

## GARDA E VALSABBIA

## Desenzano

## Sfilano le auto della Coppa Mazzotti

Oggi, dalle 16.45 alle 18.15, gli appassionati di auto d'epoca sono chiamati a schierarsi su via Gramsci, per il passaggio della Coppa Franco Mazzotti.



## Lonato

## Giallo Garda oggi in sala degli Specchi

Il Filmfestival Giallo Garda fa tappa nella sala degli Specchi, dove oggi (16.30) Rosa Teruzzi presenterà «La sposa scomparsa» e «La fioraia del Giambellino».

## Desenzano

## Va in scena la sfilata «equo-solidale»

Al centro sociale di via Castello oggi alle 17 sfilata «equo-solidale» di capi in lana di alpaca che intrecciano etica ed estetica.



**Muscoline, presentazione.** Oggi, alle 17, in biblioteca, Roberto Maggi presenta il libro «All'ombra del reticolato. I diari di Mario Maggi».



**Gavardo, castagnata.** Domani, con ritrovo alle 10.30 alla casa Beata Vergine di Fatima, «Castagnata in Monte Magno».



**Muscoline, festa.** Domani, a partire dalle 12, nella sede del Gruppo Alpini, appuntamento con la «Festa degli anziani 2017».

# Le castagne come saporita strategia di rilancio per il territorio

## Col progetto Sativa si punta a recuperare un'antica tradizione dell'area valsabbina

## Serle

Enrico Giustacchini

■ Castagne, un tesoro da valorizzare. Parte a Serle il progetto Sativa, realizzato dal Comu-

ne in sinergia con la Fondazione Lombardia per l'ambiente e la cooperativa sociale Eliante, impegnata nel campo della sostenibilità ambientale. «Si tratta di un progetto importante, che ha ottenuto il finanziamento da parte di Fondazione Cariplo - sottolinea il sindaco Paolo Bonvicini -. L'idea è quella di riappropriar-

si dei beni di un territorio, il nostro, dalle enormi potenzialità naturalistiche».

**Prospettive.** L'obiettivo che si vuole raggiungere passa per il recupero e la gestione di queste risorse, con un'attenzione costante anche alla ricaduta economica e occupazionale, da conseguire mediante la riattivazione di filiere di prodotto legate ai caratteri identitari della zona. A partire dalla castagna. «I castagneti hanno rappresentato in passato per Serle una grande opportunità, in virtù della qualità dei suoi rinomati marroni - ricorda il sindaco -. Purtroppo, l'abbandono delle pratiche colturali ha portato a un progressi-



Opportunità. Le castagne sono una risorsa da valorizzare



Dall'alto. Una veduta aerea di Serle

vo degrado dei boschi di castagno e tale patrimonio, di proprietà pubblica, oggi necessita di urgenti operazioni di ripristino».

Il progetto Sativa prevede un articolato ventaglio di interventi, rivolti sia alle aziende agricole e forestali sia a turisti e visitatori. Per le prime, è stato indetto un bando per l'assegnazione dei castagneti, ma anche corsi di formazione per addetti specializzati nel settore e iniziative di informazione relative a fondi e finanziamenti.

Per i secondi, numerose le attività che si intende realizzare. Si va dalle visite guidate per gruppi e famiglie, in collaborazione con le aziende agrituristiche locali, ai moduli didattici indirizzati ai ragazzi delle scuole, invitati alla scoperta dei castagneti e delle altre peculiarità della flora, della fauna e delle antiche tradizioni del territorio.

E ancora iniziative promozionali, a cominciare dalla prima «Castagnata popolare», in programma domani: appuntamento alle 10 alla Casa del Fante in Cariadeghe, all'insegna dello slogan «I castagneti di Serle come non li hai ancora visti». Dopo il pranzo al sacco in località Pianone, alle 13.30 via alla raccolta delle castagne, che si concluderà alle 16 con l'equa divisione del... bottino fra i partecipanti. Info al 393.8242561. //

## Tutte le sfumature del bagòss in una serata da favola



Protagonisti. Masserdotti, la cuoca Sara, Andrea Pelizzari e Michele Stagnoli

## Bagolino

Successo per la cena dell'Accademia Italiana della cucina, delegazione di Brescia

■ Impegnati nella ricerca e soprattutto nella tutela delle tradizioni della cucina italiana, dovendosi occupare quest'anno nella loro «Serata ecumenica» di formaggio, la delegazione Brescia di cultori dell'Acca-

demia Italiana della Cucina (una delle 280 sparse in tutto il mondo), col presidente Giuseppe Masserdotti in testa, non poteva che scegliere di esplorarne peculiarità e gusto in quel di Bagolino, terra di produzione del mitico bagòss, il re dei formaggi bresciani. Gustoso quindi, ed oltremodo interessante, l'incontro conviviale che è andato in scena questo giovedì sera «Al Viandante», che apre nel dedalo di viuzze che caratterizzano la «Città della montagna bresciana», dove lo chef Sara Scalvini non si è ri-

sparmiata nella preparazione di un menù nel quale fosse il nobile prodotto caseario a farla da padrone.

Nella versione caprina abbinato ai funghi porcini in un fagottino integrale; il più classico dei bagòss per mantecare un risottino con castagne e salamella; «formagella» di vacca per accompagnare la punta di vitello lessa in salsa verde e polenta; persino nel sorbetto, quando il detto «al villan non far sapere...» è stato declinato in un indovinato quanto inedito abbinamento fra pere e robiola, giusto per non smentire il carattere «di ricerca» proprio delle iniziative dell'Accademia. I sodali, per l'occasione, hanno potuto approfittare della presenza di due autorevoli interpreti della tradizionale produzione e commercializzazione di bagòss: Michele Stagnoli figlio del «grande alpino» Primo in rappresentanza dei produttori; Andrea Pelizzari dell'Alimentari Da Nello per la schiera degli «affinatori», termine che va ben oltre l'attività di stoccaggio per la stagionatura. Pezzo forte della serata è stato l'assaggio finale del bagòss su tre ordini di invecchiamento: il modo migliore per apprezzarne le qualità organolettiche, il sapore, il profumo, la consistenza... e capire come queste caratteristiche cambiano nel tempo. Diecimila forme l'anno, ciascuna dal peso 22/23 chilogrammi: un patrimonio tutto da salvaguardare... e da gustare. //

UBALDO VALLINI

## Un castello tutto di mattoncini: torna la Legomania

## Desenzano

■ Tutto è pronto per l'invasione: torna «Mattoncini in castello», la manifestazione dedicata al meraviglioso mondo Lego organizzata dall'associazione Desenzano Sviluppo Turistico con Cremona Bricks e il patrocinio del Comune. Siamo alla terza edizione e l'obiettivo degli organizzatori è superare il traguardo di 15mila visitatori, impressionante cifra raggiun-

ta lo scorso anno. Formula che vince non si cambia, pressoché tutti gli elementi apprezzati nel 2016 sono stati mantenuti nella nuova edizione: grandissimo spazio espositivo nella tensostruttura tra le mura del castello (che permette di far meglio defluire «il traffico» e quindi di scongiurare le odiosissime code in entrata), possibilità di ammirare splendidi modelli già realizzati delle serie City, Duplo, Friends, Medioevo, Technic, e via libera alla fantasia e alla creatività dei visi-

tatori, che potranno sbizzarrirsi nell'area dedicata a costruire il modello che preferiscono. E partecipare pure a un concorso, che alla fine delle due giornate premierà i migliori.

Per il resto, Desenzano è preparata: rinnovata la convenzione con Navigarda che consentirà di evitare lo stress del traffico e della ricerca del parcheggio, e arrivare via lago alla manifestazione. Poi ci sarà anche il treno: farà fermate in piazza Matteotti e in piazza Garibaldi, e accompagnerà bimbi e famiglie sino al castello.

Senza contare che tutto il centro sarà vestito a festa: figuranti vestiti da mega-Lego saranno a spasso tra le vie. Coinvolti pure i commercianti grazie all'iniziativa «Vetrine sotto i Lego». Via Castello sarà dunque un mercato a cielo aperto. Si inizia oggi dalle 9 alle 22, domani dalle 9 alle 19. // A.S.A.

## Il cartellone è ricco da qui a novembre, tra cultura e cibo

## Lonato

■ Guerra e montagne, ma anche Brescia, raccontata attraverso le sue prelibatezze: c'è questo e tanto altro in programma da qui ai primi giorni di novembre a Lonato. Un programma che prenderà il via il 28 ottobre con il lancio della

rassegna «La sera del bresà» al Rustichello: fino al 7 dicembre, ogni giovedì, una cena a tema per degustare i prodotti più gustosi che il territorio offre. Dai casoncelli all'os de stomec, piatto De.co. lonatese, fino al risotto alla pitocca e al bossolà bresciano (prenotazioni in pro loco o al numero 333.592017).

Da venerdì 27 ottobre fino a domenica 5 novembre, poi, in

biblioteca ci sarà una mostra fotografica dedicata alla Prima guerra mondiale, organizzata dagli alpini lonatesi, mentre il 2 novembre saranno sempre le penne nere, ma quelle del coro Rigoni Stern, ad allietare chi deciderà di partecipare al concerto organizzato nella chiesa di Sant'Antonio Abate (alle 20.30).

Il 3 novembre, infine, si parlerà di guerra: la sala della Musica della biblioteca, alle 20.30, ospita la presentazione del libro «Montagne di guerra, strade di pace» di Davide Sigurtà. //