

GARDA

Dipende
since 1993



Giornale del Garda

e delle Colline Moreniche

ESTATE 2020 n.247 anno XXVIII

- 2 EDITORIALE
- 3 BIODIVERSITÀ
- 4 STRATEGIA VERONA FIERE
- 5 VIAGGIARE
- 6 OZONO CONTRO VIRUS
- 6 DOPO DI NOI
- 7 5G E IL CAT
- 7 **MUSEI DEL GARDA**
- 8 **I MUSEI DELLA BATTAGLIA**
- 8 **VILLA ROMANA NEL VIGNETO**
- 9 **MOSTRA A VERONA**
- 10 **MUSICA IN LITTORINA**
- 11 **VISITA A VILLA SIGURTA'**
- 12 **TEATRO ROMANO A VERONA**
- 13 **TEATRO GRANDE A BRESCIA**
- 14 **ARENA FESTIVAL D'ESTATE**
- 15 **ALESSIO ARDUINI A VIENNA**
- 15 **MUSICA DEL GRANDE IN PROVINCIA**
- 16-17 **IN MEMORIA DI AMICI**
- 18 **PREMIO POESIA DIPENDE 2019**
- 19 **CINEMA IN VALTENESI**
- 20-21 **OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA**
- 22 **ECHINACEA PER LA SALUTE**
- 22 **LAVANDA - UTILIZZI DOMESTICI**
- 23 **MAGIA DELLE ERBE: ESPERIENZE**
- 24 **AGRITURISMI: VITA ALL'APERTO**
- 25 **MATRIMONIO GREEN**
- 25 **ESPERIENZA: RACCOLTA LAVANDA**
- 26 **ENOTURISMO**
- 27 **CANTINE APERTE**
- 28 **BENESSERE CON LE FOGLIE D'ULIVO**
- 29 **NAVIGARDA**
- 30-31 **SPORT VELA: XIV ZONA**
- 32 **LAMBERTI STYLE**

PH DAVIDE MAGNACCA

Golf & Ristorante Il Colombaro - Salò

Editore:
Associazione Culturale
Multimediale Independentemente
Reg. Stampa Trib. di Brescia n. 8/1993 del 29/03/1993
Abbonamento annuale 16 Euro

Direttore Responsabile:
Giuseppe Rocca
Direttore Editoriale:
Raffaella Visconti Curuz

Hanno collaborato:

Helena Magnacca
Sergio Michelotti
Enrico Raggi
Elena Tagliaferri
Elisa Zanola

In Copertina

Foto di Davide Magnacca

Stampa:

Litostampa Veneta srl - Mestre (Ve)
Divieto di riproduzione anche parziale
senza permesso dell'editore

Per la vostra PUBBLICITÀ
Cell. 335.6116353

E-mail:

segreteria@giornaledelgarda.info

REDAZIONE Giornale del Garda

Desenzano del Garda (BS)
via delle Rive, 1 tel. 335.6116353
Si riceve solo su appuntamento

ABBONAMENTI a Dipende

16,00 euro abbonato 1 anno
30,00 euro socio abbonato
50,00 euro socio sostenitore
100,00 euro socio santificabile

c/c bancario BCC DEL GARDA
IT97F086765446000000222916
intestato a INDIPENDENTEMENTE
inviare mail con nome e indirizzo a
segreteria@giornaledelgarda.info



REGISTRO OPERATORI
COMUNICAZIONE
Iscrizione ROC N.5687

Periodico Associato a USPI
UNIONE
STAMPA PERIODICA ITALIANA

IL RITORNO ALLA NORMALITA'

Dipende delega al portale online il calendario eventi

Dubbi, paure, limitazioni perdite... gli ultimi mesi hanno costretto il mondo a vivere un'emergenza difficile da metabolizzare. Dipende Giornale del Garda, riprende la pubblicazione cartacea dopo il blocco forzato che ha obbligato tutti a imposizioni restrittive nella quotidianità in favore di una virtualità a volte eccessiva. Gravi lutti hanno colpito la nostra comunità e le nostre province, impossibile ricordare tutti ma ad ognuno vada il nostro pensiero in questo momento di grande commozione.

Lento ritorno alla normalità vede importanti cambiamenti alla socialità con la limitazione dei contatti e il divieto di assembramento. Lo stesso accesso ai locali pubblici ma anche alla vita all'aria aperta deve sottostare a ordinanze rigide per tutelare la salute di tutti. In compenso il Lago, nel periodo del lockdown è stato benissimo: pesci, anatre e cigni hanno potuto godere di tre mesi di pace e tranquillità sia in acqua che a riva e il blocco del traffico e di parecchie attività ha migliorato la qualità dell'aria. Le famiglie si sono riunite e i genitori sono tornati ad accudire i propri figli riscoprendo ritualità dimenticate. La distanza dai nonni e l'allontanamento dai malati è forse la nota più tragica di questi mesi di isolamento che hanno visto gravi perdite all'interno delle nostre comunità. La scuola è il luogo di maggiore e repentino cambiamento in cui insegnanti e allievi si sono velocemente adeguati agli strumenti informatici e al distanziamento. Mentre le attività, commercio e imprenditoria, rischiano il collasso e migliaia di dipendenti perderanno lo stipendio. Il turismo internazionale ridotto drasticamente limiterà un indotto che da sempre porta ricchezza al

Garda. In una situazione tanto critica è necessario fare considerazioni oggettive anche per quanto riguarda il senso della nostra attività editoriale.

Da 27 anni promuoviamo il territorio del Garda pubblicando gli eventi delle province di Brescia, Verona, Trento e colline moreniche mantovane. In un momento in cui le manifestazioni pubbliche devono sottostare al distanziamento fra individui ed evitare assembramenti, molte organizzazioni hanno sospeso le attività, così anche il nostro consueto "Calendario del Garda" non verrà pubblicato, ma troverete comunque gli eventi del Garda aggiornati sul nostro portale www.eventilagodigarda.com. Invitiamo gli organizzatori, privati e pubblici, associazioni, enti, pro loco, comuni a iscriversi (gratuitamente) al portale e ad inserire in autonomia gli eventi programmati. Probabilmente la riprogettazione delle manifestazioni, nel rispetto di nuove norme di sicurezza, porterà ad una selezione naturale che non lascerà spazio all'improvvisazione a vantaggio di una maggior qualità. In questa edizione di Dipende daremo spazio alle rassegne più rappresentative quali l'Arena e il Teatro Romano di Verona e il Teatro Grande a Brescia, ma anche a piccole organizzazioni che hanno saputo proporre cartelloni di tutto rispetto. Al momento della stampa non sono ancora definiti tanti programmi che rimandiamo alla versione online del giornale. Dipende, quindi abbandona temporaneamente i consueti calendari, per valorizzare le rassegne che hanno resistito e per rilanciare il movimento intorno al Garda alla scoperta dell'enogastronomia locale che il nostro territorio offre con i suoi prodotti di eccellenza, vino e olio, ma anche tante nicchie quali zafferano, miele, erbe aromatiche...

Le visite in cantina, le degustazioni guidate di prodotti a chilometro zero in agriturismo, i menu legati alle tipicità proposti da ristoratori attenti alla qualità sono una modalità di vivere il Garda e far vivere le attività che hanno scelto la qualità senza trascurare il business. E perchè non fermarsi nei prestigiosi alberghi, accattivanti B&B o attrezzati campeggi? Il turismo di prossimità e la visita slow hanno evidenti vantaggi per una riscoperta di sapori e profumi che solo la "lentezza e attenzione" possono farci apprezzare. In questo numero segnaliamo le cantine aperte alla visita e gli agriturismi che possono ospitare all'aperto e in sicurezza gruppi di persone. Senza nulla togliere alle attività tradizionali nei percorsi turistici classici, aggiungeremo suggerimenti per continuare a vivere il Garda seppur evitando le frequentazioni di massa per un turismo realmente sostenibile che porti alla scoperta di luoghi meno conosciuti.

Puntiamo l'attenzione e cura al nostro benessere imparando a conoscere i prodotti naturali, prendiamo tempo e spazio per meditare e rilassarci, ritroviamo una convivialità fatta di cose semplici immersi nella natura, seguiamo corsi per migliorare la nostra competenza ma anche svilupperemo la nostra sensibilità e apertura mentale. Miglioriamo la nostra casa divenuta ora luogo di vita intensa e non solo spazio di servizio per dormire e mangiare. Dipende interpreta dunque il momento di limitazione come spunto per una rivisitazione anche dei contenuti editoriali. Delegando il portale online alla calendarizzazione degli eventi per promuovere nella versione cartacea del Giornale del Garda curiosità per vivere meglio il nostro territorio.



EVENTI



WEB TV



NEWS



FAN PAGE

MONCALVO MARCO
SERVIZI ALLE AZIENDE
AMBIENTE E SICUREZZA
MATERIALE ANTINFORTUNISTICO
CONSULENZA STRATEGICA
CORSI DI FORMAZIONE

Tel 335 1010488
Mail: moncalvo.marco@gmail.com
Via Maestro L.Bina n.1 Desenzano del Garda

BIODIVERSITÀ, è arrivata l'ora di passare dalle parole ai fatti

Lettera inviata da Slow Food al Presidente del Consiglio Conte

Quando la pandemia è scoppiata abbiamo visto la garanzia della tutela della salute collettiva prevalere sugli interessi economici e gli stati prendere decisioni che forse solo qualche giorno prima avremmo ritenuto impossibili. Le produzioni non ritenute essenziali si sono fermate, abitudini e ritmi di vita sono stati rivoluzionari da nuove regole che hanno visto ridursi al minimo gli spostamenti consentiti.

Quelli erano i giorni degli slogan "andrà tutto bene" e della paziente attesa di un ritorno alla normalità, che spesso ci ha fatto perdere di vista che proprio quella normalità era ed è il problema. Ora dobbiamo avere la forza e la determinazione di sovvertire quella che era considerata la normalità di un modello di sviluppo, prendere consapevolezza del fatto che la pandemia che ha travolto la nostra quotidianità era stata prevista e non

da qualche oscuro profeta, ma da chi dal mondo scientifico stava da tempo spiegando che questa era una delle conseguenze possibili della costante erosione di biodiversità. E allora da lì dobbiamo avere la forza di ripartire, dalla tutela, anzi dalla promozione attiva, della biodiversità.

Un cambio di rotta verso un futuro ecologico, duraturo e giusto, da perseguire attraverso una serie di azioni non più eludibili e rimandabili con al centro la tutela di ecosistemi e natura. È proprio questo quello che abbiamo chiesto al premier Giuseppe Conte insieme alle associazioni Cittadini per l'aria, Enpa, Federbio, Greenpeace, Isde, Italia Nostra, Legambiente, Lipu, Marevivo, Mountain Wilderness, Pronatura, Touring Club Italiano, Wwf Italia. Serve un cambio di rotta deciso e immediato che non può non chiamare in causa la politica il Governo e da questa consapevolezza è spinta la lettera che chiede che la ripresa dopo la crisi da

Covid-19 avvenga secondo i principi del Green deal, in un percorso che indirizzi chiaramente investimenti e trasformazioni virtuose delle filiere.

E in questa direzione vanno le richieste avanzate al Governo. Tra queste innanzitutto quella di dare pieno supporto, in sede di Consiglio europeo, all'ambiziosa Strategia europea per la biodiversità 2020-2030, stabilendo obiettivi attuali, misurabili e giuridicamente vincolanti e far sì che le altre politiche europee e nazionali si allineino alla Strategia. E proprio nell'ambito di quest'ultima trova piena coerenza la richiesta di impegno in una importante opera di restauro ambientale volta anche a creare quelle difese naturali che rappresentano la prima e fondamentale forma di prevenzione per mitigare l'impatto di future (e non improbabili quanto vorremmo) epidemia e cataclismi naturali legati al rischio idrogeologico.

Sul tema della produzione alimentare, si chiede di promuovere una riforma della Politica agricola comune (Pac) sostenibile a livello ambientale e sociale, anche in base ai contenuti della Strategia Farm to fork, ma anche che le azioni a favore della conservazione della biodiversità rientrino tra quelle ammissibili del Recovery Fund.

Un percorso che gli Stati generali dell'economia appena conclusi hanno sottolineato come necessario e che però, deve ora tradursi in atti concreti e non essere contraddetto da scelte non sostenibili di politica generale.

GIORGIA CANALI
g.canali@slowfood.it

To You
LIQUIGAS

Tu pensa al relax, noi pensiamo all'energia

Quest'estate pensa solo a rilassarti, la bombola te la porta Liquigas!
Chiamaci al **030 914 2481 - 338 618 7354**

Vuoi ritirare tu la bombola? Siamo in via Vicina 15 a Desenzano del Garda (BS) oppure trovaci su www.liquigas.com/trova-un-rivenditore

Tutte le bombole Liquigas vengono sanificate all'interno degli stabilimenti di proprietà

Disponibili apparecchiature a GPL per campeggio

www.liquigas.com

SETTORE STRATEGICO PRONTO PER RIPARTIRE



Luca Zaia: "riapertura manifestazioni per tornare forti e competitivi come prima". Fiere asset da 60 miliardi l'anno per le pmi, assicurare liquidità per rilancio made in Italy

«All'emergenza fa seguito un'incertezza sulla ripartenza che è in forte contrasto con la nostra consapevolezza di poter essere decisivi per l'export delle piccole e medie imprese italiane. Una centralità riconosciuta prima dai presidenti delle tre regioni (Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna) – che assieme sommano il 75% delle manifestazioni internazionali italiane – e ora anche nel di Liquidità, in corso di approvazione, che finalmente sancisce la funzione strategica del sistema fieristico per i mercati del made in Italy.». Ha dichiarato il presidente di Veronafiere e vicepresidente di Aefi Maurizio Danese «Verona, il Veneto e l'intero Paese – ha proseguito il presidente – hanno il diritto di sapere se i comparti produttivi espressi da Veronafiere, ma anche dagli altri poli espositivi, possano da subito continuare a essere rappresentati sul mercato nazionale e su quelli

internazionali». «La riapertura dei padiglioni – ha sottolineato il presidente della Regione del Veneto, Luca Zaia – sarà il segnale forte del superamento dell'emergenza e soprattutto della necessaria ripartenza del mondo produttivo. Le fiere sono un asset strategico per la promozione del made in Italy sui mercati internazionali e una leva fondamentale per la competitività delle pmi italiane. Non guardiamo ora a quello che è stato, ma a quello che sarà e trasformiamolo in rilancio, perché non mancano certo volontà, capacità e voglia di riproporre orgogliosamente il meglio della nostra industria e delle nostre eccellenze. Non sarà una passeggiata, ma le nostre fiere possono tornare a essere forti e competitive come prima». Secondo le stime, il lockdown fieristico ha determinato la cancellazione o rinvio degli eventi programmati nel primo semestre del 2020, con un danno per le sole realtà fieristiche delle tre regioni

di circa 700 milioni di euro più l'indotto. Veronafiere, primo organizzatore in Italia per manifestazioni dirette e di proprietà, è stata costretta a cancellare o riprogrammare oltre 20 eventi, con un danno che impatterà nell'ordine del 50% sul fatturato 2020. Un deficit che si rifletterà anche sulla città scaligera, che ogni anno beneficia dell'indotto fieristico per un valore di circa 1 miliardo di euro, e sui settori del made in Italy rappresentati da Veronafiere, per cui il danno è ancora maggiore. Per il direttore generale della Spa, Giovanni Mantovani: «Veronafiere è pronta a ripartire; in questi mesi abbiamo ridisegnato strategie e strumenti per assicurare il business ai nostri comparti produttivi. Ora servono risposte dal Governo: la certezza della data di riapertura, l'approvazione dei protocolli presentati congiuntamente con i principali player del settore, un sostegno adeguato per evitare un pericoloso avvitamento finanziario. Ma soprattutto va dato seguito al lavoro compiuto da diversi parlamentari che in questi mesi hanno

posto all'attenzione del Governo la nostra funzione strategica per il sistema Paese. Solo partendo da questo assunto si potrà parlare di rilancio: sarà necessaria una visione nuova e una tempestiva capacità di elaborare percorsi di internazionalizzazione a trazione fieristica, con una presenza diretta on e off line nei mercati esteri condivisa e pianificata assieme alle istituzioni». Secondo Aefi (Associazione esposizioni e fiere italiane), sono circa 1.000 le manifestazioni fieristiche organizzate dal settore ogni anno (oltre 200 le internazionali e 89 quelle organizzate all'estero). È pari a circa 60 miliardi di euro il volume d'affari annuale generato dalle 200 mila imprese italiane espositrici e dai 20 milioni di operatori provenienti dall'Italia e da tutti i paesi del mondo. Il 50% delle esportazioni nasce da contatti originati dalla partecipazione alle manifestazioni fieristiche. A livello globale, evidenzia Ufi, il valore degli affari generati dalle fiere per i settori di riferimento è di 251 miliardi di euro l'anno, per un ritorno sugli investimenti di 8 euro per ogni euro investito.

TRENTINO MARKETING

Nuova campagna promozione estate

«La Giunta provinciale ha licenziato delibere importanti nell'ottica della ripresa del settore turistico – ha dichiarato l'assessore Failoni aprendo l'incontro - quella sul Cipat, il Codice identificativo per gli alloggi, sugli eventi all'aperto e sulla riapertura degli impianti a fune. Stiamo inoltre lavorando sulla disciplina per i centri benessere, miniclub e centri estivi in modo da dare risposte precise anche su questo fronte. Ora presentiamo un'importante campagna che è scaturita da una forte sinergia con tutti i territori. Abbiamo dei primi segnali incoraggianti dai nostri operatori e stiamo percependo che c'è voglia di vacanza in Trentino, confidiamo quindi che questa operazione aiuti tutto il sistema a ripartire con positività.». La campagna di comunicazione lanciata in questi giorni attraverso una presenza diffusa sui diversi media è stata pensata per rispondere alle nuove priorità determinate dall'emergenza sanitaria che ha modificato i bisogni del pubblico. «La nuova campagna – spiega Maurizio Rossini CEO di Trentino Marketing – è rivolta al mercato italiano, ai mercati di lingua tedesca – Germania, Austria, Svizzera – e all'Olanda. I target individuati sono gli sportivi, i curiosi, gli amanti del relax e le famiglie. La campagna estiva è stata costruita su un media mix solido e nello stesso tempo innovativo. Si inizierà con la carta stampata e a seguire la radio e una campagna TV. Molto articolata e segmentata la copertura di tutto il mondo digital, con nuove partnership con Amazon e Pinterest che si affiancano ai canali Facebook, Youtube, Instagram, ai tanti "verticali" e ai siti di informazione e lifestyle, nonché un'azione rafforzata sui motori di ricerca. I mercati coinvolti sono principalmente Italia e Germania, quindi Olanda, Austria, Repubblica Ceca e Polonia e progressivamente il resto d'Europa. Da questa campagna, con un investimento di oltre 3 milioni di euro tra giugno e agosto, prevediamo di raggiungere 300 milioni di contatti e oltre 1 miliardo di impressioni». In questo momento di lenta ripresa l'informazione diviene prioritaria al fine di assicurare per veicolare un nuovo modo di viaggiare in sicurezza e, allo stesso tempo, invitare con delicatezza al benessere e alla gioia di vivere esperienze piacevoli, come quella della vacanza. La natura rappresenta in questo momento una promessa rilevante per i turisti in questo contesto di "nuova normalità", in cui recuperare i benefici fisici ed emotivi mancati negli ultimi tre mesi. Il messaggio presenta un Trentino "aperto per natura" dove ricominciare a respirare, e dove respirare significa rilassarsi e godersi la vacanza. La nuova campagna invita quindi ad un respiro coinvolgente e contestualizzato all'interno di immagini che comunicano gioia e voglia di vivere, in armonia con il verde dei boschi e l'azzurro dei laghi.



COVID vademecum

Indicazioni per vivere al meglio le vacanze

Tra le persone tieni sempre la distanza di sicurezza di almeno un metro. Se questo non è possibile indossa una protezione naso-bocca. Questa regola non si applica ai membri della stessa famiglia e a chi alloggia nella stessa sistemazione.

Negli spazi comuni delle strutture, indossa sempre la mascherina. All'interno della struttura troverai a tua disposizione in diverse postazioni, gel disinfettanti per le mani. Servono a proteggerti, usali!

Nelle sale da pranzo e nelle zone bar troverai tavoli disposti in modo da garantire una distanza minima di 1 metro in tutte le direzioni. Tutti i tavoli e i dispositivi di separazione saranno puliti e sanificati ad ogni cambio di cliente. Tutti gli ambienti indoor saranno arieggiati con cadenza regolare per garantire un ricambio naturale e un'aria fresca e pulita.

Potrai richiedere ogniqualvolta lo desideri materiale cartaceo come brochure direttamente al personale della struttura

Il buffet della colazione sarà assicurato attraverso il personale di sala con servizio al tavolo. Gli alimenti saranno protetti e adeguatamente schermati. La consumazione e la somministrazione al banco è consentita se mantenuta la distanza di un metro o se previste barriere di separazione.

Il personale addetto all'accoglienza indosserà sempre una mascherina chirurgica se non viene garantito il distanziamento o in assenza di barriere fisiche.

Rivolgiti sempre per qualunque dubbio o necessità al personale della struttura ricettiva che saprà informarti e supportarti per qualunque necessità. Evita qualsiasi forma di assembramento.

Troverai accessi diversificati in entrata e in uscita e barriere di distanziamento: seguile e proteggiti sempre utilizzando i gel disinfettanti presenti nelle diverse aree della struttura.

VIAGGIARE: una delle esperienze più belle della vita!

"Il mondo è un libro e quelli che non viaggiano ne leggono solo una pagina", così scriveva Sant'Agostino.



Viaggiare fa bene alla salute e conferme scientifiche lo dimostrano. Chi non viaggia, non è curioso e perde quanto di bello c'è al mondo; si accontenta di una vita, il più delle volte, monotona. La migliore medicina? Viaggiare. Lo avrai letto migliaia di volte: migliora lo stato di salute, allunga la vita, riduce il rischio d'infarto, fa bene al cervello e aiuta a combattere la depressione. I vantaggi del viaggio sono tantissimi e non solo per la mente; chi viaggia ha una pelle più distesa e luminosa, perde peso e ha una vita sessuale migliore.

- Riduce i livelli di stress: Viaggiare aumenta la felicità, diminuisce la depressione e aiuta a rilassarsi. I viaggiatori si sentono più riposati, meno ansiosi e di buon umore. Benefici che durano per settimane anche dopo il rientro a casa.
- Fa bene al cervello e migliora la creatività: Viaggiare espande la mente. Incontri nuove persone. Vivi nuove situazioni. Diventi culturalmente più consapevole. Tutto ciò fa bene alla crescita personale. Coloro che viaggiano tendono ad essere più aperti ed emotivamente stabili.
- Dà benefici al sistema immunitario: Il viaggio ti espone a diversi ambienti e il tuo corpo si adatta a migliaia di nuovi batteri, che a sua volta lo rendono molto più forte e migliorano significativamente



il tuo sistema immunitario.

- Riduce il rischio di malattie cardiache: Le persone che si allontanano da casa per una piccola vacanza, sono generalmente meno stressate e ansiose, o almeno sono disposte a prendersi una pausa dallo stress.
- Mantiene in forma: Viaggiare significa avere molte occasioni per stare attivi. Provare nuove cose e vedere tutto quello che c'è da vedere, camminare molto più di quanto si farebbe a casa, programmare escursioni per scoprire il più possibile. Anche rimanere tutto il giorno in spiaggia, poi camminare sulla sabbia costringe i muscoli a lavorare il doppio.
- Ha proprietà curative: Ci sono molti luoghi sulla Terra che hanno proprietà curative: i siti che contribuiscono al benessere fisico, come le terme o le sorgenti calde naturali ricche di sali minerali, migliorano la pelle, alleviano il dolore, lo stress e aumentano la longevità.
- Riduce la possibilità di depressione: Lo stile di vita caratterizzato da

intenso lavoro, ritmi frenetici, stress e irritabilità, provoca effetti negativi sulla nostra produttività, sull'efficienza e sul benessere.

- Stimola la felicità e la soddisfazione: La maggior parte delle persone tende ad essere più felice quando è in viaggio e, naturalmente, non deve preoccuparsi del lavoro.
- Rende più intelligenti: Il cervello raccogliere gli input da nuovi ambienti o da nuove lingue e resta in allenamento, con il conseguente miglioramento delle capacità cerebrali. Viaggiare inoltre aiuta a conoscere sé stessi, imbastirsi in situazioni difficili in cui si diventa più intraprendenti e si pensa in modo diverso.
- Fa vivere più a lungo: È vero! Quelli che viaggiano tendono ad avere un'aspettativa di vita più lunga. Viaggiare riduce lo stress, mantiene il corpo sano dentro e fuori e fa bene al cervello. Ecco perché dovremmo tutti viaggiare di più!

Sergio Martarelli

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

Unisciti al Club

Entra nel gruppo dove potrai conoscere altri "viaggiatori" della tua zona con cui divertirti e partire fin da subito. Segui la nostra pagina facebook CLUB VIAGGIANDO <https://www.facebook.com/clubviaggiando/> per seguire gli eventi che organizziamo. Vieni a conoscerci presso l'agenzia "I Viaggi dell'Orso Desenzano" a Rivoltella del Garda.

Pasticceria



I BISCUITI DI POZZOLENGO sono un prodotto genuino della nostra terra. La semplicità del sapore e la ricchezza accurata degli ingredienti ne fanno un prodotto facilmente digeribile ed adatto a tutti.

Panificio



CANTUCCI Sicuramente non li troverete negli scaffali dei supermercati e nella grande distribuzione perché sono fatti dal nostro forno in modo artigianale, con tantissime mandorle e ingredienti naturali.

Orlando



BISCUITI ALLE NOCCIOLE È sufficiente assaggiarli per riscoprire antichi sapori genuini! Tante nocciole del Piemonte finemente tritate per dare al gusto una piacevole sensazione!

Pasquali



BISCUITI AL LATTE Ideali per un piccolo spuntino, nutrienti, genuini e ricchi di sapore. Ingredienti di prima scelta per garantire sempre il massimo della soddisfazione al palato.

Via Armando Diaz, 21 Pozzolengo (Bs) Tel. 348 4239083

OZONO contro VIRUS TERAPIA EFFICACE

Lo dimostra uno studio sulle possibilità di utilizzo contro il Covid-19 promosso dal dr. Antonio Galoforo, medico chirurgo esperto da più trent'anni nelle diverse applicazioni terapeutiche dell'ozono e riconosciuto anche dall'Università Cinese

Arriva l'imprimatur dall'importante Università cinese di Tianjin per l'ozonoterapia quale terapia efficace contro Coronavirus. Riconoscimento che arriva con una lettera ufficiale al Dott. Antonio Galoforo, professionista di ormai riconosciuta autorevolezza nell'applicazione dell'ozono per la cura di diverse patologie, che fin da gennaio ha portato avanti una stretta e proficua collaborazione con le autorità cinesi e che per primo, anche in Italia, ha pubblicato uno studio proprio sull'efficacia dell'ozonoterapia contro Covid-19 pubblicato sul portale della SIOOT Società Scientifica Di Ossigeno-Ozono Terapia. E l'Istituto Superiore di Sanità, pur non attribuendo in via preventiva all'ozonoterapia valenza terapeutica contro Covid-19, ne ha però definito i criteri affinché le strutture ospedaliere possano decidere di

utilizzarlo; l'importante riscontro scientifico arriva direttamente dalla Cina con una lettera inviata al Dott. Galoforo dal Prof. Dong Ming dell'Università di Tianjin. Il documento sintetizza appunto come il supporto di Galoforo, con una serie di incontri sviluppati fra Brescia e le istituzioni sanitarie cinesi "fin da gennaio abbia permesso di mettere a punto un protocollo, validato dal comitato etico dell'Università e dell'ospedale di Haihe che è stato applicato con risultati positivi su pazienti con diversi stadi di progressione della patologia. Questo importante riscontro si aggiunge all'apertura, che sta trovando in diversi ospedali italiani spazio di verifica, fatta dall'Istituto Superiore di Sanità che nella lettera inviata dal Responsabile della Segreteria Scientifica dell'ISS del Presidente, Dott. Luigi Bettinato, al Presidente della SIOOT martedì 24 marzo, l'Istituto Superiore di Sanità definisce in modo chiaro le

modalità con cui è possibile valutare l'ossigeno ozono terapia in pazienti affetti da Covid-19". Lo sforzo del Dott. Galoforo si è concretizzato inoltre nel sensibilizzare, anche alla luce delle ulteriori evidenze scientifiche internazionali frutto della sua collaborazione con colleghi in Belgio, Spagna, Cina, California, Argentina, sia le istituzioni, in primis quelle della regione Lombardia, sia gli organi preposti, sulla validità di questo approccio, sottolineando in modo determinante il suo basso costo e soprattutto l'assenza di effetti collaterali. Tutto questo ha portato ad un ulteriore passo importante con un incontro svoltosi il 3 giugno u.s. presso la XII Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati durante il quale è stato possibile esporre i significativi risultati di questa terapia nel contrastare Covid-19 e in passato altri virus quali Ebola e Sars.



Interviste su www.dipende.tv

Il Prof. Antonio Carlo Galoforo, esperto ed affermato specialista in Ozonoterapia, visita presso il CENTRO DI ECCELLENZA DI OSSIGENO - OZONO TERAPIA Poliambulatorio Medical Services SMAO Tel.0376.671992 via Arturo Toscanini n.41 Castiglione d/S (MN)

Legge sul "DOPO DI NOI"

Conosciuta con il nome di Legge sul Dopo di Noi, la finalità della Legge N. 112/2016 è quella di promuovere l'integrazione, e l'autosufficienza (materiale e quotidiana) di individui affetti da una forma di handicap non dovuto ad invecchiamento degenerativo.

Un handicap tale da renderli incapaci di lavorare, di gestire i loro interessi economici in maniera indipendente e di progettare, da soli, qualsiasi prospettiva per il loro avvenire. Questa Legge fornisce soluzioni grazie alle quali, data la morte sopravvenuta, la malattia o difficoltà finanziaria dei soggetti tenuti a tutelare un disabile incapace, quest'ultimo possa disporre di mezzi utili a procurare le cure, l'assistenza e le strategie di inclusione nella Società che gli siano necessarie nel suo futuro. Il suo perno è un insieme di espedienti (vincoli di destinazione, fondi speciali, ecc.) capaci di costituire un patrimonio e di orientarne lo scopo. Tra questi, il testo normativo elenca anche l'istituto del trust. Derivante dal Diritto anglosassone, il trust permette la creazione di un meccanismo in virtù del quale un soggetto (Disponente) si

spoglia di alcuni sui beni mettendoli a disposizione di un secondo soggetto (Trustee) che ne diventa il depositario. In questa veste, però, il Trustee non può, e non potrà, fare arbitrariamente ciò che desidera di questi stessi beni. I medesimi, del resto, devono, e dovranno, essere gestiti secondo precise volontà espresse dal Disponente nell'interesse esclusivo di un terzo soggetto: il Beneficiario. In questa direzione, tra l'altro, il Trust dovrà indicare, al suo interno, quali sono le ragioni o i progetti (connessi al Beneficiario) che ne giustificano l'adozione. Ragioni e progetti che, obbligatoriamente, dovranno essere perseguiti affinché il Trust mantenga la sua efficacia giuridica. Quanto al modello di Trust utilizzato in chiave Dopo di Noi, il Trustee può identificarsi in un familiare del Beneficiario, in un suo amico, in un suo conoscente, ma anche in un individuo terzo che gli sia estraneo. Invece, il ruolo di

Disponente può essere ricoperto tanto da una persona fisica, quanto da una Fondazione, un'Impresa o un Ente. Il Beneficiario del Trust è il portatore di handicap avente le caratteristiche che poco sopra abbiamo evidenziate. Infine, gli elementi oggetto del Trust possono avere differente natura; a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: beni mobili ed immobili, denaro e Titoli di Stato. In base alla Legge N. 112/2016, inoltre, la nomina del "Guardiano del Trust", è prevista affinché si possa vegliare sull'ottimale raggiungimento dell'obiettivo che questo mezzo deve avere; ovvero quello di isolare una serie di risorse materiali vincolate esclusivamente e totalmente all'interesse del beneficiario disabile non capace di badare a se stesso. Ciò anche, ma non soltanto, nell'evenienza in cui egli, prematuramente, resti solo al Mondo. I beni che sono inseriti nel Trust non seguono le vicende, quand'anche negative, che toccano il patrimonio del Disponente o quello del Trustee. Infine, la predisposizione di un Trust il quale venga costituito mediante Atto Pubblico e per tutta la durata della vita del Beneficiario gode di esenzioni e facilitazioni fiscali. www.irol.eu

Avvocato Sandra Cherubini
International Routes Of Law



International Routes of Law è una realtà creata da un gruppo di professionisti al fine di fornire formazione e consulenza nei seguenti settori: Diritto del commercio internazionale, Contrattualistica Internazionale e diritto doganale, Diritto di Famiglia e Rapporti fra Privati che si riconducono anche a Stati stranieri, Diritto dell'Immigrazione, Tutela dei Diritti Fondamentali dell'Uomo, Business e Promozione dei Diritti Umani. Affidandosi alla competenza dei professionisti che hanno contribuito a far nascere questa realtà e che quotidianamente la sviluppano, i soggetti privati, le imprese e gli enti che si occupano della protezione dei Diritti Umani potranno trovare una piattaforma di fattivo e costruttivo confronto; un utile sostegno in merito alle problematiche che li possono sfiorare quando essi si trovino a dover gestire situazioni che, per come sono connotate, richiedono valutazioni normative coinvolgenti (inevitabilmente) ordinamenti giuridici diversi, legislazioni differenti e organi giudicanti eterogenei. Le soluzioni studiate e messe a disposizione di chi dovesse richiederle, fondate su Dottrina e Giurisprudenza aggiornate costantemente - parte delle quali sarà fruibile navigando in questo Sito Internet - sapranno guardare agli orientamenti de jure più attuali ed innovativi. Non per ciò, tuttavia, verrà sacrificata l'applicazione più classica degli istituti o degli strumenti giuridici, tenendo conto delle esigenze specifiche dei singoli utenti sempre in una prospettiva di primario rilievo.

5G: il principio di precauzione

La discrezionalità dei Comuni. La posizione del CAT Comitato Ambiente Territorio. 5G Pro e contro.

Con il termine 5G si intendono le tecnologie per la comunicazione mobile di quinta generazione con velocità e prestazioni superiori a quelle delle precedenti tecnologie 4G, 3G, 2G. Al momento il 5G è in fase sperimentale in alcune città che ne hanno permesso l'installazione, mentre in alcuni comuni i sindaci hanno emesso ordinanze che lo vietano come la recente del Comune di Pozzolengo. A Desenzano il Consiglio sta valutando la posizione da assumere a tal riguardo. Il CAT (pagina Facebook CAT Comitato Ambiente Territorio Desenzano) ha ufficialmente chiesto al Comune desenzanese, che vuole istituire una commissione di esperti, di comunicare non solo i nominativi dei componenti ma anche le rispettive competenze tecniche, sanitarie, economiche e giuridiche congiuntamente alla trasmissione in streaming delle riunioni della medesima; ha chiesto inoltre di informare in merito alle richieste di potenziamento da parte degli enti gestori della telefonia mobile ed ancora di organizzare appena possibile un incontro pubblico. Il CAT è un Comitato, apartitico, attivo sul Garda dal 2017; la sua azione ha riguardato e riguarda vari ambiti: il consumo di suolo, gli scarichi fognari a lago, il depuratore per il lago, l'attraversamento della darsena Lepanto, la battaglia per l'acqua pubblica, la possibile restituzione alla comunità di un piccolo porticciolo in disuso per Rivoltella ed ora, ultimo in termini di tempo, il problema del 5G. Il Comitato ha aderito recentemente alla costituzione del GAPP (Gruppo Applicazione Principio di Precauzione) che unisce i comuni di Peschiera, Castelnuovo e Desenzano.

Il Principio di Precauzione adottato dall'Unione Europea nel 2005 recita: "...quando le attività umane possono portare a un danno moralmente inaccettabile, che è scientificamente plausibile ma incerto, si dovranno intraprendere azioni per evitare o diminuire tale danno".

Alessia Demunari e Luisa Sabbadini del CAT affermano "Sappiamo bene che la tecnologia 5G sarà quella che permetterà l'Internet delle cose. Il campo di utilizzo è vastissimo, va oltre la domotica e trova applicazione in svariati settori, ma quanto sono rischiose le onde elettromagnetiche usate per il 5G?". Come i lettori potranno ben capire la materia non è di facile indagine e gli studi non sono di facile esecuzione né di facile lettura. Su un argomento così delicato per la salute pubblica è auspicabile una grande consapevolezza da parte della cittadinanza che si può ottenere solo attraverso trasparenza e diffusione dell'informazione. Di seguito una breve sintesi sui pro e i contro della nuova tecnologia per favorire la sensibilizzazione verso un tema che ci coinvolge tutti, cittadini e istituzioni.

A FAVORE: non solo i telefoni cellulari ma anche gli oggetti, per altro sempre più numerosi (elettrodomestici, orologi, lampioni, auto, semafori, ecc),

saranno connessi e quindi gestibili contemporaneamente ed in modo veloce. Si tratta quindi di un modo diverso non solo di comunicare ma soprattutto di trasmettere e gestire i dati. Quindi per le persone, i veri cambiamenti, non saranno solo sulla velocità e copertura delle reti ma soprattutto sulla digitalizzazione delle infrastrutture stradali, sulla possibilità di usare droni in aree sensibili o inaccessibili magari colpite da calamità naturali. Nelle città i dati sulla mobilità, i parcheggi, l'illuminazione ed i rifiuti (cestini per strada) saranno trasmessi in tempo reale e consentiranno una gestione da remoto più rapida. In medicina sarà sempre più possibile la telechirurgia oppure l'ambulanza connessa per interventi urgenti anche durante il trasporto al pronto soccorso, e tanti altri servizi ancora.

CONTRO: i nuovi scenari determinano il bisogno di installare molte più antenne per la necessaria trasmissione del segnale. Questa proliferazione preoccupa per il rischio connesso alle emissioni elettromagnetiche e la maggiore esposizione della popolazione ai campi elettromagnetici di cui da tempo si dibatte sia per gli effetti a breve che a lungo termine. Secondo la IARC - agenzia internazionale ricerca sul cancro - alcuni studi sembrano evidenziare un aumento del rischio di insorgenza di alcuni tumori sia benigni che maligni. Poiché, però, altri studi epidemiologici non hanno confermato quanto sopra, la stessa IARC ha classificato (2011) come gruppo 2B: i campi elettromagnetici "possibilmente cancerogeni per gli esseri umani". Due recenti studi sperimentali su animali, condotti dal National Toxicology Program (NTP) negli USA e dall'Istituto Ramazzini

in Italia, forniscono alcune evidenze di una relazione tra i campi elettromagnetici e l'insorgenza di alcuni tumori. Ci sono poi attestazioni di effetti biologici infiammatori su cellule cutanee, terminazioni nervose e microcircolo. A seguito di queste recenti acquisizioni la riclassificazione della cancerogenicità delle radiofrequenze è stata inserita tra le priorità della IARC.

ELENA TAGLIAFERRI



MUSEI del GARDA Ampliati orari e numero di visitatori ammessi

Dopo le Grotte di Catullo anche il Castello Scaligero di Sirmione e la Villa Romana di Desenzano del Garda ampliano orari di apertura e numero di visitatori per turno, per andare incontro alle presenze via via crescenti di pubblico. In tutti i siti è stata introdotta la prenotazione obbligatoria e sono stati predisposti un'apposita segnaletica e percorsi indirizzati. Questi gli orari e le modalità di visita in vigore dal 7 luglio:

CASTELLO SCALIGERO DI SIRMIONE

Da martedì a sabato h. 8.15-19.15 ingressi ogni 45' a partire dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 fino alle 18.30. Domenica h. 8.15-13.45 ingressi ogni 45' a partire dalle 8.30 fino alle 13.00. Chiuso il lunedì. Nel sito sarà consentito l'ingresso ad un massimo di 30 persone ogni 45 minuti, previa prenotazione obbligatoria, possibile fino a 15 minuti prima di ciascun turno di visita, al seguente link: <https://www.midaticket.it/garda>.

VILLA ROMANA DI DESENZANO DEL GARDA

Martedì - sabato h. 8.30-19.30 ultimo ingresso ore 19.10 Domenica, h. 14.00-19.30 .ultimo ingresso alle 19.10 Chiuso il lunedì. Nel sito sarà consentito l'ingresso ad un massimo di 20 persone ogni 20 minuti, previa prenotazione obbligatoria, possibile fino a 5 minuti prima di ciascun turno di visita, al seguente link: <https://www.midaticket.it/garda>. È obbligatorio l'uso della mascherina per tutto il tempo di visita; all'ingresso del museo viene rilevata la temperatura corporea tramite termoscanner. Mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1,5 metri, ed evitare assembramenti sia all'interno che all'esterno del museo. <https://musei.lombardia.beniculturali.it/>



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



© Luca Bulgarelli

PH.Luca Bulgarelli

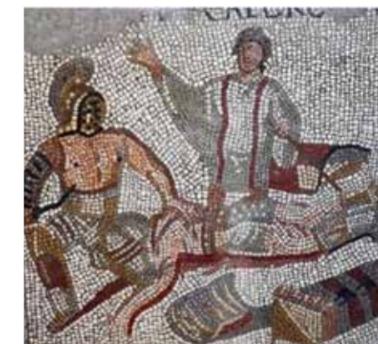
UNA VILLA ROMANA SOTTO IL VIGNETO

Il Comune di Negrar di Valpolicella ha lanciato la notizia su facebook: «Dopo innumerevoli decenni di tentativi falliti, finalmente è stata riportata alla luce parte della pavimentazione e delle fondamenta della Villa romana ubicata a nord del capoluogo, scoperta dagli studiosi oltre un secolo fa.»



L'Amministrazione segnalata ai tecnici della Soprintendenza di Verona, con un carotaggio mirato del suolo, stanno parzialmente scoprendo i resti del manufatto ancora presenti sotto alcuni metri di terra, con un obiettivo preciso: identificare l'esatta estensione e l'esatta collocazione della antica costruzione. Successivamente, la Soprintendenza si raccorderà con i proprietari dell'area e con il Comune per individuare le modalità più adeguate per rendere disponibile e visitabile questo tesoro archeologico nascosto da sempre sotto i nostri piedi. I commenti dimostrano che pochissimi, anche della zona, sono a conoscenza del prezioso sito archeologico che potrebbe dare una svolta turistica alla zona molto apprezzata per la produzione vinicola e olearia. Dal punto di vista archeologico si tratta di un'importante scoperta, dato anche il perfetto stato di conservazione dei reperti avvenne occasionalmente nel 1887 in frazione Villa (significativo il toponimo) a nord del centro di

Negrar di Valpolicella, durante alcuni lavori agricoli. Dopo un imponente smottamento dovuto a incessanti precipitazioni, Giovanni Battista "Giobatta" Caprini, nel ripristinare il terreno di sua proprietà franato, vide affiorare altre parti della villa romana, che segnalò alle autorità. Nel 1974 si trovò un altro locale, e la zona da allora rimase vincolata, ma pur non essendo completamente esplorata si individuò un'area di 270 metri quadri in cui si ritenne essere l'edificio di estensione maggiore con caratteristiche di residenza di villeggiatura. Notevole il ritrovamento di un portico orientato da est a ovest, lungo 18 metri e largo oltre 4 metri. Gli elementi di maggior importanza sono indubbiamente i mosaici pavimentali, eseguiti tra il II ed il III secolo d.C. recuperati in parte dagli scavi del 1887, e conservati al Museo Archeologico al Teatro Romano di Verona. Immagini ispirate a giochi circensi e lotta di gladiatori. Mentre gli ultimissimi scavi hanno permesso portare alla luce mosaici con greche intrecciate con inseriti motivi particolari come nodi di Salomone e composizione quadrilobata di foglie ovali.



RIAPRONO I MUSEI DELLA BATTAGLIA in tutta sicurezza con tante novità

Durante la chiusura per l'emergenza Covid19 la Torre di San Martino ha continuato ad essere illuminata con il Tricolore, in segno di speranza. Dal 23 maggio i Musei di Solferino e San Martino, dopo essere stati vicini ai visitatori digitali con: rubriche multimediali, iniziative virtuali e percorsi on line, sono di nuovo aperti. Cos'è cambiato nella modalità di visitarli? La sicurezza: I Musei si sono attrezzati per garantire ai visitatori il massimo della tutela. Con precauzioni e cautele maggiori degli standard di legge. Ogni accorgimento è stato pensato per rendere più sicura, tranquilla e piacevole a tutti la visita.

LATECNOLOGIA: Senza toccare nulla se non il proprio cellulare, è possibile, scaricando una innovativa App, essere guidati nel vivo del percorso museale, che a San Martino prevede anche spiegazioni interattive tramite QR Code.

I NUOVI ORARI: A Maggio i Musei sono stati aperti solo nel fine settimana, da giugno sono invece visitabili tutti i giorni con chiusura il lunedì per i soli siti museali di Solferino, senza bisogno di prenotazione. Gli orari d'apertura sono dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.

LE NOVITÀ: La cartellonistica è stata completamente rinnovata, con l'aggiunta delle spiegazioni in Inglese per l'itinerario "4 passi nella Storia" a Solferino.

LE ZONE VERDI: I Musei, sia a Solferino che a San Martino, sono circondati da meravigliosi parchi, dove poter liberamente passeggiare, lontano da assembramenti, tra la bellezza del lago di Garda e le colline moreniche.

LA PERSONALIZZAZIONE DELL'ESPERIENZA: Coloro che hanno acquistato il biglietto unico -che al costo di 10 euro consente la visita ai tre siti Museali di Solferino e San Martino- nei primi giorni di apertura, a Maggio, hanno ricevuto al Museo di Solferino un elegante attestato del Progetto Torelli con i dati di un soldato che aveva il loro stesso cognome e che partecipò alle Campagne per l'Indipendenza d'Italia. Chissà, forse un avo del visitatore? Gli interessati che visiteranno i tre siti museali anche nei mesi successivi, possono farne sempre richiesta al Museo di Solferino lasciando la loro e-mail.

QUI SI È FATTA L'ITALIA: Per riscoprire la bellezza del nostro Paese, sui campi di Battaglia dove nacque l'Italia, tra parchi, Torri e monumenti della memoria. Un itinerario, a San Martino e Solferino, tra i tesori della Lombardia.

www.solferinoesanmartino.it

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








CAFERIA

COOLINARIA

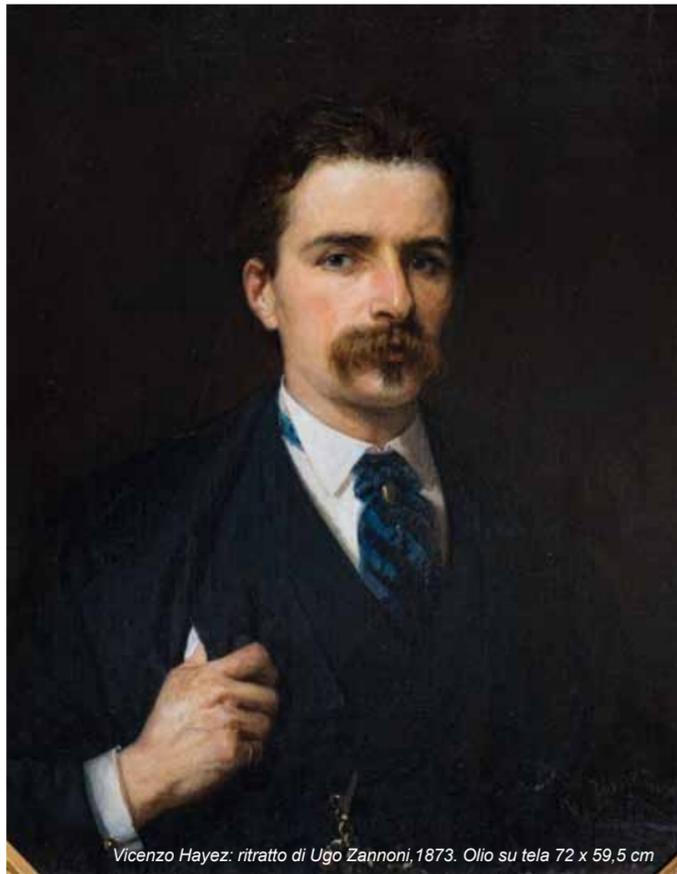
Via Marconi, 133 Desenzano del Garda (Bs)
Tel.030.9912477
www.caferiacoolinaria.eu info@caferiacoolinaria.eu



MOSTRE in città

Verona - dal 26 giugno 2020 fino a gennaio 2021

LA MANO CHE CREA. La galleria pubblica di Ugo Zannoni (1836-1919) scultore, collezionista e mecenate



Vicenzo Hayez: ritratto di Ugo Zannoni, 1873. Olio su tela 72 x 59,5 cm

È molto più di una mostra quella che i Civici Musei di Verona propongono dal prossimo 26 giugno e sino a tutto gennaio 2021 alla Galleria d'Arte Moderna Achille Forti al Palazzo della Ragione, intorno al tema del mecenatismo che ha portato alla nascita di molte, grandi collezioni pubbliche. È, infatti, un progetto che propone una nuova modalità di approccio alla realizzazione delle mostre. Il punto di avvio, l'epicentro del progetto – curato dal direttore dei Musei Civici Francesca Rossi affiancata da un Comitato scientifico composto da Maddalena Basso, Camilla Bertoni, Elena Casotto, Tiziana Franco, Sergio Marinelli, Patrizia Nuzzo e Pietro Trincauto - è la vicenda di uno dei maggiori scultori dell'Ottocento veronese, Ugo Zannoni. Artista che visse una lunga carriera all'insegna di relazioni artistiche tra Verona, Milano e Venezia, animata dall'impegno civile a favore della cultura e dei musei cittadini. Tra il 1905 e il 1918, Zannoni donò ai Musei Civici veronesi la sua cospicua collezione di opere d'arte, contribuendo così a gettare le basi per la costituzione di una Galleria d'Arte Moderna a Verona. Fu grazie all'impulso e al profondo impegno civile e culturale di Ugo Zannoni, testimoniato dalla generosa donazione, che agli inizi del Novecento il Museo Civico poté rivolgere la sua attenzione all'arte allora contemporanea. "La mostra ha quindi il merito di offrire il primo studio approfondito sulle vicende della collezione Zannoni – afferma Francesca Rossi Direttore dei Musei Civici - Grazie a una sistematica campagna di ricognizione, le circa 200 opere donate, sono state oggetto di ricerche, interventi conservativi, documentazione fotografica e schedatura. Per questo, nell'attesa della riapertura della Galleria, sono stati organizzati appuntamenti virtuali – pillole video, visite guidate – per raccontare la mostra all'interno dell'iniziativa "Museo Agile" diffusa tramite il portale internet e i canali social dei Musei Civici".

Verona Galleria d'Arte Moderna Achille Forti -Palazzo della Ragione Cortile Mercato Vecchio 6 - Verona. Comune Tel. 045 8001903 www.gam.comune.verona.it Orario Da martedì a venerdì 11 -17 Sabato, domenica e festivi 11 -17 La biglietteria chiude 45 minuti prima Chiuso il lunedì. Prenotazione orario d'ingresso e acquisto biglietti Il biglietto può essere acquistato esclusivamente online su HYPERLINK "http://museiverona.com/" \www.museiverona.com, prenotando anche l'orario di ingresso. Le regole per una buona visita sono disponibili sul sito museivicivi.comune.verona.it

Musica In Littorina



La Littorina del Mincio, locale di Salionze di Valeggio sul Mincio (VR) in posizione panoramica sulla sponda del fiume, dal 2 luglio al 27 agosto ospiterà la rassegna di concerti Musica in Littorina con la direzione artistica del maestro Mauro Ottolini

novembre si terranno sempre di giovedì, mischiando le carte del grande pop nazionale, del miglior jazz italiano, del funk più estroso, dei colori etnici: Francesco Baccini, Vittorio De Scalzi dei New Trolls, Mauro Ottolini e Fabrizio Bosso, i Ridillo, Little Taver, Vanessa Tagliabue Yorke, Gianluca Carollo e Chiara Luppi, Claudia Bidoli, Stephanie Océan Ghizzoni. L'ingresso è libero, a numero limitato, con obbligo di prenotazione dei tavoli per la cena a menù. Mentre tutto il settore dello spettacolo dal vivo affronterà l'estate con programmazioni in versione ridotta rispetto al passato (nella migliore delle ipotesi: l'alternativa è rimanere inattivi), la Littorina investe sul fronte artistico per lanciare un messaggio di crescita e valorizzazione della sua struttura, dove si incrociano la bellezza paesaggistica, il cicloturismo, la vita di fiume, la buona cucina e prossimamente anche l'ospitalità. Controcorrente appunto. L'attività concertistica si svolgerà nel più rigoroso rispetto delle normative e ordinanze per gli spettacoli dal vivo, compresa l'applicazione della distanza di sicurezza tra gli spettatori. Oltre alla costante attenzione per l'emergenza sanitaria in corso, Musica in Littorina si schiera dalla parte dei bambini seguiti dalla ABEO (l'Associazione Bambino Emopatico Oncologico).

Giovedì 2 luglio ore 21:30
RIDILLO

Daniele 'Bengi' Benati, voce e chitarra
Claudio 'Shiffer' Zanoni, cori e tromba
Dario Vezzani, basso
Francesco Savazza, cori e tastiere
Emi Piero, batteria

Giovedì 9 luglio ore 21:30
VITTORIO DE SCALZI

Vittorio De Scalzi, pianoforte, chitarra e voce

Giovedì 16 luglio ore 21:30
MAURO OTTOLINI & FABRIZIO BOSSO SEXTET

"Storyville Story"
Mauro Ottolini, trombone
Fabrizio Bosso, tromba
Vanessa Tagliabue Yorke, voce
Gluco Benedetti, sousaphone
Paolo Birro, pianoforte
Paolo Mappa, batteria

Giovedì 23 luglio ore 21:30
GIANLUCA CAROLLO QUARTET

featuring CHIARA LUPPI "Soul Jazz Set"
Chiara Luppi, voce
Gianluca Carollo, tromba
Giuliano Pastore, pianoforte
Davide Pezzin, basso
Mauro Beggio, batteria

Giovedì 30 luglio ore 21:30
CLAUDIA BIDOLI "FEIRA LUSA"

Claudia Bidoli, voce
Claudio Moro, chitarra classica
Thomas Sinigaglia, fisarmonica
Enrico Terragnoli, basso acustico

Giovedì 6 agosto ore 21:30
VANESSA TAGLIABUE YORKE & SMASHING TRIAD(S)

Vanessa Tagliabue Yorke, voce
Guido Bombardieri, clarinetto e sax
Enrico Terragnoli, banjo, chitarra
Mauro Ottolini, sousaphone

Giovedì 13 agosto ore 21:30
LITTLE TAVER & HIS CRAZY ALLIGATORS

featuring Ape Regina Drag Queen (Aldo Piazza, la Mara Maionchi di Chiambretti Night)
Little Taver, voce
Toni Pambianco, contrabbasso
Corrado Terzi, sax
Alessandro Betti, chitarra
Paolo De Matteis, pianoforte
Leonardo Torricelli, batteria
Trixie, maggiordomo

Giovedì 20 agosto ore 21:30
FRANCESCO BACCINI

Francesco Baccini, pianoforte e voce

Giovedì 27 agosto ore 21:30
STEPHANIE OCEAN GHIZZONI

"Emozioni italiane"
Stephanie Ocean Ghizzoni, voce, rullante e washboard
Marco Pasetto, clarinetto basso, sax soprano e ocarine
Daniele Rotunno, pianoforte
Luca Zoccatelli, basso

La Littorina del Mincio tel.: 045 4852921
via Gardesana Nord 241,
Salionze di Valeggio sul Mincio (VR)
www.lalittorinadelmincio.it
email: info@lalittorinadelmincio.it

manga
ORAFI MANGANONI
gioielli artigianali dal 1961
ORO
ARGENTO
CREAZIONI
RIPARAZIONI
ORAFI MANGANONI di Simone e Monica Manganoni s.n.c.
Via S. A. Merici, 12 - Desenzano del Garda (Bs) Tel. 0309142430 - fb: Bottega Orafia Manganoni



Valeggio sul Mincio
VILLA SIGURTA': degustazioni e visite esclusive

Villa Sigurta, che ha ospitato Imperatori e famiglie reali, apre al pubblico per visite e degustazioni di vini pregiati

In seguito a numerose richieste, per la prima volta si schiudono le antiche soglie del monumentale palazzo e del magico giardino privato di circa 3 ettari, offrendo ai visitatori un luogo colmo di storia, di bellezza e di poesia ove sollevare i calici per intonare un inno alla rinascita e guardare al futuro con speranza insieme all'Italia che non si arrende. La prestigiosa dimora, fu protagonista di importanti momenti del nostro Risorgimento: nella seconda Guerra d'Indipendenza la scelse per un breve soggiorno l'imperatore Francesco Giuseppe I d'Austria ed in seguito fu Quartier Generale di Napoleone III. Poi, col trascorrere del tempo, in epoche assai più recenti, i Conti Sigurta vi ospitarono i membri di diverse case reali Europee, capi di stato, premi Nobel ed eminenti scienziati così come alcune delle massime figure della lirica, tra tanti, tanti altri ospiti illustri che anche oggi frequentano le antiche stanze



nella tuttora dimora privata famigliare. La Villa, di ispirazione palladiana, fu costruita tra il 1689 ed il 1693 dal celebre architetto Vincenzo Pellesina (1637-1700) per incarico dei Maffei, una delle principali nobili famiglie della storia Veronese. Villa Maffei oggi Sigurta è una delle più importanti opere architettoniche del fine Seicento della Provincia di Verona. Gli ospiti visiteranno i grandi saloni per ricevimenti, il monumentale scalone e la loggia con gli affreschi di Biagio Falcieri (1627 - 1703), che raffigurano in due tempi il

mito della caduta di Fetonte all'incauta guida del carro del Sole ed il salone dove Napoleone III, nelle prime due settimane del mese di luglio del 1859, svolse le trattative per l'armistizio di Villafranca. Nel giardino privato i visitatori potranno contemplare il plurisecolare Ginkgo Biloba (il miracoloso albero della saggezza, venerato nei paesi asiatici) e, percorrendo il romantico sentiero che ispirò il poeta Ippolito Pindemonte (1753-1828), raggiungere lo spettacolare ninfeo dedicato a Scipione Maffei (1675-1755).



Le visite e le degustazioni dei vini, organizzate dall'Azienda Agricola Onofria che appartiene alla famiglia, saranno soggette scrupolosamente, nei tempi e nelle modalità, a tutto quanto disposto in merito alle misure di sicurezza stabilite durante e dopo l'emergenza sanitaria. L'apertura al pubblico della Villa permetterà anche, in orari e date indipendenti e compatibili, di organizzare eventi cerimoniali e riunioni una volta confermata la disponibilità. Ove consentito dalle autorità competenti, l'apertura avrà luogo nel prossimo mese di luglio. Per le informazioni relative alle indispensabili prenotazioni, prezzi, orari e qualsiasi altro chiarimento, sono disponibili i seguenti recapiti telefonici e di posta elettronica: E-mail: info@villasigurta.org www.villasigurta.org + 39 3355491662 + 39 3454072409 N.B.

L'ingresso per la visita alla villa ed al giardino privato è in piazzetta Conte Carlo Sigurta 3 (Circonvallazione Maffei), Valeggio sul Mincio, da non confondersi con l'accesso all'adiacente Parco Sigurta.



La settantaduesima edizione dell'Estimate Teatrale Veronese presenta, dal 18 luglio al 21 settembre, un ricco programma di teatro, danza e musica che confermano Verona un punto di riferimento nel panorama culturale nazionale. Tra gli ospiti Claudio Bisio, Paolo Rossi, Chiara Francini, Isabella Ferrari, Sergio Rubini, Chiara Lagani, Melania Mazzucco, Babilonia Teatri con Paola Gassman e Ugo Pagliai, Alessio Boni e Michela Cescon, Marco Tullio Giordana, Vinicio Capossela, Vasco Brondi, Raphael Gualazzi, Paolo Fresu, Enrico Pieranunzi, Musica Nuda.

ESTATE TEATRALE VERONESE



Il teatro riparte sotto il segno di una collaborazione tra Teatro Stabile del Veneto e Comune di Verona che continuerà per tutta l'estate con tre produzioni e co-produzioni e il 71° Festival Shakespeariano: Romeo e Giulietta, una co-produzione con il Teatro Stabile di Bolzano, che porta in scena una riscrittura della celebre tragedia shakespeariana a cura di Babilonia Teatri con Ugo Pagliai e Paola Gassman, lo spettacolo Stand Up Shakespeare con Paolo Rossi, sempre in co-produzione con lo Stabile di Bolzano e Poetry Death Match con i venti giovani attori diplomati della Scuola Teatrale d'Ecceellenza diretti da Giorgio Sangati. Al Teatro Romano, sede storica del festival e luogo della ripartenza per lo spettacolo veneto, che accoglierà 9 prime nazionali e 5 coproduzioni, si aggiungono il Chiostro di Santa Eufemia e Forte Gisella, due ulteriori suggestive location che ospiteranno progetti legati ai giovani e agli spettatori più piccoli.

MUSICA
Teatro Romano
Verona ore 21.00
01.09 verona jazz
MAURO OTTOLINI & VANESSA
TAGLIABUE YORKE Swing Sing
02.09 verona jazz
PAOLO FRESU TRIO
Tempo di Chet
04.09 rumors
RAPHAEL GUALAZZI
05.09 rumors
VASCO BRONDI
Talismani per tempi incerti
06.09 verona jazz
ENRICO PIERANUNZI TRIO
Fellini Jazz
07.09 rumors
VINICIO CAPOSSELA Pandemonium
13.09 venerAzioni
MUSICA NUDA
Petra Magoni e Ferruccio Spinetti
20.09 venerAzioni
BUON COMPLEANNO MIMI
Chiostro di Santa Eufemia
Verona ore 21.00
26.07
Quartetto dell'Orchestra
Machiavelli THE DEATH
AND THE IRON MAIDEN

DANZA
Teatro Romano
Verona ore 21.00
08.09
Ersilidanza
ANDRÀ TUTTO BENE
09.09
Camilla Monga
DIRE | HABITUS
10.09
Chiara Frigo
HIMALAYA DRUMMING
Silvia Gribaudi
R.OSA
19.09
Cristiana Morganti
MOVING WITH PINA
29.07
Compagnia Iuvenis Danza
Fóov Dance Company
PADDOCK
30.07
Diversamente in danza
PUNTI DI SINGOLARITA'
Arte 3 _ D SHARING
01.08
Elisa Cipriani | Luca Condello
GIULIETTA E ROMEO
ANIME DANZANTI

DANZA TEATRO MUSICA

TEATRO
Teatro Romano
Verona ore 21.00
18.07
Claudio Bisio | Gigio Alberti
MA TU SEI FELICE?
24.07
Isabella Ferrari
FEDRA
31.07
Paolo Rossi
STAND UP SHAKESPEARE
11.09
Ugo Pagliai
Paola Gassman
Babilonia Teatri
ROMEO E GIULIETTA
12.09
Alessio Boni
Michela Cescon
Marco Tullio Giordana
FUGA A TRE VOCI
15.09
Vanessa Scalera
LA STORIA DI RE LEAR
16.09
Chiara Francini
L'AMORE SEGRETO DI OFELIA
17.09
Sergio Rubini
MACBETH SOLO
Chiostro di Santa Eufemia
Verona ore 21.00
22.07 | 23.07
Teatro Stabile del Veneto
Giorgio Sangati
POETRY DEATH MATCH
25.07
Mitsmacher
ILIAD, MITO E GUERRA
Forte Gisella
Verona ore 21.00
02.07 | 20.08
Fondazione AIDA
LA CITTÀ DEI RAGAZZI
www.fondazioneaida.it
Previdita biglietti
Box Office Verona - Via Pallone 16
tel. 045 80 11 154
ON LINE www.getticket.it
www.boxofficeverona.it
InfoLine e prenotazioni per persone diversamente abili: tel. 045 80 11 154
Vendita biglietti
Nelle sere di spettacolo presso i luoghi di rappresentazione dalle ore 20.00 (si consiglia l'acquisto in prevendita).
In tutte le sedi di spettacolo saranno applicate le norme di sicurezza post Covid 19. Si prega di prendere visione del regolamento sul sito del festival.
www.estateteatraleveronese.it

TEATRO
Teatro Romano
Verona ore 21.00
27.07
EADM Produzioni
IL CASO MAHLER
28.07
Modus Produzioni e Orti Erranti
RIVALSAIERI
Teatro Romano
Verona ore 21.00
20.07
Cantieri Invisibili
LA BANCAROTTA
03.08
Casa Shakespeare
FAKE SHAKESPEARE
05.08
Punto in movimento
MOLTO RUMORE PER NULLA
07.08
Teatro Scientifico
CLITENNESTRA
21.09
Ippogrifo Produzioni
RICCARDO PERSO
Chiostro di Santa Eufemia
Verona ore 21.00
15.06 | 21.07
A.Li.Ve
Accademia Lirica Verona
IN CHIOSTO VIVO
www.alivemusica.it
Biglietti Teatro Romano (teatro e danza)
Platea Numerata
Intero € 20,00 / Ridotto under 26,
over 65 e convenzioni € 15,00
Gradinata Numerata
Intero € 15,00 / Ridotto convenzioni
€ 10,00 / Ridotto under 26, over 65
e studenti esu € 8,00
Biglietti Teatro Romano (musica)
Info on line su: www.ticketone.it
www.getticket.it
www.eventiverona.it
Biglietti Chiostro di Santa Eufemia
Intero € 5,00
Ridotto under 26, over 65 e studenti
esu € 5,00
www.comunediverona.it
Cultura
arteven

TEATRO GRANDE

La Stagione estiva del Teatro Grande di Brescia si terrà dal 7 luglio al 15 settembre al MO.CA

Intervallo d'estate è il progetto artistico ideato dalla Fondazione del Teatro Grande di Brescia per il periodo che segna il passaggio dalla Stagione Gennaio-Giugno 2020 - interrotta a causa della pandemia da Covid-19 - alla auspicabile ripartenza autunnale. La Stagione prevede la realizzazione di tredici appuntamenti che hanno l'obiettivo di ricreare, attraverso la musica, una socialità condivisa e dare una iniezione di fiducia alla città, in attesa che possano essere ripristinate a pieno regime le attività di spettacolo dal vivo. Il palinsesto dei concerti spazia tra diversi ambiti musicali: l'opera, il jazz e la musica classica saranno infatti i generi che accompagneranno questa insolita Stagione estiva che verrà realizzata fuori dalle mura del Teatro. I tredici appuntamenti si svolgeranno dal 7 luglio al 15 settembre nel cortile del MO.CA: il suggestivo loggiato di Palazzo Martinengo Colleoni farà da cornice all'area scenica che verrà appositamente allestita per i concerti. Entrando nel dettaglio della programmazione, l'opera aprirà e chiuderà gli appuntamenti il 7 luglio e il 15 settembre alle ore 21.00 con l'Orchestra Bazzini Consort diretta dal Maestro Aram Khacheh che proporranno due originali riduzioni d'Opera, selezionando alcune tra le più celebri arie rispettivamente da La Traviata di Giuseppe Verdi e da Il Barbiere di Siviglia di Gioachino Rossini. Nel primo appuntamento si esibiranno le voci di Sarah Tisba (Violetta Valéry), Matteo Falcier (Alfredo Germont) e Maurizio Leoni (Giorgio Germont), mentre il 15 settembre saranno impegnati nel concerto saranno Marta Pluda (Rosina), Chuan Wang (Conte d'Almaviva), Paolo Ingrassiotta (Figaro), Filippo Ghidoni (Fiorello). Stesso progetto, ma con l'accompagnamento al pianoforte del Maestro Alessandro Trebesch, sarà quello dei recital d'opera del 28 luglio e dell'8 settembre che proporranno una sintesi in forma semiscenica di due capolavori donizettiani: Don

Pasquale e Rita. I recital verranno realizzati sia alle ore 21.00, per il pubblico tradizionale, sia alle 17.00 in una speciale versione per i più piccoli. Per il primo appuntamento saranno protagoniste le voci di Erika Tanaka (Norina), Antonio Mandrillo (Ernesto), Omar Kamata (Dottor Malatesta) e Dario Giorgelè (Don Pasquale). Martedì 8 settembre si esibiranno invece Maria Rita Combattelli (Rita), Edoardo Milletti (Peppe) e Dario Giorgelè (Gasparo). Anche l'Ensemble del Teatro Grande sarà impegnato in questa Stagione estiva a Palazzo Martinengo Colleoni con tre concerti che si terranno il 21 luglio, il 4 agosto e l'1 settembre sempre alle 21.00. Nel primo appuntamento Marco Mandolini al violino, Joël Impérial alla viola, Sandro Laffranchini al violoncello e Andrea Rebaudengo al pianoforte eseguiranno la Sonata per violoncello e pianoforte di Claude Debussy e il Quartetto con pianoforte op.41 in si bemolle maggiore di Camille Saint-Saëns. Per il secondo appuntamento l'organico dell'Ensemble rimarrà invariato ad eccezione del musicista bresciano Daniele Richiedi che sostituirà Marco Mandolini al violino. L'Ensemble proporrà al pubblico il Quartetto con pianoforte di Gustav Mahler, la Suite popolare spagnola per violoncello e pianoforte di Manuel De Falla e il Quartetto con pianoforte op.67 in la minore di Joaquín Turina. Infine, martedì 1 settembre, l'Ensemble eseguirà Kegelstatt Trio K498, (Trio dei birilli) in mi bemolle maggiore di Wolfgang Amadeus Mozart, Phantasiestücke op.73 per clarinetto e pianoforte di Robert Schumann e Otto pezzi op. 83 per clarinetto, viola e pianoforte di Max Bruch. La formazione in trio dell'Ensemble prevede per questo concerto Mirco Ghirardini al clarinetto, Joël Impérial alla viola, e Andrea Rebaudengo al pianoforte. La Stagione al MO.CA accoglierà inoltre un particolare progetto che, in due appuntamenti, intende illustrare lo stretto legame che nell'era moderna ha unito musica e filosofia. Gli Incontri

tra filosofia e musica si terranno il 14 luglio e il 25 agosto alle 21.00. Il primo incontro sarà una conferenza-concerto in cui verranno illustrate le esperienze musicali del filosofo austriaco Ludwig Wittgenstein e del fratello Paul. Ospite della serata sarà il trio composto dal pianista Ruggero Ruocco, dal clarinetista e relatore Augusto Mazzoni e dal violoncellista Marco Perini. Il secondo appuntamento del ciclo vedrà invece protagonisti Ruggero Ruocco al pianoforte e il musicologo Augusto Mazzoni in un recital pianistico con presentazione che proporrà brani composti da celebri filosofi. Infine, spazio alla musica jazz il 20 luglio e il 31 agosto alle 21.00 con due progetti che vedono

la partecipazione di alcuni affermati musicisti del territorio che in questi anni hanno raccolto importanti esperienze anche all'estero. Il 20 luglio Emanuele Maniscalco (batteria e sintetizzatori) e Alessandro "Asso" Stefana (chitarre ed effetti) saranno protagonisti del progetto Surfaces, un concerto che unisce echi folk, jazz, atmosfere da colonna sonora e sperimentazione. Il 31 agosto invece saliranno sul palco del Mo.Ca. Francesco Baiguera (chitarra), Giacomo Papetti (contrabbasso) ed Emanuele Maniscalco (batteria) con Préludes, un lavoro che raccoglie composizioni originali del chitarrista Francesco Baiguera.
Biglietto unico 10,00 € Tel 030 2979347.
www.teatrogrande.it e vivaticket.it

FESTIVAL d'Estate

Nel cuore della Musica: con un prestigioso cast tutto italiano nella serata inaugurale del 25 luglio e grandi stelle internazionali per il mese di agosto tra serate di gala e concerti sinfonici



Festival d'estate 2020 all'Arena di Verona è pronto a partire nella sua rinnovata veste con il palcoscenico centrale, con capienza ancora ridotta, ma animato dal desiderio di sostenere la ripresa del proprio territorio, nel nome della qualità e della tradizione centenaria che lo ha reso celebre in tutto il mondo. Dopo mesi di continuo impegno per non lasciare l'Arena silenziosa in questo anno difficile per il comparto culturale, la stagione areniana finalmente riparte con un nuovo assetto di palco che renderà questa edizione davvero storica e irripetibile. Il 25 luglio prenderà il via il Festival d'estate 2020 "NEL CUORE DELLA MUSICA" con un grande omaggio all'arte e agli artisti italiani: Francesco Meli, Saimir Pirgu, Roberto Aronica, Fabio Armiliato, Barbara Frittoli, Eleonora Buratto, Luca Salsi, Leo Nucci, Daniela Barcellona, Michele Pertusi, Katia Ricciarelli per un totale di 31 artisti solo italiani. La serata inaugurale si configura dunque come un omaggio al nostro paese ferito, alla nostra grande tradizione belcantistica, alla qualità della nostra grande scuola, la cui solidità è stata messa a dura prova dalle sfide imposte dalla pandemia. Fondazione Arena di Verona vuole dunque dare fortissimo messaggio di speranza attraverso l'arte con un'iniziativa etica ed estetica, che non può che nascere nel più grande teatro all'aperto del mondo. Segue quindi il 31 luglio una première assoluta con il REQUIEM DI MOZART diretto da Marco Armiliato con Vittoria Yeo, Sonia Ganassi, Saimir Pirgu e Alex Esposito, in un ideale saluto alle tante vittime della pandemia e alle loro famiglie. Sabato 1 agosto le STELLE DELL'OPERA Anna Nettekko, Yusif Eyvazov, Daniela Barcellona e Ambrogio Maestri saliranno sull'immenso palco centrale dell'Arena in quella che sarà una vera festa di rinascita nel nome dell'arte, tornando a respirare quell'afflato internazionale che ha sempre fatto di Arena meta certa degli appassionati di tutto il mondo. Venerdì 7 agosto invece si inizia a guardare avanti, all'edizione stellare del 2021, con un

inedito GALATUTTO WAGNERIANO in vista del debutto di Jonas Kaufmann e della sua promessa di riportare in parte il grande compositore di Lipsia sul palco areniano, vera rarità storica. I GALA VERDIANI E PUCCINIANI, l'8 e il 22 agosto, vedranno i graditi ritorni sul podio di Daniel Oren e Andrea Battistoni e tra i cantanti quello del grande tenore argentino Marcelo Alvarez. Tra queste prestigiose serate, il 14 agosto, è in programma un'importante GALA DEDICATA A ROSSINI - vera novità - che vedrà protagonista il soprano Lisette Oropesa, stimata interprete rossiniana, il giovane tenore sudafricano Levy Sekgapane, i baritoni Alessandro Corbelli e Marco Filippo Romano, il basso Roberto Tagliavini e sul podio Jader Bignamini. Nel cuore del cartellone, il 13 agosto, è in programma un evento unico in Arena: le QUATTRO STAGIONI DI ANTONIO VIVALDI con l'atteso ritorno del giovane violinista veneto Giovanni Andrea Zanon insieme agli archi dell'Orchestra areniana. E ancora il 21 agosto verrà proposto GIANNI SCHICCHI DI PUCCINI in forma semiscenica, opera mai rappresentata in Arena, con Leo Nucci nel ruolo principale. Quindi ben due appuntamenti con l'icona PLÁCIDO DOMINGO, pietra miliare del cartellone areniano, prima con uno spettacolo il 28 agosto che lo vedrà indiscusso mattatore accanto alla bellissima voce spagnola di Saïa Hernández affiancata da Saimir Pirgu, quindi nella serata conclusiva del 29 agosto con la diva internazionale Sonya Yoncheva e con il tenore italiano Vittorio Grigolo. Fondazione Arena di Verona per i noti motivi di sicurezza ha messo in vendita solo posti numerati stabilendo però prezzi inferiori a quelli previsti per la precedente programmazione 2020. I biglietti variano da 34 a 199 euro per 1000 spettatori,

Biglietteria Via Dietro Anfiteatro 6/B, Verona tel. (+39) 045 59.65.17 Fax 045 801.3287 biglietteria@arenadiverona.it www.arena.it Punti di prevendita Geticce Call center (+39) 045 800.51.51

Fondazione ARENA DI VERONA

FESTIVAL D'ESTATE 2020

Il cuore italiano della Musica
sabato 25 luglio

MOZART Requiem venerdì 31 luglio	Le Stelle dell'Opera sabato 1 agosto
WAGNER in Arena venerdì 7 agosto	VERDI Gala sabato 8 agosto
VIVALDI Le quattro stagioni giovedì 13 agosto	ROSSINI Gala venerdì 14 agosto
PUCCINI Gianni Schicchi venerdì 21 agosto	PUCCINI Gala sabato 22 agosto
Plácido Domingo per l'Arena venerdì 28 agosto	Opera in Love sabato 29 agosto

Nel cuore della Musica.

www.arena.it

UniCredit VOLKSWAGEN FALCONERI veronafiere DB

VCG
VISCONTI CARLO E GIUSEPPE & C. snc

COMMERCIO INGROSSO E DETTAGLIO

MATERIALE IDROTHERMOSANITARIO
ARTICOLI PER IRRIGAZIONE GIARDINI
CONDIZIONAMENTO | ARREDO BAGNO
VASCHE IDROMASSAGGIO

DESENZANO DEL GARDA (BS) - Via Adige, 22 - Tel. +39 030 9991100-1 - Fax +39 030 9991102

DAL GARDA ALL'OPERA DI VIENNA

«Mi è capitato di cantare Mozart e Puccini a Parigi, a New York, a Londra, in cast in cui ero l'unica voce italiana: una situazione paradossale».

Il baritono desenzanese Alessio Arduini, da due lustri attivo all'Opera di Vienna, ogni volta che ritorna in Italia racconta la sorpresa di un'arte tanto amata quanto fragile. Tra i recenti impegni, ha aperto la stagione del San Carlo di Napoli, come Guglielmo in «Cosi fan tutte», diretto da Muti; è stato Dandini nella «Cenerentola» a Padova col maestro Allemandi; ha impersonato Don Giovanni alla Fenice di Venezia e all'Opera di Roma. Dovrebbe portarlo in Brasile in agosto (virus permettendo). «All'apparenza la scrittura di Don Giovanni sembra facile - spiega Arduini - In realtà è un personaggio complicatissimo per l'universo di sfumature e accenti che richiede. C'è bisogno di maturità, profondità, peso, consapevolezza. Una voce troppo giovane ne renderebbe in minima parte la multiforme verità scenica; solo adesso, passati i trent'anni, mi sento pronto ad affrontarlo. Sono arrivato a Don Giovanni a ritroso: provengo dal repertorio semiserio belcantistico e donizettiano, dall'opera buffa di Rossini, perfino dal verismo (Taddeo in «Pagliacci»). Esperienze propedeutiche che hanno illuminato la mia strada. Il palcoscenico ha poi chiarito meglio chi sono». Chi è Don Giovanni? «E' l'istinto animale: predatore e menzognero, ribelle, libertino, peccatore. La sua «Serenata» è un inganno, «Metà di voi qua vadano»

organizza una truffa, «Fin ch'han dal vino» maschera la sregolatezza. E' una belva teatrale: senza rimorsi. Impulsivo e cacciatore, sregolato, eccessivo. La debolezza è la sua peggior tentazione. Nella lettura di Damiano Michieletto, regista del mio debutto veneziano, tutto ruota attorno alla figura del Burlador. Dominano velocità e dinamismo, un movimento perpetuo e dispendioso. Il clima è quasi angosciante, tutto appare immerso nella violenza e nell'oppressione psicologica, in una decadenza di valori e di punti di riferimento. Don Giovanni è la forza vitale dell'intera vicenda, risucchia l'energia degli altri personaggi. Come sempre in Mozart, si va in profondità ma salendo». Cosa chiede e cosa dà Riccardo Muti? «In questo momento Muti rappresenta l'opera lirica italiana nel mondo. Di fronte a lui provi ammirazione, soggezione, rispetto. Ottiene il massimo in precisione e pulizia, è attento a quei dettagli fondamentali che sfuggono per fretta e disattenzione. E' capace di portare tutti i colori dell'orchestra sul palco. Spesso è una gara fra chi canta o suona più forte: con Muti, al contrario, gli spessori e le sfumature riacquistano il loro significato. Non ho mai dovuto forzare un suono. Quando incroci il suo sguardo è come se ti dicesse: «Non ho ancora finito di ascoltarti. Vai avanti così». Non è mai sazio».

ENRICO RAGGI



Il Grande in Provincia 2020

8 LUGLIO ORE 21.15 PADERNELLO - BORGO SAN GIACOMO CASTELLO DI PADERNELLO	29 LUGLIO ORE 21.00 VILLANUOVA SUL CLISI PARCO FALCONE BORSSELLINO	26 AGOSTO ORE 21.00 VILLA CARCINA VILLA GIUSENTI
15 LUGLIO ORE 21.00 DARFO BOARIO TERME CASTELLO DI GORZONE	3 AGOSTO ORE 21.00 DESENZANO DEL GARDA CASTELLO DI DESENZANO	7 SETTEMBRE ORE 21.00 MANERBIO VILLA DI ROSA
22 LUGLIO ORE 21.00 MONTICHIARI PIEVE DI SAN PANCRAZIO	5 AGOSTO ORE 20.00 PALAZZOLO SULL'OGGIO VILLA KUPFER	9 SETTEMBRE ORE 21.00 SALE MARASINO EX CHIESA DEI DISCIPLINI
		16 SETTEMBRE ORE 21.00 ROVATO PALAZZO COMUNALE

Nuova edizione per Il Grande in Provincia, la rassegna musicale che porta l'eccellenza del Massimo cittadino nei territorio bresciano. Oltre all'opera, che ha da sempre contraddistingue i programmi dei concerti del Grande in Provincia, quest'anno si darà spazio anche alla musica da camera e al jazz, proponendo quindi sonorità che possano coinvolgere anche nuovo pubblico. Dall'8 luglio al 16 settembre.

La rassegna si aprirà mercoledì 8 luglio alle ore 21.15 nello splendido Castello di Padernello con un concerto che vedrà protagonisti l'Orchestra Bazzini Consort diretta dal Maestro Aram Khacheh e le voci di Sarah Tisba, Matteo Falcier e Maurizio Leoni. Il Bazzini Consort sarà impegnato anche in altri due appuntamenti musicali che prevedono un programma di Fantasie d'Opera per violino e orchestra in cui convivono cantabilità e virtuosismo: il 15 luglio alle 21.00 al Castello di Gorzone di Darfo Boario Terme e il 26 agosto ore 21.00 nel parco secolare della novecentesca Villa Glisenti a Villa Carcina. L'Orchestra Bazzini Consort sarà diretta dal Maestro Aram Khacheh e vedrà la speciale partecipazione in veste di solista del violinista Davide Alogna, virtuoso del violino noto a livello internazionale. Il 22 luglio alle 21.00 la rassegna toccherà la magnifica Pieve romanica di San Pancrazio a Montichiari con un affascinante concerto dell'Ensemble del Teatro Grande: Marco Mandolini al violino, Joël Impérial alla viola, Sandro Laffranchini al violoncello e Andrea Rebaudengo al pianoforte eseguiranno la Sonata per violino e pianoforte di Maurice Ravel e il Quartetto con pianoforte op. 41 in si bemolle maggiore di Camille Saint-Saëns. Il 29 luglio alle 21.00 a Villanuova sul Clisi, presso il Parco Falcone Borsellino, le voci di Erika Tanaka, Antonio Mandrillo, Omar Kamata e Dario Giorgelè si esibiranno accompagnate al pianoforte dal Maestro Alessandro Trebesch in una sintesi in forma semiscenica del Don Pasquale di Gaetano Donizetti. Recital d'Opera anche a Sale Marasino nella Ex Chiesa dei Disciplini il 9 settembre alle 21.00; protagonisti per questo appuntamento saranno i cantanti Maria Rita Combattelli, Edoardo Milletti e Dario Giorgelè, sempre con accompagnamento al pianoforte del Maestro Alessandro Trebesch. Il 3 agosto alle 21.00, tra le mura medioevali del Castello di Desenzano del Garda, la rassegna darà spazio alla musica jazz con un progetto di Emanuele Maniscalco (batteria e sintetizzatori) e Alessandro «Asso» Stefana (chitarre ed effetti) che saranno protagonisti del concerto Surfaces in una commistione di echi folk, jazz, atmosfere da colonna sonora e sperimentazione. Sempre legato alle sonorità jazz sarà l'appuntamento del 5 agosto ore 20.00 a Villa Kupfer - storica dimora ottocentesca di Palazzolo sull'Oglio - che replicherà il 7 settembre a Manerbio presso Villa Di Rosa (ore 21.00), in cui si esibirà il trio Fedra composto da Simona Severini (chitarra e voce), Daniele Richiedi (violino, viola e voce) e Giulio Corini (contrabbasso e voce). Il gruppo esplora un repertorio che abbraccia quasi 500 anni di storia della musica, da Monteverdi a Lucio Dalla, da Due Ellington a Nick Drake, alternando arte e canzoni a momenti di improvvisazione libera. La rassegna si chiuderà il 16 settembre alle 21.00 nel Palazzo Comunale di Rovato con una selezione di arie d'Opera tratte da Il Barbiere di Siviglia di Gioachino Rossini. Sul palco vedremo nuovamente impegnati l'Orchestra Bazzini Consort diretta dal Maestro Aram Khacheh questa volta insieme ai cantanti Marta Pluda, Chuan Wang, Paolo Ingrassiotta e Filippo Ghidoni (Fiorello). Tutti gli eventi della rassegna Il Grande in Provincia sono a partecipazione gratuita previa prenotazione.

Le modalità di accesso agli eventi variano per ogni Comune, per cui si consiglia di consultare il sito www.teatrogrande.it e i siti delle rispettive amministrazioni. info@teatrogrande.it

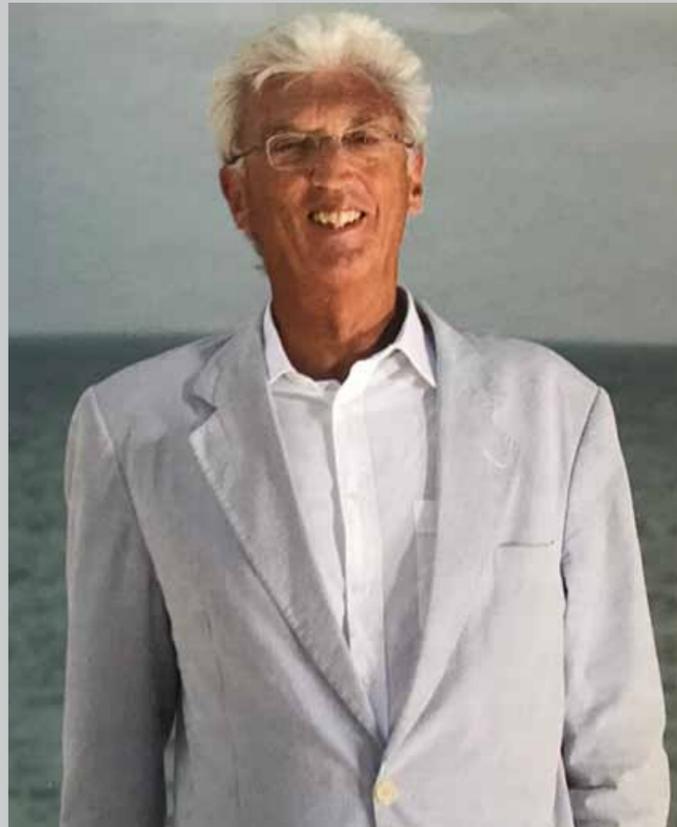
IL RICORDO PER FERMARE

In questi ultimi mesi gravi lutti hanno colpito la nostra comunità e le nostre province. Impossibile citare tutti, impossibile imputare al COVID le reali cause o concause dei decessi. Senza entrare nel merito di ragioni, responsabilità, manipolazioni, resta il vuoto, l'assenza di chi ci ha lasciato.

Un periodo tragico che non è ancora completamente passato, in cui siamo stati privati dei più elementari bisogni e perfino l'ultimo saluto è stato negato ad amici e parenti nel terrore del contagio.

Riserviamo un piccolo ricordo ai più vicini al nostro Giornale, sono desenzanesi non solo vittime del COVID, che inaspettatamente ci hanno lasciato.

In questo momento lo staff di Dipende è in apprensione anche per Beppe Rocca, il direttore del nostro Giornale. Gli siamo virtualmente vicini nella sua lotta con un male oscuro che negli ultimi mesi lo sta lentamente allontanando. La sua creatività e la sua presenza mai oppressiva hanno cresciuto dozzine di giornalisti in erba che oggi hanno scelto la professione. Generoso, gentile, sempre disponibile con tutti si merita di godersi un po' della sua pensione conquistata in anni di "servizio" alla BCC di Bedizzole prima e alla BTL negli ultimi anni. *"il vero eroe è chi ogni mattina si alza per andare al lavoro"* ha sempre ribadito mantenendo l'impegno del lavoro dipendente ma liberando la sua passione per la parola, sia come giornalista sia come creativo, per aziende e amici. La speranza è l'ultima a morire e noi vogliamo credere al suo ritorno.



UN ATTIMO

DAVIDE BORTOLOTTI. ADDIO A UN PEZZO DELLA NOSTRA STORIA

Durante l'emergenza COVID la prima notizia a turbare la tranquilla normalità, a monito che nulla sarebbe stato come prima, è stato l'annuncio della rapidissima malattia di Davide Bortolotti. Gentile, affabile sempre presente dietro lo storico bancone della ferramenta in Piazza Duomo. Fondata nel 1954 insieme al fratello Pietro, da parecchi anni era condotta con l'adorata figlia Delia e il nipote. Non solo un negozio ma un luogo d'incontro dove passano i veri desenzanesi, dove ancora si trova veramente tutto con il sapore della bottega del passato con un magazzino inesauribile. E al centro lui, un uomo di altri tempi, sempre sorridente e pronto a donare un consiglio per ogni soluzione con una disponibilità sincera all'ascolto che rendeva la visita in ferramenta una tappa piacevole e sempre risolutiva. Un uomo di tempra che, con i suoi 83 anni compiuti, mai ha rinunciato a impegnative passeggiate in montagna nella memoria del suo passato da orgoglioso alpino. Il pirlò di fine pomeriggio al bar Combattenti spesso concludeva la giornata lavorativa prima del ritorno a Moniga dalla moglie Bruna e dagli altri due figli Marzia e Simone, farmacisti in Valtenesi. Un pezzo della nostra storia se ne va insieme ai suoi modi sempre cordiali.



L'ULTIMO VIAGGIO DI PIERO BARZIZA NOTAIO VIAGGIATORE

Piero Barziza, storico notaio, velista d'eccezione e viaggiatore instancabile, è rimasto in Indonesia dove stava godendosi una vacanza sportiva con la moglie Franca. Classe 1942, viaggiatore appassionato era stato fra i primi veri pionieri del continente africano che fin da giovanissimo aveva percorso con la sua mitica land rover. Velista di grandi capacità in regata il podio era per lui la norma, e da appassionato vero spesso usciva in solitaria con deriva singola in ogni condizione. Sembra impossibile non avere più il suo consiglio in tante situazioni complesse che sapeva risolvere con filosofia e saper vivere. Fu lui a redigere lo statuto di Dipende / Indipendentemente nel 1993 e fu il nostro primo socio onorario. Attivo nella vita associativa locale ha sempre presenziato anche ai momenti di relazione durante le scelte politiche della cittadina. Una voce a volte fuori dal coro, sempre rispettata e stimata. Lascia la moglie Franca Boni, figlia dello storico sindaco di Brescia Bruno Boni, i figli Monica e Angelo e tre nipotini. Mancherà alla comunità il suo spirito libero seppur integrato nel sistema.



CIAO GIGI, TROPPO GIOVANE PER PARTIRE...

Fra gli amici di Dipende, forte il dolore per la perdita di Pierluigi Pescatori, per tutti Gigi. 59 anni vissuti in armonia e gentilezza con un'eleganza innata che rendeva speciale ogni incontro sia che fosse di lavoro o di piacere. Nato e cresciuto in Piazza Garibaldi, aveva gestito negli anni ottanta e novanta il negozio "Scacciapensieri" nella Galleria imbarcadero con la moglie Marina Albieri. Da più di 15 anni aveva aperto con successo il ristorante Gattoldaro in centro a Desenzano con i figli Gianluca e Matteo con una ricerca costante di qualità e rinnovamento e un lavoro di squadra in perfetta armonia. Marina che per trent'anni è stata al suo fianco ha condiviso anche questa avventura. Fino all'ultimo gli è stata vicino risparmiandogli l'ospedalizzazione e assistendolo a casa con il prezioso supporto degli "angeli" del Corlo, come chiamava Gigi le infermiere che ogni giorno gli prestavano cure a domicilio. Due anni di calvario ma sempre viva la forza e la speranza nonostante il lento deperimento. Insieme a tanti amici che lo ricordano con affetto, piangono Gigi la mamma Ida, storica proprietaria del mitico Cinema Garibaldi e le sorelle Betty e Antonella molto conosciute nella comunità desenzanese. Una partenza prematura per una persona speciale con cui tutti noi vorremmo ancora condividere il sorriso.



Comune di Lonato del Garda
Assessorato alla Cultura



Ugo Da Como
FONDAZIONE
UGO DA COMO



Associazione
Colline Moreniche del Garda



Accademia Mondiale della Poesia
World Poetry Academy
Académie Mondiale de Poésie



NAVIGARDA



Villa Arvedi



Wine Shop Sirmione tel. 030.9196661



OFFICINA DELLE ERBE

Nel prossimo numero di Dipende
altre poesie vincitrici del XXI premio



XXI Concorso di Poesia

Dipende Voci Del Garda

La ventunesima edizione del CONCORSO DI POESIA "Dipende Voci del Garda 1998-2019", dedicato al Lago di Garda ed ai suoi poeti, lo scorso anno si è svolto nella splendida cornice della Rocca Viscontea di Lonato del Garda. Il comitato sta valutando le modalità per rilanciare il nuovo bando per il 2020 nell'attuale stato di emergenza.

PREMI SPECIALI

PREMIO LUIGI TEMPO
a Franco Bonatti di Desenzano (BS)
PREMIO DONNA DEL LAGO
a Jennifer Bonera di Salò (BS)
PREMIO MARIO ARDUINO
a Benedetta Gandini di Ponte S.Marco
PREMIO LUSSIGNOLI
a Sergio Cristofaro di Verona
PREMIO TOMASO PODAVINI
a Berta Mazzi Robbi di Castel Dazano
PREMIO SIMONE SAGLIA
a Marta Vaccari di S.Giov.Lupatoto (VR)
PREMIO LUIGI LONARDI
a Lino Marconi di Chiari (BS)
HAIKU DIALETTO

1° PREMIO
a Annamaria Lavarini di Verona
2° PREMIO
a Nerina Poggese di Cerro Ver.(VR)
3° PREMIO
a Giuseppe Reversi di Peschiera (VR)

HAIKU ITALIANO

1° PREMIO a Maria Teresa Signoroni di Palazzolo s/O (BS)
2° PREMIO
a Alberto Castrini di Pozzolengo (BS)
3° PREMIO
a Giovanna Altobel di Verona

POESIA DIALETTO

1° PREMIO
a Marisa Gavazzoni Danzi di Verona
2° PREMIO
a Ornella Olfi di Montichiari BS
3° PREMIO
a Luigi Legrenzi di Passirano BS
SEGNALAZIONE
a Rosanna Ruffo
di San Martino Buon Albergo VR
SEGNALAZIONE
a Lidia Basaglia di Poggio Rusco MN

POESIA ITALIANO

1° PREMIO
a Annamaria Truzzi di Desenzano BS
2° PREMIO
a Paolo Veronese di Toscolano Maderno BS
3° PREMIO a Gianluca Bergamini di Valeggio MN

Le poesie vincitrici della sezione HAIKU

(componimento poetico nato in Giappone nel XVII secolo. Generalmente è composto da tre versi per complessive diciassette more (e non sillabe, come comunemente detto), secondo lo schema 5/7/5)

1° PREMIO HAIKU DIALETTO a Annamaria Lavarini di Verona

Gossette de sol
sora giardini nudi,
el calicanto.

*Piccole gocce di sole
su nudi giardini
il calicanto.*

2° PREMIO HAIKU DIALETTO a Nerina Poggese di Cerro Veronese (VR)

Le viole besbeia.
Sgola la primavera.
Sbogole nel cor.

*Le viole bisbigliano.
Volteggia la primavera.
Capriole nel cuore.*

3° PREMIO HAIKU DIALETTO a Giuseppe Reversi di Peschiera (VR)

Putei che zuga.
Mame che i le chiama.
Panara pronta.

*Ragazzi giocano.
Mamme che li chiamano.
Tagliere con la polenta pronta.*

1° PREMIO HAIKU ITALIANO a Maria Teresa Signoroni di Palazzolo s/O (BS)

Smossa la terra
il becco si prepara.
Trema il verme.

2° PREMIO HAIKU ITALIANO a Alberto Castrini di Pozzolengo (BS)

Non affannarti
per il tempo che scorre.
Battuto d'ali.

3° PREMIO HAIKU ITALIANO a Giovanna Altobel di Verona

Colgo le rose
intrigante sospiro
con la natura.

QR CODE - link al video amatoriale integrate al premio di poesia Dipende Voci del Garda 2019



E-STATE AL CINEMA
LUGLIO 21.30 / AGOSTO 21.00
INGRESSO € 3,00
Omaggio Librai e Lantieri
Giardino sede Municipale
Via SOK Serbelloni, 11
San Felice del Benaco

INGRESSO CONTINGENTATO E NEL RISPETTO DEI PROTOCOLLI DELLA SICUREZZA NAZIONALE, FINO A ESAURIMENTO POSTI. BUONE VISIONI E BUONA ESTATE A TUTTI!

CENA CON DELITTO 03	L'UFFICIALE E LA SPIA 05	UN GIORNO DI PIOGGIA A NEW YORK 07	1917 12	CYRANO MON AMOUR 14
PARASITE 19	LA VERITÀ 21	ROMA 28	HAMMAMET 30	DIO È DONNA E SI CHIAMAVA PETRUNYA 02
MARTIN EDEN 04	THE FAREWELL 11	ALICE E IL SINDACO 13	PINOCHIO 18	MIO FRATELLO RINCORRE I DINOSAURI 23
SCUSA, LEI È FAVOREVOLE O CONTRARIO? 25	PICCOLE DONNE 27	LA MIA VITA CON JOHN F. DONOVAN 01		

LUGLIO 2020
DESENZANO - PADENGHE - SIRMIONE

GARDA LAKE MASTER FESTIVAL
VIII Edizione
Direttore Artistico Luca Ranieri

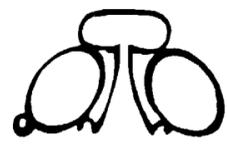
I MATINEE DEL GARDA LAKE FESTIVAL
Concerti in diretta Facebook - non è prevista la presenza di pubblico

SABATO 4 LUGLIO
Padenghe Castello ore 15.00 | Nuovo Trio Italiano d'Archi

DOMENICA 5 LUGLIO
Torre di S. Martino d/B ore 11.00 | Marco Rizzi/Daniilo Rossi

LUNEDÌ 6 LUGLIO
Castello di Sirmione - ore 11.00 | Jurgen Franz

INFO: GARDALAKEMUSICMASTER.COM



GUARNIERI OTTICI
Piazza Garibaldi, 62
Desenzano (Bs)
Tel. 030.9140273

COMUNE DI POLPENAZZE D/ GARDA
Assessorato al Turismo - Cultura
CINEMA in CASTELLO 2020

giovedì 25 Giugno - ore 21.15 DUMBO	giovedì 23 Luglio - Picedo - ore 21.15 SPYGLASS
giovedì 2 Luglio - ore 21.15 Il giorno più bello del mondo	giovedì 6 Agosto - ore 21.15 BUONESTATE
giovedì 9 Luglio - ore 21.15 Maleficent	giovedì 20 Agosto - ore 21.15 Il Natale
giovedì 16 Luglio - ore 21.15 Il Marchese del Grillo	giovedì 27 Agosto - ore 21.15 Avvelenati

Liste serate
Assessorato alla Cultura Annamaria Lavarini

ESTATE 2020
PADENGHE SUL GARDA

piazza D'Annunzio ore 21.30
PADENGHE JAZZ FESTIVAL Jazz on the Road
JAZZ ON THE ROAD
Venerdì 17 luglio: **BARATO TOTAL**
Barbara Casini: voce - Roberto Red Rossi: batteria e percussioni
Sandro Gibellini: chitarra - Gabriele Mirabassi: clarinetto
Sabato 18 luglio: **TWELVE GATES**
Charlie Cinelli: basso, voce
Pietro Tonolo: fiati - Giancarlo Bianchetti: chitarra
prenotazione obbligatoria: <http://jazzontheroad.net>

FESTIVAL GIALLO GARDA con Laura Marsardi
INCONTRI D'ESTATE
Giardino della Biblioteca Alda Merini - ore 21.00
Martedì 7 luglio - Roberto Van Heugten
Martedì 14 luglio - Virginia Bramati
Martedì 21 luglio - Aldo Dalla Vecchia
ingresso libero

CINEMA SOTTO LE STELLE
Cortile Palazzo Barbieri inizio proiezioni ore 21.00 ca.
Venerdì 24 luglio - "CENA CON DELITTO"
Venerdì 31 luglio - "L'UFFICIALE E LA SPIA"
Venerdì 3 agosto - "LA BELLE EPOQUE"
Lunedì 7 agosto - "DILLILI' A PARIGI"
Venerdì 14 agosto - "IL MISTERO DI HENRI PICK"
ingresso € 5,00

per informazioni:
UFFICIO CULTURA tel. 030-9995625
cultura@comune.padenghe.brescia.it



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

BIO a KM ZERO

Officina delle Erbe a Desenzano coltiva zafferano e erbe aromatiche in regime biologico e distilla la Lavanda, proposta come Olio essenziale e Idrolato, per la casa e per l'estetica.



Amarsi un po'....

LA LAVANDA rilassa, migliora l'umore, allevia il mal di testa, combatte l'insonnia e allontana le zanzare

L'inconfondibile aroma e i suoi fiori viola fanno della lavanda una delle piante ornamentali per eccellenza. Tuttavia, è stata usata sin dall'antichità per scopi medicinali. È una eccellente alleata contro il mal di testa e l'insonnia, ha proprietà rilassanti naturali, calma l'ansia e aiuta a trattare i problemi respiratori. È un ottimo cicatrizzante, favorisce il rilassamento. Allevia il mal di testa grazie al suo leggero effetto analgesico. il suo aroma è tranquillizzante, e gli oli volatili aiutano ad alleviare le infiammazioni causate dall'emicrania. chi mette lavanda nella camera da letto dorme meglio e di più. contrasta il prurito. oltre ad essere utile nell'allontanare zanzare e altri insetti fastidiosi, applicare un po' di olio di lavanda sulle punture aiuta ad alleviare l'infiammazione e il prurito. L'idrolato ha le medesime proprietà dell'olio essenziale con un'efficacia più leggera ed è possibile utilizzarlo direttamente sulla pelle. eccezionale l'efficacia detergente anche su specchi, vetri e acciaio. Assolutamente da provare!

All'OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA Raffaella Visconti distilla le erbe appena raccolte ed è possibile acquistare direttamente sia il pregiato olio essenziale, sia l'efficace idrolato. Tutto rigorosamente BIO certificato.

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

LO ZAFFERANO combatte lo stress, migliora l'attenzione e la vista, favorisce la digestione ed è afrodisiaco

La spezia oggi apprezzata nella buona cucina, in antichità era utilizzata soprattutto per le qualità medicinali. Gli arabi la utilizzavano per il buonumore, come antidepressivo naturale. In Persia testi antichi riportano il suo utilizzo per problemi respiratori, gastriti e ulcere allo stomaco. Da sempre considerato un afrodisiaco naturale per l'uomo, portare notevoli benefici all'apparato riproduttivo maschile. È molto efficace contro lo stress e favorisce la digestione oltre ad avere un'azione anti fermentativa nell'intestino. La sua assunzione porta a dimostrati benefici a livello del sistema nervoso, in particolar modo migliorando l'umore, ottimo in caso di lieve depressione o in caso di ansia (sono in corso anche studi in caso di malattia di Alzheimer) apporta benefici anche in caso di sindrome premestruale, alleviando tensione nervosa e sbalzi umorali. Ottimo antiossidante è capace di rallentare le malattie degenerative della retina. Sembra che lo zafferano possa abbassare il colesterolo e limitare gli effetti dell'arteriosclerosi. Inibitore della sintesi cellulare di DNA e di RNA è utile nella prevenzione del tumore della pelle e del colon. Ha un'azione trofica sul tessuto connettivo umano e quindi può risultare utile in caso di sclerodermie o connettivopatie. Insieme al miele funziona da antispasmodico per coliche renali o biliari.

Zafferano di Desenzano
 ZAFFERANO IN STIMMI 0,10 - 0,40 - 0,50 - 1 GRAMMO
 BISCUOTTI 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



VISITE GUIDATE
 LABORATORI
 PRENOTAZIONI
 ORDINI:

Raffaella Visconti
 3356116353



OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA



SAFFRON OF LAKE GARDA Organic Cultivation of Crocus Sativus Desenzano del Garda

The Morainic Hills surrounding Lake Garda have an exceptional microclimate typical of the foothills and are the ideal spot for the production of Olive Oil, Wine and ... Saffron. This precious spice grows easily in the pebbly post-glacial soils blessed by the temperate microclimate of the lake. Flowers appear in autumn from the bulbs of crocus sativus planted in summer. The flowers are picked rigorously by hand, and the precious stigmas are sorted by hand before being dried the same day and then packaged. Saffron offers many benefits: it favours sleep and digestion, it combats stress and depression and has always been considered a natural aphrodisiac. Excellent anti-oxidant, it helps to slow down degenerative diseases of the retina, it has a trophic effect on human connective tissue and can therefore be useful in the case of scleroderma or connective diseases, it has an anti-fermentation effect on the intestine and combined with honey, it functions as an anti-spastic remedy for renal or liver colic thanks to its contribution of anti-oxidants (contained in the carotenoids), it contributes to a general improvement in body functions, in particular the nervous system with an improvement in memory and learning.



VUOI PROVARE A DISTILLARE?

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



SOLO SU PRENOTAZIONE:
 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.

OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA

ECHINACEA

L'Echinacea è un genere a cui appartengono nove specie di piante perenni, di cui tre ampiamente utilizzate in erboristeria: E. angustifolia, E. pallida ed E. purpurea.



QUAL È L'ORIGINE? Le specie di Echinacea di interesse fitoterapico sono tutte originarie delle praterie della zona centrale e sud-occidentale degli Stati Uniti. Furono proprio le tribù native che popolavano queste aree ad iniziare a sperimentarne le virtù. Essi sfruttavano questa pianta per curare odontalgie, morsi di serpente, sepsi, mal di gola, eczemi e ulcere.

Le prime popolazioni europee ad introdurre l'Echinacea nella propria medicina furono i tedeschi, che, a seguito di alcuni studi in merito, arrivarono a considerare tale pianta come il rimedio antibiotico per eccellenza. Con l'arrivo dei farmaci di sintesi questa convinzione si affievolì e le potenzialità dell'Echinacea vennero sempre più trascurate.

COMESIRICONOSCE? Caratteristica comune di queste tre specie è la tipica infiorescenza a capolino, la cui testa spinosa, simile ad un riccio, ne spiega il nome (echinos, in greco, significa "riccio di mare"). I fiori sono distinti in centrali, tubulosi e meno evidenti, e periferici, ligulati e di colore rosso o rosato.

L'infiorescenza è sorretta da un fusto semplice, di altezza variabile da 50 cm fino ad 1,5 m e le foglie sono alterne, ellittiche e lanceolate. Durante l'autunno la parte epigea si distacca, rendendo la pianta invisibile durante tutto l'inverno. Questo è il periodo ideale per la raccolta delle radici, che si presentano come rizomi a fittone più o meno cilindrici. Utili al riconoscimento sono le tipiche cicatrici a forma di V che ne solcano la superficie.

In primavera compaiono i primi germogli, ma solo in estate, durante il periodo di piena fioritura, è possibile raccogliere la parte aerea. Al termine di questa fase compare il frutto, che è un achenio fornito di pappo, un'appendice che ne facilita la dispersione anemofila.

DOVE SI TROVA ? Tutte e tre le specie di Echinacea utilizzate in erboristeria gradiscono terreni ben drenati, calcarei, mediamente sassosi e un ambiente temperato. Si tratta di specie rustiche, quindi facilmente individuabili in un terreno povero. Presentano una notevole adattabilità a diverse condizioni ambientali, seppur privilegiando aree aperte e soleggiate.

Helena Magnacca

OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA per le pulizie domestiche

La sanificazione dei nostri ambienti, sia domestico che lavorativo, è diventato in questo periodo di lotta al virus un imperativo categorico. Laura Savo (www.flora.bio) propone detersivi naturali fai-da-te per una casa ecologica:

Esistono metodi naturali che possono aiutarci ad inquinare di meno, usando prodotti di facile reperibilità, a costi contenuti e plurisecoli come: argilla, aceto, sale, bicarbonato, cenere, che possiamo personalizzare, profumare e potenziare nel loro effetto abbinando gli oli essenziali. Tra gli oli essenziali più indicati per l'uso domestico c'è decisamente la lavanda, che solo con il suo profumo, che è un vero archetipo olfattivo, ci porta a l'idea di pulito, di freschezza. Non a caso il suo nome ha proprio come radice "lavare". **L'OLIO ESSENZIALE DI LAVANDA** viene estratto per distillazione di corrente di vapore delle sommità fiorite fresche. Abbiamo molti tipi di lavanda, ma il più indicato per le pulizie della casa è il lavandino o lavanda ibrida. Questo olio essenziale è deodorante, purificante, detergente, crea un ambiente sfavorevole all'insediarsi di muffe e funghi, aiuta a eliminare i cattivi odori.

RICETTE PER LA CASA CON OLIO DI LAVANDA

POLVERE DETERGENTE PER IL BAGNO: si mescola in un vasetto a chiusura ermetica 2 cucchiari di argilla verde, 1 di bicarbonato, 1 di soda e 20 gocce di olio essenziale di lavanda. Chiudere e agitare energeticamente. Si mette una piccola quantità su una spugna umida e si usa come una comune polvere abrasiva, ma si sciaccia con meno fatica.

PIASTRELLE: il bicarbonato inumidito è ottimo per pulire le piastrelle, per lucidarle e profumarle si può passare dell'aceto aromatizzato (semplicemente in 100 ml di aceto diluire 20 gocce di olio essenziale di lavanda e poi unire acqua per riempire una bottiglia con tappo spray) che aiuta a prevenire e rimuovere il calcare.

DETERGENTE PER PIASTRELLE: miscelare in una bottiglia spray 2 bicchieri di acqua calda, ½ bicchiere di aceto bianco, 1 cucchiaino di detergente ecologico per piatti e 10 gocce di olio essenziale di lavanda. Chiudere e agitare. Usare come un comune prodotto per vetri, anticalcare e lucidante per acciaio inox.

VETRI: l'aceto di lavanda ed un foglio di giornale sono un ottimo modo per pulire i vetri.

BUCATO: aggiungere 1 cucchiaino di bicarbonato con 5 gocce di olio essenziale di lavanda al detersivo della lavatrice. Addolcisce l'acqua e migliora l'attività del detersivo stesso che può essere usato in minor quantità.

AMMORBIDENTE: versare 1 bicchiere di aceto puro con 10 gocce di olio essenziale di lavanda direttamente nella vaschetta apposita. Questo scioglierà il calcare depositato sulle fibre che le rende rigide, favorirà la degradazione degli enzimi e dei residui dei detersivi, sfavorendo così lo sviluppo di allergie, funghi e muffe sui tessuti.

LAVATRICE E LAVASTOVIGLIE: versare 1 litro di aceto bianco con 15 gocce di olio essenziale di lavanda nel cestello e fare un lavaggio a vuoto a 60°. Ripetere una volta al mese per mantenere pulita la resistenza dai depositi di sali di calcio. Considerando il costo dei nostri elettrodomestici e il difficile smaltimento non dobbiamo sottovalutare l'importanza di una buona manutenzione.

LUCIDO PER IL LEGNO: sciogliere sul fuoco in eguali quantità di cera d'api e olio di oliva, appena comincia a raffreddare si aggiunge qualche goccia di olio essenziale di lavanda. Si versa il preparato in un barattolo ed il giorno dopo è pronto per essere usato.

MUFFA SULLA TAPPEZZERIA: in una bottiglia spray preparare un composto con metà acqua e metà aceto dove diluiremo 30 gocce di olio essenziale di lavanda. Nebulizzare a 15 cm, passare con un phon caldo e infine spazzolare via la muffa.

COTTURA DEL CAVOLO: posizionare sul coperchio della pentola un batuffolo di cotone imbevuto di aceto aromatizzato alla lavanda.

FORMICHE: per allontanarle dalla nostra casa "ostruiremo" la loro processione con argilla bianca aromatizzata all'olio essenziale lavanda. Ricordiamo che la lavanda non è amata nemmeno dalle zanzare e dalle mosche.

LA MAGIA DELLE ERBE...

Nasce a Desenzano il primo Parco Agricolo del Garda: la vegetazione spontanea insieme alla realtà produttiva in regime biologico, si presta ad una lettura agronomica che verrà proposta legata a percorsi esperienziali grazie alla collaborazione con Franco Liloni. Appuntamento per piccoli gruppi solo su prenotazione.



Nel PLIS delle Colline Moreniche del Garda, poco distante dal Parco del Monte Corno a Desenzano del Garda, su 40.000 mq di terreno agricolo certificato biologico, l'Azienda Agricola Officina delle Erbe del Garda apre al pubblico per vivere in prima persona l'esperienza dell'agricoltura naturale, della permacultura e della raccolta di erbe spontanee. Il progetto del parco era da un po' di tempo nella mente di Raffaella Visconti, fondatrice dell'Officina delle Erbe del Garda, una realtà che si discosta dall'agricoltura tradizionale privilegiando la coltivazione manuale, il rispetto delle essenze autoctone, la trasformazione delle erbe officinali. La connessione ad agriturismo culturale è stato il primo passo. Ma è l'incontro con Franco Liloni, appassionato studioso di variegati aspetti naturalistici, che ha concretizzato la proposta di realizzare percorsi guidati all'interno del parco supportati da un'approfondita ricerca.



La visita guidata rientra fra le proposte dell'Agriturismo Culturale Officina delle Erbe del Garda e sarà riservata a piccoli gruppi nel rispetto delle norme di sicurezza. INFO tel. 335.6116353 - www.OfficinadelleErbedelGarda.it

Il progetto di Raffaella Visconti concretizza l'idea di vivere, documentare, condividere l'esperienza agricola, attraverso lo studio e la trasformazione delle erbe officinali. Da qui nasce l'Officina delle Erbe del Garda: coltivazioni biologiche di piante e frutti selvatici per una biodiversità che incrocia la vegetazione spontanea con le più preziose coltivazioni di zafferano e tartufi. Qui si può vivere la prima trasformazione in campo, l'essiccazione delle erbe o la distillazione in corrente di vapore per ottenere preziosi oli essenziali e idrolati. La "missione" intrapresa 5 anni fa ha visto diverse collaborazioni, a partire dal consenso del proprietario del terreno Antonio Facchini, le prime idee insieme al dottor Antonio Carlo Galoforo esperto di ossigeno ozono e appassionato di zafferano, le analisi del terreno con Virgilio Vezzola presidente dell'Associazione Tartufai bresciani, gli esperimenti di agricoltura sintropica con Pietro Zucchetti fondatore dell'Istituto Italiano di Permacultura, senza contare i preziosi consigli di Graziella Belli

direttrice del Giardino botanico Heller, Onorio Belussi, creatore della prima food forest in Italia e degli imprenditori agricoli Tita Arvedi, Massimo Castrini, Fausto Dester e Egidio Ramanzini. I lavori agricoli iniziali sono stati concepiti con l'aiuto di Marcello Poletti, Adriano Mazzoldi, Enzo Carella. Con le nostre Erbe abbiamo creato partnership interessanti con il Panificio Orlando Pasquali per gli eccezionali biscottini, chisoline, confetture e altre delizie e con la signora Teresa dell'Azienda Agricola La Scaldina prepariamo ricotte e formaggi. L'idea di intervenire anche sulla cascina per dar vita a una fattoria didattica dedicata alla flora del territorio con un'apertura verso l'utilizzo delle essenze vegetali è sempre più concreta in previsione del recupero della vecchia stalla seicentesca e dell'utilizzo del vecchio fienile come luogo di trasmissione delle conoscenze rurali in chiave anche turistica. Un passo alla volta grazie al supporto tecnico dell'architetto Fausto Fattori con Rossella Cappello e il progetto strutturale dell'ingegner Pizzi con cui si sta elaborando un progetto funzionale dedicato al pubblico utilizzo.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Raffaella Visconti
cell.3356116353 info@officinadelleerbedelgarda.info
pagina facebook Zafferano di Desenzano
VISITE GUIDATE SOLO SU PRENOTAZIONE
PRIMO APPUNTAMENTO SABATO 18 luglio 2020 ore 17.00
VISITE SUCCESSIVE DA CONCORDARE

Di norma nel parco sarà consentito l'ingresso ad un massimo di 20 persone previa prenotazione obbligatoria per ogni visita. L'uso della mascherina è obbligatorio se previsto dalla normativa del momento; all'entrata viene rilevata la temperatura corporea tramite termometro a distanza, in caso di temperatura superiore ai 37,5° C non sarà possibile proseguire la visita. La distanza interpersonale di sicurezza è di almeno 1,5 metri. Sono disponibili soluzioni igienizzanti per la disinfezione delle mani.

OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA

AGRITURISMI: all'aria aperta per il ritorno alla normalità

Il settore riparte, con impegno e passione, per correre al recupero delle 10 milioni le presenze turistiche perse in Lombardia negli ultimi tre mesi a causa dell'emergenza sanitaria. A pagare un conto salato per l'azzeramento della spesa turistica è stata soprattutto la filiera alimentare: le tradizioni enogastronomiche, infatti, sono il vero valore aggiunto delle vacanze in Lombardia, che vanta grazie agli oltre trecento tesori della tavola certificati.

Gli agriturismi bresciani lavorano per offrire il meglio del territorio in massima sicurezza, con percorsi enogastronomici ed esperienze all'aria aperta. "In queste settimane difficili, le aziende agrituristiche di Terranostra Brescia si sono sostenute e confrontate. Il sentirsi parte di un gruppo e il poter tornare a ricevere prenotazioni, sono gli ingredienti essenziali di un auspico ritorno alla normalità, come ha testimoniato il week-end di festa appena trascorso". Il messaggio di Tiziana Porteri, cuoca contadina, imprenditrice agrituristica di Bedizzole (BS) e presidente di Terranostra Brescia, testimonia lo sguardo rivolto al futuro delle aziende dopo il lungo periodo di lockdown che ha messo a dura prova un settore strategico dell'accoglienza made in Italy. "La fase due degli agriturismi - precisa Coldiretti Brescia - è partita con un grande lavoro di riorganizzazione e di adeguamento dell'ospitalità contadina alle normative vigenti, tra consegne a domicilio, asporto e progressiva riapertura, ma con la consapevolezza che le location di campagna assumeranno un ruolo centrale nella ripartenza turistica verso il periodo estivo. Una ripartenza cauta ma importante per Brescia, che conta oltre 300 agriturismi, di cui 160 associati a Coldiretti - spiega Coldiretti provinciale - mentre in Lombardia le strutture sono oltre 1600, in grado di offrire più di 14 mila posti letto e oltre 40 mila coperti per il ristoro. Il contesto è premiante: "mai come oggi, l'importanza del vivere all'aria aperta è percepita dalle persone come bene fondamentale - aggiunge Tiziana Porteri - le aziende Terranostra sono collocate in luoghi incantevoli: vicino ai laghi, tra le verdeggianti colline vitate, nelle rigogliose campagne oppure al fresco in montagna. In agriturismo è possibile vivere esperienze di qualità, in un ambiente adatto a bambini e famiglie, naturalmente distanziato e accogliente".

Agriturismi aperti:

- A DESENZANO DEL GARDA (BS)**
ARMEA cucina - alloggio - cantina
 Località Armea 1 San Martino della Battaglia tel.030/9108325
 ristorazione / alloggio / vino da giovedì alla domenica.
www.agriturismoarimea.it
- OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA shop e passeggiate esperienziali**
 Località Gruppo Rovere-Via Mapella Desenzano
 Raccolta, prima trasformazione erbe aromatiche e fiori edibili - oli essenziali.
 solo su prenotazione tel +39 335.6116353
www.officinadelleerbeedelgarda.it
- PODERE SELVA CAPUZZA cucina e alloggio**
 Località Selva Capuzza Tel: 030 991 0279 <https://www.selvacapuzza.it>
 Visita in cantina e degustazioni, ristorante, ospitalità
- A LONATO DEL GARDA (BS)**
CASCINA GRAZIOSA cucina e alloggio
 Via Lugasca, 18 Lonato del Garda tel +39 339 4263918 Martina
 Lunedì 11.30-14.00 Mercoledì, giovedì, venerdì, sabato 11.30-14.00/18.30-21.00 Domenica 11.30-14.00 Martedì CHIUSO www.cascinagraziosa.com/it
 Alloggi e Ristorazione (salumi nostrani, pasta e tortelloni ripieni fatti in casa, carne alla griglia e prodotti tipici bresciani, i dolci di Graziosa, e molto altro..) a due passi dal Lago di Garda ed immersi nella natura.
- CASCINA RECIAGO B&B alloggio 7/7**
 Via Reciago 16 Lonato del Garda (BS)
 Tel. +39 030 99 13 607 Mob. +39 334 63 35 718 Mob. +39 320 97 27 587
www.agriturismocascinareciago.it
- A MONZAMBANO (MN)**
LUPO BIANCO B&B
 Strada dei Colli, 94 Tel: 3339770188 <https://agriturismolupobianco.business.site>
- A SALÒ (BS)**
IL COLOMBARO ristorante - alloggio - golf
 via colombaro 1 Cunettone - Salò (BS) Tel. 0365/388988 - 328/6299339
 Aperto tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 14 e la sera dal mercoledì alla domenica dalle 19 alle 22 (orario estivo valido fino al 30 settembre)
- A SIRMIONE (BS)**
CASCINA MADDALENA Degustazioni in cantina e ristorante
 Via Maddalena 17 Lugana Tel: 346 027 5513 www.cascinamaddalena.com

MATRIMONIO GREEN

Quattro giovani su dieci (38%) considerano l'ambiente l'emergenza principale, e scelgono la svolta green anche nei matrimoni: scelte sostenibili che vanno dalla location in campagna ai menu a chilometri zero con prodotti esclusivamente locali, dalle agribomboniere lavorate con lana di pecora o decorate con spighe alla torta nuziale della nonna fino al ritorno delle carrozze trainate dai cavalli. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ixe' in abbinamento alla nuova offerta dell'agriwedding di Campagna Amica - Terranostra con masserie, cascine e fattorie che hanno dato un nuovo volto green alla ricettività per un appuntamento che nonostante il calo dei matrimoni in Italia sviluppa un giro di affari che vale 15 miliardi di euro. Molte le novità che arrivano sulla spinta della sensibilità ambientalista che ha contagiato le giovani generazioni che cercano di coniugare la tradizione con matrimoni ecologici, etici e solidali. Se per la location si privilegiano luoghi immersi nella natura, per l'allestimento si ricercano materiali semplici, di riciclo o del passato e - sostiene la Coldiretti - non possono mancare fiori di stagione. Ma è a tavola dove l'impronta di Greta si è fatta più sentire con il boom dei menu con prodotti locali che valorizzano anche antiche varietà del territorio o erbe selvatiche. L'Italia - sottolinea la Coldiretti - può contare su una offerta capillare diffusa lungo tutta la penisola con oltre 23 mila aziende agricole autorizzate all'esercizio dell'agriturismo che sono in grado di offrire un potenziale di più di 253 mila posti letto e quasi 442 mila coperti per il ristoro con oltre 13 milioni di presenze stimate per il 2019. La capacità di mantenere inalterate le tradizioni enogastronomiche nel tempo è - continua Coldiretti - la qualità più apprezzata dagli ospiti degli agriturismi, ma sono state introdotte numerose innovazioni per rispondere alla nuova domanda green degli ospiti a partire dai matrimoni. Una offerta che attrae sempre più spesso gli stranieri, anche famosi, che scelgono le campagne italiane per il giorno più importante della vita. Ci sono - precisa la Coldiretti - agriturismi con percorsi benessere che consentono agli sposi e ai loro ospiti momenti di relax immersi in paesaggi rurali da sogno e allestimenti con centrotavola ad uncinetto conservati da generazioni e composizioni di fiori di campo ma anche i segnaposto rurali oltre al cibo rigorosamente della tradizione preparato da cuochi contadini con mirabile maestria.

Sosta e soggiorno in tranquillità in agriturismo

Gli agriturismi, situati in campagna spesso in zone isolate, in strutture familiari e lontano dagli affollamenti, con spazi adeguati per i posti letto e a tavola e con ampi spazi all'aperto, sono forse i luoghi dove è più facile garantire il rispetto delle misure di sicurezza per difendersi dal contagio fuori dalle mura domestiche, e con l'arrivo della bella stagione sostenere il turismo in campagna significa evitare il pericoloso rischio di affollamenti. Al primo posto ci sono la valorizzazione e l'utilizzo degli ampi spazi all'aperto degli agriturismi, in modo da garantire al meglio le misure di sicurezza con la massima distanza fra i tavoli. Anche l'organizzazione di momenti di didattica all'aperto evita assembramenti in luoghi chiusi. L'Italia è leader mondiale nel turismo rurale: secondo i dati Istat, le strutture agrituristiche diffuse lungo tutta la Penisola sono in grado di offrire 253 mila posti letto e quasi 442 mila posti a tavola per un totale di 14 milioni di presenze registrate lo scorso anno.



Lavanda in fattoria Harvest and distillation of the ancient officinal plant

Nel Parco protetto "Corridoio delle Colline Moreniche del Garda" l'azienda agricola biologica di Raffaella Visconti Officina delle Erbe del Garda propone la visita al lavandeto con l'esperienza di raccolta manuale e distillazione in corrente di vapore per estrarre in tempo reale il prezioso olio essenziale e l'idrolato. Un'occasione per conoscere da vicino la lavanda e le sue importanti proprietà salutistiche: antisettiche, analgesiche, battericide, cicatrizzanti, deodoranti, antiparassitarie, antiemicraniche, rilassanti e molto di più. Nella stalla seicentesca dell'antica cascina Gruppo Rovere si propongono laboratori didattici in cui gli ospiti partecipano alla trasformazione: si procede alla lavorazione manuale dei fiori e alla successiva preparazione del distillatore che permette di estrarre gli oli essenziali dal tessuto della pianta mediante il loro trasporto da parte del vapore acqueo e apprezzare le gocce del prezioso e profumatissimo olio essenziale. In conclusione viene proposta una piccola degustazione di prodotti aziendali dolci e salati a base di Zafferano e erbe aromatiche. La lavanda si raccoglie in estate all'alba o nel tardo pomeriggio quando le api terminano di bottinare. È un'erba officinale che può essere distillata anche allo stato secco pertanto l'esperienza della distillazione può essere vissuta in ogni stagione.

In the Preserve "Corridoio morenico delle Colline del Garda" (Lake Garda hills morainic corridor), Officina delle Erbe del Garda, a certified organic farm, offers a tour of their lavender field, combined with harvest by hand and steam distillation to immediately extract the precious essential oil and the herbal distillate. This is an opportunity to become more familiar with lavender and its important health properties: antiseptic, analgesic, bactericidal, healing, deodorant, antiparasitic, antimigraine, relaxing, and much more. In the 17th century cowshed of Gruppo Rovere old farm, educational workshops are offered where guests participate to the preparation of the products: flowers are manually predisposed, the distilling equipment is set up, and essential oils are extracted from the plant tissue through steam transfer. Drops of this precious and highly fragrant essential oil can be observed during the process. Finally, a small sweet and savoury tasting is offered, with homemade products featuring saffron and herbs. Lavender is harvested in the summer, at dawn or late afternoon when the bees stop collecting nectar. This officinal herb can be distilled even when dry, so it is possible to enjoy the distillation experience all year round.

Aimed at Couples, families with children, active tourists, sports lovers, and all those who value nature, cultivation by hand, and organic products.
 What is included: Visit of the field, explanation of the activity, small tasting.
 Suggested attire: Comfortable clothes and low shoes. In the winter, boots and winter jacket. All activities take place at ground level. The toilets will be unavailable.
 This activity is upon reservation only. Programme and tasting change depending on the season. Summer: visit to the lavender field, lavender flower harvest, and distillation demonstration at the farm. The experience includes three separate 30-minute sessions for a total of 1 hour and 30 minutes.
PARTICIPANTS
 Min 4 - Max 15 adult participants 14 years and older. Upon reservation, it is possible to organise specific programmes aimed at children until 13 years of age (min 4 - max 15 participants)
LANGUAGE Italian and basic English.
 Interpreting is available upon request
PRICE From € 10.00 per person

TEL+39 335 6116353 E-mail: info@officinadelleerbeedelgarda.it
OFFICINA DELLE ERBE DEL GARDA
 Località Gruppo Rovere, 2 Via Mapella Desenzano del Garda (BS)
www.officinadelleerbeedelgarda.it

Ristorante Il Colombaro a Salò

Light lunch, colazioni di lavoro con saletta riservata, pranzi e cene alla carta, organizzazione eventi di ogni genere, matrimoni, cresime, comunioni, compleanni, aperitivi rinforzati, possibilità di alloggi in residence con piscina, campo da golf 9 buche (prossimamente campo top tracer), vendita prodotti enogastronomici, cucina senza glutine, dog station e ampi spazi all'aperto. Ambienti sanificati giornalmente a mezzo di tecnologia a base di ozono.

Chef Patron Bruno Piovaneli
 Responsabile di Sala e Titolare Claudia Bertelli

Aperto tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 14 e la sera dal mercoledì alla domenica dalle 19 alle 22 (orario estivo valido fino al 30 settembre)



Ristorante Il Colombaro
 via colombaro 1 Cunettone - Salò (BS)
 Tel. 0365/388988 - 328/6299339



RISTORAZIONE & ALLOGGIO

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

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

VENDITA VINI DI PROPRIA PRODUZIONE

ORARI RISTORANTE

GIOVEDI: 19.30/22.00	SABATO: 12.30/14.00 - 19.30/22.00
VEDERDI: 19.30/22.00	DOMENICA: 12.30/14.00 - 19.30/22.00

Tranquillamente ENOTURISMO

linee guida e buone pratiche per un enoturismo Covid-Free

Movimento Turismo del Vino e Roberta Garibaldi presentano un protocollo internazionale rivolto alle cantine che promuovono l'enoturismo. Il manifesto di azione, stilato da un gruppo di esperti internazionali di enogastronomia che lavorano per enti istituzionali, università e centri di ricerca, consorzi e associazioni di cantine, individua soluzioni concrete alla nuova realtà dell'enoturismo applicabili a qualsiasi cantina o destinazione enoturistica.

Sono tre i principali obiettivi da conseguire per rilanciare l'enoturismo: la valorizzazione del turismo del vino come asset rilevante e trasversale per le economie del territorio in cui operano le aziende vitivinicole, la comunicazione attraverso messaggi chiari che siano in grado di rispondere alle nuove aspettative dei turisti del vino e un elaborato piano di proposte e linee guida per le realtà collegate al gruppo di lavoro che muovono più di 30 milioni di visitatori da tutto il mondo. «I dati già raccolti in questo periodo – ha affermato la prof.ssa Roberta Garibaldi – dimostrano l'interesse dei turisti per la ripresa del settore. L'indagine condotta Confturismo-Concommercio e SWG indica che dopo mesi di lockdown la priorità in vacanza sarà stare nella natura – all'aperto, attività indicata dal 40% degli italiani. Volgendo lo sguardo a livello internazionale, dallo studio di Matador Network emergono outdoor, cultura ed enogastronomia tra le attrazioni turistiche più desiderate. L'enoturismo che può abbinare lo stare all'aperto e nella natura con il tema cibo ha in mano davvero una carta vincente. Considerando poi che il principale target sarà il turismo interno, i dati del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano ci supportano ancora confermandoci l'interesse: gli italiani amano vivere esperienze enogastronomiche in Italia (il 92% dei loro viaggi enogastronomici sono stati nel nostro Paese), e che il 64% dei viaggiatori vorrebbe conoscere maggiormente l'enogastronomia del territorio in cui vive». «Crediamo che il turismo in cantina sarà la forma più sicura e responsabile di turismo – ha dichiarato Nicola D'Auria, presidente di Movimento Turismo del Vino –, grazie agli ampi spazi – al chiuso e all'aria aperta – di cui dispongono le aziende vinicole: come Presidente del MTV Italia sento la responsabilità di operare per il rilancio del fascino dell'Italia partendo dalle basi del patrimonio e della reputazione e promuovendo i nostri territori, con prodotti nuovi, audaci e innovativi che possono tradurre l'orgoglio italiano in esperienze tangibili per i visitatori. La nostra Associazione intende favorire la collaborazione tra i settori vinicoli, alimentari e turistici, promuovendo le bellezze dell'Italia presso i principali mercati-target, sia nazionali sia internazionali e sostenendo lo sviluppo di un prodotto di turismo sostenibile. Insieme possiamo assicurarci che l'Italia prenda il suo legittimo ruolo/posto come una delle più grandi destinazioni enogastronomiche del mondo.» «Ora più che mai serve unità: lavoreremo perché tutte le regioni possano adeguarsi alla disciplina nazionale sull'enoturismo» ha annunciato Sebastiano De Corato consigliere Unione Italiana Vini e vice presidente MTV Italia. Alla conferenza stampa è intervenuto il Sottosegretario di Stato al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo On. Lorenza Bonaccorsi “Lavoreremo in sinergia tra istituzioni e operatori perché l'enoturismo diventi un filone di sviluppo del fare turismo in Italia. Il turismo del vino è sostenibile, attento al territorio e non si lega alla stagionalità: un elemento importante per la distribuzione dei flussi turistici di cui dovremo tenere conto nei prossimi mesi”.

IL COMITATO INTERNAZIONALE SULL'ENOTURISMO è coordinato dalla Prof. Roberta Garibaldi e dalla spagnola Zaida Semprun. L'iniziativa coinvolge un'ampia pluralità di profili con una vasta conoscenza dell'enoturismo provenienti da Argentina, Brasile, Cile, Spagna, Messico, Stati Uniti, Sud Africa e Francia e naturalmente l'Italia con Nicola D'Auria, Presidente del Movimento Turismo del Vino, in rappresentanza delle oltre 800 cantine italiane iscritte all'associazione.

ROBERTA GARIBALDI è professore universitario, è nel Board of Directors della World Food Travel Association, nel Board del World Gastronomy Institute e del Consiglio di Presidenza della Società Italiana di Scienze del Turismo (SISTUR). Autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico. Si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico.

IL MOVIMENTO TURISMO DEL VINO è un ente non profit e annovera oltre 800 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.



IL PROTOCOLLO INTERNAZIONALE

Il Protocollo Internazionale “Tranquillamente Enoturismo” si pone l'obiettivo di fare da guida alle cantine e agli attori dell'enoturismo per l'adeguamento delle strutture e dei servizi di accoglienza dando la priorità alla cura e alla salvaguardia della vita delle persone. Destinatarie sono le cantine dedite all'accoglienza enoturistica e altre strutture turistiche con le medesime finalità. Il Protocollo dovrà essere armonizzato con norme e regolamenti elaborati a livello regionale e territoriale da ogni singola cantina e andrà a dettagliare una serie di indicazioni relative ai seguenti ambiti:

- Le prenotazioni
- L'accoglienza dei clienti, con disposizioni precise sulle modalità d'ingresso
- La gestione delle degustazioni, con raccomandazioni per la tutela dei visitatori e per chi eroga il servizio
- L'organizzazione della visita guidata in cantina
- La gestione del wine shop
- L'uso degli spazi della cantina, sia al chiuso che all'aperto
- La gestione dei collaboratori

LO STUDIO DI SETTORE

Nella prima fase di stesura del protocollo “Tranquillamente Enoturismo” Movimento Turismo del Vino ha svolto un'indagine preliminare tra le cantine associate, raccogliendo i dati di 262 aziende. L'87% delle cantine associate dichiara di essere stato molto danneggiato dall'emergenza sanitaria: il comparto che ha subito i maggiori contraccolpi risulta essere quello della vendita e della distribuzione (91%) che oltre all'assenza di clienti diretti in cantina ha subito fortemente la chiusura di attività ristorative ed enoteche, fonti primarie di fatturato per quanto riguarda le vendite, soprattutto di vini di alta qualità. Segue a ruota il settore enoturistico che per l'84% risulta essere tra i più danneggiati. Per quanto riguarda la vendita e la distribuzione al momento dell'emergenza, zessatamente la metà delle realtà coinvolte era già dotata di un servizio online di vendita e distribuzione, a dimostrazione che le cantine aperte al turismo sono anche tra le più dinamiche nell'innovazione. Rilevante il numero di realtà che ha deciso di dotarsi di questo servizio nel corso dell'emergenza: circa il 50% di quelle che non lo avevano attivato in precedenza. Sostanziale accordo sulla necessità di dotarsi di un sistema di vendita online in futuro, con il 70% delle cantine che ritengono importante o molto importante attivare questo servizio, consapevoli dell'effettiva necessità di dotarsi di strumenti per intensificare la propria presenza su un ulteriore canale di vendita, ampliare l'offerta e la visibilità della propria struttura. C'è un corale accordo sul fatto che l'enoturismo debba essere considerato un'attività strategica per la ripresa economica dopo l'attuale crisi. L'87% delle cantine, infatti, lo ritiene di grande importanza.

IL CORSO MANAGEMENT DELL'ENOTURISMO

In un momento di forte cambiamento come quello che stiamo vivendo Roberta Garibaldi e Movimento Turismo del Vino mettono a disposizione il proprio know con il Corso di Management dell'Enoturismo, un momento di formazione per approfondire il tema dell'accoglienza in cantina e fornire uno strumento operativo alle singole realtà per comprendere quali sono gli elementi rispetto a cui puntare per valorizzare la propria struttura e la propria offerta. Destinatarie sono gli operatori della filiera vinicola che intendono offrire esperienze di visita innovative ed emozionali. Tra gli argomenti trattati “Lo scenario, il posizionamento strategico e il piano di marketing”, “Il profilo del turista”, “Creare esperienze turistiche accattivanti in post Covid-19”, “L'innovazione digitale” (dalle degustazioni digitali alle vendite online, dalla comunicazione alle piattaforme di prenotazione) e “La collaborazione: la destinazione e le reti territoriali”. Per maggiori informazioni: <https://robertagaribaldi.com/formazione-enoturismo>

CANTINE DEL GARDA APERTE

Le cantine accolgono per visite guidate e degustazioni.

Ecco le Aziende Agricole che hanno aderito all'invito di Dipende:

Bardolino (VR)
Azienda Vinicola Valetti Luigi - Visite in cantina e degustazioni
Calmasino di Bardolino Via Pragrande, 8 Tel: 045 7235075 <https://valetti.it>

Bussolengo (VR)
Azienda Agricola Il PIGNETT Visite in cantina e degustazioni
Località Pigneto, 108, Tel: 045 715 1232 <https://www.cantinailpignetto.com>

Calvagese della Riviera (BS)
Enologo Attilio Pasini e C. soc. agricola - Visita in cantina e degustazioni
Via Torre 1/3 -Tel.e fax 030601034 <https://www.pasinilorre.it>

Caprino Veronese (VR)
Soc. Agricola GENTILI
Via S. Antonio 271 Tel: 045/6200632 <http://www.cantinagentili.com>

Desenzano del Garda (BS)
Azienda Agricola ARMEA - Ristorante, ospitalità, degustazioni
località San martino Tel: 030 991 0481 <https://www.agriturismoarMEA.it>

Azienda Agricola SGREVA - Visite in cantina e degustazioni
Via San Martino della Battaglia, 168 Tel: 030/9906986 - www.sgreva.it

Podere SELVA CAPUZZA - Visita in cantina e degustazioni, ristorante, ospitalità
Località Selva Capuzza Tel: 030 991 0279 <https://www.selvacapuzza.it>

Lazise (VR)
Azienda Agricola LE TENDE di Fortuna e Lucillini. Visite in cantina e degustazioni
Via Tende 35 Tel: 045 759 0748 <https://www.letende.it/it>

Manerba del Garda (BS)
AVANZI Cantina e Frantoio - Visita in cantina e degustazioni
Via Trevisago, 19 Tel: 0365 551309 <http://www.avanzi.net>

Moniga del Garda (BS)
COSTARIPA di Vezzola Mattia & C. Visita in cantina e degustazioni
Via della Costa 1/A Tel: 0365.502010 - Fax: 0365.502675
<https://www.costaripa.it>

Peschiera del Garda (VR)
Cantina LE MORETTE - Azi. Ag. Valerio Zenato - Visite in cantina e degustazioni
Viale Indipendenza 19/D - San Benedetto di Lugana Tel: 045.755 27 24
Fax: 045.640 97 64 <http://www.luganalemorette.it>

Roberta Garibaldi Presidente Confturismo

Protocollo cantine covid 19
Schema Tecnico

PREMESSA
Il Protocollo è il risultato di un lavoro di gruppo che ha coinvolto le cantine associate, con l'obiettivo di creare un documento che sia in grado di rispondere alle nuove aspettative dei turisti del vino e di offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.

COMUNICAZIONE PRIMA DELLA VISITA

- Informare i visitatori della loro responsabilità, al pari della cantina, del rispetto delle norme di distanziamento e igiene di tutto non solo di sé, ma anche di tutte le persone presenti in cantina, siano essi invitati che dipendenti della cantina stessa.
- Informare i visitatori sui sintomi del covid-19, quando il stesso manifestato nei 14 giorni precedenti alla visita, consigliare loro di non frequentare la struttura. I sintomi sono: febbre, tosse, affanno, mancanza di respiro, perdita di olfatto.
- Non è consigliato visitare la cantina se negli ultimi 15 giorni si è avuti o contatti con persone alle quali è stato confermato la diagnosi di covid-19.
- Informare i visitatori delle misure di prevenzione in vigore al momento della visita, come l'utilizzo della mascherina e del guanti e il distanziamento fisico.
- Informare, e quindi fornire ai visitatori già prima dell'arrivo in cantina, l'opzione di pagamento anticipato per evitare l'attesa di contanti o carte di credito.
- Per garantire una visita serena e con adeguato distanziamento il invito alla prenotazione della visita anticipata.
- Mettere il pagamento elettronico univoco della visita.

UNA VISITA IN CANTINA

- Misurare la temperatura ad ogni visitatore prima di entrare nella cantina attraverso l'utilizzo di scanner.
- Regolare i dati personali, se necessario in base alle raccomandazioni in vigore. Esempi: origine, luoghi visitati negli ultimi 14 giorni, contatto con determinate persone, ecc. Sul presente sistema saranno disponibili sistemi precedenti. Facoltativo: far firmare la dichiarazione di visita.
- Verificare l'uso delle mascherine da parte di tutti i visitatori (mascherine, fornendo soluzioni di ricambio che ne evitano il riutilizzo).
- Fornire gli elementi di igiene e disinfezione quali gli igienizzanti a spray.

RECEPTION

- Installare schermi protettivi alla reception.
- Indicare la distanza di sicurezza per la frequentazione delle normative in essere.
- Pagamento della quota di partecipazione alla esperienza preferibilmente con contanti, ma con emissione di ricevute, possibilmente non cartacee.
- Informare i visitatori della possibilità di svolgimento della visita e tutte le precauzioni igieniche e di distanziamento fisico adottate dalla cantina.
- Informare i visitatori informazioni aggiornate sul virus Covid-19.
- Effettuare il controllo fisico nel salotto e in tutte le fasi della visita guidata.

DEGUSTAZIONI

Raccomandazioni a tutela dei visitatori

- Invitare i visitatori all'igiene prima dell'inizio della degustazione (lavaggio delle mani e uso di gel igienizzante).
- Ripetere le distanze di sicurezza.
- Divieto assoluto di scambio della posate/bevande copertine.
- Fornire assaggio di condimento delle degustazioni di vino.
- Divieto assoluto di condimento degli cibi e distanziamento di visi.
- Raccomandazioni per chi svolge il servizio di degustazione:

- Evitare di iniziare la degustazione bevendo le mani e/o igienizzante con alcool in presenza dei visitatori.
- Evitare il contatto tra bottiglie e colici al momento della mescola.
- Evitare l'uso di salviette.
- Evitare di toccare la bocca del bottiglione con le mani al momento dell'apertura, utilizzare sempre dei guanti viso e guanti.
- Cercare di non utilizzare spucchi/occhie, se necessario usare spucchi/occhie individuali preferibilmente monouso.
- La somministrazione di cibi in abbinamento alla degustazione dell'vino deve seguire scrupolosamente i protocolli nazionali o regionali.
- Prima e dopo ogni degustazione, pulire e disinfettare tutte le superfici con le quali il visitatore è potenzialmente venuto a contatto.
- Si suggerisce: dove possibile di organizzare le degustazioni all'aperto.

CONSIGLI PER LA VISITA GUIDATA

- Raccomandare di organizzare visite private o in piccoli gruppi.
- Si consiglia di progettare per quanto possibile percorsi a senso unico di percorrenza.
- Organizzare le visite con orari e percorsi studiati per mantenere la distanza tra i gruppi di visita.
- Dare priorità agli spazi esterni e aperti, cercando di stare il più o lungo possibile.
- Evitare il contatto dei turisti con tutti gli altri collaboratori della cantina non coinvolti nella realizzazione della visita guidata.
- Adottare misure di distanziamento e di divieto che impediscano ai visitatori di toccare qualsiasi strumento della cantina.
- Consultare dei tecnici in merito a tempo di permanenza dei visitatori negli spazi chiusi in base al numero delle persone, ventilazione, ricambi d'aria, etc.
- Evitare il tempo necessario per la pulizia e l'igiene degli spazi in una visita guidata e altro.
- Evitare assolutamente l'uso di dispositivi tecnologici di tracciamento della visita guidata che siano in condizioni (esempio: autoguida, cuffie di realtà virtuale, ecc.)

WINE SHOP

- Installare schermi protettivi.
- Utilizzare per i personale del wine shop protettori personali quali guanti e mascherine.
- Impedire ai visitatori di venire a contatto con i prodotti all'interno del negozio.
- Posizionare in evidenza i prezzi sui prodotti.
- Prevedere degli strumenti di consultazione digitale che consentano di reperire informazioni tecniche sui vini e tutti gli altri prodotti.
- Individuare un collaboratore responsabile del confezionamento dei prodotti e unica responsabile della consegna della confezione ai visitatori.
- Disinfettare con soluzioni alcoliche tutti gli elementi che sono a contatto con i visitatori.
- Incoraggiare il pagamento tramite cartoline e carte (Contactless).
- Disinfettare le mani dopo aver toccato banconote e monete e prima di iniziare la lavorazione successiva.
- Promuovere lo scorporo del pagamento unico per tutte le attività e i prodotti acquistati.
- Garantire la distanza minima tra il cassiere e il visitatore.
- Dare accesso ai clienti al numero limitato di persone, in base all'ampiezza degli spazi. Servire una persona alla volta per evitare affollamenti.

FINE VISITA

- Evitare di utilizzare questobotte.
- Non consegnare materiale stampato, ma solo materiale informativo della cantina in formato elettronico.
- Evitare di toccare i materiali di lavoro.
- Far un salottaggio di addio/parole a ciao/attenti per facilitare la finalizzazione, in digitale.
- Evitare il contatto nel salotto d'addio.
- Invitare il visitatore a condividere virtualmente tutto ciò che ha vissuto durante l'esperienza, soprattutto attraverso l'uso di social media o tramite la cantina dal punto di vista igienico sanitario.

USO DEGLI SPAZI

- Dare priorità all'uso di luoghi aperti o ben ventilati.
- Si raccomanda di non far utilizzare ascensori.
- Stabilire le capacità di ogni stanza o spazio in conformità con i regolamenti o le raccomandazioni di distanziamento fisico che sono in vigore al momento dell'apertura.

AVANTI

- Avere segretaria informativa con misure igieniche raccomandate, presso la reception, camere, ristoranti, bagni, ecc.
- Stabilire un sistema che eviti la concentrazione nei bagni, una persona per bagno, indicando la distanza di sicurezza necessario in caso di coda.
- Avere sapone e duci in tutti i bagni.
- Pulire e disinfezione dei bagni tra le visite.
- Utilizzare ancor di più il metodo di raccolta differenziata munendosi di cestini o bidoni "a pedali" per evitare il sovraccarico dei cestini.
- Posizionare distributori con 70% gel duci o alcool in ogni spazio attraverso il quale verrà effettuato la visita: reception, scottia, sala degustazione e altre parti del tour.

RISTORANTE

- Offrire il servizio attraverso prenotazioni per evitare aree di attesa.
- Offrire ai visitatori soluzioni adatte all'ingresso del ristorante e principio del servizio.
- Sistemi che consentano l'adempimento di ordini, comprese le mangiie.
- Distanza tra i tavoli: rispettare pienamente le capacità e le distanze tra i tavoli forniti dal governo e dalle autorità competenti.
- Utilizzare, preferibilmente, tovaglie in materiali riutilizzabili uso e getto o di altro, anziché in tessuto.
- In caso di utilizzo di tovaglie di stoffa, monitorare il tavolo davanti al cliente in modo che il materiale sia libero, esposto possibile.
- Effettuare il cambio completo di tovaglia tra i servizi.
- Verificare che i piatti, bicchieri, bicchieri e oggetti da posizionare sul tavolo siano opportunamente igienizzati.
- Offrire bevande chiuse e individuali.
- Ridurre al minimo il tempo di permanenza del cliente al tavolo.
- Ridurre al minimo il numero di commessi che interagiscono con il cliente.
- Servire i piatti singolarmente.
- Utilizzare elementi di protezione personale (PPE) da parte di tutto il personale di servizio.
- Alto fine del pasto, pulire e disinfettare le mangiie delle porte, ingressi, tavoli, sedie, poltrone, menu, contenitori, tazze, vasi, macchine per bevande, ecc.
- Utilizzare menu digitali e preferire metodi di pagamento digitalizzati o contanti.

IL TEAM

- Fornire formazione sulle misure di cura e sicurezza personale, in relazione al contatto con il visitatore e allo manipolazione degli elementi.
- Stabilire procedure di ingresso sul posto di lavoro che possono includere: disinfezione delle scarpe oive preventiva, uniformi esclusive sul posto di lavoro, lavaggio delle mani e posizionamento dell'accolto del lavaggio giornaliero delle uniformi da lavoro.
- Fornire di personale tutti gli elementi protettivi necessari, in conformità con la legislazione vigente.
- Sviluppare una procedura di azione per l'identificazione dei sintomi (ad es. febbre).
- Identificare elementi personali come tute, occhiali, posture o stime per i dipendenti, ad esempio cappelli o microfoni che non devono essere condivisi.

CONTRATTI CON AGENZE VIAGGI E TOUR OPERATOR

- Revisionare i contratti commerciali con agenzie viaggi e tour operator, fornire le certificazioni che devono essere fornite in conformità con le nuove condizioni operative relative alle visite di tutti individuali e gruppi.

XIV ZONA FIV: RIAPRONO LE SCUOLE VELA

I primi allenamenti con le barchette dei singoli Optimist, O'pen Skiff e Laser, mascherine per le altre barche collettive, grande attenzione alla sanificazioni dei Club Velici.

Sul Garda la vela ha preso il largo con tante attenzioni. Tra la fine di giugno e luglio dovrebbero tornare anche le regate con caschetti (che già venivano usati sulle barche più veloci) e forse le visiere. La tecnologia aiuterà così le varie flotte. Quanto ai giovani si lavora al progetto di Federvela "Ritrova la bussola". E' questo l'head line scelto per i 750 Circoli di tutta la Penisola impegnati in questa iniziativa. L'area lacustre del Garda si presenta forte dei suoi 50 sodalizi affiliati, più i laghi di Idro e Ledro, quelli alpini di Caldonazzo e Caldaro, fin su, quasi, in Austria

con il lago di Resia, a sud fino a Parma, Crema e Cremona, Mantova. Testimonial nazionale è l'oro olimpico nel surf Alessandra Sensini (diventata il fumetto Ale Surfini), mentre per la macro area lacustre ci sono il brasiliano Robert Scheidt (da 7 anni residente a Nago-Torbole), il Campione Mondiale dei Catamarani olimpici, Ruggi Tita, il giovane surfista Nicolò Renna. A coordinare questa serie di iniziative sono poi i due dirigenti Rodolfo Bergamaschi (Presidente Zonale) e Domenico Foschini (Responsabile nazionale della attività giovanile under 19 e settori Match Race e team race). "In questo momento di difficoltà



generato dalle limitazioni del COVID-precisa Domenico Foschini - il settore giovanile, oltre alla pratica sportiva offre un supporto sociale supportando i servizi dei GRESt e spazio ragazzi dove non ancora attivi. La vela diventa così un modo per vivere l'ambiente lago in modo naturalistico con la partecipazione attiva dei ragazzi. Una raccomandazione ai circoli di utilizzare sempre istruttori formati per garantire professionalità e sicurezza". In giugno lo start ufficiale nel weekend lungo del 26-28 giugno con il Vela Days. Lo spirito dell'iniziativa è un forte messaggio di promozione della stagione estiva delle Scuole Vela FIV

in tutta Italia, come esempio concreto di possibile ripartenza attraverso uno sport formativo, sicuro e immerso in un ambiente salubre. Tutte le novità sono sulle pagine dei singoli Club e sulla pagina Fb XIV Zona Fiv. Per trasmettere questi valori è stato predisposto un flyer contenente tra l'altro anche la descrizione delle disposizioni sanitarie attuate in osservanza ai decreti vigenti e alle norme mediche della Federazione (vela sport sicuro al 100 per cento). Il logo e nome Scuola Vela va considerato parte integrante del progetto. A questo andrà unito lo slogan identificativo e simbolico del messaggio principale del progetto.

FRAGLIA VELA RIVA punta sul Meeting del Garda Optimist ad agosto

Si inizia a respirare aria di ripartenza in casa Fraglia Vela Riva e a portare questa sferzata di positività dopo i lunghi mesi di stop è l'evento che da anni più caratterizza la stagione agonistica del Club dell'alto Benaco, il Meeting del Garda Optimist, che dal 19 al 23 agosto si stima richiamerà a Riva del Garda tanti giovani velisti da tutta Europa. Una scelta ben ponderata, quella del direttivo della Fraglia Vela Riva, che dopo la decisione di annullare l'edizione 2020 del Campionato del Mondo Optimist, scommette sulla ripartenza e sceglie di farlo con la Classe che forse più di tutte ha reso celebre il circolo gardesano nel mondo. "Abbiamo valutato a lungo questa decisione, anche perché tutelare la salute dei nostri piccoli atleti e dell'entourage che si muove con loro è sempre stata una nostra priorità. Poi ci siamo detti che le regate sarebbero dovute ripartire, anche quelle giovanili, e tanto valeva iniziare dall'evento a cui siamo tutti più affezionati, il Meeting del Garda Optimist" ha dichiarato il Presidente della Fraglia Vela Riva, Alfredo Vivaldelli. "Non sappiamo ancora stimare il numero di partecipanti che sarà con noi ad agosto per questa edizione del Meeting che, dopo tanti anni, si sposta dalla settimana di Pasqua a quella di Ferragosto. Certo è che lo staff della Fraglia Vela Riva metterà in campo tutte le proprie forze per garantire un evento divertente e soprattutto sicuro" ha concluso Vivaldelli.



IL CIRCOLO SURF TORBOLE RIPARTE DAI GIOVANI

Con giugno iniziati anche i corsi windsurf e kitesurf così come dal progetto della Federazione Italiana Vela "Ritrova la bussola" Dopo l'apertura del circolo ai soci e l'inizio degli allenamenti per le squadre agonistiche, con il mese di giugno al Circolo Surf Torbole iniziano anche i corsi di windsurf e kitesurf dedicati soprattutto ai giovani (8-16 anni). Un'occasione d'oro poter imparare discipline che sono in totale contatto con la natura, in un ambiente, qual è il Garda Trentino, che il mondo ci invidia. La garanzia della professionalità viene offerta dagli istruttori federali, che nel tempo hanno formato decine di ragazzi, che poi si sono appassionati e hanno proseguito con l'attività pre-agonistica e agonistica, raggiungendo spesso brillanti risultati, ma soprattutto hanno fatto e fanno ancora parte di un gruppo affiatato di amici con la stessa passione. Non mancano tariffe agevolate per figli dei soci del circolo, residenti, più fratelli e per i soci della Cassa Rurale Alto Garda, partner storico del Circolo Surf Torbole. I corsi di avvicinamento per bambini e ragazzi dagli 8 ai 16 anni, sia di windsurf che di kitesurf, avranno durata settimanale dal lunedì al venerdì mattina con 4 ore e mezzo di attività ad un costo di 240,00 € a settimana, compreso pranzo, quota sociale, tessera FIV, assicurazione, t-shirt e attestato di partecipazione. Non mancano corsi di livello superiore



di avanzamento, perfezionamento e pre-agonistica della durata di 1-2-3 mesi con 3 uscite a settimana. Tutti i corsi fanno parte del progetto delle scuole vela affiliate alla Federazione Italiana Vela dell'estate 2020 "ritrova la bussola". La vela e le discipline annesse come windsurf e kitesurf, sono state valutate dal Politecnico di Torino - in un dossier fornito dal CONI al Ministero Sport e Salute-, tra le discipline sportive all'aperto più sicure e "a rischio zero". Sono comunque stati predisposti rigidi protocolli secondo linee guida del Governo, del CONI e dei medici Sportivi, affinché tutte le attività didattiche si svolgano in totale sicurezza. Iscrizioni e ulteriori info: segreteria@circolosurftorbole.com - 0464/505385

DIVERTIMENTO

Dai 6 ai 90 anni, la vela è divertimento per tutti. Scopri qual è la barca o la tavola giusta per te! Scegli un singolo se ami la solitudine e il silenzio. Una barca familiare se vuoi condividere la navigazione. Il windsurf se vuoi sentire il vento tra le mani. Il Kite se vuoi volare sull'acqua.



Segui Ale Surfini!
A bordo e a terra, sempre nuove scoperte, amicizie ed emozioni.

INVITO!

Sei invitato da questo circolo: vieni da noi per iniziare la tua nuova avventura con la vela!

La mia scuola vela

Prendi il timone e scegli la rotta giusta: ti aspettiamo!



Piazza Borgo Pila, 40 - Torre A 16° piano - Genova - Italia
Tel. +39 010 544 541 - segretariogenerale@federvela.it
www.federvela.it

RITROVA LA BUSSOLA



VAI A VELA!

La cosa più giusta da fare questa estate

FAMIGLIA

Ricominciamo dalla vela! Divertimento e sicurezza per tutta la famiglia. La disciplina più educativa e di crescita, che stimola il fisico e la mente. Lo sport del rispetto del mare e delle regole. Avventura, cultura marinairesca, spirito di squadra e solidarietà. Sotto la guida dei qualificati Istruttori FIV.



Presso le Scuole Vela FIV corsi speciali pensati per la famiglia: genitori e figli sulla stessa barca!

SICUREZZA

Questa estate sarà diversa, massima attenzione alla sicurezza e ai protocolli sanitari. Il Circolo Velico è uno dei luoghi più sicuri e organizzati: sanificazioni, distanziamento, dispositivi, aree dedicate alle Scuole Vela FIV. A terra e in acqua con il Protocollo FIV secondo le linee guida dei Ministeri della Salute e dello Sport, del CONI e dei Medici Sportivi.

In una Scuola Vela FIV l'unico rischio è... divertirsi troppo!

NATURA

Lo sport più naturale, a contatto con gli elementi: il vento, le onde, l'acqua, il cielo. Per imparare che la natura deve essere amica e alleata. Tutti i Circoli Velici hanno speciali attenzioni alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ambiente marino, anche nei nostri corsi.

"Una giornata di vela vi farà toccare da un sentimento nuovo: la gioia".



LA CENTOMIGLIA compie 70 anni. A Gargnano ripartono le regate

La Centomiglia del Garda tornerà i prossimi 5-6 settembre con la sua 70a edizione, confermandosi la regata più longeva della vela italiana. Al Circolo Vela Gargnano stanno lavorando. Il presidente Lorenzo Tonini e il suo giovane Staff hanno confermato che il percorso sarà a tutto lago. Gli altri dettagli arriveranno. Grande spazio sarà riservato alle classi monotipo dei laghi, quelle barche che da sempre affollano la partenza dal porticciolo di Bogliaco di Gargnano, Asso, Dolphin, Ufetti 22, Protagonist 7.5, J 80 e J 24, Fun, Etc. Si ripeterà così il rito, come in quell'8 settembre del 1951. Sarà un'edizione tutta gardesana anche se non si esclude la presenza di barche ed equipaggi stranieri. Citando l'head line di questa "Legend Edition": "Quelli che...sono velisti veri e ci saranno". Tra fine agosto e la Centomiglia si vivrà a Gargnano-Bogliaco un vero e proprio Campionato Miniatura. Si inizierà il 28-29 agosto con la Gentlemen's Cup, il 30 con il 54° Trofeo Riccardo Gorla. L'inizio della nuova stagione per Gargnano si

avrà dal 17 luglio quando si volerà con il "Persico69F", la vela volante made in Benaco, nata grazie a Daniele Dede de Luca e Faustino Mondini, versione in piccolo delle carene di 24 metri, che l'anno prossimo vedremo in Nuova Zelanda per la Coppa America. Il 69F anticiperà il tema della vela volante che rivedremo in agosto, sia a Gorla sia alla Centomiglia. Sempre il calendario che la XIV zona di Federvela, primo week end d'agosto a Gargnano si correrà il recupero del Trofeo Centrale del latte di Brescia del doppio giovanile Rs Feva. Stessa barca che all'Ans di Sulzano sul lago d'Isèo disputerà dal 21 al 23 agosto il Campionato Italiano Team Race (a squadre), dove il Cv Gargnano sarà presente con la sua squadra di giovanissimi con i Campioni Mondiali Under 13 Andreoli-Rossi, i Campioni nazionali dei team misti Tonoli-Rapuzzi. Il tutto avviene con la scuole di vela in piena attività, grazie al progetto "Ritrova la bussola" con 750 Club in tutta Italia, mentre la Federazione Italiana Vela ha stanziato 700 mila Euro in favore dei suoi associati, Club, Scuole, Istruttori, Atleti.




DELTA ELETTRONICA
componenti per l'industria

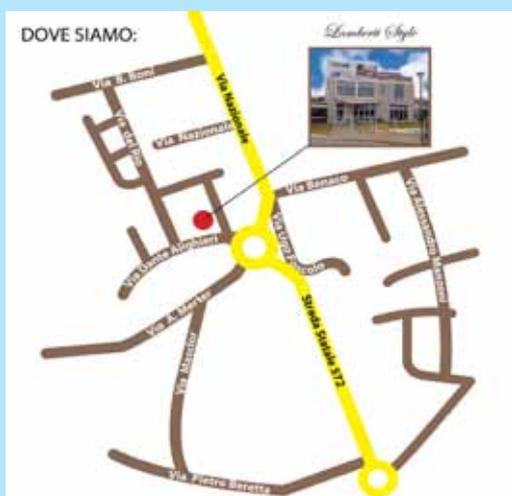


www.deltaelettronica.it
Via Repubblica Argentina, 24/32 BRESCIA
Tel.030.226272 r.a. fax 030.222372

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 Pagnano 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