi emerge, infatti, un'energia che mira ad esprimere il bello, l'armonia, la serenità. E una parte dei turisti di passaggio hanno colto proprio questo... ma anche un tocco umano e positivo nell'arte di Giulia.

GIANCARLO GANZERLA
per Associazione Studi storici
Carlo Brusa

Approfittiamo di questa pagina dedicata a Giulia per ringraziarla pubblicamente per l'opera che, tempo, fa dedicò a Dipende. Avevamo pubblicato il suo primo calendario con le reinterpretazioni pittoriche delle fotografie di Maceo Togazzari e ci fece trovare a sorpresa un quadro dedicato a Dipende proprio nella vetrina di Togazzari di fronte alla porta della nostra redazione in centro a Desenzano. pubblichiamo qui sotto il grande disegno inedito.

Grazie ancora alla gentile Giulia .



GARDA
INCISIONI & PUBBLICITÀ

SINCE 1987

Garda Glass Film
KOKKO

**CAMBIA COLORE ALLA TUA AUTO
CON PELLICOLA ADESIVA
MANTENENDO
LA VERNICE ORIGINALE**

CAR WRAPPING

**ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO
OSCURAMENTO VETRI AUTO
INTERIOR DECORATION
INSEGNE CARTELLONISTICA**

Via Chiese, 7 - Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 9120642 - Cell. 393 9278063
www.gardaincisioni.it

LA RICETTA DELLO SLIME: imperdibile!



Ciao, sono Irene e da oltre tre anni gestisco un blog molto seguito di attività creative per bambini chiamato "Bimbi Creativi". Oggi ti spiego come realizzare in casa una sostanza viscosa, appiccicosa, disgustosa e quindi irresistibile per tutti i bambini...lo slime! Esistono in commercio molti tipi di slime e anche in rete si trovano molte ricette per realizzarli con caratteristiche diverse. Uno dei pregi dello slime è infatti quello della versatilità, si possono inserire vari materiali per variarne la consistenza e renderlo ancora più divertente (es. brillantini, schiuma da barba, palline di polistirolo...). Vediamo ora come realizzare in casa lo slime utilizzando una ricetta molto semplice. Ho provato diverse ricette ma tra tutte quella che vi propongo oggi è la più semplice che ho testato. Prima di vedere i materiali, ti ricordo che tutte le attività devono essere svolte sotto la costante sorveglianza di un adulto e dopo aver verificato l'assenza di allergie ai vari prodotti che

devono essere utilizzati. Dopo le dovute premesse, vediamo ora cosa ci serve per realizzare il nostro slime.
Occorrente:
due ciotole (una più grande e una più piccola), acqua, colla trasparente (detta anche colla ad acqua), tempera, bicarbonato, cucchiaino, cucchiaino
Procedimento
*versa nella ciotola più grande un po' di colla trasparente;
*aggiungi un pochino di acqua e mescola;
*versa qualche goccia di tempera e mescola (in questa fase è possibile aggiungere anche i brillantini);
*metti nella ciotola più piccola mezzo cucchiaino di bicarbonato e scioglilo nell'acqua calda;
*aggiungi il bicarbonato sciolto in acqua alla colla trasparente e mescola. Iniziando a mescolare potrai notare il composto iniziare a solidificarsi;
*elimina l'eventuale acqua in eccesso;
*lascia riposare 5 minuti...et voilà, il tuo slime è pronto per giocare!



Se questa ricetta ti è piaciuta e cerchi altre idee per passare tempo di qualità con i bambini dia uno sguardo alla mia pagina Facebook "Bimbi Creativi di Irene Marzi" oppure al mio blog www.bimbi creativi.it

Arco di Trento

UN FUMETTO PER L'AMBIENTE

Il Comune di Arco aveva ottenuto nel 2009, dopo un impegnativo percorso iniziato due anni prima, la certificazione Emas (Eco-Management and Audit Scheme), strumento volontario creato dalla Comunità europea per valutare e migliorare le prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni sulla propria gestione ambientale. Dopo il recente, secondo rinnovo (la certificazione ha una durata triennale), il Comune di Arco ha realizzato la nuova Dichiarazione ambientale con una forma innovativa pensata per raggiungere e interessare il grande pubblico. La Dichiarazione ambientale è il documento fondamentale di Emas. Descrivere l'organizzazione e le sue attività, la sua politica ambientale, gli aspetti ambientali significativi, i dati ambientali inerenti gli aspetti significativi e le sue prestazioni ambientali, nonché gli obiettivi che si impegna a raggiungere nel triennio. Si tratta di un documento tecnico e burocratico, del quale tuttavia è lasciata assoluta libertà circa la forma con cui è realizzato. Da qui l'idea: stante che si tratta di informazioni e di obiettivi di rilevante interesse pubblico, e che rischiano di risultare ignoti alla maggioranza dei cittadini, trovare una forma di divulgazione nuova e adatta a tutti, tale da suscitare interesse e da riuscire a trasmettere i propri contenuti in modo semplice e immediato. Promuovere la conoscenza della Dichiarazione ambientale di Emas equivale a coinvolgere le persone, le scuole, gli enti e le associazioni e a creare una consapevolezza ambientale condivisa. La nuova Dichiarazione ambientale del Comune di Arco (valida per il triennio 2018-2020 e disponibile all'Urp, l'Ufficio per le relazioni con il pubblico, al piano

Il Comune di Arco è stato premiato a Emas Italia 2019 per la sua innovativa Dichiarazione ambientale incentrata su una cartina della città disegnata dal noto fumettista arcense Marco Tabilio, per «aver reso fruibile e accattivante i documenti di adesione a Emas e le misure di sostenibilità adottate».



terra del municipio) è una brochure di grande formato, ripiegabile, incentrata su una cartina della città disegnata da un noto, giovane fumettista arcense, Marco Tabilio in cui dei numeri (nove) localizzano gli obiettivi ambientali del prossimo triennio. Un semplice gioco con protagonisti gli illustri concittadini Giovanni Segantini e Gianni Caproni ha il compito di attirare l'attenzione dei

più piccoli. La cornice è costituita da una serie di riquadri che sintetizzano i vari obiettivi (titolo, costo, data di conclusione e breve descrizione) e il resto della brochure contiene in forma sintetica tutti i dati richiesti per la Dichiarazione ambientale. La Dichiarazione ambientale 2018-2010 del Comune di Arco prevede nove obiettivi da realizzare tramite 23

azioni, per un costo di circa 8 milioni di euro, con al centro il benessere presente e futuro dei cittadini. Oltre alla brochure, è stato realizzato un video di circa otto minuti in cui sono illustrate la Dichiarazione ambientale e la certificazione Emas, e in cui sindaco e assessori spiegano il proprio impegno sulla strada della tutela ambientale.

TRATTORIA Dall'Abate
Pesce di mare e di acqua dolce *Freshwater and Seawater Fish*

Trattoria dall'Abate
Via Agello, 24
Rivoltella del Garda
Tel. 030.9902466
www.trattoriadallabate.com

Coltiviamo il benessere
www.rossograno.com

ROSSOGRANO
PRODOTTI ARTIGIANALI ITALIANI

Tel 3493228081 Marco Poli
Località Castellazzo
Pieve San Giacomo - Cremona

io merito 2019/20
Il Premio allo studio della BCC del Garda
In esclusiva per i Soci e i figli dei Soci

A scuola tuo figlio ha dato il meglio di sé?

Tuo figlio è uno che a scuola "non ce n'è per nessuno", uno curioso, che ha sete di nuove conoscenze, che crede che questo sia il miglior mondo possibile, ma lo vuole anche migliorare, che è positivo e propositivo, che crede che la cultura sia un fine superiore da perseguire, che ama la bellezza di un cantico o di una formula, che sente l'ardore dei suoi anni e non lo vuole sprecare ozioso, ma dando una mano alla crescita del mondo intorno a lui.

noi lo premiamo.

PREMIO ALLO STUDIO DIPLOMATI SCUOLE MEDIE
Borse di studio di 200,00 euro

PREMIO ALLO STUDIO DIPLOMATI SCUOLE SUPERIORI
Borse di studio fino a 1.000,00 euro

PREMIO ALLO STUDIO PER LA LAUREA
Borse di studio fino a 2.000,00 euro

BCC DEL GARDA
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

www.bccgarda.it RICHIEDI IL BANDO PRESSO TUTTI GLI SPORTELLI

In Valpantena, fra gli ulivi e le viti al confine con la Valpolicella, a pochi chilometri dalla città di Verona e dal Lago di Garda, l'antico Frantoio di Villa Arvedi è pronto per il momento più delicato dell'anno: la vendemmia a cui seguirà la raccolta e frangitura olive.

L'azienda Agricola di Giovanni Battista Arvedi prosegue la tradizione di famiglia coltivando decine di ettari di ulivi e splendide vigne. Proprio qui, ai piedi dei monti Lessini, nasce il famoso Amarone, il più pregiato vino veronese e uno dei più importanti vini rossi italiani e il Recioto, fra i più antichi vini della nostra storia vitivinicola. Le testimonianze risalgono al tempo dei romani e, nel quarto secolo dopo Cristo, Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, descrive in una lettera un vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato allora Acinatico, prodotto in questo territorio. Il metodo, per la vinificazione di Recioto e di Amarone, ancor oggi è pressoché invariato. Nella tenuta Arvedi si coltivano da secoli con grande attenzione vitigni di Corvina, Rondinella, Corvinone per la denominazione cru dell'Amarone Valpantena. Le pregiate uve DOC vengono selezionate con cura e raccolte rigorosamente a mano a metà settembre, ponendo ogni attenzione a che i grappoli siano perfettamente sani e giunti a piena maturità per affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento in fruttai. Vengono conferite fresche, per iniziare la fase di appassimento, nelle storiche Cantine Bertani di Grezzana, un'icona del vino italiano nel mondo.



500 bottiglie con il miglior raccolto dell'anno dedicate a Ottavio Arvedi, un segno di amore e di ringraziamento per la persona e l'imprenditore che ha saputo trasmettere il senso della continuità e della passione per la terra.

Sarà la prestigiosa Sala dei Titani ad accogliere il pubblico, sabato 16 novembre alle ore 16.00, per la presentazione di 500 eleganti bottiglie numerate dedicate al patron Ottavio Arvedi a dieci anni dalla sua scomparsa. "Il ricordo di mio padre e la passione che mi ha trasmesso per la terra, accompagnano ogni giorno la mia attività" afferma Giovanni Battista Arvedi titolare dell'azienda agricola - Insieme a mia moglie Tania, importante supporto in nuovi progetti per l'azienda, abbiamo pensato di dedicargli un momento celebrativo legato all'Olio Arvedi che tanto amava ed a cui si dedicava personalmente. Fin da piccoli io e i miei fratelli aiutavamo in frantoio: chi al carico delle presse, chi allo scarico e battitura dei fiscoli in juta e io alla centrifuga. Oggi, ciò che era un gioco è diventata la mia professione. - prosegue l'imprenditore - Mi dedico personalmente all'attività seguendo tutte le fasi della coltivazione e produzione con grande impegno e motivazione. Spero che mio figlio, il giovane Ottavio Arvedi, erediti lo spirito affabile ma determinato che il nonno ha trasmesso anche a me". Il lancio delle bottiglie, da collezionare e degustare durante un pranzo gourmet, verranno proposte con una kermesse che permetterà di acquistare o vincere il numero preferito e saranno accompagnate da un buffet per la degustazione del pregiato Olio Arvedi.



Inizia a breve la frangitura del prezioso olio extra vergine di oliva nella tenuta che conta più di 3000 ulivi fra cui esemplari centenari.

Il Frantoio Villa Arvedi utilizza il sistema di spremitura a freddo con procedimento a presse e fiscoli, un sistema millenario di estrazione che si fonda sul principio fisico della pressione. La lavorazione artigianale, dalla coltivazione fino all'imbottigliamento, avviene all'interno del frantoio e nelle immediate vicinanze per ottenere la produzione di olio extra vergine di altissima qualità. "Quest'anno si prevede un raccolto meno abbondante del 2018 - commenta il titolare Giovanni Battista Arvedi - ma le condizioni ottimali del nostro metodo a freddo e la tempestività di frangitura faranno la differenza garantendo la consueta qualità del nostro olio: Aspettiamo, come sempre, i piccoli produttori della zona che considerano da sempre il nostro frantoio come un "luogo di famiglia" dove conferire il proprio raccolto anche in quantità contenute, con la certezza di ritirare effettivamente il proprio olio".



La Valpantena, etimologicamente Valle di tutti gli dei, deriva il nome dal pantheon costruito all'imbocco della valle che ne evidenziava la particolare vocazione agricola riconosciuta fin dall'epoca romana

Il frantoio di Villa Arvedi

L'Olio del Frantoio Villa Arvedi è frutto della tradizionale spremitura a freddo delle olive mature raccolte a mano al giusto grado di maturazione. Da oltre 3000 esemplari delle cultivar Favaron, Leccino, Pendolino e Grignano, si ottiene un olio particolarmente pregiato per il basso tasso di acidità e per l'assenza di fitofarmaci nelle coltivazioni. Ha un profumo delicatamente fruttato e un sapore fragrante e gentile.



Frantoio Villa Arvedi

DAL 1519

È possibile acquistare il pregiato Olio artigianale extravergine Arvedi su ordinazione o direttamente in frantoio alla mattina, dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì. In novembre e dicembre dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 17.00. In vendita bottiglioni da 2 litri e comode bottiglie da 500 ml su richiesta confezioni regalo personalizzate.



FRANTOIO VILLA ARVEDI
Via Conti Allegri Località Cuzzano 1
37023 Grezzana - Verona
Tel. +39 045/907045 Cell. +39 3332670707
Fax +39 045/2375571 E-mail: frantoioarvedi@gmail.com

www.frantoiovillaarvedi.it

Servizio di Tele Arena a cura di Stefano Cantiero



Seguici e clicca Mi Piace Pagina Facebook FRANTOIO VILLA ARVEDI



Il 16 e 17 novembre il Frantoio Villa Arvedi aprirà le sue porte per proporre olio e prodotti tematici, cesti regalo ma non solo... Una sorpresa attenderà i visitatori che potranno visitare le sale superiori al frantoio, aperte eccezionalmente per l'occasione. In questo luogo nascosto ci si potrà immergere nella storia della tenuta agricola curiosando nel magazzino che da secoli ha accolto e lavorato tonnellate di olive a partire dalla produzione dell'olio lampante fino all'ottimo prodotto attuale per le nostre tavole.



Manifestazione dedicata all'artigianato, alla moda, alla casa e alla creatività, nell'elegante Villa Arvedi.

16-17 novembre
Sabato dalle 14.30, alle 19.00. Domenica dalle 10.00 alle 18.30.
www.shoppingvilla.it



Giovanni Battista Antonio Arvedi a fianco del motto di famiglia **LABORI HONOR** incisa su un arredo storico nella Villa di famiglia

Gli Arvedi da 4 generazioni abitano la seicentesca Villa. Fu l'ultima discendente dei conti Allegri, Lucrezia, che vendette nel 1824 l'immobile di Cuzzano al trentino Giovanni Antonio Arvedi.

Gli Arvedi arrivarono nell'Alto Adige verso la fine del trecento, provenienti dall'Ungheria, per poi giungere a Verona intorno alla metà del XVI secolo. Esperti coltivatori del baco da seta, diedero origine alle prime filande. Sono conservati ancora gli antichi stampi, di varie forme e disegni, per le preziose sete. Nel 1828 l'industria

serica si era così sviluppata da spingere i proprietari a progettare una filanda d'avanguardia in Cuzzano, che in realtà non venne mai realizzata. Venne invece proseguita l'attività dell'oleificio già intrapresa dagli Allegri a partire dal 1519, quando acquistarono l'apezzamento "una pezza di terra aratoria con viti, ulivi e altri alberi da frutto e non, con hospitio e pezza di terra casaliva murata coppata e solarata con cortivo stalle e orto". Nei magazzini, eccezionalmente aperti il 16 e 17 novembre, molti reperti raccontano secoli di storia del territorio, un luogo felicemente vocato all'agricoltura fin dai tempi degli antichi romani.





TEMPO DI ...ZAFFERANO

Inizia fra pochi giorni la raccolta dei meravigliosi fiori di Zafferano. La raccolta dura una trentina di giorni in cui, ogni mattina all'alba, ci inoltriamo nei campi prima che sorga il sole per individuare i teneri boccioli appena spuntati. I delicati fiori raccolti a mano vengono riposti in cestini di vimini e lavorati in giornata. Minuziosamente mani esperte staccano gli stimmi che vengono immediatamente essiccati. Conserviamo anche il fiore che viene consegnato fresco durante il periodo della raccolta, o secco come guarnizione di piatti o impasti speciali.

PUNTI VENDITA:



CLOROFILLA SHOP
TEL.030.6360690
Via Castello, 102 Desenzano

LA COLLINA Tel. 030
9900397 - T.0365 521791
Via Zette,40 - Salò

DOLCE CAFFÈ'
Tel.030.8086076
Via S. Angela Merici, 11
Desenzano

DOMINI VENETI
Tel.030.9196661
Via Todeschino,100 Sirmione

GOURMET DESENZANO
Tel.346.570670
Via Canonica,8 Desenzano

MEZZOCOLLE Biologico
Tel.030 9912242
P.zza Duomo,3 Desenzano

RUFFONI Alimentari
Tel.030 9141606
Piazza Malvezzi,46 Desenzano

Per informazioni e ordinazioni
telefonate a Raffaella 335.6116353



Zafferano del Garda

ZAFFERANO IN STIMMI 0,10 - 0,40 - 0,50 -1 GRAMMO
BISCOTTI ALLO ZAFFERANO PURO O CON GOCCE DI CIOCCOLATO
CHISOLINE ALLO ZAFFERANO E ALLA CANAPA & ZAFFERANO.
FORMAGGIO E RICOTTA FRESCA ALLO ZAFFERANO
MIELE DI ACACIA CON ZAFFERANO
OLIO DI OLIVA EVO CON ZAFFERANO



Lavanda di Desenzano

OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA IN FORMATO 5 E 10 ML
IDROLATO (ACQUA PROFUMATA) DI LAVANDA DA 50 ML O 500 ML
SACCHETTI CON FIORI DI LAVANDA IN SPIGHE O GRANI
MAZZI DI LAVANDA
LAVANDA IN VASO
MIELE ALLA LAVANDA

L'Azienda Agricola biologica di Raffaella Visconti a Desenzano del Garda, propone prodotti naturali pregiati a chilometro zero. L'agriturismo culturale proporrà laboratori, corsi, degustazioni in fattoria didattica e visite in campo aperto



TELECOLOR: riprese per la trasmissione dedicata a "Officina delle Erbe del Garda" per il programma PIANETA VERDE a cura di Barbara Fogazzi

Abbiamo appena terminato la **DISTILLAZIONE DELLA LAVANDA BIO** ricavando un ottimo **OLIO ESSENZIALE** che proponiamo purissimo in bottigliette da 5 o 10 ml insieme all'**IDROLATO DI LAVANDA**, acqua aromatica distillata in corrente di vapore, eccezionale per pulire vetri e tutte le superfici in modo naturale al 100%. L'idrolato può essere acquistato anche sfuso portando contenitori propri. Ottimo anche come tonico per la pelle, è proposto in flaconi in vetro da 50 o 500 ml.



Attendiamo la fioritura imminente dello **ZAFFERANO DI DESENZANO** che sarà confezionato prima delle festività natalizie. abbiamo ancora qualche grammo dell'ottimo raccolto 2018. Con Zafferano o con le nostre erbe aromatiche proponiamo anche saporiti formaggi e fragranti prodotti da forno grazie ad aziende partner, artigianali e agricole, del territorio. La **COLTIVAZIONE È BIOLOGICA CERTIFICATA** e la raccolta delle nostre erbe è rigorosamente manuale come la lavorazione delle varie erbe che raccogliamo nel momento balsamico ideale per l'essiccazione e la distillazione.

Nei nostri **40.000 METRI DI PARCO AGRICOLO NEL PLIS DELLE COLLINE MORENICHE DEL GARDA** anche in autunno continuano le attività per il mantenimento degli impianti già in produzione e per la cura di nuove sperimentazioni. In questo periodo è attiva anche la sezione vivaistica con la preparazione di talee e il ricovero di agrumi e succulente. Mentre la spirale delle aromatiche, con l'attenuarsi della calura estiva, riprende vigore prima della pausa invernale.

Ci stiamo organizzando per preparare **CESTI NATALIZI E CONFEZIONI REGALO** per chi ama i prodotti di qualità con uno sguardo al biologico e al rispetto per la natura. Visite esperienziali sono già attive per passare un paio d'ore a diretto contatto con la natura e per imparare le pratiche base della coltivazione, metodo di raccolta e prima trasformazione dei prodotti agricoli. Per il prossimo anno proporremo un calendario per **VISITE GUIDATE E LABORATORI**.



Percorsi
Workshop
Esperienze

su prenotazione
tel.335.6116353



Esperienze Culturali

RACCOLTA E TRASFORMAZIONE ZAFFERANO
CICLO DI RACCOLTA, LAVORAZIONE E ESSICCAZIONE DI ZAFFERANO IN CAMPO APERTO.
UN'ESPERIENZA AFFASCINANTE A CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA. ISTRUZIONI TECNICHE PER LA LAVORAZIONE DEI DELICATISSIMI FIORI E PARTECIPAZIONE ALLE PROCEDURE DI ESSICCAZIONE

DISTILLAZIONE PIANTE OFFICINALI

A DESENZANO DEL GARDA L'AGRITURISMO CULTURALE OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA PROPONE L'ESPERIENZA DEL CICLO DI RACCOLTA E ESSICCAZIONE O DISTILLAZIONE DI ZAFFERANO O ERBE AROMATICHE IN CAMPO APERTO.
UN'ESPERIENZA AFFASCINANTE A CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA.

SOLO SU PRENOTAZIONE: E-MAIL info@officinadelleerbe.delgarda.it

A DESENZANO DEL GARDA L'AGRITURISMO CULTURALE OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA PROPONE L'ESPERIENZA CULTURALE DI PRIMA TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLI CON ESSICCAZIONE O DISTILLAZIONE DI PIANTE OFFICINALI GRUPPI DI 5/15 PERSONE. ISCRIZIONE 20 EURO COMPRESA UNA CONFEZIONE 10 MG DI ZAFFERANO IN STIMMI. O BOTTIGLIA CON 5 ML DI OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA. RAGAZZI FINO A 14 ANNI 5 EURO.
INFORMAZIONI RAFFAELLA CELL. 3356116353



LE FOGLIE CHE FANNO BENE

A tu per tu con Alessandra Zago



USI ESTRATTO DI FOGLIE DI ULIVO: Infuso o tè di estratto di foglie di ulivo per trattare l'asma e le allergie. Aiuta a contrastare il colesterolo LDL, aiuta per problemi di pelle come la psoriasi. Ottimo anche per raffreddori e bronchiti. Aiuta a ridurre la pressione sanguigna e migliora la circolazione. Utilizzato per rinfrescare l'alito, distrugge gli agenti patogeni nella bocca e nella gola. Migliora i sintomi intestinali e digestivi. Tratta infezioni del tratto urinario, vaginale (candida e cistiti)

Ph. Janine Joles

Mi sono trasferita sul Garda. Sole, Lago, natura mi hanno affascinato e ho deciso di stabilirmi qui. Dopo una grave malattia che mi aveva colpito ho conosciuto l'estratto di foglie d'ulivo e la mia vita è cambiata. La salute è diventata la mia priorità. Ora il mio obiettivo è trasmettere agli altri la mia storia per far conoscere i benefici di questo integratore naturale approvato dal Ministero della Salute. Questa meravigliosa pianta, che rigogliosa cresce anche sulle sponde del Garda, da millenni trova impiego nella medicina in forme diverse. Moltissime sono le proprietà dell'olio di oliva e altrettante molecole benefiche risiedono nelle foglie della pianta, con la differenza che le calorie nell'estratto acquoso sono minime. La consuetudine che mi accompagna quotidianamente consiste in un bicchierino alla mattina a digiuno di un estratto vegetale di foglie d'ulivo. Si inizia con due bottiglie al mese. Molto dipende dal metabolismo e dallo stato di salute iniziale ma qualche mese di trattamento è un toccasana per chiunque, anche con patologie importanti, il segreto è bere molta acqua, sempre, e soprattutto durante il periodo di assunzione. L'infuso, ricco di antiossidanti e vitamine, purifica, disintossica aiuta il corpo a ritrovare il suo naturale equilibrio. Per divulgare questa esperienza, che ora è diventata la mia attività, organizzo intorno al Garda incontri con chi è interessato o già utilizza l'integratore naturale. Il confronto è sempre interessante perché ognuno riscontra vari benefici in funzione del proprio stato di salute: più energia e meno pesantezza, regolarizzazione della pressione, calo del colesterolo, pelle luminosa e capelli vaporosi sono i primi effetti già dopo qualche mese di utilizzo. L'uso di foglie di ulivo e dell'olio di oliva è rinomato, per i benefici nutrizionali e per la salute, da migliaia di anni. L'estratto di foglie di ulivo è stato tradizionalmente usato in tutte le regioni del Medio Oriente e del Mediterraneo, per curare le ferite e le infezioni. L'infuso di foglie di ulivo è estremamente efficace nel prevenire raffreddori, influenze e migliorare il sistema immunitario. La foglia di ulivo possiede molti più antiossidanti della vitamina C e quasi il doppio degli antiossidanti presenti nel tè verde, diviene quindi utile anche per prevenire i mali di stagione, oltre al benessere generale assumendo la bevanda con regolarità. L'estratto di foglie di ulivo ha la capacità di inattivare batteri patogeni, lieviti e virus, senza danneggiare i microbi sani nel nostro intestino e delle mucose. Non come gli antibiotici che spazzano via sia i buoni che i cattivi microrganismi e creano un ambiente microbico interno disastroso. Contattatemi per saperne di più o per partecipare agli incontri che settimanalmente organizzo intorno al Garda, sarò felice di approfondire l'argomento.

Per informazioni prodotto e serate informative gratuite:
Alessandra Zago cell. 3297010548 zalexia.alessandra@gmail.com

DISTILLAZIONE PIANTE AROMATICHE

parte 2

a cura di LAURA EDERLE www.inherba.it

Con il termine **olio essenziale** si definisce il prodotto ottenuto dalle piante aromatiche attraverso un processo di distillazione o, nel caso degli agrumi, di spremitura a freddo.

L'essenza vera e propria, rappresenta invece la secrezione naturale direttamente prodotta dalla pianta aromatica. Queste essenze vengono sintetizzate (prodotte) ed immagazzinate a livello di specifici organi vegetali (foglie, fiori, frutti radici, ecc.) in apposite strutture cellulari, che è possibile classificare in modo semplificato in: strutture secretorie interne e strutture secretorie esterne. Questa differenza strutturale consente di capire perché le piante aromatiche necessitano o meno di una preparazione particolare prima di poter attuare il processo di distillazione, quale ad esempio lo sminuzzamento. Considerando la Menta, la cui essenza viene prodotta a livello di specifici peli ghiandolari presenti sulla superficie delle foglie, è chiaro che non vi sarà alcuna necessità di trattamenti preliminari alla distillazione. Il vapore acqueo passando sulla superficie fogliare infatti, non incontrerà alcuna difficoltà nel trascinare con sé l'olio essenziale presente in superficie. Al contrario, la distillazione dell'essenza contenuta negli aghi e nei rametti del Pino mugo, racchiusa in appositi canali ghiandolari interni, richiederà una preventiva triturazione del materiale vegetale, per consentire un'estrazione rapida e completa dell'olio essenziale. Oltre a ciò è bene tenere in considerazione che le piante aromatiche non possono essere raccolte e distillate in qualsiasi

IL CALENDARIO BALSAMICO

Ogni pianta è caratterizzata da un suo specifico e caratteristico "momento balsamico". È possibile identificarlo in modo grossolano in base all'organo vegetale, ovvero la parte della pianta, che contiene l'olio essenziale:

FOGLIE: poco prima dell'inizio della fioritura

SOMMITA' FIORITE: all'apertura dei fiori, prima che sfioriscano e perdano l'aroma

FRUTTI: quando sono ben maturi

CORTECCIE: all'inizio della primavera

RADICI, RIZOMI, BULBI, TUBERI: in autunno/inverno, durante il periodo di riposo, quando sono ricchi di materiali accumulati per la ripresa vegetativa



periodo dell'anno; basta annusare una piantina di basilico o di timo per rendersi conto che l'aroma risulta più intenso nei mesi estivi rispetto a quelli invernali. Le piante quindi vanno raccolte e lavorate solamente al raggiungimento del così detto "momento balsamico"; ovvero quel periodo dell'anno in cui la pianta contiene la più alta concentrazione di olio essenziale. Questo "momento balsamico" è strettamente legato alla

parte della pianta, o meglio all'organo vegetale, contenente l'essenza. I frutti, ad esempio, non potranno che avere un'elevata quantità di olio essenziale solo dopo aver raggiunto la completa maturità. Radici, rizomi e altre strutture sotterranee invece, saranno certamente più ricche di principi attivi in autunno/inverno; periodo di accumulo delle sostanze nutritive necessarie a garantire la ripresa vegetativa della pianta nella primavera successiva.

Ogni pianta presenta in realtà un suo specifico e caratteristico momento ideale, che non sempre rispetta a pieno il generico calendario balsamico. Molto importante è quindi conoscere e studiare le piante aromatiche che si desidera distillare, per capire esattamente quando raccoglierle e come lavorarle; garantendo così una distillazione il più possibile corretta e di conseguenza la produzione di un olio essenziale di migliore qualità.

IL CASO DEGLI AGRUMI

La stragrande maggioranza degli oli essenziali viene ottenuta per distillazione in corrente di vapore delle piante aromatiche; fanno però eccezione gli agrumi. Le loro essenze infatti sono contenute a livello di sacche ghiandolari specializzate ben visibili sulla superficie della buccia. Queste loro particolari strutture consentono di estrarre l'olio essenziale, attraverso l'impiego di semplici processi meccanici. Generalmente le aziende che producono succhi d'arancia e di limone includono nelle fasi di lavorazione un primo processo di raspatura o punzonatura della superficie dei frutti, per consentire proprio la fuoriuscita e la separazione dell'essenza.

Ciò non toglie che l'olio essenziale di agrumi, possa essere ottenuto anche per distillazione in corrente di vapore. Chiaramente il profumo emanato dall'olio essenziale di limone, ad esempio, sarà differente a seconda che sia prodotto per spremitura o per distillazione, in quanto la distillazione consente l'estrazione solamente delle molecole più volatili e leggere mentre un processo meccanico a freddo, quale la spremitura, va ad estrarre anche molecole più pesanti e poco volatili; portando in parte ad una differente composizione chimica.



CENTRO ESTETICO
Eden
-MININI-

TRATTAMENTI PERSONALIZZATI VISO E CORPO

microdermoabrasione - raggi infrarossi anticellulite
depilazione definitiva - estensione ciglia
manicure e pedicure
con applicazione semipermanente CND shellac



CENTRO ESTETICO EDEN DI MININI TEL. 0365 502579
VIA CAVALIER BERTINI, 29 SOIANO DEL LAGO (BS)

COMINCIA LA NUOVA STAGIONE

GIOCA A RUGBY CON NOI

SONO APERTI GLI ALLENAMENTI DI PROVA GRATUITI DAI 6 ANNI IN SU

TI ASPETTIAMO AL CAMPO SPORTIVO T. DAL MOLIN VIALE G. MARCONI, 92 - DESENZANO DEL GARDA

SEGUICI SU FACEBOOK

SCOPRI I GIORNI DI ALLENAMENTO PER OGNI ETÀ SU RUGBYDESENZANO2006.COM



VUOI PROVARE A DISTILLARE? SOLO SU PRENOTAZIONE:

A DESENZANO DEL GARDA L'AGRITURISMO CULTURALE OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA PROPONE L'ESPERIENZA DEL CICLO DI RACCOLTA E ESSICCAZIONE O DISTILLAZIONE DI ERBE AROMATICHE IN CAMPO APERTO. UN'ESPERIENZA AFFASCINANTE A CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA.

CHIAMA RAFFAELLA CELL. 3356116353 E-MAIL INFO@OFFICINADELLEERBE.IT GRUPPI DI 5/15 PERSONE. DURATA 1-30H ISCRIZIONE 20 EURO COMPRESA UNA CONFEZIONE 5 ML DI OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA O 10 MG DI ZAFFERANO DI DESENZANO IN STIMMI. RAGAZZI FINO A 14 ANNI 5 EURO. CANI AL GUINZAGLIO

OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA



THERE IS NO PLANET B CO2 al Garda Ecofestival

Dalla fantasia di Primo Levi nasceva nel 1975 la personificazione della Molecola di Anidride Carbonica. Oggi la immaginiamo prendere vita e raccontare la sua esperienza al Garda Ecofestival

Allora mi presento, sono una molecola di anidride carbonica. Anzi, sono **LA molecola di anidride carbonica**, modestamente. Tutti voi immagino conosciate **Primo Levi**, beh, io sono esattamente la figlia del carbonio protagonista di un suo racconto, nella raccolta "Il sistema periodico". Ora, non voglio qui smentire l'emerito autore, ma dopo che sono diventata me stessa, da carbonio che ero, hai voglia ad essere catturata da una foglia per diventare sostanza organica prima e parte di un organismo superiore dopo. Diciamo che il Primo, per esigenze narrative, ha condensato il tutto in poche pagine... In effetti, io nella **atmosfera terrestre** ci sto proprio bene e ci rimango per qualche millennio prima di lasciarmi catturare e trasformarmi in altro. E chi mi ha chiamato in causa, direte voi? Orbene, sono stata citata in quanto me stessa proprio a questo **Garda Ecofestival** che voi avete organizzato... Vagavo nell'aria di Manerba sabato 24 agosto, così senza una meta, in attesa che cadesse un po' d'acqua per rinfrescarmi, quando la mia attenzione è stata catturata dal movimento che c'era al Parco Rolli. Così ho sfruttato un venticello che calava e mi sono avvicinata a curiosare. Che spettacolo **l'area di intrattenimento per i bimbi!** Un sacco di giochi artigianali, fatti con materiale di recupero e mossi sfruttando i principi della fisica, **l'energia del sole o l'energia dei bambini**. Poi ascoltando una tipa dai capelli rossi che girava un po' dappertutto, ho scoperto che il suo ideatore è un certo **Lorenzo Bellini, in arte Articiok**; un tipo veramente in gamba, devo dire. Girovagando per gli spazi ho notato una zona coperta nella quale stavano presentando un libro (è stato l'indizio per decidere di venire a scrivere qui...), poi girovagando per il parco ho incontrato vari banchetti che spaziavano dal cibo alle scarpe, passando per vari oggetti in materiale di recupero; poi c'erano spazi nei quali la gente poteva farsi fare un **massaggio** o partecipare ad una lezione di **yoga**; altri nei quali i visitatori hanno assistito a **lezioni di cucina** usando solamente materie prime di origine vegetale; su un piccolo palco un tizio canuto ha parlato per un'ora di come si fa a fare il pane ad un sacco di gente assiepata attorno. Dovevate proprio sentire la passione che ci metteva: voleva veramente che la gente facesse il pane, non che si accontentasse di stare lì ad ascoltare lui che raccontava **come si fa a fare il pane**... Ascoltando poi i discorsi che faceva la gente ho fatto 2+2 e ho capito che in questo Festival c'era un **filo conduttore**, tutti quegli esseri umani lì presenti cercavano di trasmettere un messaggio: che **bisogna fare qualche cosa per salvaguardare il Pianeta**. Infatti, c'è stata anche una **dottoressa famosa, Luciana Baroni**, che ha parlato dell'impatto ambientale del cibo sulle risorse del Pianeta: pare così semplice da capire, perché voi umani non lo capite che **mangiare meno carne** (non mangiarne affatto) è un gesto semplice e che fa bene a madre Terra? Insomma, la cosa mi ha interessato ulteriormente e così mi sono letta il programma e ho deciso di tornare l'indomani, anche perché al pomeriggio si parlava di **cambiamenti climatici**, quindi volevo capire cosa avrebbero detto della mia gente... Andando con ordine: la domenica mattina mi sono disciolta per un'oretta nell'acqua del vostro lago di Garda ed ho assistito da molto vicino la numerosa **squadra di sub** che ha raccolto schifezze dal fondale; hanno tirato su più che altro oggetti

Associazione
Verso il DES
Basso Garda



in plastica, copertoni d'auto e, sentite un po', anche una piccola imbarcazione inabissatasi chissà quando... proprio bravi questi ragazzi, si fanno chiamare **"pastori del mare"**. Dopo essermi asciugata sono tornata al Parco Rolli, dove già un po' di gente c'era a mangiarsi pietanze, perlopiù vegane. Ho voluto controllare e sono stata di parola: tutto servito in stoviglie che potranno diventare anidride carbonica senza l'ausilio di fiamme, solo processi naturali. Potrete capire, io non ho grandi esigenze a livello alimentare, mi sono accontentata di un tuffo in un bicchiere di **birra fresca**, tra l'altro ricco di molte mie simili. Era **biologica** per cui non ho avuto incontri ravvicinati del terzo tipo con losche molecole di sintesi... Insomma, ho girovagato nuovamente tra le bancarelle per ammazzare il tempo, ho visto gente acquistare **vino biologico, zafferano biologico, ortaggi biologici, scarpe vegane, artigianato in legno, gioielli con materiale riciclato, vestiti usati**... Ho ascoltato con vero piacere la storia di questi baldi giovani della **Cascina La Spontanea di Salò**, un mix tra terra, anarchia e socialità; poi ho ascoltato il **Prof. Stefano Caserini** che presentava un suo libro: **"Il Clima è (già) cambiato"**. Ha spiegato bene come funziona (o dovrebbe funzionare) l'accordo di Parigi. Ha detto che è indispensabile cessare l'impiego dei combustibili fossili per rallentare l'incremento di anidride carbonica. Ha detto che va bene la tassazione sulle emissioni di anidride carbonica, ma centrale sarà il **tema dell'uguaglianza**: senza giustizia sociale i cambiamenti climatici non si potranno contrastare! Insomma, il Caserini ha parlato molto anche della mia specie (molecolare) sinché è arrivato proprio a citare **ME in atomi ed ossa**, attraverso il richiamo al racconto di Primo Levi! Mi sono sentita un po' in imbarazzo, come avessi tutti gli occhi dei presenti addosso; è durato poco perché tanto **sono invisibile**, e poi mi confondo con molte altre mie sorelle... Ve lo voglio dire fuori dai denti: non mi sono sentita in colpa perché, se io e le mie sorelle stiamo aumentando nell'atmosfera, non è certo per **nostra volontà!** Fate invece un po' di sana autocritica voi esseri umani... Però, dopo tutto quello che ho visto in questi due giorni a Manerba, mi sono dovuta un po' ricredere sul giudizio che avevo di voi. Forse **ce la potete fare**, una, dieci, cento, mille iniziative come quella del Parco Rolli; 1000, 10.000, 100.000, 1.000.000 e via crescendo, di persone come quelle che hanno frequentato questo Festival... e forse ce la potete fare. Dal canto mio, poco cambia, io tra qualche migliaio di anni sarò imbrigliata in una **fotosintesi clorofilliana** e tornerò ad essere materia viva. Per ora mi godo questa notorietà letteraria, grazie a Primo Levi. La natura di cui faccio parte è un **ciclo in continua ripetizione** su scale dei tempi così lunghe che voi umani mostrate di non comprendere; continuerà ad essere così ancora molto a lungo, nonostante l'uomo abbia fatto tanto sino ad oggi per alterare questa ciclicità. A voi che ci state provando, a ristabilire un po' di armonia con la Natura, non mi resta che fare tanti in bocca al lupo. Ho visto però che qui ci si congeda in altro modo, e mi adeguo: **tanti ortaggi buoni per tutti!**

Firmato – la Molecola di Anidride Carbonica

Associazione verso il DES basso Garda: ciscappailgarda.wordpress.com
info@thereisnoplanetbgarda.it

«PIANTIAMO 60 milioni di alberi»

Slow Food aderisce all'appello lanciato dalle Comunità Laudato Si'. Anche Officina delle Erbe del Garda partecipa all'iniziativa.



OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA

A Desenzano del Garda sul confine con Lonato del Garda, stiamo creando un parco agricolo secondo i principi della permacultura, una food forest con finalità produttive e didattiche in 40.000 mq di terreno agricolo che abbiamo convertito al biologico. Dal 2016 a oggi abbiamo piantato 90 querce, 50 piante da frutto e più di 5000 piante aromatiche che vanno ad aggiungersi a centinaia di arbusti da fiore e grandi alberi secolari oltre a fasce boschive e sottobosco intatte che ospitano varie specie di fauna selvatica. In quel lembo di verde all'interno del PLIS (parco locale di interesse sovrapregionale) "Corridoio Morenico delle Colline del Garda" che parte dalle colline mantovane per inserirsi nel contesto gardesano eccessivamente antropizzato, abbiamo dato vita ad un progetto produttivo biologico sostenibile con grande attenzione alla salvaguardia ambientale e una motivata apertura alla didattica ed al turismo esperienziale. Per tale finalità abbiamo aperto un agriturismo culturale in cui sarà possibile vivere in prima persona le varie fasi del mondo agricolo in una dimensione antica quasi totalmente manuale con l'utilizzo di attrezzature leggere e l'applicazione dei principi di permacultura e agricoltura sintropica. Le principali coltivazioni di zafferano e lavanda, con la prima trasformazione in prodotti essiccati e distillati, sono integrate con la coltivazione di molteplici piante officinali e frutti antichi in un contesto di grande biodiversità. Le api, fondamentali per la continuità e lo sviluppo della nostra "food-forest", sono gradite ospiti in un contesto naturale ritagliato in una zona devastata dal passaggio di autostrada, tangenziali, ferrovia. Una piccola oasi facilmente raggiungibile dove sperimentiamo la resilienza di erbe officinali e piante da frutto senza l'apporto di alcun additivo chimico e l'utilizzo esclusivo di macerati di erbe, propoli, olio di neem, microorganismi effettivi.

SLOW FOOD

Piantare alberi non sarà la soluzione, ma ci aiuterà a rallentare il corso del cambiamento climatico e a intraprendere il cambiamento necessario. Slow Food Italia sostiene l'appello lanciato dalle Comunità Laudato Si' a firma Stefano Mancuso, scienziato e direttore Linv (International Laboratory for Plant Neurobiology), Carlo Pettrini, presidente Slow Food, e Domenico Pompili, Vescovo di Rieti: Un albero in più. Piantare alberi in città, lungo i fiumi, nelle campagne ai margini dei campi coltivati, in montagna è un modo per dare il proprio contributo reale alla salvaguardia della Terra, un gesto concreto per contrastare le conseguenze del cambiamento climatico. È un atto di fiducia nel futuro e lo sarà ancora di più nella misura in cui diventerà occasione di promozione della biodiversità, elemento imprescindibile di una società e un mondo che ambiscono a diventare più sostenibili.

Quello a cui siamo chiamati oggi è un cambiamento che ha bisogno di tutti: della politica, delle istituzioni ma anche e soprattutto di ciascuno di noi che attraverso le nostre scelte quotidiane possiamo essere attori del cambiamento, coscienza critica che influenza i processi politici verso una maggiore attenzione e rispetto della natura.

Perché la natura può vivere e continuare a generare e rigenerare anche in assenza dell'essere umano. Noi, al contrario, senza la natura, non esisteremo. L'anidride carbonica (CO2) che si accumula nell'atmosfera è la principale responsabile dell'incremento dell'effetto serra e, quindi, dell'innalzamento della temperatura del pianeta. Dall'inizio della seconda rivoluzione industriale (quella basata su elettricità e petrolchimica), le attività umane hanno causato l'aumento della concentrazione media annuale di CO2: è la concentrazione senz'altro più alta degli ultimi 800 mila anni. Dall'innalzamento della temperatura derivano in parte i problemi che affliggono oggi il pianeta: carestie, fame, guerre, migrazioni, catastrofi naturali dipendono spesso, in maniera diretta o indiretta, dal riscaldamento globale. Per questo è giusto parlare di crisi climatica: qualsiasi altro problema, paragonato a questo, diventa irrilevante.

Cosa possiamo fare per invertire questo andamento?

Cambiare, a livello massivo i nostri stili di vita riduce certamente le emissioni di CO2. Vivere secondo criteri di sostenibilità, ridurre sensibilmente i consumi di carne, razionalizzare i trasporti, sviluppare tecnologie che consentano un uso quotidiano e diffuso di energie rinnovabili sono azioni che abbassano le emissioni di CO2 e ci auguriamo che diventino comportamenti sempre più diffusi. Così come continueremo a lavorare perché le politiche governative ad ogni latitudine mettano le risorse naturali al centro degli interessi dei paesi. Ma questi comportamenti presuppongono un cambiamento culturale profondo che, in quanto tale, richiede tempo. Tempo che non abbiamo. È dunque urgente affiancare a questi processi di graduale conversione ecologica, azioni che portino rapidamente ad un abbassamento dei livelli di CO2. Una di queste azioni è molto semplice ed è alla portata di ognuno di noi.

Per questo lanciamo qui un APPELLO A PIANTARE ALBERI

Milioni, miliardi di alberi. Possiamo farlo oggi, subito: non inciderebbe sui nostri stili di vita, avrebbe costi irrisori rispetto a qualunque altra alternativa e funzionerebbe sicuramente. Piantare miliardi di alberi coprendo ogni zona del pianeta che possa essere adatta. Soprattutto le nostre città, dove la presenza di alberi avrebbe anche altri effetti positivi: ridurre l'isola di calore urbana durante le grandi ondate di caldo estivo, ospitare biodiversità, mitigare le alluvioni urbane, migliorare la vivibilità. Immediatamente. Ogni zona delle città che possa ospitare degli alberi deve essere utilizzata a questo scopo. Si può fare e si può fare in fretta e con poco.

CHIEDIAMO QUINDI

ad ogni cittadino di buona volontà, ad ogni organizzazione di qualunque natura e orientamento, ad ogni azienda pubblica o privata, alla straordinaria rete di comuni e regioni d'Italia, al governo nazionale di unirsi a noi con l'obiettivo di **PIANTARE IN ITALIA 60 MILIONI DI ALBERI PRIMA POSSIBILE**. Un albero per ogni italiano: 60 milioni di alberi che dal loro primo istante di vita realizzano la loro opera di mitigazione dei livelli di CO2 nell'atmosfera. Inoltre, dopo anni di intensa cementificazione del suolo e in assenza di una legge che tuteli questo patrimonio; la scelta di luoghi su cui favorire una riforestazione intelligente può contribuire a valorizzare il bene comune del paesaggio urbano e rurale del nostro paese. Ci impegniamo a far sì che questa buona pratica cresca di anno in anno su scala mondiale, ma se vogliamo arrivare al 2030 in condizioni atmosferiche non irreversibili, il momento di agire è adesso.

Stefano Mancuso – Scienziato e direttore **LINV**
Carlo Pettrini – presidente **Slow Food**
Domenico Pompili – Vescovo di Rieti
INFO: info@unalberoinpiu.it

fattori tobias
studio grafico
Render interni & esterni
Simulazioni fotografiche
Filmati 3D
info@studiograficofattori.com
www.studiograficofattori.com

Riprese aeree con drone
Foto & Video
Inserimenti ambientali
Ispezione tetti
e molto altro!
info@fotografiealvolo.it
www.fotografiealvolo.it



Le erbe aromatiche possono esserci di sostegno per svariate problematiche. Una stima dell'OMS ha valutato che le "erbe curative", rappresentano la principale risorsa terapeutica per due terzi della popolazione mondiale.

Negli ultimi decenni abbiamo assistito ad un ritorno della ricerca scientifica e della didattica nel settore delle piante medicinali, che ha a sua volta determinato la necessità di una corretta opera di formazione e informazione nei confronti della pubblica opinione. Va comunque ricordato che queste piante vanno considerate come un valido aiuto da affiancare, in caso di patologie o necessità specifiche, al consulto specifico del proprio medico, per accertare l'assenza di controindicazioni al loro utilizzo.

ORIGANO
Possiede note proprietà anti infiammatorie, antisettiche, antimicrobiche e antispasmodiche e soprattutto un forte potere antiossidante che aiuta a combattere l'azione dannosa dei radicali liberi. Contrasta i problemi respiratori e la cellulite. Recenti studi della Long Island

University of New York dimostrano la sua efficacia nel prevenire il tumore alla prostata, e contro disfunzioni cardiache e ipertensione.
ROSMARINO
Secondo una ricerca della Kansas State University il rosmarino contiene delle sostanze in grado di ridurre il livello di elementi cancerogeni che si sviluppano cucinando la carne alla griglia. Possiede proprietà ricostituenti, digestive, stimolanti, antiossidanti, anti infiammatorie, antisettiche, antispastiche antiparassitarie. Aiuta inoltre la memoria e regolarizza il colesterolo nel sangue. In forma di decotto purifica il fegato e aiuta la digestione.

MENTA E MENTA PIPERITA
La menta utilizzata per aromatizzare cibi e bevande, svolge un'azione diuretica e rinfrescante e dona energia. Ha anche proprietà rilassanti, calmanti e antispasmodiche benefiche per chi soffre di colon irritabile e colecisti. La menta piperita è un ottimo anti

nausea e riduce i gonfiori addominali. Stimolando la produzione di succhi gastrici e aumenta il flusso di bile, migliorando quindi la digestione.
SALVIA
Il nome deriva dal termine "salvus" che vuol dire "sano": possiede infatti moltissime proprietà antinfiammatorie, analgesiche, antidepressive, balsamiche, digestive, espettoranti, stimolanti. Contrasta le caldane della menopausa, l'esaurimento fisico e mentale, la ritenzione idrica, gli edemi, i reumatismi, il mal di testa, le gengiviti, gli ascessi, ha un forte potere cicatrizzante. Stimola l'organismo, riduce l'insonnia, regola la glicemia nel sangue. Supporta le funzioni cerebrali a sostegno della memoria.

CORIANDOLO
Moltosimile al suo "cugino" prezzemolo, il coriandolo è una pianta aromatica dal sapore deciso e un po' piccante utilizzato soprattutto nella cucina messicana. Ricco di antiossidanti e di vitamine (in particolare A, C, K e del gruppo B) ferro e manganese. È un ottimo alleato nella depurazione dell'organismo dall'intossicazione da metalli pesanti, come mercurio e alluminio. Favorisce la digestione, è stimolante, antispasmodico, antisettico, analgesico, indicato in caso di problemi dell'apparato respiratorio e del cavo orale, regola il livello di colesterolo nel sangue e rafforza il sistema immunitario.

BASILICO
Tra le erbe aromatiche il basilico è tra le più utilizzate in cucina. Contiene molto potassio, utile per l'idratazione del corpo, e favorisce la digestione. È un potente antinfiammatorio naturale e fonte di vitamina K.

CARDO MARIANO
Utilizzato in cucina in aggiunta alle insalate, può essere consumato anche come un tè. Protegge dalle malattie del fegato e aiuta il corpo nello smaltimento delle sostanze chimiche dannose per l'organismo, oltre a svolgere una potente azione antinfiammatoria.

A scopo terapeutico depurativo, viene comunemente usato lo sciroppo alle cinque radici: sedano, finocchio, asparago, prezzemolo e pungitopo.



PERLA DEL GARDA



Via Fenil Vecchio, 9
Lonato del Garda (BS) - Italia
Tel. | Fax +39 0309103109 r.a.
www.perladelgarda.it
info@perladelgarda.it



Eventi Lago di Garda.com

All the appointments of Lake Garda

FINO AL 13 OTTOBRE

Toscolano Maderno (BS)

GARDA CON GUSTO
Dal 20 settembre al 13 ottobre 2019, a Toscolano Maderno si terrà l'ottava edizione di Garda con Gusto - Rassegna Enogastronomica dei Sapori d'Autunno. Gli amanti della cucina e del buon vino, per 24 giorni, avranno modo di degustare, su prenotazione, dei menù a prezzi promozionali, nei quali trionferanno i prodotti tipici della tradizione locale, scegliendo tra le varie proposte offerte dai ristoranti aderenti. p www.prolocotoscolanomaderno.com Tel. 0365644298

27 SETTEMBRE

Brescia

L'HEURE ESPAGNOLE - GIANNISCHICCHI
L'Heure Espagnole commedia musicale di Maurice Ravel. Opera in un atto basata su un episodio dell'inferno Dantesco (Canto XXX) Teatro Grande c.so Zanardelli, 9a tel.030 2979311

3° MARCIA GLOBALE PER IL CLIMA
Partirà da Piazzale Arnaldo la terza Marcia Globale per il clima. Sarà il più grande #venerdìperilfuturo della storia. Dopo il 15 marzo e il 24 maggio, milioni di persone scenderanno di nuovo nelle piazze di tutto il mondo con tre richieste chiare, brevi, ma rivoluzionarie: 1) FUORI dal fossile: raggiungimento dello 0 netto di emissioni a livello globale nel 2050 e in Italia nel 2030 per restare entro i +1,5 gradi di aumento medio globale della temperatura. 2) TUTTI UNITI, nessuno escluso: la transizione energetica deve essere attuata su scala mondiale, utilizzando come faro il principio della giustizia climatica 3) ROMPIAMO IL SILENZIO, diamo voce alla scienza: valorizziamo la conoscenza scientifica, ascoltando e diffondendo i moniti degli studiosi più autorevoli di tutto il mondo. La scienza ci dice da anni qual'è il problema e quali strumenti servono per risolverlo. Ora spetta alla politica il compito di agire.

Toscolano-Maderno (BS)
IX FESTIVAL CONCERTISTICO ESTATE
IN CORO 2019 "Diego Chimini"
CONCERTO CORALE Corale Santa Cecilia di Maderno - dir. Gianpietro Bertella Sunshine Coast Oriana Choir, Australia - dir. Fay Baker Via Statale 348 0019669

BIKE FEST- ENJOY YOUR RIDE
Si partirà alle ore 16 dalla biblioteca comunale di Toscolano per andare alla scoperta del territorio, ognuno con la propria bicicletta. Ci saranno anche favole e storie a tema per rendere ancora più divertente la gita. Via Solino 0365546064

DAL 27 AL 29 SETTEMBRE

Brescia - Milano

1000 MIGLIA GREEN
LA PRIMA GARA DI REGOLARITÀ
RISERVATA A VETTURE ELETTRICHE E IBRIDE da Brescia a Milano. concepita per mettere in luce la vocazione originale della 1000 Miglia di promuovere l'innovazione e il progresso della mobilità alla luce dei valori legati alla cultura e al territorio L'edizione 2019 della 1000 Miglia Green, la prima gara di regolarità per vetture elettriche o ibride in stile 1000 Miglia, si svolgerà dal 27 al dal 27 al 29 settembre, articolandosi in tre tappe lungo un percorso totale di circa 250 km. La prima tappa prenderà il via nella serata di venerdì 27 da Piazza Paolo VI a Brescia e si svilupperà all'interno del centro storico cittadino. La corsa proseguirà sabato 28 in direzione di Milano, attraverso alcuni dei luoghi più suggestivi che collegano Brescia al capoluogo lombardo, per concludersi domenica 29, con la terza ed ultima tappa

che vedrà le vetture ripartire da Milano e raggiungere il Centro di Guida Sicura Acisara di Lainate, sede della cerimonia di premiazione.

Brescia



27-28-29 Settembre

Brescia - Brixia Forum

FESTIVAL DELL'ORIENTE

Uno squarcio della tradizione spirituale più profonda e toccante di uno dei paesi Orientali più ricchi di storia e cultura. Un viaggio negli usi e costumi religiosi dello Sri Lanka attraverso la fedele riproduzione di un autentico tempio Buddhista, nel quale i monaci saranno a disposizione del pubblico per condividere con loro la propria conoscenza e saggezza nonché intensi momenti di preghiera e benedizione. Mostre fotografiche, bazar, stand commerciali, gastronomia tipica, cerimonie tradizionali, spettacoli folkloristici, medicine naturali, concerti, danze e arti marziali si alterneranno nelle numerose aree tematiche dedicate ai vari paesi in un continuo ed avvincente susseguirsi di show, incontri, seminari ed esibizioni. Interagisci e sperimenta gratuitamente decine di terapie tradizionali, visita il settore dedicato alla salute e al benessere con i suoi padiglioni dedicati alle terapie olistiche le discipline bionaturali, lo yoga, ayurvedica, fiori di bach, theta healing, meditazione, spazio vegano, reiki, massaggi, ci kung, tai chi chuan, shiatsu, tuina, bio musica, rebirthing, integrazione posturale, e molte altre ancora. Lasciati trasportare nella magia dell'oriente: India, Cina, Giappone, Thailandia, Corea del Sud, Indonesia, Malesia, Vietnam, Bangladesh, Mongolia, Nepal, Rajasthan, Sri Lanka, Birmania, Tibet ect... Fiera di Brescia - Brixia Expo Via Caprera, 5 tel 0585 24 06 60 - 333 575 66 21 - 366 901 99 55

28 SETTEMBRE

Verona

BICICLETTATA IN ROSA
Una pedalata insieme alle Pink Ambassador di Verona e a Fiab Verona per raccogliere fondi per la ricerca contro i tumori femminili. Salta in sella e trascorri insieme a noi uno splendido pomeriggio di settembre all'aria aperta, in mezzo alla natura! Un percorso facile, adatto a tutti, di circa 30 km su pista ciclabile, con partenza alle 14.30 dalla sede di Fiab Verona, in Piazza Santo Spirito 13, in direzione del Parco dell'Adige Sud, passando per Villa Buri fino alla Passerella di San Giovanni Lupatoto, pausa caffè/gelato e ritorno su pista ciclabile San Giovanni Lupatoto-Borgo Roma con arrivo alle ore 18. Costi di partecipazione: -euro 8,00 per adulti e ragazzi sopra i 14 anni (costo comprensivo di assicurazione e braccialeto Pink is good in omaggio) - euro 2,00 per i bambini (solo assicurazione) con bici propria - gratis i bambini nel seggiolino Per partecipare, basta inviare una email entro il 25/9 all'indirizzo pikisgoodvr@gmail.com, indicando nome e cognome dei partecipanti ed in caso di presenza di bambini la loro età. I minorenni

dovranno essere accompagnati da un adulto. Tutto il ricavato (escluse le spese di assicurazione) sarà devoluto in beneficenza al progetto Pink is Good di Fondazione Umberto Veronesi. Questa "1a Bicilettata in rosa" è un evento benefico che mira a sensibilizzare le donne, e la popolazione in generale, sull'importanza della prevenzione del tumore al seno attraverso lo sport e una dieta sana. Materiale informativo gratuito verrà fornito a tutti i partecipanti. È gradito indossare un indumento rosa.

Lonato del Garda (BS)

FORNACE ROMANA DI LONATO
Apertura settimanale dell'Antiquarium della Fornace Romana. Ingresso gratuito con possibilità di visita accompagnata (è gradito il preavviso via mail: fornaciromane@comune.lonato.bs.it) Via Mantova, 54 366.5474656

Peschiera del Garda (VR)

RUNDOM RUN
Manifestazione podistica non competitiva "RunDom Run" a cura di Verona Marathon ASD. RUNDom è la prima e unica corsa a caso d'Italia ed ha una sola regola fondamentale: correre vestiti a caso. L'iniziativa è aperta a tutti e non competitiva e si terrà a Peschiera del Garda il 28 settembre 2019 dalle 12,00 a mezzanotte (partenza corsa ore 17:00 da Piazza F. di Savoia). Nel percorso saranno presenti dei bivi di fronte ai quali potrete scegliere il percorso da prendere. Solo alla fine del percorso saprete se avete corso 4, 5 o 6 Km. Lungo il percorso ci saranno punti ristoro, musica, ostacoli, trampolini, disturbatori e di tutto. Piazza F. di Savoia +39 333 88 40 402

Muscoline (BS)

L'emozione di una vendemmia la chiarì luna! L'emozione della vendemmia di notte è qualcosa di indescrivibile! Raccogliere l'uva al chiar di luna e poi condividere e assaporare prodotti e vini del territorio intorno al fuoco ha un sapore magico! 338/8406547

Toscolano-Maderno (BS)

CATENA BELLA: Spettacolo teatrale con Pietro Mazzoldi - Teatro Terre di Confine. Storia del ciclista Eberardo Pavesi attraverso le suggestioni di "Addio Bicilettata" di Gianni Brera e il filtro degli occhi di un ragazzo di oggi. ss45bis 135 tel.0365546064

Brescia

QUATTRO CHIACCHIERE DAVANTI AL
DUOMO "Brescia, i luoghi della musica"
UN'INIZIATIVA INFOPOINT- 11 incontri dedicati a storia, cultura e turismo della città, per scoprire e riscoprire insieme le curiosità e i segreti di Brescia! Dal Rinascimento di Luca Marenziano al Novecento di Arturo Benedetti Michelangeli e Giancarlo Facchinetti: una breve conversazione che ripercorre le tappe storiche e geografiche del legame tra la città di Brescia e la grande musica. Interviene Fabio Larovere, direttore artistico di Cielì Vibranti, giornalista e scrittore Teatro Grande c.so Zanardelli, 9a - Brescia Tel +39 030 2979311 Fax +39 030 2906575 info@teatrogrande.it

DAL 28 SETTEMBRE AL 6 OTTOBRE

Brescia (BS)

LIBRIXIA 2019:
FIERA DEL LIBRO A BRESCIA
Uno dei più attesi eventi dell'agenda culturale bresciana In Piazza Vittoria si rinnova il tradizionale appuntamento con Librixia. Nove giorni di presentazioni e dibattiti, un programma popolare e allo stesso tempo di qualità, per avvicinare un pubblico sempre più vasto al mondo del libro con incontri, riflessioni e confronti. Oltre all'immane mercato curato dalle librerie e dalle case editrici, durante tutti i giorni della manifestazione Piazza Vittoria ospiterà l'area meeting "Agrobresciano Arena", luogo d'incontro con autori italiani e locali, giornalisti e grandi nomi della cultura, della letteratura e dello

spettacolo, con l'obiettivo di sostenere la cultura e valorizzare la bellezza della lettura. Tel.03029771

DAL 28 SETTEMBRE AL 31 OTTOBRE

Polpenazze del Garda (BS)

FESTE ENOGASTRONOMICHE GRUPPO FELTER
Da sabato 28 settembre a mercoledì 31 ottobre: 5 fine settimana dedicate alle prelibatezze del territorio. Dalla bruschetta, allo spiedo bresciano, dalla polenta tiragna, alle castagne e al vino nuovo, al tartufo e una serata da brivido, che fa da strascico al tutto: la festa di Halloween. A Polpenazze, sulla sponda bresciana del Lago di Garda, il "Polo Fieristico Enogastronomico del Garda" richiama il pubblico all'insegna della buona tavola e dello stare insieme a suon di musica, sport, spettacoli ed intrattenimenti in un grande ed accogliente polo espositivo, dotato di oltre 3000 posti auto e parcheggi per pullman, inserito nel verde entroterra della Valtenesi, al quale si accede dalla strada gardesana Desenzano-Salò. Il "Gruppo Podistico Felter", da oltre 30 anni dedito ad organizzare feste dai grandi numeri, è pronto anche quest'anno ad inaugurare la stagione autunnale del Benaco. Al centro della scena i prodotti locali e le tipicità enogastronomiche del territorio. In sequenza: 28 - 29 - 30 settembre: festa della bruschetta 5 - 6 - 7 ottobre: festa dello spiedo bresciano. 12 - 13 - 14 ottobre: festa della polenta tiragna. 19 - 20 - 21 ottobre: festa delle castagne in coppia al nuovo vino rosso di questi lidi 26 - 27 - 28 ottobre: festa del tartufo, l'eccellenza tra i tuberi che deve i propri natali a queste colline gardesane. Mercoledì 31 : Festa di halloween 0365674012

DAL 28 AL 29 SETTEMBRE

Verona (VR)



MERCATINO DEL LIBRO
La Biblioteca Capitolare, in collaborazione con Fondazione Discanto e con il patrocinio del Comune di Verona, ripropone il "Mercatino del libro" nelle giornate di sabato e domenica nella suggestiva cornice del chiostro dei Canonici. Per questa seconda edizione verranno messi in vendita nuovi libri fra cui il cofanetto de "Le vite di Plutarco" edito nel 2003, la riproduzione completa dello splendido trattato miniatto di Gidino da Sommacampagna o il libro dedicato alla Storia della Biblioteca Capitolare scritto dalla dott.ssa Adami. Oltre a questi, saranno presenti numerosi testi di argomento storico/artistico provenienti dal magazzino della Biblioteca Capitolare: cataloghi e pubblicazioni relative a mostre realizzate in passato, in vendita a prezzi vantaggiosissimi (da 1 a 10 euro), fino ad esaurimento scorte. Oltre ai libri, saranno in vendita numerose cartoline con riproduzioni di lettere miniate e illustrazioni tratte dai testi della Biblioteca Capitolare e riproduzioni della celeberrima Iconografia Rateriana. In vendita edizioni dagli anni '60 ad oggi riguardanti: excursus sulla storia della Biblioteca Capitolare, approfondimenti su alcuni manoscritti, personaggi illustri, riforme, edifici canonicali, cataloghi di mostre e tanto altro. Il mercatino sarà aperto dalle ore 10.30 alle ore 17.00, si consiglia di munirsi di borse

27 - 29 settembre - Brescia/Milano
1000 MIGLIA GREEN 2019



La 1000 Miglia Green è la prima gara di regolarità riservata a vetture elettriche e ibride che andrà in scena da Brescia a Milano, concepita per mettere in luce la vocazione originale della 1000 Miglia di promuovere l'innovazione e il progresso della mobilità alla luce dei valori legati alla cultura e al territorio. Dalla sua nascita, infatti, «la corsa più bella del mondo» esprime il senso positivo e profondo del progresso sociale e tecnologico, nella visione di un futuro che è sempre un'opportunità e lo rappresenta nel suo brand: una freccia rivolta al futuro. Ora con la 1000 Miglia Green, si raggiungono i temi della mobilità e della sostenibilità, con un'enfasi particolare sulla filiera italiana dei settori dell'automotive e dell'energia. Al

centro del progetto c'è Brescia, città di manifattura pesante che ha saputo convertirsi, investire e svilupparsi nella filiera dell'automotive. Il supporto di esperti della materia, sul modello di sviluppo delle smart cities, darà il via alle attività della manifestazione: al Green Talk di apertura sono attesi infatti gli interventi delle Istituzioni, delle Università, di Case Automobiliastiche, Energy Provider e Partner. Sarà protagonista anche Milano, capitale economica d'Italia, con una immersive experience nel futuro della mobilità alternativa, non solo esponendo prototipi, ma dando la possibilità alle persone di provare le vetture che stanno attuando tale cambiamento. Con riguardo alla varietà di soluzioni tecnologiche in fase di produzione e sviluppo della mobilità sostenibile, la partecipazione è aperta alle seguenti categorie di vetture: Elettriche fuel-cell, Elettriche (ev / bev), Elettriche con range extender (erev), Plug-in hybrid (phev), Full / mild hybrid, Vetture storiche elettriche ed elettrificate prodotte fino al 1990 ed elettriche replica prodotte dal 1991, ma i cui caratteri estetici richiamino vetture di produzione antecedente

Per maggiori informazioni www.1000migliagreen.it

Fino al 6 ottobre Isola della Scala (VR)
53ª FIERA DEL RISO



La Fiera, con i suoi circa 500mila ospiti, nel 2018 si è confermata il più visitato evento italiano legato a un'unica varietà di prodotto agricolo - con la proposta di diversi modi per assaggiare il cereale simbolo di Isola della Scala. Stand, concorsi gastronomici ed eventi collaterali ruotano intorno al riso preparato con circa 90 diverse ricette, alcune delle quali senza glutine, senza lattosio e vegan. Quest'anno l'evento ricorderà uno dei suoi padri fondatori: Giorgio Gioco. Allo chef scomparso a

febbraio sarà dedicato, in accordo con la famiglia e da questa edizione in avanti, il più antico dei concorsi della Fiera che lui stesso aveva ideato 52 anni fa: la "Spiga d'Oro - Giorgio Gioco", una sfida tra i ristoratori di Isola della Scala sulla tradizionale ricetta all'isolana. Ricetta "aggiornata" dallo stesso Gioco tra le mura del 12 Apostoli nel 2016. Tra le novità della 53ª Fiera, la presentazione al grande pubblico del progetto dell'Ente Nazionale Risi "Con i piedi nell'acqua", in cui, grazie a particolari visori, sarà possibile entrare virtualmente nell'ambiente della risaia e in una cascina per seguire l'attività di un risicoltore a 360 gradi. Una passeggiata in compagnia, sempre virtuale, di Patrizio Roversi. Ritorna, dopo il successo delle prime due edizioni, il teatro del gusto, in cui giornalisti, chef, blogger ed esperti di enogastronomia parleranno di cibo in modo inusuale, dai segreti delle pietanze afrodisiache all'uso di funghi e tartufi nel risotto. Il Pastificio Rana, partner ufficiale della manifestazione, rinnova il legame con il suo territorio d'origine rendendo omaggio, con piatti unici pensati e creati esclusivamente per la Fiera, a una delle eccellenze veronesi: il riso. Novità anche per gli allestimenti dei padiglioni e del centro di Isola della Scala. Nella hall verrà rivista e aggiornata la mostra interattiva sul riso, mentre gli allestimenti delle scorse edizioni, nelle vie verso la piazza del paese, verranno arricchiti con attrezzi tradizionali alti fino a quattro metri e nuove riproduzioni degli animali della risaia realizzate dall'artista Alessandro Mutto, tra cui due enormi aironi di paglia, uno dei quali con un'apertura alare di sei metri. Si rafforza poi il legame tra Ente Fiera, Comune e Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese Igp. Riso Igp che sarà utilizzato in tutti gli stand del Palairiso - dove si potranno degustare i risotti all'Isolana e le ricette proposte dalle cinque contrade del paese - e nei concorsi gastronomici. Nel Palairisitaly, la seconda struttura coperta della Fiera, verranno invece cucinati altri tipi di risotti e piatti a base di riso o farina di riso. Ai piaceri della tavola, come sempre, si aggiungeranno circa 100 eventi collaterali: dalle visite guidate allo sport, dalla cultura alle iniziative per le scuole e i bambini. Tornerà poi in fiera la ruota panoramica alta 30 metri, per poter ammirare dall'alto il territorio delle risaie veronesi e l'area fieristica con i suoi 33mila metri quadrati di cui 13mila coperti. Infine, il tema sociale di questa edizione sarà la lotta al bullismo: durante la manifestazione verrà infatti promossa una campagna di sensibilizzazione rivolta a tutti i visitatori dell'evento, affiancata da un convegno con ospiti regionali. La Fiera del Riso è organizzata da Ente Fiera di Isola della Scala con la collaborazione del Comune di Isola della Scala ed è patrocinata dalla Regione del Veneto, Provincia di Verona, Camera di Commercio di Verona, Consorzio di tutela della Igp Riso Nano Vialone Veronese ed Ente Nazionale Risi.

Ente Fiera di Isola della Scala - Via Vittorio Veneto 4, Isola della Scala (Vr) +39 0457300089 - www.isolafiare.it www.fieradelriso.it

AGRI-COOP
 Alto Garda Verde

via Libertà, 76 Gargnano (Bs)
 Tel. 0365-71710 - 71150



proprie per l'acquisto dei libri. Ad ogni acquisto verrà consegnato un buono sconto (fino ad esaurimento scorte) per partecipare ad eventi in programma in Biblioteca Capitolare. Per acquisti superiori ai 10€ verrà inoltre dato un piccolo omaggio. Parallelemente nel salone principale della Biblioteca Capitolare si potrà visitare l'esposizione temporanea dedicata ai "Tesori nascosti" di questa millenaria istituzione. INFO EVENTO Chiostro dei Canonici, Piazza Duomo, 29 Sabato 28 e Domenica 29 settembre 2019 Orario: dalle 10.30 alle 17.00 L'INGRESSO È LIBERO, NON È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE Tel. 388 5758902 - info@capitolareverona.it Piazza Duomo 19

29 SETTEMBRE

Lonato del Garda (BS)
 DIPENDE VOCI DEL GARDA



Premiazione della XXI edizione dello storico premio di poesia promosso da Dipende Giornale del Garda con il Patrocinio del Comune di Lonato - assessorato alla Cultura. Padiglione eventi della Fondazione Ugo da Como Rocca di Lonato ore 16.00.

Desenzano del Garda (BS)
 ASSOCIAZIONI IN FESTA
 Presso il castello di Desenzano con la partecipazione di molte associazioni iscritte all'albo comunale. Festa delle associazioni culturali, sportive e sociali: stand, dibattiti, musica, laboratori, mostre e spettacoli per una domenica di festa in castello! info tel. 0309994211

Peschiera del Garda (Vr)
 FESTA NAZIONALE AIDO
 il 29 settembre presso piazza Carducci, angolo vicolo Cavallotti, si terrà la Festa Nazionale Aido, con raccolta fondi a favore dell'associazione. Piazza Carducci, angolo vicolo Cavallotti tel. 0456402385

Trofeo Luccio d'Oro
 19ª edizione della manifestazione sportiva del Trofeo "Luccio d'Oro" a cura dell'associazione A.P.S Arilicense. tel. 0456402385
 PONTE DELL'ARTE
 A Peschiera del Garda il Ponte pedonale di Porta Brescia diventa una galleria espositiva in cui scoprire le opere dei pittori e degli scultori locali. tel. 0456402385

Toscolano-Maderno (BS)
 BIKE FEST- ENJOY YOUR RIDE
 Green bike trail show: sport show di BMX con i campioni Samuele Cogo e Davide Caretta Piazza San Marco tel. 0365546064

Valeggio sul Mincio (VR)
 VIAGGIO NEL TEMPO AL PARCO GIARDINO SICURTA

Occasione per fare, al Parco Giardino Sigurtà, un affascinante Viaggio nel Tempo. Eleganti carrozze d'epoca trainate da favolosi cavalli percorreranno i viali del Giardino, mentre gli antichi balli faranno scoprire ai visitatori di ogni età come si danzava un tempo. Il tutto nella suggestiva cornice autunnale avvolta dai caldi colori degli aceri giapponesi, delle lagerstroemie e dei ginkgo biloba. L'evento è organizzato in collaborazione con Gia - Gruppo Italiano Attacchi e con Venezia Ottocento. I visitatori che in questa giornata entreranno al Parco completamente vestiti in abiti ottocenteschi avranno diritto all'entrata gratuita. In caso di maltempo la Direzione si riserva il diritto di annullare l'appuntamento. Via Cavour 1 info: 0456371033

Gardone Riviera (BS)
 LA NOTTE DEI CREATIVI
 il 29 settembre si terrà a Gardone Riviera l'evento "La Notte dei Creativi" con una serie di mercatini di alta qualità, non solo d'antiquariato ma anche creativi e contemporanei. L'iniziativa è ideata dall'associazione «Tre sorrisi» presieduta

da Monica Cardinale in collaborazione con l'amministrazione comunale. Il ricavato verrà destinato al «Centro aiuto per la vita» di Gardone Riviera, rivolto al sostegno di donne e giovanissimi in difficoltà. Lungolago G. D'annuncio info +3903652946

3 OTTOBRE

Sirmione (BS)
 MUSICA VOCALE BAROCCA
 OMAGGIO A MARIA CALLAS Musiche di Antonio Vivaldi nell'ambito del Festival Internazionale "Omaggio a Maria Callas" Chiesa di Santa Maria della neve.

DAL 3 AL 5 OTTOBRE

Verona (VR)
 NOTRE DAME DE PARIS
 Dopo il travolgente successo di pubblico, torna "Notre Dame de Paris", uno fra i più grandi successi di sempre nella storia dello spettacolo in Italia, tratto dall'omonimo romanzo di Victor Hugo. Arena di Verona Piazza Bra, 1 Verona info 045 800 5151

DAL 3 AL 7 OTTOBRE

Bardolino (VR)
 90ª FESTA DELL'UVA E DEL VINO BARDOLINO



la Festa dell'Uva animerà il lungolago e le vie del centro storico di Bardolino con un fitto calendario di eventi La musica, i colori, l'enogastronomia, gli spettacoli, l'artigianato locale e le decine di appuntamenti dedicati al nettare rosso rubino. Tutto questo è la Festa dell'Uva di Bardolino, l'annuale palcoscenico creato per omaggiare il vino simbolo di un territorio, dal Classico al Superiore e al Chiaretto il cuore pulsante della manifestazione sarà Parco Carrara Bottagisio, dove le associazioni del territorio proporranno in degustazione sua maestà il Bardolino, in un lungo viale dedicato al bicchiere di rosso più famoso del Lago di Garda. Ma la Festa dell'Uva non è solo vino: decine di menù saranno pronti a deliziarvi comodamente seduti nelle migliaia di posti disponibili in riva al Lago di Garda, potendo godere degli splendidi tramonti sull'acqua. E non mancheranno gli appuntamenti musicali, sia al Parco Carrara Bottagisio, che al Porto di Bardolino. 0456213210

DAL 3 AL 21 OTTOBRE

Mantova
 FIERA DEL RISO VIALONE NANO 2019
 TRA GUSTO E TRADIZIONE



A partire dalle ore 19.00, tutte le sere (aperto domenica a pranzo), importanti appuntamenti gastronomici. Deliziose

specialità a base di riso provenienti dalla tradizione mantovana e dalla creatività del territorio. Non potrà mancare il famoso risotto alla pilota, vera e propria specialità mantovana. La manifestazione si svolge presso la Tensostruttura in piazzale Aldo Levoni ed è organizzata dall'associazione Strada del Riso e dei Risotti Mantovani. Piazza Matilde di Canossa 03763381

4 OTTOBRE

Desenzano del Garda (BS)
 COFFEE TABLES: STREET FOOD PIEMONTESE CON MUSICA DAL VIVO
 Street food dal Piemonte, in viaggio attraverso il cibo da strada meno conosciuto della regione. Protagonisti della serata saranno la panissa vercellese, birra, vini rossi piemontesi. In collaborazione con AGRICOLA B.E.S. - Bere e sognare. Via Sant'Angela Merici 11 3428269684-0308086076

DAL 4 AL 6 OTTOBRE

Tignale (BS)
 SAGRA DEL TARTUFO 2019



A Tignale si svolge come ogni anno la Mostra Mercato dedicato al tartufo. In centro, per le vie della città, sarà possibile assaggiare i prodotti e le prelibatezze con il tartufo. Piazza Umberto 1 info 036573354

5 OTTOBRE

Polpenazze del Garda (BS)
 AMOR SACRO E AMOR PROFANO
 Uno spettacolo semiserio cadenzato da aforismi, annunci, poesie e canzoni sul tema dell'amore. Piazza Biolchi 0365674012

Iseo (BS)
 L'AREA SACRA DI SANT'ANDREA A ISEO: LA PIEVE E LA DANZA MACABRA
 Una visita guidata nel fantastico medioevo per scoprire storie di confraternite, di fede, di arte e devozione in un luogo ricco di atmosfera. Sabato 5 ottobre h. 15.00 Ritrovo: davanti all'ingresso della Pieve di Sant'Andrea Durata della visita: h. 2,00 circa Contributo per la visita: € 10,00 - under 14 gratuito, under 18 € 4,00 PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Informazioni e prenotazione: 348.3831984 - info@oltreilondino.it - www.oltreilondino.it via Caduti Piazza Loggia 82 3483831984

Brescia
 INFOPOINT IN MUSICA
 Improvvisazioni musicali a cura di Chardonnay Dixieland Band: dalle atmosfere musicali dei fumosi locali della New Orleans degli anni '20 ai pezzi italiani degli anni '40 e ai classici dello Swing! UN'INIZIATIVA INFOPOINT - 11 incontri dedicati a storia, cultura e turismo della città, per scoprire e riscoprire insieme le curiosità e i segreti di Brescia!

Verona
 I FAVOLOSI ANNI 60
 Un viaggio sensazionale tra le canzoni italiane degli anni 60 che tanto ci hanno appassionati e che verranno riproposte in chiave ballo di coppia. Giunto alla 14ª edizione, anche quest'anno, imperdibile l'appuntamento autunnale al Teatro Nuovo di Verona per assistere allo Spettacolo di Ballo degli Allievi della Scuola Arthur Murray. Il costo del biglietto che andrà in beneficenza è di 5,00€, acquistabile presso la Reception della Scuola di Ballo Arthur Murray di Verona, fino al giorno prima dello spettacolo. Teatro Nuovo Verona P.zza Viviani 10 - tel. 045 8006100

Toscolano-Maderno (BS)
 DALLA PAURA ALL'AMORE - PERCORSO Strumenti per aumentare la consapevolezza, aprendo così le porte ad una vita piena di

armonia. Contatti: segreteria.darshan@libero.it 348 7716697

DAL 5 AL 6 OTTOBRE

Peschiera del Garda (VR)
 6ª MEMORIAL ERMES PROSPERO E ALESSANDRO NOSE
 Rievocazione storica delle imbarcazioni Racers a cura di Motonautica Parmense in collaborazione con il Comune di Peschiera. 0456402385

6 OTTOBRE

Desenzano del Garda (BS)
 ESIBIZIONE FRECCIE TRICOLORI
 specchio Lago di Garda info 0309994211
 Lonato del Garda (BS)
 #DOMENICALMUSEO

Apertura mensile dell'Antiquarium della Fornaci Romana di Lonato del Garda, con attività a tema nel pomeriggio Per maggiori informazioni sull'attività prevista, visita la pagina <http://www.fornaciromanedilonato.it/fornaci/eventi-e-attivita/-domenicalmuseo> Antiquarium Fornaci Romane Via Mantova, 54 info 03091392216

Muscoline (BS)
 VENDEMMIA IN FAMIGLIA
 Vivi l'esperienza della vendemmia! Vieni a vivere un'esperienza unica: raccoglieremo l'uva e la pigheremo con i piedi! Ci godremo un inebriante picnic sull'erba! Degusteremo i vini DOC del Garda...attività di intrattenimento per i bambini! Via G. Zanardelli 49 338/8405647

Sirmione (BS)
 SIRMIONE, MAGICI RIFLESSI D'AUTUNNO
 Prima domenica del mese i biglietti d'ingresso alla rocca scaligera e alle grotte di Catullo sono gratuiti. Passeggiando per le vie del borgo raggiungeremo le grotte di Catullo. Ritrovo h. 10.00 largo Goethe, all'entrata del centro storico. Durata della visita: h. 3,30 circa. Lentamente e con pausa, si trascorre una piacevole mattinata in visita. Contributo per la visita: € 10,00 - under 18 € 4,00. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Informazioni e prenotazione: 348.3831984 - info@oltreilondino.it - www.oltreilondino.it 3483831984

Brescia
 SANTUARIO EBASILICA DI SANTAMARIA DELLE GRAZIE

Una visita guidata dedicata all'arte nei luoghi di San Paolo VI Perché è proprio all'interno del Santuario della Madonna delle Grazie che il futuro San Paolo VI celebrò la sua prima messa nel lontano 1920. Un luogo ricco di storia che affonda le sue radici nei secoli passati. Una storia che è quella del quartiere del Carmine dove si trovano Basilica e Santuario. Uno spazio che parla con la voce di tutti i fedeli che nei secoli si sono inginocchiati davanti all'immagine miracolosa. Una visita guidata alla Madonna delle Grazie, oggi anche santuario Montiniano, è un percorso che si snoda attraverso i secoli. Visita guidata Ritrovo davanti alla Madonna delle Grazie alle h. 16.15 Durata: h. 1.30 circa Contributo per la visita: € 7,00 - under 18 gratuito se accompagnati PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Informazioni e prenotazione: 348.3831984 - info@oltreilondino.it - www.oltreilondino.it

Valeggio sul Mincio (VR)
 VALEGGIO VESTE IL VINTAGE
 Ritorna Valeggio veste il Vintage, la mostra mercato open air più seguita della provincia di Verona. Moda, accessori d'epoca, design e modernariato esplodono in tutta la loro bellezza in Piazza Carlo Alberto, all'aperto, tra le vie del centro storico di Valeggio sul Mincio (VR), a due passi da Borghetto, uno dei borghi più belli d'Italia. Piazza Carlo Alberto 0456339805

DAL 6 AL 7 OTTOBRE

AVANT-GARDA: FESTA-CONGRESSO DI ITALIASQUISITA

Si parte il 6 ottobre alle ore 17.00, con una preview di quello che succederà durante la kermesse dei due giorni: sul lungolago di Toscolano Maderno ci sarà un'anteprima con selezioni di produttori del territorio e giovani cuochi che cucineranno i loro ingredienti. La sera stessa, questa volta a lato del pittoresco porticciolo di Toscolano e quindi

Domenica 13 Ottobre 2019 - Puegnago del Garda
PROFUMI DI MOSTO

www.profumidimosto.it
 infoline: 0365 555060 - 370 1108423
DOMENICA 13 OTTOBRE 2019 ORE 11.00 - 18.00
PROFUMI DI MOSTO XVIII

 Itinerari eno-gastronomici alla scoperta dei VINI ROSA, ROSSI e BIANCHI della VALTÈNESI, RIVIERA DEL GARDA CLASSICO e SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA

Profumi di Mosto celebra la vendemmia nelle cantine della Valtènesi e della Riviera del Garda proponendo la visita a 24 cantine suddivise in quattro suggestivi itinerari sulle colline tra Desenzano e Puegnago, attraverso i comuni dell'entroterra (Calvagese, Bedizzole e Muscoline) e quelli rivieraschi (Moniga, Manerba e Padenghe). Il Carnet degustazione costa 30,00€ ed è comprensivo di calice da degustazione e tasca porta-bicchieri. Ogni cantina proporrà in degustazione i vini prodotti in prevalenza con il vitigno autoctono Gropello, e Tuchi per i San Martino della Battaglia DOC abbinati a piatti della tradizione gastronomica bresciana, proposti in collaborazione con gli chef di alcuni ristoranti del territorio oppure accostati a specialità della cantina. I visitatori potranno confrontarsi direttamente con i produttori ed approfondire la conoscenza del lavoro dei vignaioli della Valtènesi e della Riviera. Ogni percorso è libero, ovvero non c'è un ordine prestabilito per la visita alle cantine (tranne per chi usufruisce del servizio BUS che segue un tour predefinito). In ogni percorso è inserito un "JOLLY" che si può utilizzare in una cantina a scelta di qualsiasi percorso. Tutti i vini di Profumi di Mosto saranno inoltre in degustazione presso la Casa del Vino della Valtènesi in Villa Galnica a Puegnago del Garda, con degustazione guidata su prenotazione via email o infoline (presto online gli orari) i carnet si potranno acquistare giorno della manifestazione presso tutte le cantine (dove saranno in vendita solo i carnet del proprio percorso) o presso Villa Galnica (Puegnago del Garda) al prezzo di 30,00€ per 6 degustazioni vino/cibo nelle cantine del percorso, 1 degustazione vino/cibo nella cantina "Jolly", degustazione di tutti i vini di Profumi di Mosto nella Casa del Vino della Valtènesi, Bicchiere e tracolla porta calice

Per info: tel. 0365 555060 - 370 1108423 info@profumidimosto.it



Fino al 13 ottobre - Toscolano Maderno (BS)
GARDA CON GUSTO

Dal 20 settembre al 13 ottobre 2019, a Toscolano Maderno si terrà l'ottava edizione di Garda con Gusto - Rassegna Enogastronomica dei Sapori d'Autunno. Gli amanti della cucina e del buon vino, per 24 giorni, avranno modo di degustare, su prenotazione, dei menù a prezzi promozionali, nei quali trionferanno i prodotti tipici della tradizione locale, scegliendo tra le varie proposte offerte dai ristoranti aderenti. programma completo dell'evento su www.prolocotoscolanomaderno.com Tel./Phone: +39 0365644298

3 - 7 Ottobre Bardolino 90° FESTA DELL'UVA E DEL VINO



Novantesima edizione per la Festa dell'Uva di Bardolino con la musica, l'enogastronomia, gli spettacoli, l'artigianato locale e le decine di appuntamenti dedicati al nettare rosso rubino. Tutto questo è l'annuale palcoscenico creato per omaggiare il vino simbolo di un territorio, dal Classico al Superiore e al Chiaretto, che dal 3 al 7 ottobre 2019 animerà il lungolago e la vie del centro storico di Bardolino con un fitto calendario di eventi. Il cuore pulsante della manifestazione sarà Parco Carrara Bottagisio, dove le associazioni del territorio proporranno in degustazione la sua maestà il Bardolino, in un lungo viale dedicato al bicchiere di rosso più famoso del Lago di Garda. Ma la Festa dell'Uva non è solo vino: decine di menù saranno pronti a deliziare comodamente seduti nelle migliaia di posti disponibili in riva al Lago di Garda, potendo godere degli splendidi tramonti sull'acqua. E non mancheranno gli appuntamenti musicali, sia al Parco Carrara Bottagisio, che al Porto di Bardolino.



11 - 13 Ottobre - Verona

"HOSTARIA" VERONA

Quinta edizione del festival che celebra vino, sapori e lo "stare bene" all'aperto. Molte le novità di quest'anno: più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal veronese, dall'Italia e, novità assoluta, tre cantine dalla Francia; Degustazione dell'Olio EVO (extra vergine d'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e moscardini (noti per le importanti proprietà organolettiche) in formato "da passeggio", per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma anche meta gourmet dell'Adriatico; Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi non contemplati nelle passate edizioni, come l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il balcone di Giulietta; Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio Monte Veronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnate da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. 77 stand complessivi; Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta" proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carozzo), Abruzzo (Vini Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, Agraria Riva del Garda), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Bourgogne, Alsazia.

Biglietti In Prevendita = Esperienze Esclusive Cell. 3472879717

all'interno della meravigliosa Villa Zani, organizzeremo una nuova festa, ricca di trenta professionisti tra cui chef affermati e giovani emergenti, ritoratori della tradizione lacustre, pasticceri e mixologist, per un'esperienza a tutto tondo nella cucina del Garda. Lunedì 7 ottobre invece, la grande novità nel circuito degli chef italiani: il primo congresso di cucina organizzato da ItaliaSquisita. A partire dalle ore 10 infatti, all'interno del Museo della Carta nell'emozionante Valle delle Cartiere a monte di Toscolano, saranno presenti 5 chef gardesani che parleranno di 5 prodotti del loro territorio e si confronteranno con altrettanti 5 chef "forestieri", per innescare un dibattito di cucina d'avanguardia su prodotti simili ma utilizzati in diverse zone d'Italia. Il Garda si apre al confronto con il resto del Paese.

11 OTTOBRE

Desenzano del Garda (BS)
COFFEE TABLES: LATUA FIRMA QUANTO RACCONTA DI TE?

Quanto racconta di te la tua firma? Vuoi scoprirlo? Maria Grazia Lombardi esperta in grafologia può aiutarti venerdì 11 ottobre presso la caffetteria Dolcecaffè Via Sant'Angela Merici 11 info 3428269684

DALL'11 AL 13 OTTOBRE

Verona
ARTVERONA
Mostra ed esposizione di dipinti, sculture, disegni, stampe, ceramiche, fotografie, video e installazioni. Centro Fiere Viale del Lavoro, 8 045 8298111
Peschiera del Garda (VR)
MOSTRA LEGUMI CHE PASSIONE
Manifestazione presso Piazzale Betteloni a cura di Veneto a Tavola 0456402385

12 OTTOBRE

Verona
MANEGGIARE CON CURA: CAMBIAMENTO CLIMATICO E FAIR TRADE
Altromercato Campus è una giornata dedicata ai produttori internazionali e italiani di Altromercato e agli effetti che i cambiamenti climatici stanno avendo sulle loro produzioni. Polo universitario S. Marta Via Cantarane, 24

Montichiari (BS)
ESPOSIZIONE NAZIONALE CANINA
Esposizione nazionale canina, promossa dal Gruppo Cinofilo Vallecarnica
CENTRO FIERE DEL GARDA Via Brescia, 129 tel. 030961148

Brescia
DIETRO LE QUINTE
Presentazione della stagione teatrale 2019/2020 del Centro Teatrale Bresciano. Modera Andrea Lombardi, speaker e conduttore di Radio Bresciasette Incontri "extraordinari" con artisti, scenografi, addetti ai lavori delle realtà culturali della nostra città, per conoscere i segreti delle rassegne teatrali e museali bresciane!

13 OTTOBRE

Lonato del Garda (BS)
FIABE NELLA ROCCA UNA GIORNATA FANTASTICA CON HARRY POTTER
L'imponente Rocca di Lonato del Garda (Bs), con il ponte levatoio e le possenti mura merlate, è cornice ideale per inscenare storie e coinvolgenti avventure in cui i bimbi possono far volare la fantasia, immedesimandosi in personaggi di saghe e racconti ed emulandone per una giornata le gesta. Tradizionale appuntamento autunnale che richiama centinaia di piccoli fans del maghetto più famoso del mondo. Ad organizzare l'evento, con la Fondazione Ugo da Como, è la Compagnia San Giorgio e il Drago di Milano (www.sangiorgioeildrago.it), fra le più conosciute associazioni italiane specializzate in didattica scolastica. In caso di maltempo l'evento sarà annullato. Via Rocca 2 tel. 0309130060

Mantova
FESTIVAL DELLA MOSTARDA
Edizione 2019 tra degustazioni e visite guidate Uniti nel gusto: potrebbe essere questo lo spirito che collega le città di Cremona e Mantova impegnate nella nuova edizione del "Festival della Mostarda", manifestazione



interamente dedicata a una delle eccellenze della tradizione lombarda. Visite guidate, incontri, conferenze e soprattutto degustazioni per far conoscere uno dei prodotti più antichi del territorio lombardo. Piazza concordia 14, tel 03763381

Verona
69^ BORSA SCAMBIO GIOCATTOLI 'EPOCA E AUTOMODELLI
Dalle 10 alle 16 presso la Fiera di Verona. Ingresso libero 200 collezionisti si danno appuntamento a Verona, presso la Fiera per mostrare e vendere giocattoli di latta, trenini, bambole, automodelli, soldatini.

Viale del Lavoro, 8 - Verona info 3357726826
Pisogne (BS)
ROMANINO E LA VIA VALERIANA

Pisogne d'autunno come antichi viandanti Andremo dritti incontro al centro di quello che un tempo era un importantissimo crocevia... Contributo per la visita: € 12,00 - under 14 gratuito, under 18 € 5,00 Ritrovo: davanti alla stazione dei treni di Pisogne Durata della visita: h. 3,30 circa Contributo per la visita: € 12,00 - under 14 gratuito, under 18 € 5,00 PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Informazioni e prenotazione: 348.3831984 - info@oltreilfondino.it - www.oltreilfondino.it 3483831984

Puegnago sul Garda (BS)
PROFUMI DI MOSTO

Visita a 24 cantine suddivise in quattro suggestivi itinerari sulle colline tra Desenzano e Puegnago, attraverso i comuni dell'entroterra (Calvagese, Bedizzole e Muscoline) e quelli riverschi (Moniga, Manerba e Padenghe). Ogni cantina proporrà in degustazione i vini prodotti in prevalenza con il vitigno autoctono Gropello, e Tuchi per i San Martino della Battaglia DOC abbinati a piatti della tradizione gastronomica bresciana al prezzo di 30,00€: - 6 degustazioni vino/cibo nelle cantine del percorso - 1 degustazione vino/cibo nella cantina "Jolly" - degustazione di tutti i vini di Profumi di Mosto nella Casa del Vino della Valtènesi - Bicchiere e tracolla porta calice 0365 555060 - 370 1108423

14 OTTOBRE

Peschiera del Garda (VR)
"18 ^ CAMMINATA DELLA CITTÀ FORTIFICATA" manifestazione sportiva organizzata dal gruppo podistico Peschiera e Alpini. info tel. 0456402385

DAL 17 AL 19 OTTOBRE

Montichiari (BS)
ITALIAN DENTAL SHOW- COLLOQUIUM DENTAL Fiera congresso dedicata al mondo dell'odontoiatria. Via Brescia, 129 030961148

18 OTTOBRE

Desenzano del Garda (BS)
COFFEE TABLES: L'ORO GIALLO



Descrizione della speciale coltivazione e Dimostrazione pratica di trasformazione di un fiore di zafferano con Raffaella Visconti - Officina delle Erbe del Garda Via Sant'Angela Merici 11 3428269684-030808607

Brescia
EMANUELE MANISCALCO, TOMO

JACOBSON, OLIVER LAUMANN | IL SOGNO "Il Sogno" è un incontro tra improvvisatori che mirano a cercare l'equilibrio tra Jazz e provocazione Teatro Grande Corso Zanardelli, 9a tel.030 2979311

DAL 18 AL 20 OTTOBRE

Goito (Mn)
FIERA REGIONALE DEL GRANA PADANO DEI PRATI STABILI 2019

23a edizione dedicata al famoso formaggio Goito ospita la nuova edizione della fiera del Grana Padano dei Prati Stabili e dei prodotti agroalimentari delle colline moreniche e della pianura pedecollinare mantovana ed Energie Rinnovabili. Un gustoso appuntamento che comprende animazioni, spettacoli, laboratori, fattorie didattiche, degustazioni e, naturalmente, fornitissimi stand gastronomici. info 0376683331 Piazza Antonio Gramsci 8

19 OTTOBRE

Brescia
DIETRO LE QUINTE
Incontri "extraordinari" con artisti, scenografi, addetti ai lavori delle realtà culturali della nostra città, per conoscere i segreti delle rassegne teatrali e museali bresciane! Interviene la Dott.ssa Fiorella Memo di Fondazione Teatro Grande di Brescia. Modera Andrea Lombardi, speaker e conduttore di Radio Bresciasette.

20 OTTOBRE

Lonato del Garda (BS)
TORRE CIVICA
Apertura al pubblico a cura dell'Associazione Storica Archeologica Naturalistica LA POLADA (per giorni e orari visita il sito www.associazionelapolada.it) Via Ugo Da Como 030.91392211
MERCANTICO
Rassegna di antiquariato, modernariato, hobbistica e collezionismo. In piazza Martiri della Libertà ogni terza domenica del mese. Piazza Martiri della Libertà 030.91392225

DAL 20 AL 22 OTTOBRE

Verona
FIERA DEL CONDOMINIO SOSTENIBILE
Le scelte giuste per la salute della casa, dell'ambiente e del portafoglio
Viale del Lavoro, 8 045 8298111

25 OTTOBRE

Brescia
ore 20.30 ANIMALE: Gli artisti Francesca Foscarini e Cosimo Loalco tentano di spiegare la comune radice delle parole "anima" e "animale".
ore 21.30 FIRST LOVE: Spettacolo prodotto e eseguito da Marco D'agostin Teatro Grande Corso Zanardelli, 9a 030 2979311

26 OTTOBRE

Peschiera del Garda (VR)
"GARA ORIENTEERING"
Il giorno 26 ottobre si terrà presso il centro storico di Peschiera la manifestazione "GARA ORIENTEERING" a cura di ASD Orientexpress Verona

DAL 26 AL 27 OTTOBRE

Gardone Riviera (BS)
13 MIGLIA D'ANNUNZIO RUN
Trail di 21 km su un percorso collinare tecnico e selettivo. La 13 Miglia D'Annunzio Run, Corsa in montagna FIDAL, vi porterà tra gli incredibili paesaggi delle colline di Gardone Riviera, con viste mozzafiato sul Lago di Garda, attraverso i comuni di Fasano, Bormico e Toscolano Maderno Piazza del vittoriale 12 +39 3487302857

27 OTTOBRE

Valeggio sul Mincio (VR)
MERCATO DELL'ANTIQUARIATO
Mercato Piazza Carlo Alberto, ogni quarta domenica del mese, 10-19. info 334 7600898

Peschiera del Garda (VR)
CASTAGNATA AIDO
Piazza Carducci info tel.0456402385

Montichiari (BS)
IL MERCATINO DELLE COSE INTROVABILI
Il mercatino delle cose introvabili è un mercato dell'Antiquariato, Collezionismo ed Hobbistica dove i visitatori potranno trovare mobili, articoli vari, manufatti ed oggetti di antiquariato e d'epoca, libri, francobolli, monete, medaglie ed affini, oggettistica e collezionismo, mercanzie vecchie, oggetti opera di ingegno creativo frutto delle attività di creativi. Piazza del Municipio 1 tel. 030965611

Anfo (BS)
VISITE GUIDATE ALLA ROCCA D'ANFO
Tour guidato alla Rocca - ultimo della stagione (su prenotazione). A pochi km dal lago di Garda, la Rocca d'Anfo è la più grande fortezza napoleonica d'Italia, un monumento unico, poco più a nord dell'omonimo comune, lungo la sponda occidentale del Lago d'Ildro. La visita richiede attrezzatura adeguata per un percorso in montagna (scarponcini, felpa, K-way, torcia e acqua) e si terrà anche in caso di maltempo in quanto gran parte del percorso si svolge all'interno di edifici. SS237 tel. 0365/83224

28 E 29 OTTOBRE

Brescia
L'ALTRA META' TOUR FRANCESCO RENGA
Francesco sarà accompagnato sul palco dai musicisti Fulvio Arnoldi (chitarra acustica e tastiere), Vincenzo Messina (pianoforte e tastiere), Stefano Brandoni (chitarre), Heggy Vezzano (chitarre), Phil Mer (batteria) e Gabriele Cannarozzo (basso). Biglietti d'ingresso: 1° platea numerata € 69,00 - 2° platea numerata € 55,00 tribuna bassa € 55,00 - tribuna alta € 40,00 prevendite: ticketone e punti vendita vivaticket BRIXIA Forum Via Caprera, 5 030-3725259-367

DAL 1 AL 10 NOVEMBRE

Montichiari (BS)
RASSEGNA ANTIQUARIA
Mostra mercato di arte e antiquariato al Centro Fiera di Montichiari Via Brescia, 129 030961148

04 NOVEMBRE

Peschiera del Garda (VR)
GIORNATA DELL'UNITÀ NAZIONALE E DELLE FORZE ARMATE 0456402385

DAL 7 ALL'11 NOVEMBRE

Verona
FIERACAVALLI
FIERE e MERCATI TRADE FAIR MESSEN
La fiera dedicata ai cavalli e all'equitazione Troverete abbigliamento, accessori per l'equitazione, attrezzature per mascalza, attrezzature per uso veterinario, box, carrozze, mangimi, mangiatoie, van sulky, trailers, turismo equestre, maneggi attrezzature ippiche, scuderie, ostacoli da allenamento e da concorso, stampa specializzata. Viale del Lavoro, 8 045 8298111

08 NOVEMBRE

Desenzano del Garda (BS)
COFFEE TABLES: ACENA CON L'AUTORE
In collaborazione con la libreria "La Desenzanese" di Desenzano del Garda. Via Sant'Angela Merici 11 3428269684-0308086076

Mantova
IL RIGORE CHE NON C'ERA - FEDERICO BUFFA
Buffa, uno tra i più grandi storyteller italiani riprende la sua avventura teatrale, con un testo che parte da storie sportive per diventare poi un affresco storico, poetico, musicale. PALABAM Via Melchiorre Gioia, 3 340 191 3538

Peschiera del Garda (VR)
CENTENARIO DEL CONVEGNO INTERALLEATO DI PESCHIERA
Commemorazione del Centenario del



Verona Dal 7 al 10 novembre 2019

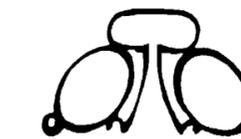
FIERA CAVALLI



Fieracavalli taglia il traguardo delle 121 edizioni alla Fiera di Verona, confermandosi il più prestigioso evento dedicato al panorama equestre nazionale ed europeo. Da oltre un secolo rappresenta l'unione perfetta tra passione per il mondo del cavallo, turismo, sport, allevamento e intrattenimento. Nel 2018 la manifestazione ha registrato 160mila visitatori da 60 nazioni e la presenza di 750 aziende espositrici da 25 paesi. In media ogni anno sono 200 gli eventi che animano i 128mila metri quadrati della fiera, tra gare sportive di altissimo livello come l'unica tappa italiana della Longines FEI World Cup™, competizioni morfologiche, discipline western, show e attività didattiche. Più di 2.400 esemplari di 60 razze equine mettono in mostra la biodiversità italiana e straniera. Oltre alla parte espositiva con i più importanti marchi internazionali per allevamento ed equitazione e le migliori proposte per l'equiturismo, lo spettacolo è parte integrante della manifestazione con gli appuntamenti del Westernshow, le iniziative dedicate a famiglie e bambini e il Gala d'Oro serale con i più grandi nomi dell'arte equestre.

LONGINES GLOBAL CHAMPIONS TOUR 2019
Michel Robert, il campione francese di salto a ostacoli mancava sul campo di Jumping Verona dal 2010: quest'anno invece è il primo iscritto alla quarta tappa della Longines FEI Jumping World Cup™. Nonostante l'annuncio di ritiro, Robert - che vanta un palmares con medaglie vinte a olimpiadi, mondiali ed europei - sta infatti vivendo una seconda giovinezza sportiva con due le ultime vittorie nel Piccolo Gran Premio di San Gallo e al Gran Premio di Valence A LEZIONE DI EQUITAZIONE NATURALE CON MICHEL ROBERT
Oltre ad essere tra i migliori cavalieri nel panorama internazionale, Michel Robert è anche un famoso trainer, fondatore della Horse Academy che ha codificato un metodo di equitazione naturale diventato un best seller tra i manuali e libri sull'argomento. E proprio in questa veste sarà possibile vederlo all'opera alla 121ª Fieracavalli di Verona. Qui, sabato 9 novembre, andrà in scena la Wow Michel Robert Experience, un'intera giornata di formazione teorica e pratica tenuta dal campione e tecnico francese. L'evento si terrà all'interno dei padiglioni 7 e 8 della Fiera di Verona. Dopo la teoria con i fondamenti della filosofia di Michel Robert, si passerà alle dimostrazioni con gli allievi della Horse Academy e la campionessa italiana di equitazione Giulia Martinengo. E poi, ancora, esercizi: dal lavoro da terra con la longia alle tecniche per migliorare la posizione del cavaliere, passando per il dressage e il lavoro sugli ostacoli. La partecipazione al Wow Michel Robert Experience Show è a pagamento e a numero chiuso.

www.fieracavalli.it www.fieracavalli.com; info@veronafiere.it; tel. 045 8298111
CENTRO FIERE viale del Lavoro, 8 Verona



GUARNIERI OTTICI

Piazza Garibaldi, 62
Desenzano (Bs)
Tel. 030.9140273

Dal 9 all'11 novembre - Peschiera del Garda (VR)
FESTA DEL PATRONO S.MARTINO



Ph Riccardo Mainoldi

Festa del Santo Patrono di Peschiera San Martino In programma tre giorni densi di eventi e iniziative di diverso tipo che vedranno coinvolte le associazioni e le parrocchie di Peschiera. Stand gastronomici, animazioni, mercatini, gara di Vogna veneta, pesca di beneficenza, intrattenimento musicale, degustazioni di caldaroste e vino Lugana DOC, specialità tipiche, un grandioso spettacolo piromusicale e molto altro ancora. Non mancheranno le visite guidate in barca alla scoperta delle Mura Storiche di Peschiera Ma la vera attrazione della Festa di San Martino di Peschiera è l' "Incendio dei Voltoni" di domenica sera alle ore 19.30, quando sul cinquecentesco Ponte dei Voltoni nel Canale di Mezzo si chiuderà con un magnifico spettacolo di fuochi d'artificio e musica. La Festa di San Martino di Peschiera inizia Venerdì 9 Novembre e continua fino alla sera della domenica 11 con un bellissimo spettacolo di fuochi artificiali.
- Venerdì 9 novembre dalle ore 16 si potranno degustare prodotti di eno gastronomia nei tanti stand che saranno allestiti lungo le vie di Peschiera, mentre Sabato 10 e Domenica 11 le bancarelle saranno aperte dalle ore 10 del mattino.
- Sabato 10 novembre alle ore 16.30 presso il Canale di Mezzo ci sarà la dodicesima edizione del tradizionale "Palio di San Martino", gara di Vogna veneta in onore del Patrono.
- Domenica 11 novembre, l'appuntamento è alle ore 10.00 presso la Palazzina Storica dove ci sarà la cerimonia di commemorazione del Convegno Interalleato dell'8 novembre 1917. A seguire ci sarà la presentazione del libro "Ballata senza nome" di Massimo Bubola, mentre alle ore 10.30 il Vescovo di Verona celebrerà la Santa Messa nella Chiesa di San Martino. Nelle giornate di Sabato (al mattino) e di Domenica (tutto il giorno), i bambini potranno per la prima volta salire in sella ad un cavallo grazie all'iniziativa "Battesimo della Sella" che si terrà nei giardini della Palazzina Storica. In tutte e tre le giornate dedicate alla Festa di San Martino a Forte Papa si potrà assistere allo spettacolo della Rievocazione Storica di San Martino, con la possibilità anche di visitare la Fortezza.
 Il Sabato 10 e la domenica 11 Novembre si potranno anche effettuare delle visite alle Mura storiche con escursioni in barca, dall'imbarcadero di Piazzetta San Marco. Vicino al parco giochi, ex campi da tennis, al Bastione Tognon i più sportivi potranno dedicarsi al pattinaggio. Ma la vera attrazione della Festa di San Martino di Peschiera è l' "Incendio dei Voltoni" di domenica sera alle ore 19.30, quando sul cinquecentesco Ponte dei Voltoni nel Canale di Mezzo si chiuderà con un magnifico spettacolo di fuochi d'artificio e musica.



www.deltaelettronica.it
 Via Repubblica Argentina, 24/32 BRESCIA
 Tel.030.226272 r.a. fax 030.222372

convegno interalleato che si tenne l'8 novembre 1917 in una sala (oggi chiamata Sala Storica) della Palazzina, allora chiamata Palazzo del Comandante, alla presenza del «re soldato» Vittorio Emanuele III e delle cariche politiche e militari di Francia e Inghilterra, alleati dell'Italia nella Grande Guerra. Fu durante questo convegno, organizzato quindici giorni dopo la bruciante sconfitta di Caporetto subita contro gli austro-tedeschi, che si gettarono le basi per la vittoria della guerra dell'anno successivo, grazie al celebre proclama con cui il re cui incitò gli alleati alla resistenza sulla linea del Piave. tel. 0456402385

DAL 9 ALL'11 NOVEMBRE

Peschiera del Garda (VR)
FESTA DI SAN MARTINO
 Peschiera del Garda si prepara alla Festa di San Martino in onore del Santo Patrono, che si svolgerà dal 9 all'11 novembre. In programma stand gastronomici, mercatini, gara di vogna veneta, musica, fuochi d'artificio... L'11 novembre Spettacolo piro-musicale in occasione della festa del patrono. Il giorno 11 novembre un grande spettacolo piromusicale, intitolato "L'Incendio dei Voltoni", alleterà i presenti sul cinquecentesco Ponte dei Voltoni nel Canale di Mezzo 0456402385

12 NOVEMBRE

Mantova
MARCO MENGONI IN CONCERTO
 tournée con Atlantic Tour 2019. Grana Padano Arena (ex Palabam) Via Melchiorre Gioia, 3 tel. 0376 3381

14 NOVEMBRE

Brescia
MACBETH l'opera di Verdi viene presentata a Brescia dopo 12 anni, riproponendo l'allestimento internazionale del Teatro

Nacional de Sao Carlos di Lisbona Teatro Grande Corso Zanardelli, 9a tel. 0302979311

DAL 15 AL 17 NOVEMBRE

Montichiari (BS)
TURISMO NATURA Fiera del camper, camping, nautica e outdoor Centro Fiere del Garda Via Brescia, 129 tel. 030961148

16 NOVEMBRE

Brescia
FIGLI DI NESSUNO - FABRIZIO MORO
 Sul palco insieme a lui ci sarà la sua storica band: Claudio Junior Bielli (Pianoforte, Tastiere e Programmazioni), Roberto Maccaroni(chitarra e cori), Davide Gobello (chitarra), Alessandro Inolti(batteria), Andrea Ra (basso e cori) Biglietti acquistabili su Ticketone.it Via Caprera, 5 030-3725259-367

DAL 16 AL 17 NOVEMBRE

Grezzana (Vr)
SHOPPING IN VILLA
 Manifestazione dedicata all'artigianato, alla moda, alla casa e alla creatività, nell'elegante Villa Arvedi, località Cuzzano. Via Conti Allegri Sabato16 dalle 14.30, alle 19.00. Domenica 17 dalle 10.00 alle 18.30. www.shoppingvilla.it

17 NOVEMBRE

Chiari (BS)
PAT METHENY TRIO LIVE
 con Derek Oleszkiewicz al basso e Jonathan Barber alla batteria Il Trio è riconosciuto come uno dei più famosi e apprezzati chitarristi jazz in attività Via Palazzolo, 1 tel. 030 700 6811

18 NOVEMBRE

Mantova
RENATO ZERO MANTOVA

Brescia - dal 4 ottobre all'11 dicembre
CARTELLONE TEATRO GRANDE

<p>4 OTTOBRE ORE 20.30 CCN-BALLET DE LORRAINE HISTOIRES SANS HISTOIRES HERIC CLAWNSHAM CONTINENTAL</p> <p>18 OTTOBRE ORE 20.30 EMANUELE MANISCALCO TASTIERE TOMO JACOBSON BASSO OLIVER LAUMANN BATTERIA IL SOGNO</p> <p>19 OTTOBRE MK VEDUTA</p> <p>20 OTTOBRE ORE 11.00 ENSEMBLE DEL TEATRO GRANDE OMAGGIO A GABRIEL FAURÉ</p>	<p>25 OTTOBRE ORE 20.30 FRANCESCA FOSCARINI COSIMO LOPALCO ANIMALE</p> <p>25 OTTOBRE ORE 21.30 MARCO D'AGOSTIN FIRST LOVE</p> <p>28 OTTOBRE ORE 20.30 RAFFAELE PE CONTRALTONE LA LIRA DI ORFEO ENSEMBLE BAROCCO ALESSANDRO SCARLATTI CONCERTI SACRI IN COLLABORAZIONE CON SETTIMANE BAROCCHE DI BRESCIA</p> <p>5 NOVEMBRE ORE 20.30 ORAZIO SCIORTINO QUASI UNA FANTASIA</p>	<p>8 NOVEMBRE ORE 11.00 RICCARDO SOLICE ROMANI COMPAGNIA TPO E TEATRO METASTASIO DI PRATO LA CASA DEL PANDA</p> <p>9 NOVEMBRE ORE 15.00 IL GRANDE PER I PICCOLI</p> <p>17 NOVEMBRE ORE 11.00 ENSEMBLE DEL TEATRO GRANDE I VIOLONCELLI</p>	<p>20 NOVEMBRE ORE 20.30 SABURO TESHIGAWARA RIHOKO SATO KARAS TRISTAN AND ISOLDE</p> <p>26 NOVEMBRE ORE 20.30 VINICIO CAPOSELLA BALLATE PER UOMINI E BESTIE</p> <p>3 DICEMBRE ORE 20.30 SENTIERI SELVAGGI CAFFÈ CONCERTO</p> <p>9 DICEMBRE ORE 20.30 SOCCOQUADRO ITALIANO ORATORIO DI NATALE IN COLLABORAZIONE CON SETTIMANE BAROCCHE DI BRESCIA</p> <p>11 DICEMBRE ORE 20.30 ORCHESTRA DELL'ACCADEMIA NAZIONALE DI SANTA CECILIA GUSTAVO DUDAMEL DIRETTORE</p>
--	--	--	---


TEATRO GRANDE
 c.so Zanardelli, 9a - Brescia
 Tel +39 030 2979311
 Fax +39 030 2906575
 info@teatrogrande.it

Stagione Ottobre-Dicembre 2019

L'ora Zerosi avvicina! La voce che emoziona, la voce che innamora, il confidente, l'amico. È lui, non dubitate... vi stupirete ancora!
PALABAM Via Melchiorre Gioia, 3 340 191 3538

22 NOVEMBRE

Desenzano del Garda (BS)
COFFEE TABLES: VITE PASSATE E NEVRALGIE ODIERNE con Marzia Lorini, NeuroTrainer 0308086076.. 3428269684

23 NOVEMBRE

Peschiera del Garda (VR)
INIZIO ALLESTIMENTO PRESEPIO DEL LAGO Il 23 novembre inizierà l'allestimento del Presepio del Lago la cui inaugurazione si terrà l'8 dicembre a cura dell'Associazione Sub Club Peschiera del Garda. 0456402385

DAL 22 AL 24 NOVEMBRE

Verona
VERONA MINERAL SHOW - GEO SHOP
 Fiera internazionale di minerali, fossili e preziosi Verona Fiere Viale del Lavoro, 8 0458298410

DAL 25 AL 26 NOVEMBRE

Verona
WINE2WINE il Forum Italiano della Wine Industry, produttori vinicoli e professionisti del settore hanno l'occasione di aggiornarsi sui più recenti trend nel mondo del vino. Il format dei seminari wine2wine è strutturato in 30 minuti di presentazione + 15 minuti di domande e risposte, per un totale di 45 minuti di interazione diretta con relatori di spicco e colleghi partecipanti. Verona Fiere Viale del Lavoro, 8 tel. 045 8298111

DAL 28 AL 30 NOVEMBRE

Verona
OB&ORIENTA
 Il più grande salone nazionale dell'orientamento, scuola, formazione e lavoro. La mostra-convegno si pone come luogo d'incontro privilegiato tra il visitatore e il mondo del lavoro, della scuola e della formazione, con informazioni ed eventi utili all'orientamento dei giovani. Verona Fiere Viale del Lavoro, 8 tel. 045 8298111

Villaggio Prealpino
 Via Quinta,4
 Brescia



STAGIONE TEATRALE 2019-2020

www.teatrosantagiulia.org

COLPI DI SCENA 19-20

- Giovedì 24 ottobre 2019 ore 20.45
Maurizio Micheli UOMO SOLO IN FILA
- Mercoledì 6 novembre 2019 ore 20.45
Alessandro Bergonzoni TRASCENDI E SALI
- Martedì 26 novembre 2019 ore 20.45
Geppi Cucciari PERFETTA
- Giovedì 6 febbraio 2020 ore 20.45
Servomuto Teatro PHOEBUSKARTELL
- Giovedì 20 febbraio 2020 ore 20.45
Paolo Cevoli LA SAGRA FAMIGLIA
- Sabato 7 marzo 2020 ore 20.45
Angela Finocchiaro HO PERSO IL FILO

30 NOVEMBRE

Brescia
ELISA IN CONCERTO
 Biglietti in vendita su ticketone.it
BRIXIA FORUM Via Caprera, 5 tel. 030-3725259-367
Montichiari (BS)
REVELATION TOUR - MIKA
 Biglietti su ticketone.it Via G. Falcone, 24

1 DICEMBRE

Peschiera del Garda (VR)
FESTA DI SANTA BARBARA
 Il giorno 1 dicembre, presso Piazza del Porto e Piazza Marina vi sarà la festa di Santa Barbara a cura di A.N.M.I di Peschiera del Garda tel. 0456402385

DAL 4 AL 5 DICEMBRE

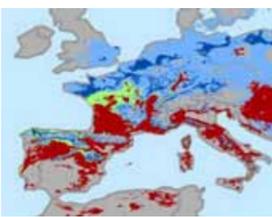
Brescia
MOMIX, MUSICAL SUALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE
 Momix è una compagnia di ballerini-illusionisti, tra le più famose al mondo, che vanta al suo attivo numerosi spettacoli teatrali e apparizioni cinematografiche e televisive. Moses Pendleton, direttore artistico di Momix e uno dei coreografi più immaginativi del mondo della danza, si è ispirato ad "Alice nel Paese delle Meraviglie" di Lewis Carroll, e ha scelto di infilarsi nella tana del coniglio in un mondo magico dove il corpo umano si trasforma e niente è ciò che appare.
 Via San Zeno 170 tel. 0303448888

ATTENZIONE

Date e orari potrebbero subire variazioni. Vi consigliamo di contattare gli organizzatori prima di recarvi sul luogo dell'evento.

Sul portale interattivo di Dipende
www.eventilagodi Garda.com
trovate i calendari completi aggiornati quotidianamente e potete voi stessi iscrivervi per inserire manifestazioni. Iscrivetevi al portale ogni giovedì riceverete la newsletter con tutti gli eventi del weekend successivo.

12 ottobre - Verona
MANEGGIARE CON CURA: CAMBIAMENTO CLIMATICO E FAIR TRADE



Altromercato Campus è una giornata dedicata ai produttori internazionali e italiani di Altromercato e agli effetti che i cambiamenti climatici stanno avendo sulle loro produzioni. Protagonisti saranno i giovani e gli studenti che incontreranno tutto il mondo del Commercio Equo e Solidale italiano. Un ricco programma di incontri, dibattiti, laboratori, mostre fotografiche, sfilate, film rivolti al tema del commercio equo e solidale come leva per contrastare i cambiamenti climatici nel Sud e nel Nord del mondo. Un appuntamento nel quale coinvolgere e sensibilizzare le persone sull'importanza della creazione di filiere etiche e di un commercio più giusto, che mettono al centro le persone e la sostenibilità ambientale. Gli effetti dei cambiamenti climatici sono sotto gli occhi di tutti. Il Commercio Equo e Solidale da almeno una decina di anni si interroga sul proprio ruolo e sulle soluzioni da adottare: i produttori subiscono ormai da tempo gli effetti del riscaldamento globale e lo combattono adottando diverse tecniche e modelli, a volte replicabili.

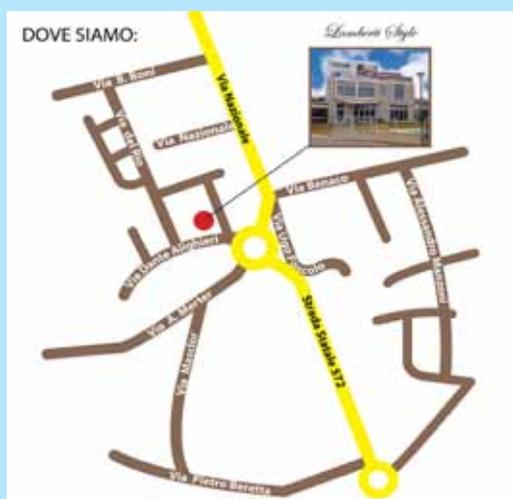
PROGRAMMA: h 8:30 ACCOGLIENZA e REGISTRAZIONE, piano terra Santa Marta.
 h 10:30 – 13:00, Aula Magna Silos, PLENARIA - "Il ruolo del commercio equo e solidale nella lotta ai cambiamenti climatici." Il cambiamento climatico è un fenomeno che colpisce tutti i paesi del mondo e per questo è una delle maggiori sfide a livello internazionale. L'Assemblea delle Nazioni Unite (UN) ha stabilito di includere la lotta contro il cambiamento climatico nella sua agenda 2030 per gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG). In che modo il Commercio Equo e Solidale s'impegna per la lotta al cambiamento climatico e gestirne gli impatti? Come i piccoli produttori partner di Altromercato vivono e affrontano i problemi legati al cambiamento climatico? Una tavola rotonda, un confronto aperto per parlare di sfide sostenibili.
 h 13:00 Pranzo h 14.30 – 16.00 INCONTRO UNIVERSITÀ E GIOVANI "L'università incontra il commercio equo e solidale: percorsi comuni e progetti futuri. Esperienze a confronto." Sempre più sono i ricercatori che investono le loro energie per studiare il Commercio Equo e Solidale per individuare da diversi punti di vista come il fair trade può reggere la sfida competitiva globale e, anzi, nel lungo periodo divenire un modello di business commerciale potenzialmente adatto a qualsiasi impresa. "Conosciamoci e facciamoci conoscere" è l'obiettivo di questo incontro, al fine di creare una rete che possa ambire a raggiungere obiettivi di ricerca e quindi di sviluppo più alti per tutti. Non dimentichiamoci però dei giovani, di chi sta sognando un mondo migliore e lo sta scegliendo già dai banchi universitari. Ricercatori e giovani laureati si incontrano, raccontandosi ciò che hanno fatto e, con l'aiuto del moderatore, individuando una traiettoria futura di ricerca e lavoro.
 h 14:30 – 16:00 INCONTRO SOCI "Il posizionamento culturale di Altromercato e la campagna Casa Altromercato" Un appuntamento riservato alle Organizzazioni socie Altromercato sul rilancio del ruolo culturale consortile secondo quanto previsto dalla nuova strategia e sugli strumenti e le modalità della nuova campagna per il progetto "Casa Altromercato". Modera il CdA Altromercato. Incontro riservato a legali rappresentanti e loro delegati. h. 9:00 - 10:30 riservato agli studenti e 14:30 – 16:00 (aperto a tutti) WORKSHOP ESPERIENZIALE "Il gusto della sostenibilità: il cioccolato." Esploriamo la filiera sostenibile del cacao, le sue qualità e proprietà. Il laboratorio sarà tenuto da Silvia Nulli (Category Manager Food Altromercato) che guiderà una degustazione tra i sapori e gli aromi del dolce mondo del cioccolato. Interverrà Damiano Cosaro (Area Acquisti e Cooperazione Altromercato) che ci condurrà in un viaggio alla scoperta dei produttori di cacao equosolidale e delle loro produzioni sostenibili. Alla sessione del pomeriggio parteciperà Jose Rojas Hernandez di Norandino (Perù), Partner Altromercato, Produttore di cacao e caffè.
 h. 9:00 - 10:30 riservato agli studenti e h. 14.30 – 16.00 (aperto a tutti) **WORKSHOP ESPERIENZIALE** "Il gusto della sostenibilità: il caffè." Esploriamo la filiera sostenibile del caffè Altromercato, prodotto simbolo del Commercio Equo e Solidale, e scopriamo insieme le sue caratteristiche e proprietà. Il laboratorio sarà tenuto da Rosanna Sottile (Assicurazione Qualità e Ricerca e Sviluppo Altromercato) e da Giada Tessari (Category Manager Caffè Altromercato) che ci guideranno in un percorso sensoriale per conoscere gli aromi e le qualità di diversi tipi di caffè. Alla sessione del pomeriggio parteciperà Jose Rojas Hernandez di Norandino (Perù), Partner Altromercato, Produttore di cacao e caffè.
 h. 14.30 - 16.00 **INCONTRI CON I PRODUTTORI** "Grandi sfide per il cambiamento climatico", con REDESIGN incontriamo Juan Francisco Hun Pop di Redesign (Perù), Partner Altromercato, produttore di bananitos. Ci racconterà l'impatto del cambiamento climatico sulla loro produzione e il progetto di Sviluppo Sostenibile e Lotta al Cambiamento Climatico nell'Alto Huallaga. h. 14:30 - 16:00 **INCONTRI CON I PRODUTTORI** "Grandi sfide per il cambiamento climatico", con GREEN NET incontriamo Vitoon Ruenglert Panyakul di Green Net (Thailandia), Partner Altromercato, produttore di riso biologico. Conosceremo una realtà pioniera dell'agricoltura biologica e fortemente impegnata nella salvaguardia dell'ambiente, tutela della biodiversità e lotta ai cambiamenti climatici.
 h. 16.00 Incontro con Beatrice de Blasi, autrice di "AMAZZONIA. Le custodi della biodiversità", **MOSTRA FOTOGRAFICA**. Un viaggio, un percorso multisensoriale, tra le foto realizzate da Beatrice De Blasi, Responsabile Educazione di Mandacarù Onlus (Trento) nel corso di due missioni in Amazonia ecuadoriana tra il 2016 e il 2018. In Amazonia, l'autrice ha documentato lo stile di vita e di lavoro dei due popoli indigeni Shuar e Achuar, con cui da anni Mandacarù Onlus e Altromercato collaborano nell'ambito di progetti di cooperazione internazionale allo sviluppo e di Commercio Equo e Solidale.
 h. 16:15 – 17:00, Aula Magna, "ON EARTH" - SFILATA e presentazione di moda etica. Giovani studenti e volontari sfileranno indossando i capi On Earth Altromercato, la collezione di moda sostenibile, per raccontare che una produzione di moda etica è possibile e concreta. Presentano: Elena Spegginorin e Daniela Mancini (Category Manager Moda Altromercato).
 h. 17:20 – 18:30 , Aula Magna, **PROIEZIONE DOCUMENTARIO "SOYALISM"** "Un film di Stefano Liberti e Enrico Parenti (durata 70 min.) Soyalism racconta un sistema di produzione del cibo iniquo e non sostenibile. Il documentario, attraverso interviste a ricercatori, attivisti, produttori. Ragionamenti complessi, ben resi grazie a un uso sapiente dell'animazione grafica. Una analisi della filiera di produzione industriale della carne di maiale – dall'allevamento allo smaltimento dei reflui alle monoculture di soia per i mangimi – che denuncia le conseguenze del sistema industrializzato e centralizzato. Un viaggio che dagli Stati Uniti arriva in Cina torna in America Latina e infine approda in Africa, mostrando come le vittime di tutto questo siano le popolazioni locali inermi e impossibilitate a ribellarsi. A qualsiasi latitudine.
 h. 18:30 **APERITIVO DI CHIUSURA:** "Festeggiamo con la Cooperativa Le Rondini" Festeggiamo insieme i 30 anni della Cooperativa Le Rondini, Socia di Altromercato, impegnata nella diffusione e promozione del Commercio Equo e Solidale a Verona. Un'occasione per chiudere in modo conviviale la giornata del Campus e brindare insieme al traguardo della storica cooperativa Altromercato veronese.
Polo universitario Santa Marta Via Cantarane, 24



GIULIO BARBIERI
Special Modular Coverings



**TENDE DA SOLE . ARREDAMENTO DA ESTERNO . VELE OMBREGGIANTI . PERGOLE . GAZEBI
PAVIMENTAZIONE PER ESTERNO . SERRAMENTI IN ALLUMINIO E PVC**



**SCONTI SU TUTTO
L'ARREDAMENTO DA ESTERNO ESPOSTO**



**SERRAMENTI IN ALLUMINIO E PVC
CON AGEVOLAZIONI FISCALI**

Show room
Via Dante Alighieri, 2 25080 Puegnago del Garda (Bs)
Tel. 0365 654279 - Fax 0365 523576 cell. 346-0044037
www.lambertitende.it
style@lambertitende.it



Fabbrica Tende da sole
Via Industrie, 10 25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030 7704713 Fax 030 7706811
www.lambertitende.it
info@lambertitende.it